

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

On se met à table sur le marché de Forcalquier



Le chef de la Campagne Saint Lazare, Isabelle Chamant, met la nature dans ses assiettes. / PHOTO P.C.T.

Dans son écrin de verdure le restaurant La Campagne Saint Lazare, à quelques minutes du centre-ville de Forcalquier, accueille les visiteurs et propose un voyage au pays des saveurs avec des mets confectionnés essentiellement avec des produits locaux. Aux fourneaux, comme à l'accueil et à la gestion officielle Isabelle Chamant.

Autodidacte, depuis plus de vingt ans Isabelle nous fait découvrir une cuisine originale, conçue tant par ses origines Corse et Lorraine, que par ses voyages et ses différentes rencontres. Elle met en avant son goût de l'authentique, utilise des produits régionaux en concordance avec les saisons, la cuisine du chef est une cuisine à caractère familial où la sa-

tisfaction du palais prend le pas sur la technique.

Échange, bien être, découverte et harmonie avec la nature accompagnent le repas dans une convivialité qu'aime à partager Isabelle.

Dans le cadre de la fête de la gastronomie, vous pourrez retrouver le chef de la campagne St Lazare sur le marché, au côté de David Arcos de La Terrasse de Lurs. Ils prépareront respectivement une soupe potimarron, noisettes et céréales et une tartine de chèvre amandes, miel, lavande et cébettes.

P.Ct.

Ce week-end, c'est un menu découverte à 35€ qui attend les gourmets à la Campagne St Lazare, ancienne route de Dauphin, ☎04 92 75 48 76.

LA RECETTE D'ISABELLE

► L'œuf mollet aux cèpes, à la crème de la montagne de Lure avec sa tuile au parmesan.

- Dans un récipient adapté, mettre une feuille en plastique que l'on aura enduite avec de l'huile d'olive et une pointe d'ail, dans lequel on cassera un œuf fermier.
- Refermer la feuille plastique et réserver.
- Faire revenir les cèpes de la montagne de Lure avec la crème.
- Préparer un fond de sauce.
- Dresser dans l'assiette la sauce avec les cèpes.
- Râper le parmesan et faire des tuiles.
- Cuire pendant quatre minutes dans de l'eau bouillante l'œuf contenu dans la bourse plastique.
- L'œuf mollet est disposé dans le plat.
- Compléter avec la tuile de parmesan et disposer une garniture de ciboulette.