

à boire et à manger

style

Textes : Anne Garabedian et Rebecca Lerie

interview



Photo DR

Denitsa Vierjon

Co-gérante depuis 2010 du Country club aixois, aux côtés de son mari Laurent, Denitsa Vierjon nous parle du nouveau positionnement de cet établissement, unique dans le département.

Quelle est la cible du Country club ?

Nous ciblons les familles et les entreprises. Nous sommes attachés à proposer aux familles un accueil privilégié pour tous, y compris les plus jeunes. Pendant que leurs parents déjeunent, les tout-petits peuvent s'amuser dans un espace réservé, où ils profitent du bac à sable et d'une cabane. Quant aux entreprises, nous leur organisons des séminaires sur-mesure, dans notre cadre préservé.

Quelles sont les spécialités du chef ?

À la tête de nos deux restaurants, nous accueillons Pavel Pasekin, un chef qui imagine une cuisine du marché, avec des produits frais. Son plat signature ? Le tataki de thon rouge, au pavot et au sésame cuit à la plancha. Nous avons injecté 600 000 euros pour repenser totalement ces deux établissements, l'un au cœur du Country, face aux terrains de tennis, l'autre à proximité de nos deux piscines.

Quelles sont vos actualités pour cet été ?

Nous organisons régulièrement des mariages, car nous proposons aux futurs mariés des formules clé en main et nous leur présentons, en fonction de leurs attentes, toute une liste de prestataires de qualité. Sinon, tous les soirs, nos apéros lounge plaisent beaucoup. Il faut dire que le cadre y est pour beaucoup ! Ici, c'est toujours les vacances... (Propos recueillis par R. L.)

Country club aixois, 1195, chemin des Cruyes, Aix-en-Provence. Menus : 29/39 €. Plat du jour, 11,50 €. Tél. : 04 42 92 10 41. www.countryclubaixois.com

resto

Hôtel Renaissance

Ambiance à la fois lounge et détendue pour le jardin Ephém'R de l'Hôtel Renaissance d'Aix-en-Provence. L'établissement s'offre en effet le luxe d'une restauration estivale dans un salon de jardin dressé pour l'occasion. Sous les toiles



Photo Renaissance

blanches, on opte pour un déjeuner sur le pouce avec un choix de carpaccios et de salades pimpantes. C'est la cuisine d'Arnaud Davin qui donne ce ton ensoleillé aux assiettes pleines de fraîcheur. Le nouveau chef vient d'arriver de Saint-Barth' et fait danser les

poules et garni vinaigrette aux passion. Il donne antillais au tartar au lait de coco et au thon et salsa piment d'Espele chaque bouché palais : les sashis dressés sur glace saumon aux épices seul grâce à un yaourt aux herbes bien sûr, on termine fruits : fraises et posées sur une lait d'amande. Ça commence à te mini-brochettes un apéritif barba sésame, poulet cacahuètes, citron et citron... Dans neuf, il est donc possible de déguster simplement d'un chèvre frais à la de cajou torréfié d'une courte p... un joli petit voyage mardi au samedi jusqu'à fin septembre

Hôtel Renaissance Mozart, Aix-en-Provence. De 15 à 20 €. www.renaissance.com

sur le feu

Un ouvrage à savourer

L'auteur Vladimir Biaggi et le chef Fabien Morreale sont tous deux nés à Martigues. Ils ont aussi en commun l'amour des plats de famille partagés le dimanche. Dans leur ouvrage, l'écrivain raconte ses souvenirs d'enfance au cabanon de la Côte Bleue, les escargots sauce piquante et les pâtes au fenouil. Lui répondant, le chef du Garage et du Gusto, dans la cité martégale, a traduit ces recettes simples au goût d'autrefois en plats

LE GOÛT DU C...
Recettes, s...



Photo DR

d'aujourd'hui au pistou et le de bœuf ! (A...

« Le Goût du Ca Biaggi et Fabien Eanna, 39 €. www.editions-