

L'immortelle by Le Pagnol sublime les traditions corses

Dans leur resto de Saint-Loup, Sandra et Axel aiment revisiter les classiques. Leur recette fétiche? Le tartare au couteau aux saveurs insulaires

Le service tout juste fini, Sandra Sauto et Axel Gilbert se mettent en quatre pour tout ranger, nettoyer afin de repasser derrière les fourneaux, pour les lecteurs de *La Provence*. Dans leur restaurant de Saint-Loup, L'immortelle by Le Pagnol, ils cuisinent depuis 4 ans des plats corses avec des produits importés directement de l'Île de Beauté. Ce dont Sandra est friande, c'est mettre son grain de créativité dans ses recettes. "On n'aime pas faire comme les autres", sourit la jeune femme. Et le plat qu'elle propose de partager aujourd'hui dans nos colonnes, en est la parfaite illustration. Il s'agit d'un tartare au couteau aux saveurs insulaires. "Il représente bien notre cuisine, où on a ajouté une touche de modernité." Sous le regard bienveillant du reste de l'équipe - Gilles Becaris et Thomas Aramo -, le couple sort les ingrédients tout en papotant. "Je suis passée en cuisine un peu par hasard, même si j'étais déjà dans le domaine de la restauration. J'ai appris parce que je suis gourmande et observatrice." Sa grand-tante lui a aussi confié quelques secrets comme ceux du fiadone, qui va permettre à Sandra de concourir pour le meilleur gâteau de l'île ce week-end à Lumio, son village. Son mari a quant à lui évolué dans de grandes maisons étoilées, en tant que barman. De leurs expériences et de leur amour pour la Corse - où ils se sont rencontrés -, est né le projet de monter un restaurant. Et pour réussir à canaliser toute leur créativité, ils changent la carte tous les mois, avec la complicité de Gilles. Et "le tartare est



Axel et Sandra cultivent un petit bout de Corse en plein 10'. / PHOTO GEORGES ROBERT

un incontournable. En ce moment on en fait un de saumon, mais celui de viande revient régulièrement", explique Sandra, en train de couper finement 100g de tendre de tranche (quantité pour 1 personne). Pendant ce temps, son binôme mélange un jaune d'œuf, une demi-cuillère à soupe de moutarde puis de ketchup, 3cl de tabasco, 6cl de worcestershire sauce et un filet d'huile d'olive. Après le bœuf, Sandra coupe 20g de figatelli, et le fait griller. "On ne le mange pas cru, c'est dangereux", rappelle-t-elle. Sur sa lancée, elle continue avec 10g d'oignon rouge, une demi-figue, un quart de tomate fraîche et

verse tous ces ingrédients dans le bol d'assaisonnement préparé par Axel, puis elle mélange. Enfin, elle émiette 40g de broccio dans la préparation avant de la disposer dans une assiette à l'aide d'un cercle. Le tout s'accompagne de frites maison et d'une bière artisanale de Bastia, La Corsina, en vente dans la partie épicerie du restaurant. Bon appetitu!

Laetitia GENTILI

L'immortelle by Le Pagnol, 1, bd Quiriel, 10'.
 ☎ 04 91 88 62 43. Du mardi au samedi, midi et soir. Formule midi-semaine (plat, dessert) : 11,90 €. Plat à la carte de 18 € à 26 €, pizza dès 9,90 €.