

LE DÉJEUNER
DU DIMANCHE

ADRIEN PETITGENËT

Vainqueur de la première édition du Grand Prix Pâtiss'Art à Deauville, le chef pâtissier des Cures Marines, à Trouville-sur-Mer *, s'est distingué avec une religieuse inspirée du bocage. *« J'ai revisité ce dessert sacré en utilisant de la crème fraîche normande et de la fleur de sureau »*, explique l'ancien bras droit du chocolatier Jean-Paul Hévin. Le Varois installé en Normandie depuis 2022 a très vite adopté les produits locaux. *« Quand je ne cuisine pas mon plat "signature familiale", une recette de daube provençale héritée de mon père, je vais chercher de belles pièces de porc directement chez l'éleveur, à la Ferme du Gros Caillou, à Vannecrocq. Je les prépare au barbecue ou au four, accompagnées de légumes de saison. »* Le jeune chef initie sa fille de 5 ans à sa passion en préparant avec elle le dessert dominical, généralement des œufs au lait cru normand ou un flan pâtissier à la vanille de Tanzanie, ramenée d'un voyage. **Son restaurant du dimanche :** *« Au Chat Perché, un salon de thé à Saint-Julien-sur-Calonne près de Pont-l'Évêque, où l'on sert un brunch anglais dans une vieille bâtisse à la décoration entièrement chinée. »*

Fabienne Haberthur

* Boulevard de la Cahotte,
14360 Trouville-sur-Mer
(Lescuresmarines.com).

