

N°3235 DU 19 AU 25 NOVEMBRE 2020. FRANCE METROPOLITAINE 3,20 € / A. S. € / AND. 5,30 € / BEL. 3,40 € / CAN. 6,00 \$ CAN / CH. 5,00 CHF / D. 4,80 € / DOM. 4,50 € / ESP. 4,20 € / GR. 4,20 € / IT. 4,20 € / JUK. 3,40 € / MAR. 3,80 MAD / NL. 4,70 € / PORT. CONT. 4,70 € / TOM A. 1.000 XPF / TOM S. 450 XPF / TUN. 6 TND / USA. 7,50 \$ USD. PHOTO PIERRE SUJUGC IMAGES

PARIS MATCH

LE MYSTÈRE TOM CRUISE

LES FEMMES,
LA SCIENTOLOGIE,
SON ÉTERNELLE
JEUNESSE

Enquête
sur ses liaisons
dangereuses

LA MAMOUNIA
LES NOUVEAUX
HABITS D'UN
PALACE DES MILLE
ET UNE NUITS
VISITE EXCLUSIVE

www.parismatch.com

M 02533 - 3733 - F: 3,20 €



BRIGITTE BARDOT

L'INTERVIEW PROVOC
« TROUVER UNE FEMME BELLE
N'EST PAS UN CRIME »

**LES NAUFRAGÉS
DU COVID**
DE L'ÉPIDÉMIE
À LA MISÈRE



**VIVRE
MATCH**

SAVEURS DE NOËL

Entre le chef triplement étoilé du Petit Nice, à Marseille, et le moine orthodoxe des Cévennes, l'amitié est née grâce à une passion commune : la bonne chère. Match les a réunis afin qu'ils conçoivent un repas de Noël digne du septième ciel.

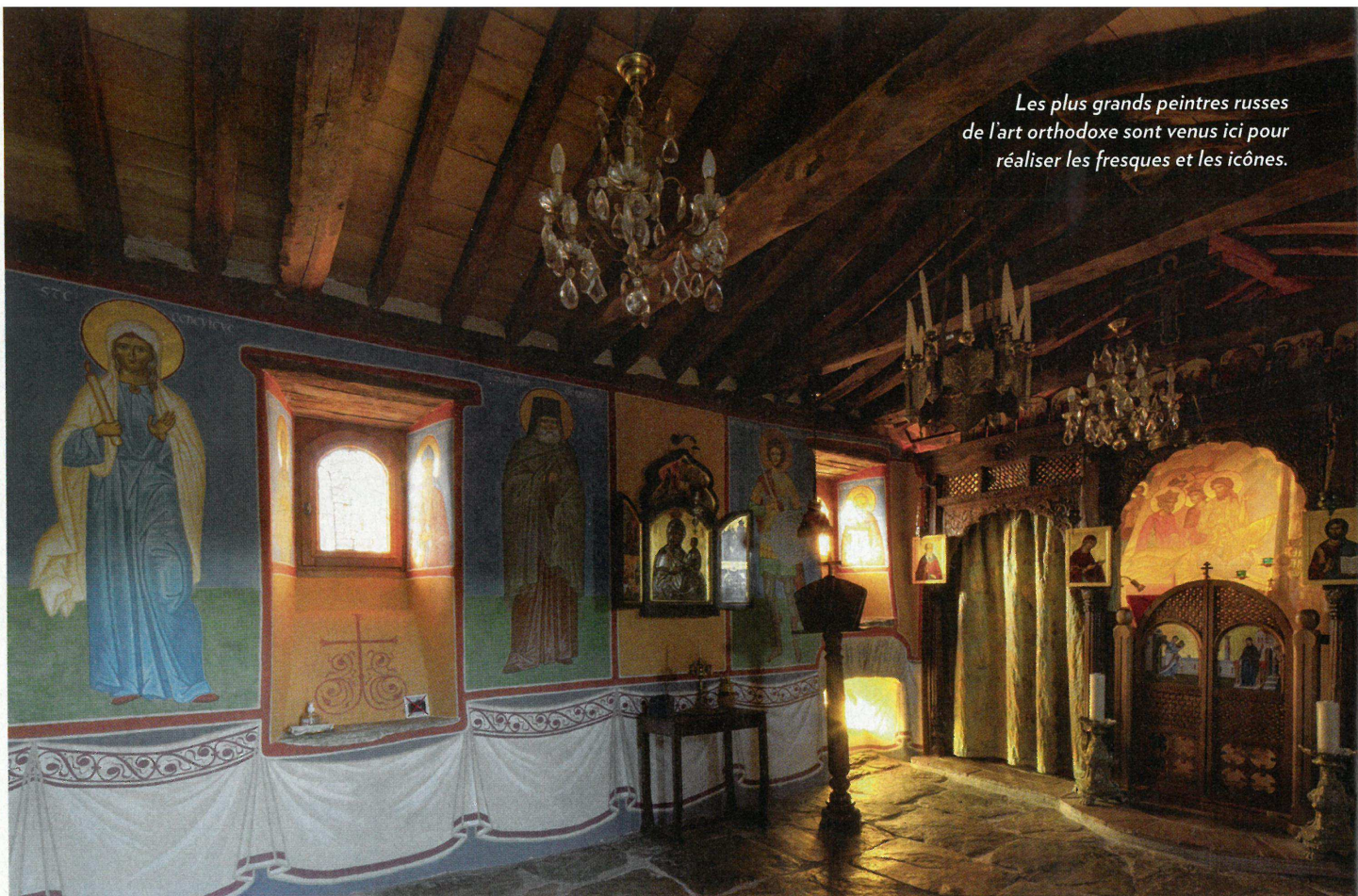
Par Emmanuel Tresmontant - Photos Jean-Gabriel Barthélemy - Styliste Aurélie des Robert

Avec Gérard Passédat
et frère Jean

LE PARADIS EST DANS L'ASSIETTE

Le moine cuisinier et le cuisinier mystique, réunis derrière le repas de fête qu'ils ont réalisé. Une amitié rare pour célébrer le partage et la convivialité vraie.

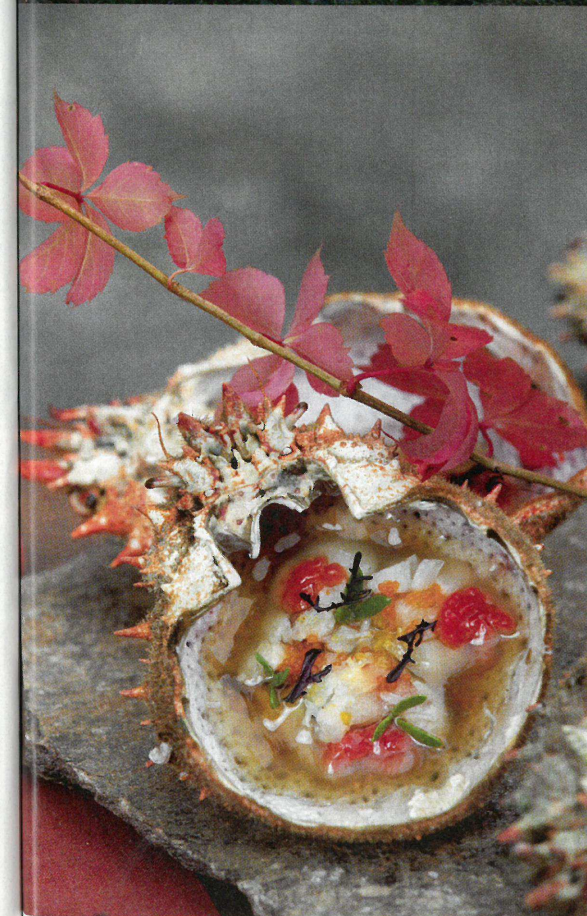
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Les plus grands peintres russes de l'art orthodoxe sont venus ici pour réaliser les fresques et les icônes.



Le monastère a été construit sur un antique site druidique au cœur du parc national des Cévennes.



L'araignée de mer crue de Gérard Passédat est une explosion d'iode, mais aussi un tableau aux couleurs de l'automne.

Darfois, des êtres d'exception venus d'univers totalement différents se rencontrent. Avant même de s'adresser la parole, ils se sont compris. Ils ont le feu sacré. On se souvient ainsi de l'amitié entre le peintre Claude Monet et l'homme d'Etat Georges Clemenceau, deux fauves à la sensibilité exacerbée que rien, jamais, ne sépara. Il en va de même aujourd'hui avec le cuisinier Gérard Passédat et le moine orthodoxe frère Jean. Entre l'ancien « voyou » de Marseille, adolescent turbulent devenu chef trois étoiles Michelin à 48 ans (en 2008) et le robuste Cévenol illuminé par Dieu en 1983 au mont Athos, en Grèce, l'amitié coule de source depuis une dizaine d'années. Comment se sont-ils connus ? C'était au Petit Nice, le restaurant familial des Passédat transmis de génération en génération depuis 1917, l'un des plus beaux décors de Marseille, dressé face à la mer comme un vestige de la Côte d'Azur de la Belle Epoque. Frère Jean et l'inséparable frère Joseph avaient quitté le temps d'une journée leur petit monastère des Cévennes (le skite Sainte-Foy, dépendant de l'archevêché des églises orthodoxes russes en Europe occidentale, dont

le siège est la cathédrale Saint-Alexandre-Nevsky de la rue Daru, à Paris) pour s'offrir un beau repas. « Ce repas est resté gravé dans ma mémoire, raconte frère Jean. Tout n'était qu'harmonie : la beauté de la mer, la bonté de toute l'équipe qui nous a accueillis, la discrétion du service et la cuisine du chef avec ses goûts inouïs. Je me souviens encore de ses bouillons transparents et de sa rascasse farcie aux petits légumes. La cuisine de Gérard parle, elle est vivante, car il regarde la nature avec les yeux d'un enfant. Pour moi, Passédat est à sa manière un prophète : il prépare le chemin de l'émerveillement. »

Lorsque Gérard vit ces deux moines orthodoxes dans sa salle à manger en train de s'extasier devant ses beignets d'anémone de mer avec leur nem d'huître et ses rougets de roche aux coquillages et à la panurée de pistaches, il n'en crut pas ses yeux : « Je ne pensais pas recevoir un jour de tels hôtes ! C'est un honneur pour moi. Chaque année ou presque, je les vois revenir dans mon restaurant, comme s'ils venaient faire le plein de sensations nouvelles. Et ce qu'ils disent de ma cuisine me touche énormément. Nous nous comprenons, car je ne peux pas concevoir la vie sans le sacré. Depuis toujours, je suis en adoration devant la beauté de la nature et de l'Univers, le mystère qu'il y a derrière. Notre rencontre n'est pas le fait du hasard, j'en suis persuadé ! »

Avec Gérard Passédat et frère Jean, la cuisine n'est plus seulement un spectacle, un art du paraître, mais un chemin qui peut aussi mener à l'éveil, à une connaissance du monde qui nous englobe : « Magnifier le produit de la mer, cela a toujours été ma façon de prier. » Quel parcours que celui de ce Provençal dont l'une des grands-mères, Lucie, était cantatrice à l'Opéra de Marseille ! Les épreuves de la vie ne l'ont pas épargné. « Pour vivre, il faut avoir un grand rêve. Le mien, c'était de décrocher trois étoiles Michelin à une époque où personne ne croyait en Marseille. J'ai su que c'était mon destin quand j'ai découvert la cuisine d'Alain Chapel à l'âge de 12 ans, à Mionnay. (Suite page 112)

« Je fais une cuisine de l'instant et sans filet de sécurité. Un hymne à la mer et à tout ce qu'elle nous donne »

Gérard Passédat

Grand et mince dans son tablier blanc, il me donnait l'impression de voler... Sa nage de crustacés était sublime. Dans les années 1970, il fallait être fou pour choisir le métier de cuisinier. Il était mieux vu d'être médecin, avocat ou même voyou.»

Gérald Passédat est notre plus grand cuisinier de la mer. Il a été le premier à sublimer les poissons de roche oubliés, dont on ignorait même les noms. Aujourd'hui, il travaille plus de 70 espèces, dont il utilise toutes les parties y compris la peau (pour faire des chips), les arêtes et la tête (pour préparer des infusions). Dans sa cave, il fait maturer les grosses pièces (dentis, lousps, daurades...). Chez lui, l'oursin en mille façons se boit, se croque, se sirote ou fond sur la langue avec des pétoncles et une mousse d'artichaut violet. Il est toujours le seul à cuisiner l'anémone de mer. Et la murène, sous ses doigts, se révèle aussi fine que la langouste... Il a grandi sur ses rochers, et, quand il veut tout oublier, il plonge à quarante mètres de profondeur. Ses pêcheurs lui apprennent l'état de la mer, qui est son terroir. Comme leurs ancêtres italiens et catalans, ils continuent à utiliser l'hameçon et la palangre : « Leurs poissons ne touchent pas la glace et arrivent vivants chez moi. Je les enveloppe alors dans du beau linge blanc. » Dans sa cuisine, chargée d'émotion, on sent le côté piquant du mistral et l'aridité de son pays.

« Je fais la cuisine comme si c'était une prière, en rendant hommage à la beauté des nourritures terrestres »

Frère Jean



Le moine et le cuisinier, complices, dans la minuscule cuisine du monastère.

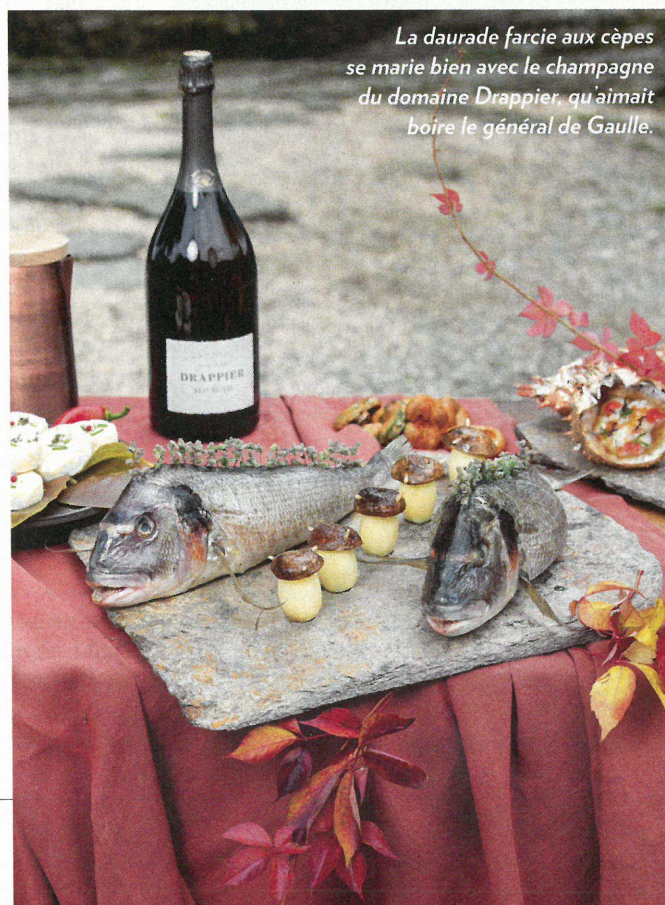
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Ses produits préférés sont la brousse du Rove (un délicat caillé très frais issu d'une race antique de chèvres) et la poutargue, le caviar de la Méditerranée, qu'il utilise en « ponctuation franche et savoureuse ».

Les blogueurs avides de l'« effet waouh » qui l'appellent pour se faire inviter (et qu'il rembarre) l'ignorent sans doute : Passédat a tracé son chemin tout seul, dès 1990, à une époque où il était impensable de ne pas proposer de viande. « Avec l'Oustau de Baumanière, j'ai été le premier à mettre le régime crétois à la carte d'un restaurant gastronomique : poissons, légumes, huile d'olive... je me suis fait fusiller par la critique ! »

Car pour Gérald, comme pour frère Jean, le cuisinier est là avant tout pour restaurer, pour soigner, pour réparer, pour faire du bien... « Autrefois, après un repas, on frôlait la crise d'apoplexie tellement la cuisine était grasse. Chez moi, on se sent léger. Le poisson nourrit et l'iode régénère. » Passédat fait peur, il n'est pas assez miel, sa gastronomie est pure et exige une préparation chez ceux qui viennent au Petit Nice, où l'esprit monacal (discipline, rigueur, adoration du produit) plane comme un parfum de safran. C'est peut-être pour ça qu'on ne l'invite jamais à la télévision : « Mon père m'a fait gravir les marches une à une, car il faut une vie pour devenir cuisinier. Je ne crois pas en l'instantanéité qui règne aujourd'hui. On fait croire aux jeunes qu'ils peuvent arriver au sommet en un claquement de doigts, mais ce n'est pas vrai. » En fait, il y a un mystère Passédat : un jour, on s'est rendu compte que ce qu'il faisait était sublime. « C'est comme une vigne que vous travaillez en biodynamie. Avec le temps, les racines plongent profondément dans le sol, la vie revient et les fruits sont délectables. Moi, c'est pareil : j'ai passé ma vie à approfondir mes racines marseillaises et à diriger cette grande famille que l'on appelle un restaurant. »

Au fil des ans, le moine et le cuisinier ont entamé un dialogue qui les a enrichis tous les deux. Jusqu'à ce jour de 2020 où est né chez eux le désir de réaliser un repas de fête à quatre mains. En octobre, Gérald s'est donc rendu chez (Suite page 114)



La daurade farcie aux cèpes se marie bien avec le champagne du domaine Drappier, qu'aimait boire le général de Gaulle.



Ancien photographe spécialiste du mime Marceau et du théâtre nô japonais, Gérard Gascuel est devenu frère Jean en 1983, après un reportage au mont Athos.

frère Jean, dans son petit monastère des Cévennes, fondé en 1996 dans un ancien prieuré bénédictin du XVI^e siècle, au-dessus d'un piton rocheux qui domine un paysage grandiose de forêt, de terrasses et de murets de pierre sèche: «Un lieu magnétique et fascinant où j'ai passé une journée extraordinaire.»

Pour frère Jean, un repas peut devenir un moment sacré: «Le Christ a commencé sa mission par un repas, et il l'a achevée par un autre repas.» Dans son monastère, la cuisine est un processus long qui part des graines qu'il a lui-même plantées dans son potager, sans utiliser une goutte de chimie. Les saisons lui dictent ses menus. Sa table est ouverte aux hôtes et aux pèlerins qui se régalaient de ses soupes, de ses daubes de sanglier et de ses gratins de courge aux châtaignes. «Je conçois la préparation des repas et le partage des mets comme une louange à la Création. La gourmandise n'est pas un péché. Le péché, c'est de ne pas être gourmand, de ne pas aimer assez la vie dans toutes ses dimensions.» Seul à table, on ne sent rien, il faut être ensemble pour apprécier le goût d'un plat et d'un vin. Frère Jean reçoit ici des artistes, des chefs d'orchestre, des préfets, des militaires, des chirurgiens, des écrivains. Tous ne sont pas nécessairement chrétiens. Mais ils ont soif de quelque chose d'autre. Le moine en profite alors pour leur montrer à quel point la nature souffre et ne sait plus où elle en est: «En plein mois d'octobre, on voit des cerisiers en fleur couverts de neige, des pommiers avec des pommes frappées par la grêle et des fleurs... C'est une crise cosmique.»

(Suite page 116)

Frère Jean reçoit ici des artistes, des chefs d'orchestre, des préfets, des militaires, des chirurgiens, des écrivains...



Comme ses ancêtres marseillais, le chef a fait lui-même le pain et la fougasse...

LA DAURADE FARCIE AUX VIOLETS, CALAMARS ET CÈPES

Par Gérard Passédat

Ingrédients pour 4 personnes

1 daurade de 1 kilo • Gros sel. Farce. 350 grammes de calamars de petite taille • 3 violets (ou 5 oursins) • 300 grammes de cèpes • 1 citron vert bio • 1 oignon blanc • 1 gramme de piment d'Espelette • huile d'olive vierge extra • sel et poivre. Garniture. 300 grammes de lactaires sanguins (ou girolles ou pleurotes) • 4 pommes de terre • 4 cèpes bouchons • 1 bouquet de thym frais • 1 gousse d'ail • huile d'olive. Aioli au siphon. 30 grammes de moutarde • 5 jaunes d'œuf • 2 grammes de sel • 10 grammes d'ail cru frais râpé • 150 grammes d'huile d'olive • 5 grammes de vinaigre de xérès

PRÉPARATION DE LA DAURADE

Ecailler la daurade. La lever « en portefeuille » en enlevant l'arête par le dessus, sans inciser le ventre, la vider, rincer à l'eau, égoutter. Enrober la daurade côté chair (intérieur) au gros sel pendant 5 minutes, puis la rincer et la sécher. Désarêter les filets à l'aide d'une pince.

PRÉPARATION DE LA FARCE

Nettoyer les cèpes en gardant les chapeaux entiers, puis les faire sauter avec un filet d'huile d'olive. Ouvrir en deux les violets et récupérer la chair. Nettoyer les calamars. Saisir avec un filet d'huile d'olive, 10 secondes, la moitié des calamars (les plus petits). Les farcir avec les violets et les tentacules des calamars sautés. Faire suer avec un trait d'huile d'olive, un oignon blanc ciselé. Passer le reste des calamars crus au hachoir à

viande. Ajouter l'oignon blanc et le zeste râpé d'un demi-citron vert. Assaisonner avec sel, poivre, et piment d'Espelette. Réserver.

CUISSON

Farcir la daurade avec les petits calamars farcis, les pieds de cèpes dorés et la farce. Recoudre la daurade, en partant du bout de la queue. Lustrer la daurade à l'huile d'olive. Cuire 8 minutes à 110 °C au four à chaleur tournante. Terminer la cuisson dans un four ventilé à 90 °C pendant 20 à 30 minutes.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Nettoyer les lactaires sanguins et les cuire, dans une poêle à feux doux, sur du thym frais, avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et l'ail cru en fin de cuisson. Eplucher les pommes de terre et les tourner de

façon à reproduire des pieds de cèpe. Les cuire dans de l'eau salée pendant 20 à 30 minutes. Pendant ce temps, nettoyer les chapeaux de cèpe puis les clouter avec des petits bâtonnets d'ail, et les saisir 30 secondes de chaque côté avec un trait d'huile d'olive. Les dresser sur les pieds de pommes de terre.

AÏOLI AU SIPHON

Réunir tous les ingrédients sauf l'huile dans un mixeur (blender), mixer et verser un filet d'huile d'olive afin de monter la mayonnaise. Chinoiser et mettre en siphon avec 2 cartouches et garder au chaud (bain-marie).

DRESSAGE

Dans un plat, disposer la daurade au centre et la garniture autour. Servir l'aioli dans un bol.

Les Cévennes ont toujours été
un refuge pour les damnés de la terre :
les huguenots,
les juifs, les résistants...

En plein air, la table est mise à l'entrée du monastère sous un vieux chêne dont les racines énormes ont épousé les rochers comme dans une gravure de Dürer. La lumière de l'automne est douce. Frère Jean nous a préparé un pâté végétal aux champignons et aux légumes du jardin, du pélardon des Cévennes aux herbes et au piment d'Espelette frais, et les treize desserts de Noël. Gérard Passédât est venu avec quelques araignées de mer crues à l'infusion de coing et de châtaigne. Son plat est un clin d'œil à celui qu'il avait créé au début de sa carrière en l'honneur de sa grand-mère, Lucie : la daurade farcie aux violets (figues

« Il ne faut pas se contenter
de dénoncer la laideur, il faut
montrer la beauté. C'est ce que
Passédât et moi faisons »

Frère Jean

de mer), aux calamars et aux cèpes, cloutés à l'ail sur pied de pommes de terre fondantes... Le tout accompagné d'un merveilleux aioli provençal bien relevé. La daurade a été refermée sous nos yeux avec du fil de couture. Pour arroser ce festin, il fallait un vin mystique. Le « destin » nous a donné pour cela un petit coup de pouce. A Sancerre, il y a quelques mois, le vigneron Vincent Gaudry avait écouté frère Jean à la radio. Très touché par ses paroles, il avait décidé de faire une cuvée spéciale nommée L'Eau de là : un vin profond et éclatant au goût de pierre. Quand, sur le conseil du caviste Bruno Quenioux, nous l'avons appelé pour lui demander s'il pourrait envoyer un vin pour accompagner le repas, l'homme n'en crut pas ses oreilles et fondit en larmes. Le moine, le cuisinier et le vigneron : voici bien une rencontre hors du temps... ■ Emmanuel Tresmontant



Les treize desserts, une tradition provençale,
de frère Jean, avec les délicieux fruits confits
du Luberon de la famille Rastouil.

Pichet en verre fumé, Merc, aiguilère en verre soufflé, Verrerie des Lumières, bol en verre et saladier Corolle en porcelaine fine du Japon, CFCO, bol collection Surface, Serax, coupes sur pied en céramique émaillée, plateau rond avec feuilles, Setsuko pour Aستير de Villatte, fruits confits, Sylvie et Denis Rastouil puis collés et enroulés, Aberrant, en céramique, reine des Lumières.

LE PÂTÉ VÉGÉTAL AUX CHAMPIGNONS FRAIS

par frère Jean

Ingrédients pour 6 à 8 personnes.

Temps de préparation : 45 minutes

- 300 grammes de champignons frais (par exemple des cèpes ou des giroles)
- 100 grammes de carottes (qu'on peut remplacer par des courgettes) •
- 200 grammes de pain sec • un bel oignon doux des Cévennes • 50 grammes d'olives noires • 6 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 petit bouquet de basilic, coriandre et persil • 1 pincée de noix de muscade • 1 pincée de curcuma • 1 pincée de paprika • sel et poivre • ail cru finement haché

Découper finement les champignons après les avoir nettoyés en les brossant et en les grattant avec amour (pas d'eau pour ne pas les gonfler), ainsi que l'oignon.

Râper les carottes avec une grille moyenne et émincer les olives. Faire revenir le tout dans une poêle à feu doux avec un peu d'huile d'olive.

Faire tremper le pain sec et écrasé dans un peu d'eau.

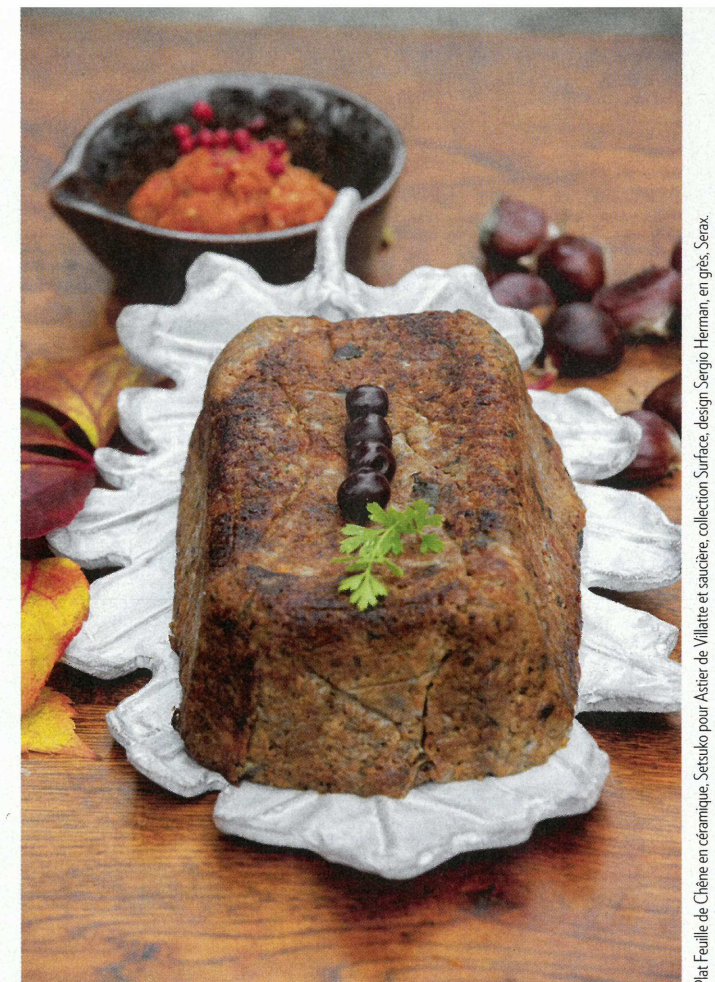
Egoutter le pain en le pressant fortement.

Incorporer l'huile d'olive au pain d'une façon homogène.

Mélanger les préparations dans un saladier en ajoutant les herbes ciselées, les épices et l'ail. Passer le tout à la moulinette.

Mettre la farce ainsi obtenue dans une terrine en tassant bien et couvrir, puis cuire au four 30 minutes à thermostat 6.

Servir tiède ou froid sur une feuille de salade, avec du pain grillé, une branche de céleri et un coulis de tomate.



Plat Feuilles de Chêne en céramique, Setsuko pour Aستير de Villatte et saucière collection Surface, Sergio Herman, en grès, Serax.