

CAMPAGNE DÉCORATION

n°132
août
septembre
2021

simplement authentique

SUR LA CÔTE D'AZUR

Souffle contemporain
pour écrin balnéaire

AU PAYS BASQUE

Ferme typique avec vue

EN DORDOGNE

Mélange des styles dans
un manoir XIV^e



Sur la
route avec
Julie
Andrieu

RECEVOIR

Fastueux bouquets
pour festin joyeux

VIVE L'ÉTÉ INDIEN

Esprit Robinson chic

BALADE
De Pornic à Noirmoutier,
embruns et marais salants

TENDANCE
Bois flotté, le charme
indémoudable

M 05480 - 132 - F: 4,70 € - RD



Tea time sous la serre.
Le goûter est un moment privilégié pour Edoardo, qui se souvient de ceux qu'il partageait avec sa grand-mère, en Toscane. C'était l'instant des confidences et des conseils, toujours embelli par un petit bouquet et de la jolie vaisselle anglaise.

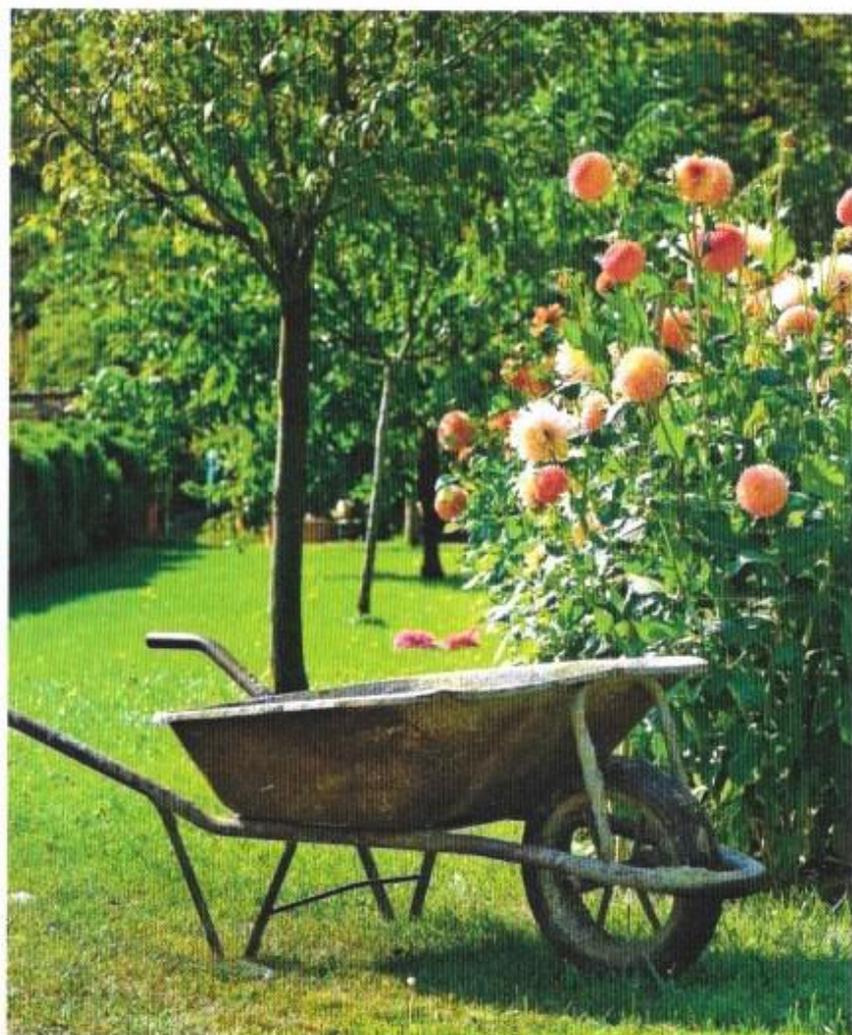
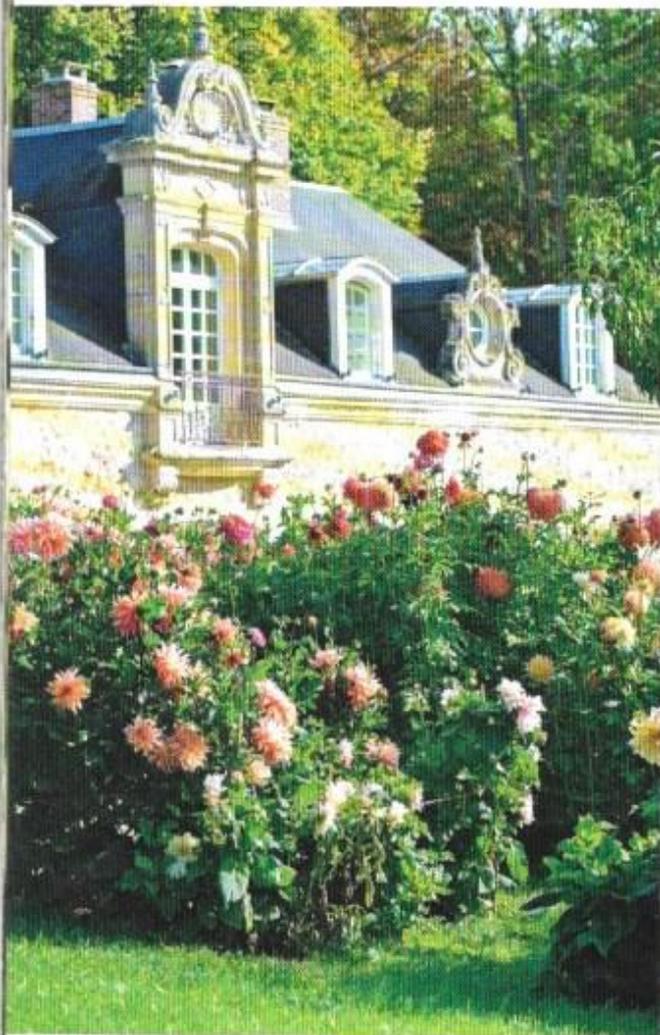




FLEURS ET BONNE HUMEUR AU MENU

EDOARDO CULTIVE LES FLEURS ET L'HOSPITALITÉ DANS L'ORANGERIE
D'UN CHÂTEAU DU XVII^e SIÈCLE, AUX PORTES DE L'ÎLE-DE-FRANCE.
LÀ, IL TIENT TABLE OUVERTE POUR SA FAMILLE ET SES AMIS.

Texte Marie Le Goaziou - Photos Franck Schmitt



Né en Toscane, étudiant à Paris, grand voyageur à travers l'Europe, Edoardo a toujours eu un jardin secret : l'amour des fleurs. Il les cultive et les met en scène dans toutes les pièces de sa maison, du salon jusqu'à la salle de bains. Cette passion a d'ailleurs fini par prendre le pas sur ses activités professionnelles dans le monde de la production audiovisuelle. Depuis février 2020, il se consacre à plein temps à la commercialisation en ligne, par l'intermédiaire de sa société Gaspardatable, de variétés de plantes d'exception : tulipes, pivoines, et surtout dahlias. Plus habitué à cultiver les rosiers et les iris dans les collines caillouteuses autour de Florence, il est tombé amoureux de ces beautés hautes en couleur dans les jardins anglais... et sur le réseau social Instagram!

Le changement de rythme imposé par la pandémie l'a poussé à ouvrir encore plus grand les portes de sa maison à ses amis, venus pour le week-end ou pour télétravailler dans un cadre champêtre. Ainsi, les occasions de partager de

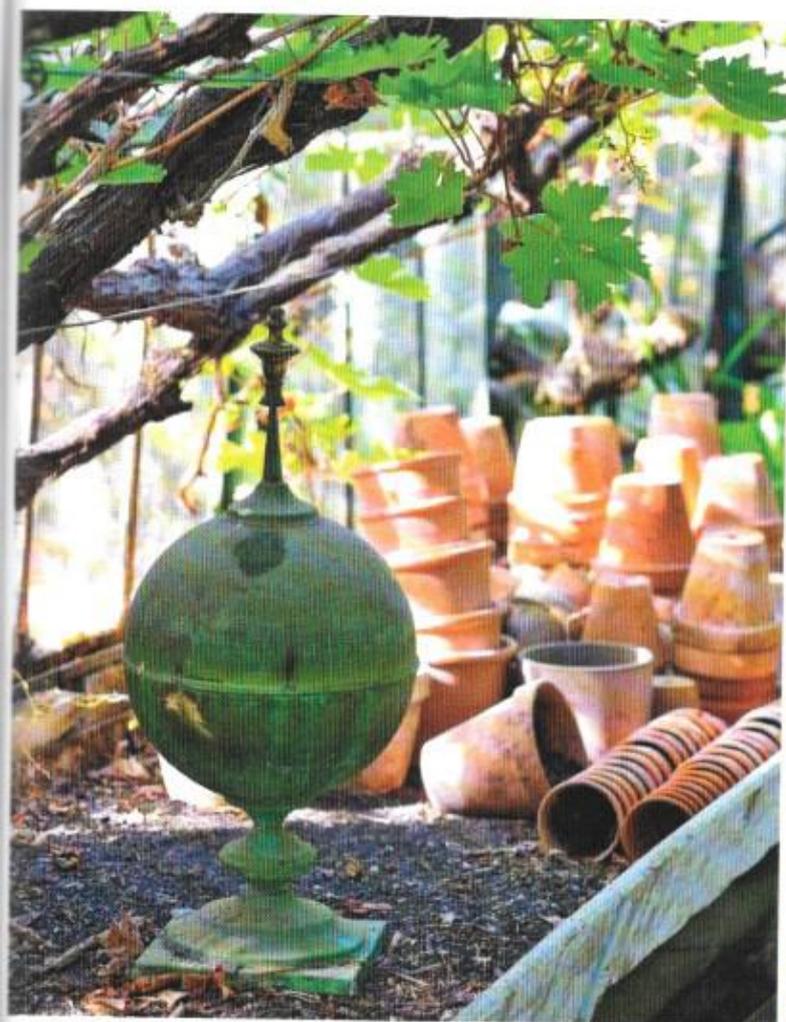
bons moments autour d'un repas ou d'une collation se sont multipliées. Edoardo se fait alors cuisinier et maître d'hôtel plusieurs fois par jour... Pour lui, pas question de négliger le petit déjeuner ou le goûter, aussi précieux que les soirées à table émaillées de longues discussions.

LE POUVOIR DES FLEURS

Pour que l'harmonie soit parfaite, il faut que le style soit à la hauteur du contenu des assiettes. L'hôte n'hésite pas à sortir les assiettes anglaises bleu et blanc de sa mère, le linge de maison chiné aux quatre coins de l'Europe et les beaux couverts. La vaisselle est parfois un peu ébréchée ? Qu'importe, ce sont les traces des bons moments partagés à table avec ses amis ou sa famille ! Et afin de magnifier le décor, rien de tel que des compositions florales mises en scène dans des vases aux formes variées. Végétaux colorés et grandes tablées sont ainsi l'expression d'un art de vivre qu'Edoardo cultive avec autant de bonne humeur que d'appétit pour l'instant présent. ●

L'opulence de la végétation et la fantaisie des formes et des couleurs des dahlias s'accordent parfaitement avec la superbe lucarne de la fin du XVIIe de l'orangerie.

L'entretien du jardin permet à Edoardo de donner du sens à sa vie, mais c'est aussi, pour lui, un devoir citoyen vis-à-vis de la planète.



Sous la serre. Tout au long de l'année, le propriétaire des lieux travaille pour préparer les formidables floraisons de la belle saison.

Edoardo s'amuse à multiplier les bouquets un peu partout dans la maison. Toutefois, c'est aux fastueux dahlias que la cheminée du salon offre une place de choix.

Vaisselle anglaise, argenterie française, linge de maison portugais, meubles gustaviens... c'est tout l'art de vivre en Europe qu'Edoardo met en scène quand il dresse la table.



Omelette à la sauge

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

• 12 œufs • 1 poireau • 3 gousses d'ail • ¼ de verre de boisson végétale (amande ou soja) • 1 cuil. à café

de farine • 12 grandes feuilles de sauge fraîche • 50 à 100 g de parmesan • huile d'olive • sel

PRÉPARATION

1 - Dans une poêle huilée, faites cuire le poireau coupé en rondelles et les gousses d'ail avec leur peau à feu très doux. Ajoutez un peu d'eau pour éviter que cela brûle.

2 - Dans un bol, mélangez la boisson végétale avec la farine - attention à ne pas faire de grumeaux. Salez.

3 - Battez les œufs et incorporez-les au mélange de boisson végétale et de farine. Ajoutez du parmesan selon votre goût (il remplacera le sel), puis les feuilles de sauge. Mélangez soigneusement.

4 - Versez la préparation dans une poêle huilée et faites cuire à feu très doux, d'un seul côté mais à couvert, pendant 10 min environ.

5 - Une fois l'omelette prête, arrosez-la d'un filet huile d'olive et servez.





Tortiglioni roquette et pommes de terre

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min environ

Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

• 4 grosses pommes de terre • 300 g de tortiglioni • 3 gousses d'ail • 1 piment • 500 g de roquette • 100 g de parmesan • huile d'olive o gros sel

PRÉPARATION

1 - Épluchez les pommes de terre et coupez-les en très petits cubes.
2 - Placez-les dans une grande casserole d'eau froide et allumez le feu. Lorsque l'eau bout, salez avec 1 cuil. à soupe de gros sel et ajoutez

les pâtes. Respectez le temps de cuisson pour qu'elles soient *al dente* (vous allez ensuite les poêler).

3 - Pendant que les pâtes cuisent, faites revenir les gousses d'ail pelées entières et le piment haché dans une grande poêle bien huilée.

4 - Égouttez les pâtes et les pommes de terre. Versez-les dans la poêle avec l'ail et le piment. Laissez cuire 5 min - ajoutez la roquette 3 min avant la fin de cuisson.

5 - Parsemez de parmesan râpé et servez bien chaud.

Tiramisu classique

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Réfrigération : 6 heures minimum, voire une nuit

INGRÉDIENTS

• 4 œufs • 70 g de sucre • 500 g de mascarpone • 300 g de biscuits à la cuillère • café (idéalement de machine)

déjà prêt et non sucré • cacao amer en poudre • 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1 - Séparez soigneusement les blancs des jaunes d'œufs.

2 - Fouettez les jaunes avec le sucre. Quand le mélange est homogène et clair, ajoutez le mascarpone.

3 - Montez les blancs en neige bien ferme en ajoutant une pincée de sel. Incorporez-les délicatement, par petites quantités, à la préparation jaunes d'œuf-sucre-mascarpone. Effectuez

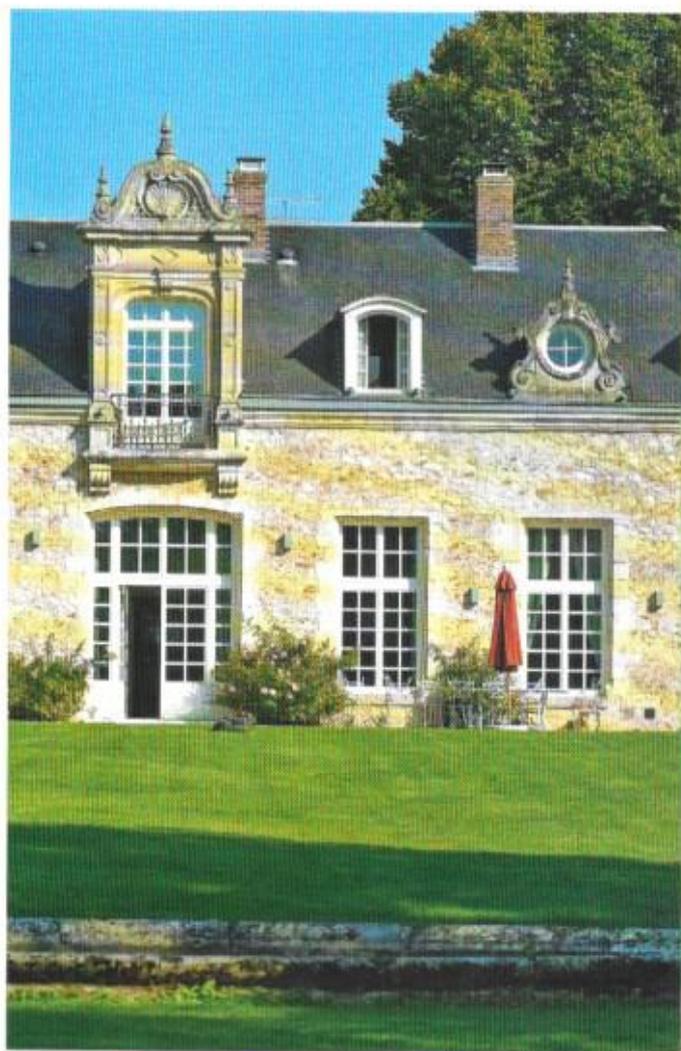
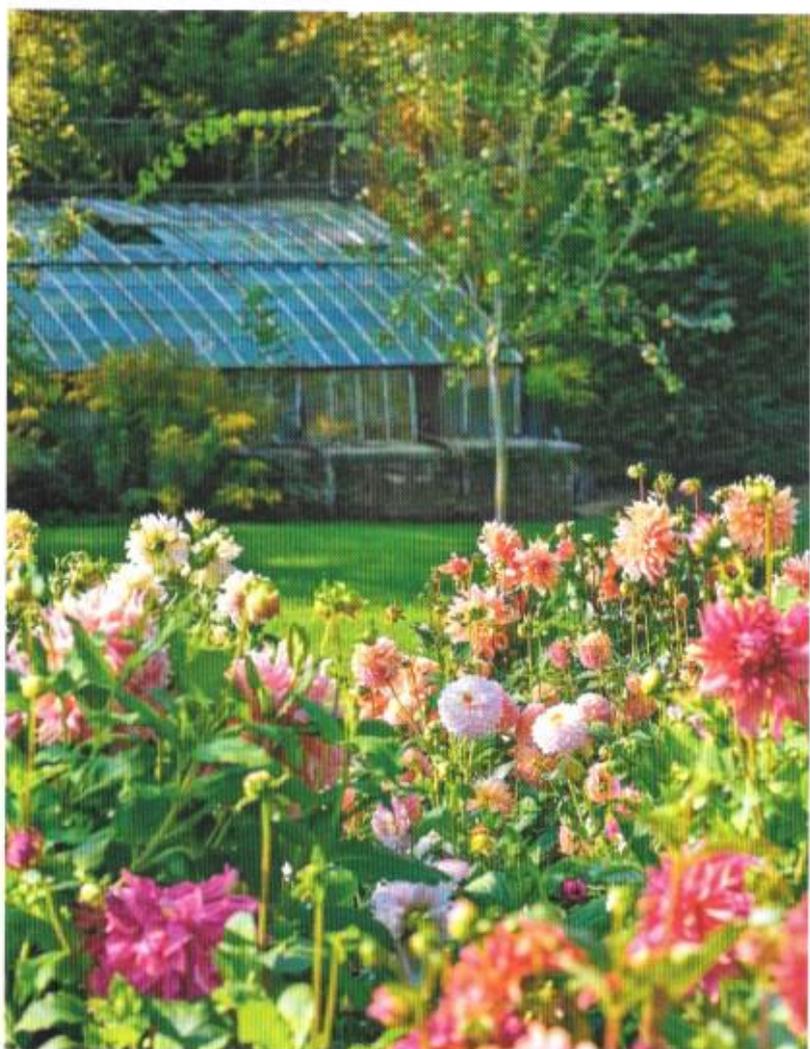
un mouvement circulaire pour ne pas casser la texture des blancs.

4 - Étalez une généreuse cuillerée de préparation au fond d'un plat de 30 x 20 cm. Trempez des biscuits quelques instants dans le café froid et étalez-les par-dessus.

5 - Intercalez des couches de biscuits et de crème. Nivelez soigneusement, de manière à obtenir une surface lisse

6 - Une fois le tiramisu terminé, placez-le au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Au moment de servir, saupoudrez-le de cacao en poudre.





La grande serre qui se dresse au fond du jardin permet à Edoardo d'anticiper les plantations dans ses plates-bandes; toutefois, il aime aussi y recevoir ses amis le temps d'un goûter.

Le rez-de-chaussée de ce commun orné d'une remarquable lucarne et d'un œil-de-bœuf permettait autrefois de rentrer les orangers et les plantes frileuses en hiver. Aujourd'hui, il offre un bel et confortable espace pour recevoir.

Les grands arbres du parc forment un arrière-plan végétal qui met particulièrement en valeur les fleurs qu'Edoardo aime cultiver.

