



Le xaï (agneau catalan) en carré croûte d'herbes aromatiques râpée de pommes de terre

# Loospitalité catalane

FRANÇOISE ET JACKY LOOS, AMOUREUX DES VINS, ONT CRÉÉ HOST ET VINUM : DANS UN ESPRIT ÉPICURIEN, CET HÔTEL-RESTAURANT AUTOUR DU VIN VA FÊTER SES « UN AN » ET SON ENTRÉE AU SEIN DE CHATEAUX & HOTELS COLLECTION. LES CUVÉES D'EXCEPTION DU ROUSSILLON ONT TROUVÉ LEUR ÉCRIN

Par Anne-Sophie Théron, photographies Richard Sprang, adresses en page carnet

Jacky Loos rêvait de « passer de l'autre côté de la bouteille ». Cet amateur de beaux flacons a créé son entreprise informatique, l'a développée jusqu'à 100 personnes, puis cédée à l'âge de la retraite... avant de reprendre 2 hectares de vignes près de Port-Vendres. Avec un mentor et ami, Philippe Gard (du domaine de la Courne del Mas), ils créent la cuvée Terrimbo en 2012. Une fois le vin tiré, il faut le vendre ! Le néo-vigneron s'est mis en quête d'un lieu où le présenter, accompagné de quelques tapas. Il n'avait pas prévu ce coup de cœur pour un hôtel endormi sous les pins à Canet-en-Roussillon. En complicité avec Françoise, son épouse, rejoint par Claude Espiago, professionnel aguerri de l'hôtellerie doublé d'un fin connaisseur en vin, ils ouvrent en juin 2013 un hôtel 3 étoiles, une table gourmande, cave et bar à vin. Host et Vinum, le nom annonce l'état d'esprit : faire partager le meilleur du Roussillon, tant avec les Catalans qui viennent déjeuner en voisins qu'avec les vacanciers du nord de la France ou de l'Europe.

Françoise et Jacky Loos aiment pousser la porte du chai des vignerons et découvrir les petits producteurs. À leur table, ils mettent à l'honneur les produits bio et locaux. Les légumes de pleine terre, cueillis à maturité, viennent de moins de 20 kilomètres. Les poissons de pêche locale arrivent directement. Les viandes proviennent des massifs des Pyrénées-Orientales. Ils confient la cuisine à Élodie Panicot. Pâtissière de formation, cette catalane de 28 ans s'est formée dans de belles

maisons parisiennes. Pour sa première place de chef, elle travaille les produits régionaux avec une touche personnelle, fabrique tout sur place et imagine déjà pour l'été des desserts avec les beaux fruits du Roussillon. Claude Espiago dirige la maison et veille avec passion sur la cave. Ce Biterrois a découvert les grands vins du Bordelais et d'Alsace avec Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde 1982. Il connaît tous les crus de sa Catalogne d'adoption. La cave d'Host et Vinum se traverse, reliant l'entrée au restaurant. Françoise Loos l'a imaginée en pierre et verte, et réalisée avec les artisans locaux. Sur les étagères de bois et de métal, quelque 300 références en 3 000 bouteilles. Valeurs sûres et découvertes du Roussillon et du Languedoc, mais aussi d'autres régions, tout est proposé à prix sages à la carte, et à de rares exceptions près, tout peut être servi au verre sur demande, facturé au prorata du prix de la bouteille, soit de 5 à 12 €. Claude Espiago raconte le vin, parle des vignes et des hommes comme une invitation à aller les rencontrer.

Mais les clients plus pressés peuvent emporter les bouteilles à prix caveau, avec la fiche technique pour se réapprovisionner en direct auprès des vignerons. « L'essence du projet, c'est de promouvoir les vins du Roussillon, si bons et pourtant si peu connus. » C'est l'intime conviction de Françoise et Jacky Loos. Ils ont adopté « l'esprit Roussillon », preuve en trois recettes de produits locaux et vins de leur cave.

## Xaï (agneau catalan)

en croûte d'herbes, râpée de pommes de terre

*2 carrés d'agneau catalan, 40 g d'aïoli, quelques feuilles de basilic frais, une branche de thym frais, 100 g de beurre, 100 g de chapelure, 4 pommes de terre, 2 jaunes d'œuf, 20 g de Maïzena*

Pour la croûte, mixer les herbes au beurre ramolli et ajouter la chapelure. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, réserver au congélateur. Pour la râpée, couper les pommes de terre avec la mandoline en fine julienne, ajouter les œufs et la Maïzena, assaisonner et mélanger, puis cuire dans une poêle bien beurrée. Habiller le carré d'agneau d'une couche d'aïoli puis étaler la croûte d'herbes. Cuire au four à 200 °C pendant 10 min et dresser.

### Accord roussi-rayonnant

Le xaï, jeune agneau élevé sous la mère, est un Label rouge propre aux Pyrénées-Orientales. Sur un socle fondant de pomme de terre et sous une fine croûte parfumée et une pointe d'ail, il se présente juteux et rosé. Il appelle un vin rayonnant. Terrimbo 2011, en AOP Collioure (21€), est le tout premier millésime du domaine créé par Jacky Loos et Philippe Gard, du domaine de la Coume del Mas, assemblant grenache, mourvèdre et carignan dans un style typique de l'appellation. Après 18 mois d'élevage en chêne neuf, rubis profond, il est prêt à boire. Charpenté et aromatique, il glisse sur le gras et la note sanguine de l'agneau. Alexandre 2011 du domaine du Mas Baux (40 €), AOP Côtes-du-Roussillon, est une microcuvée de 600 bouteilles, sélection de vieilles vignes majoritairement mourvèdre, cultivées en bio sur des galets roulés sur le terroir de Canet. Vinifié à froid, puis vieilli en barriques de chêne français, c'est la nouvelle grande cuvée du domaine. Tanins fins et soyeux, révélant fruits rouges et épices douces, sa longueur cacaotée et torréfiée promet une belle garde.



## Baudroie en bouillabaisse

petits légumes étuvés, capuccino de fenouil

*Une baudroie de 2 kg, 1 kg de poissons de roche, 1 gros oignon, 4 tomates, 3 gousses d'ail, 1 c. à s. de safran bio, 1 c. à s. d'épices Spigol®, 1 c. à s. de concentré de tomate, 2 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre, 6 carottes, 2 fenouils, 3 pommes de terre, 6 mini-poireaux, 2 c. à c. de fenouil bio en poudre, 25 cl de vin blanc, 10 cl de fumet de poisson, 6 g de lécithine de soja, un bol de rouille préparé au siphon*

Pour la soupe, éplucher et émincer l'oignon et les carottes. Couper les tomates en morceaux, puis faire revenir le tout avec de l'huile d'olive. Ajouter les poissons de roche entiers après les avoir vidés, l'ail, le safran bio, les épices Spigol® et le concentré de tomate, ajuster l'assaisonnement. Mouiller à hauteur. Laisser mijoter 2 h. Mixer et passer au chinois. Éplucher les pommes de terre, ainsi que les carottes et les mini-poireaux ; couper le fenouil en lamelles. Cuire les petits légumes à l'eau salée pendant 3 min, les refroidir dans de l'eau et des glaçons.

Pour le capuccino, réduire le vin blanc avec le fenouil en poudre, ajouter le fumet de poisson puis la lécithine et assaisonner. Mixer la sauce pour l'émulsionner. Cuire la baudroie au dernier moment à la plancha. Dresser, accompagné de la rouille passée au siphon.

### Accord en blanc et un peu plus

Le D18 d'Olivier Pithon, cuvée 2011, en IGP Côtes Catalanes (33 €), assemble les grenaches gris et blancs élevé 16 mois en cuve bois. Ample et structuré, il enveloppe ce poisson blanc. Le singulier Vignes Méissées 2011 du domaine Roc des Anges, en Côtes-du-Roussillon, provient d'une petite parcelle centenaire, plantée d'une quinzaine de cépages anciens. Entre blanc et rosé, son orange saumoné brille dans le verre en écho à l'assiette. Nez de mandarine impériale, peps en bouche, il aime le poisson et sublime le fenouil... À retenir avec tous les plats qui mettent les légumes à l'honneur. Facile d'accès, léger à 12,5°, une rareté à un joli rapport qualité-prix (17 €).







## L'anchois de Collioure en maki

poivron rouge, aubergine, boquerones, espuma d'huîtres et glace aux anchois

### 1 salade de feuille de chêne rouge

*Pour le maki : 4 poivrons rouges, 2 aubergines, 4 pommes de terre, sel, poivre, romarin et thym frais, une vingtaine de boquerones (anchois frais marinés au vinaigre), huile d'olive*

*Pour l'espuma : 3 huîtres, 25 cl de vin blanc, 10 cl de fumet de poisson, 6 g de lécithine de soja, sel, poivre*

*Pour la glace aux anchois : 2 jaunes d'œuf, 250 ml de lait, 2 c. à s. de crème, une dizaine de boquerones, 24 g de sucre*

Éplucher, détailler les pommes de terre en tranches de 1 cm, puis les cuire environ 15 min dans une marinade d'huile d'olive, thym, romarin, ail, sel, poivre, au four à 200 °C. Couper les aubergines en lamelles et cuire dans la marinade au four pendant 5 min. Passer les poivrons au four environ 20 min à 180 °C. Une fois ramollis, enlever la peau puis épépiner.

Dans un moule à maki, mettre les pommes de terre au fond, presser puis ajouter les aubergines et faire de même pour le poivron. Ajouter une couche de boquerones, puis retirer du moule et couper en carrés (peut être dressé de la même façon dans un cercle). Réaliser l'espuma en faisant réduire le vin blanc avec les huîtres, puis ajouter le fumet de poisson, la lécithine, mixer et assaisonner.

Pour la glace, faire bouillir le lait et la crème, blanchir le jaune et le sucre. Confectionner une crème anglaise, ajouter les boquerones. Réserver au congélateur. Puis dresser.

### Accords opposés

Conservé dans le sel, mariné dans le vinaigre, l'anchois est la signature argentée de la Côte Vermeille. Accordé à de doux légumes compotés, ce souvenir de Collioure appelle des vins blancs voisins, Sentinelle Slow Food, le rancio sec, élevé sous voile, accompagne traditionnellement l'anchois avec ses notes oxydatives. Défendu par des vignerons passionnés, c'est un délice pour amateurs avertis. Le Ranfio Cino du domaine Vial Magnière (22 € les 50 cl), en IGP Côte Vermeille, grenache blanc et gris, en constitue un attachant exemple. Six ans d'élevage le teintent d'un or pâle, lui donnent son nez complexe de curry et d'amandes. Il se fond avec l'anchois salin, laisse une longue finale sur la noix torréfiée. Pour un accord plus classique, Juliette 2012, du Mas Consolation (16 €) est un pur roussanne, un vin de pays des Côtes Catalanes. Nez de pâte de coing et d'abricot, gourmand avec sa note vanillée, il répond aux notes vinaigrées des boquerones comme à celles, douces, des poivrons rouges, avec beaucoup de charme.

