



ÉRIC DE SAINT-VICTOR (CHÂTEAU DE PIBARNON) DE LA VIGNE AUX CUISINES

C'est un héritage familial. Avec son beurre rosé, inspiré par la recette de sa mère, Éric de Saint-Victor a affolé les papilles d'un chef trois étoiles venu manger au domaine, un soir. « *Comme tous les vignerons, j'aime bien cuisiner. C'est un peu la même chose que le vin d'ailleurs. Il y a certes de la chimie, mais aussi une bonne dose d'intuition* ». À la tête du château de PIBARNON, sur les hauteurs de la Cadière d'Azur, Éric de Saint-Victor apprécie de

prendre place derrière les fourneaux, quand il ne court pas les vignes ou les salons, pour recevoir amis ou famille. « *Tout à fait humblement, on n'est pas des chefs étoilés non plus. Je suis un néophyte, je fais de la cuisine de comptoir* », sourit-il. Mais quand il enfle le tablier, les effluves de la vigne flottent forcément au-dessus des casseroles. Plus précisément sur la hotte de la cuisine, installée dans la bâtisse familiale qui surplombe le

domaine. Alignées bien sagement, des dizaines de bouteilles attendent leur tour. « *Quand j'ai des vins à problème, avec une certaine déviation, je les garde pour cuisiner* », poursuit-il. Mais pour cela, le vigneron impose un précepte. Presque un mantra. « *Il faut un bon vin, pas une piquette* », en témoignent les crus dont il se sert, de son domaine ou d'ailleurs, pour déglacer ses préparations ou pour préparer ses marinades.



Eric de Saint-Victor (Château de Pibarnon): From the vineyard to the kitchens

It's a family recipe. With his rosé butter, inspired by his mother, Eric de Saint-Victor delighted the taste buds of a three-star chef who came to dine at the estate one evening. "Like all winemakers, I enjoy cooking. Cooking is a bit like wine, in fact. There's certainly chemistry involved, but there's also a good dose of intuition". When he's not tending to the vines or hosting events for friends or family, the winemaker at the helm of Château de Pibarnon, perched on the heights of La Cadière-d'Azur in the Bandol appellation, enjoys getting into the kitchen. "Of course, we winemakers are not star chefs. I'm not a professional, I cook simple food". But when he dons the apron, the aromas of wine inevitably waft above the pots and pans. Lined up neatly, dozens of bottles await their turn. "When I come across wines with a deviation or a fault, I set them aside for cooking," he explains.

His principle, clearly reflected in the wines he selects, whether from his own estate or elsewhere, is the necessity of using "good wine, not plonk", to deglaze his dishes or prepare his marinades.

A rosé for fish

When cooking, he draws from his childhood memories and the dishes prepared by his mother, such as the Provençal daube (a stew) "with a marinade made of onions, bay leaves, sage, and good wine of course, which is left to marinate for 24-48 hours." He also likes to get creative, especially when using rosé for fish. "I rediscovered Saint-Pierre thanks to Pilato, the fishmonger in Sanary. In a large cooking dish I make a bed of rosemary so the fish doesn't touch the dish. I pour a generous splash of rosé at the bottom, along with a bit of olive oil. All the vapors of the rosé perfume the fish as it cooks and prevent it from drying out. It's subtle, but delicious."

Alors, pour cuisiner il puise dans ses souvenirs d'enfance et les plats préparés par sa mère, comme la daube provençale « avec une bonne marinade avec des oignons, du laurier, de la sauge, et du bon vin évidemment, que l'on laisse mariner 24-48 heures ».

LE ROSÉ POUR LE POISSON

Il se laisse aussi aller au gré de ses inspirations. Notamment en utilisant du rosé pour le poisson. « J'ai redécouvert le Saint-Pierre grâce à Pilato, le poissonnier de Sanary. Je prends un grand plat, je fais un lit de romarin pour que le poisson ne touche pas le plat. Pour l'humidité, je mets une grande rasade de rosé au fond, avec aussi un peu d'huile d'olive. Toutes les vapeurs du rosé parfument et mouillent en même temps. C'est subtil. Mais délicieux ». Une cuisine dans l'air du temps. « Petit à petit, les plats se sont allégés. Les sauces sont devenues des jus, les cuissons sont plus rosées, il y a plus de légumes... » Un changement dans les assiettes avec lequel il a dû composer dans son quotidien de vigneron. « En face, il faut aussi des vins qui suivent. La cuisine est essentielle à notre activité, nos vins ont évolué en fonction d'elle et de la sensibilité de nos palais. Tout notre travail est de savoir comment faire évoluer les vins pour obtenir une bonne harmonie », insiste Éric de Saint-Victor. Et dans ce cas-là, c'est peut-être encore plus simple de combiner sa passion et son métier.

SA RECETTE SECRÈTE : LE BEURRE ROSÉ

Une recette qu'Éric de Saint-Victor présente comme idéale pour accompagner « de belles pièces de poisson comme un loup ». Cela nécessite un ustensile, « un saucier de chez Seb, c'est idéal. Ça chauffe et ça tourne, c'est parfait », préconise le vigneron. Sinon, vous faites ça à la main...

Ingrédients :

- 1/2 litre de rosé
- 2 échalotes
- 250 g de beurre
- Sel
- Poivre
- Saugue

Préparation : Détailler les échalotes. Les mettre au fond du saucier. Et remplir le bol d'un demi-litre de rosé. Laisser réduire petit à petit. Attention à la température, ne pas laisser monter trop haut. Les échalotes vont ainsi absorber l'extrait sec du vin. Une fois que cela est fait, réserver. Juste avant de servir, il faut monter la sauce au beurre coupé en petits morceaux. Assaisonner avec le sel et le poivre. Ajouter de la sauge que vous pouvez retirer en fin de préparation. Incorporer le beurre dans le saucier. Il va fondre et donner une sauce onctueuse. Verser le beurre rosé sur le poisson et le tour est joué.

His secret recipe: rosé butter

A recipe that Eric de Saint-Victor describes as ideal to accompany "beautiful pieces of fish such as sea bass". It requires a utensil, "a sauce maker from Seb is ideal. It heats up and stirs, so it's perfect", says the winemaker. Alternatively, you can make it in a saucepan.

Ingredients:

- 500ml rosé wine
- 2 shallots
- 250g butter
- Salt
- Pepper
- Sage

Method: Begin by finely chopping the shallots. Place them in the sauce maker or a saucepan, add the wine and allow it to reduce gradually on medium to low heat, until all of the liquid has evaporated. This slow reduction allows the shallots to absorb the wine's dry extract. Set aside. Just before serving, add the butter, cut into small pieces, to the saucepan and season with salt and pepper and add the sage, which can be removed before serving for a more subtle flavor. The butter will melt and create a creamy sauce. Pour this over the fish and enjoy.