

# PASTA PARTY C'EST PARTI!

INVITEZ LES COULEURS DE L'ITALIE AUTOUR D'UNE TABLE DÉCONTRACTÉE. DANS CETTE MAISON LUMINEUSE, LA FORMULE BUFFET FAIT SON EFFET. LAISSEZ-VOUS INSPIRER.

PAR MARIE RADOT, ASSISTÉE DE MARIE FEYDEAU - PHOTOS CHRISTOPHE ROUFFIO



## Haut en couleur

En haut : les pâtes colorées, présentées comme des bijoux, s'harmonisent gaiement avec les rubans de satin (Mokuba) et les fleurs. Ci-contre : dans cet espace convivial et ouvert, les invités circulent librement de la salle à manger à la cuisine. Chacun peut se détendre autour d'un verre de vin, mettre la main à la pâte ou dresser le buffet.

Tablier tilleul, nappe et serviettes (Couleur Chanvre).



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé





### Les pâtes font au dernier moment

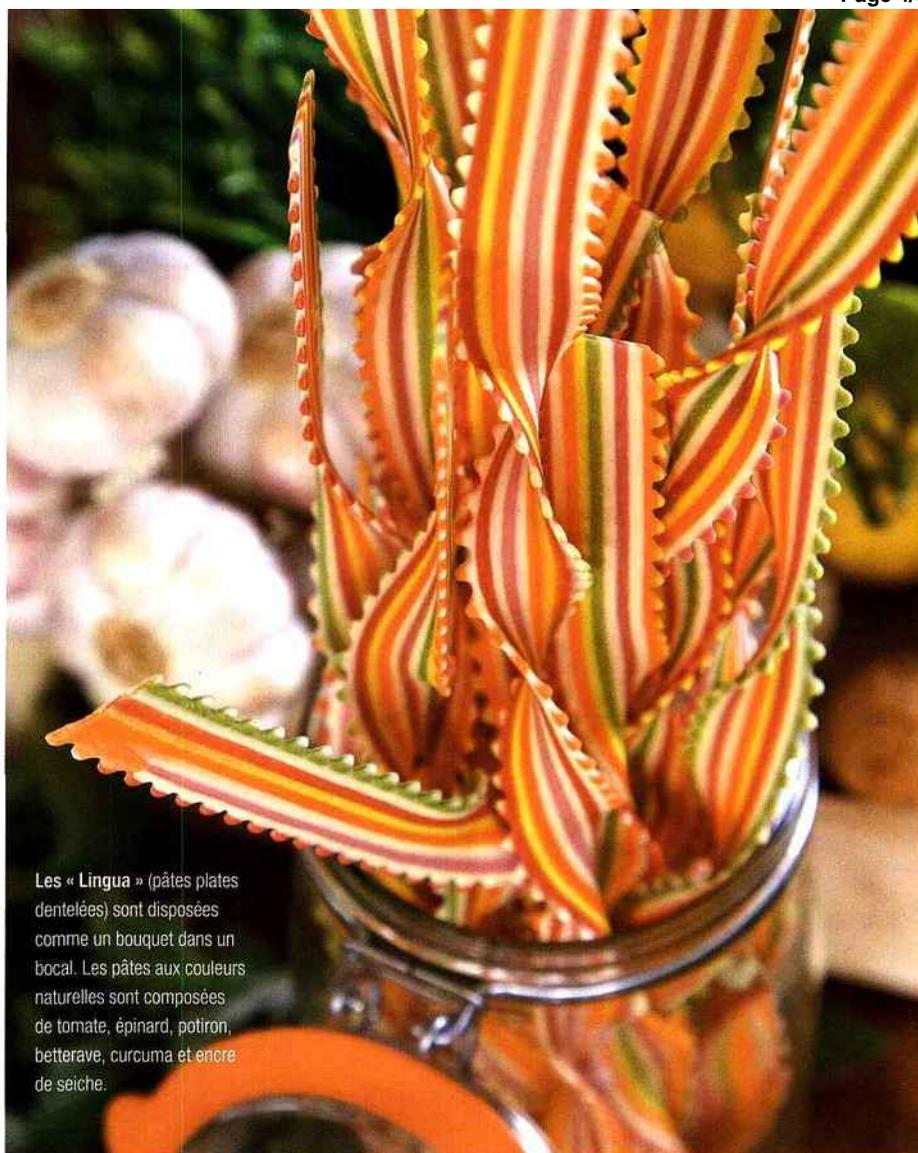
En haut à gauche : sur la table, ardoises sur pique en bois (Country Casa), couteaux sur support en chêne, Set « Meeting » (Déglon), plat creux blanc et verre (Côté Bastide), plaques d'ardoise rectangulaires (Guy Degrenne).

Au sol dans le casier à bouteilles : cuvée « Grande Expression » Patrimoine, vin de « La Bastide Dalméran » 2003 et cuvée « Saga » bordeaux rouge.

À gauche : cuillères à pâtes (Cuisipro, Alinéa, Guy Degrenne), pinces à pâtes (Cuisipro, La Carpe). À droite : dans des paniers en tissu (C. Quoi), couverts en résine (Côté Bastide) et petits pains.

## Chacun passe facilement de la cuisine au salon

À quelques pas de la capitale, au bout d'un petit chemin, à l'abri des regards indiscrets, cette jolie maison affiche son style Art déco au milieu des arbres préservés. Un lieu enchanteur et une architecture originale qui ont d'emblée séduit Isabelle et Christophe. Bordées de terrasses, les pièces à vivre s'organisent en étoile. Entrée, cuisine, salon, salle à manger forment un seul espace dans lequel on circule librement. Une invitation à la convivialité qu'Isabelle partage avec bonheur avec sa famille comme avec ses amis. Elle adore recevoir! Chez elle, on se sent comme en vacances, comme à la campagne. On aime passer d'une pièce à l'autre, discuter autour de l'îlot de la cuisine et →



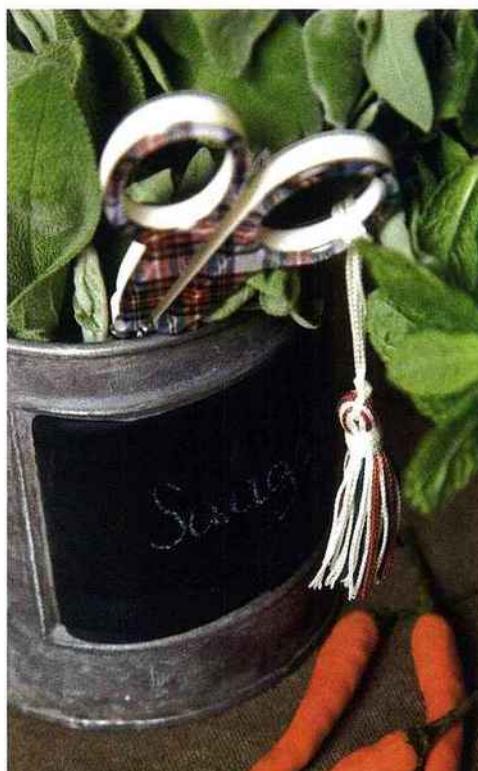
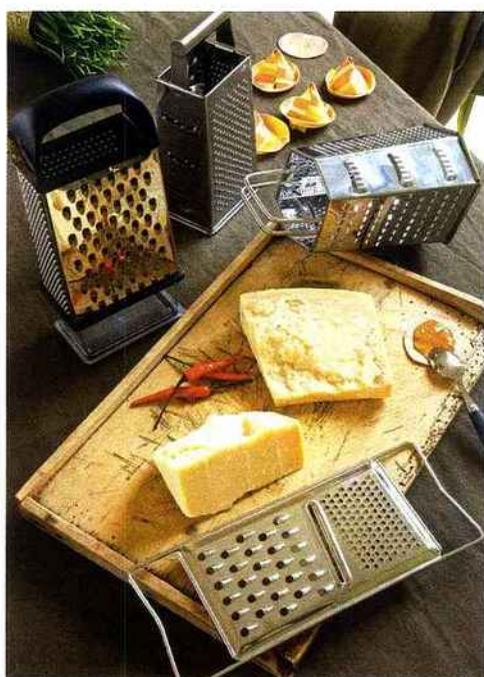
Les « Lingua » (pâtes plates dentelées) sont disposées comme un bouquet dans un bocal. Les pâtes aux couleurs naturelles sont composées de tomate, épinard, potiron, betterave, curcuma et encre de seiche.



**Accessoires de chef.** Ci-dessus à gauche : trois cuisinottes en Inox, « Pasta 3 pièces M'Basic » (Mauviel), cuisinottes (Alessi chez La Carpe), derrière « Chef cuisinottes » (BHV). À droite : passoirs en Inox (Alinéa, Mauviel, BHV), passoire en Inox et silicone noire rétractable (Rösle chez La Carpe) et passoire émaillée blanche bordée bleu marine (BHV).



mettre la main à la pâte. Du salon, on peut participer à la conversation... Le cadre idéal pour imaginer un déjeuner informel autour d'une pasta party où chacun pourra se composer l'assiette de ses rêves en mélangeant aux pâtes colorées aromates et sauces parfumées. L'idée est si simple... Mais chaque détail compte : la fraîcheur des ingrédients, la saveur des sauces, l'originalité de la présentation, l'humour, la gaieté, les couleurs. Tout un art ! Ciboulette, estragon, persil, sauge, menthe (eh oui, il faut oser !) basilic, cerfeuil et coriandre viennent tout droit du marché. Et encore, quelques tomates bien mûres pour une sauce, de la crème fraîche, des olives... Le choix des pâtes est crucial. Elles seront artisanales, colorées, aux formes étonnantes, raffinées comme un bijou, auxquelles viennent s'associer merveilleusement rubans et fleurs multicolores. Le diable est dans les détails ! Mais quel ravissement... Une réserve de bocaux est sortie des placards. Chacun est étiqueté au nom d'une nouvelle sauce dont Isabelle a le secret. Les herbes trouvent leur place dans de petits pots en zinc, façon campagne chic. C'est tout l'esprit de cette pasta party : surprendre, donner envie en mêlant simplicité et originalité. ■



#### Détails de charme

Sur une assiette (Côté Bastide), des chapeaux multicolores et leur plume, mais attention, ça se mange : ce sont des pâtes et de la ciboulette ! Elles sont agrémentées de sauce tomate et saupoudrées de paprika (en haut à gauche). En bas à gauche : râpes à fromage (parmesan et emmental). Au premier plan, sur le plateau de bois, râpe (BHV), râpe posée debout avec poignée noire et bac-réservoir (La Carpe), à côté debout râpe en Inox avec poignée (BHV), râpe couchée (La Carpe). Ci-contre : pot en zinc avec ardoise noire (Country Casa), dedans ciseaux pour couper les herbes aromatiques (Sajou).



**Buffet à volonté!** Tout est prêt : chaque sauce est présentée dans son bocal étiqueté (Le Parfait) accompagné d'une petite touche pour le service (Guy Degrenne), chaque herbe aromatique dans son pot. Le morceau de parmesan repose sur les ardoises. Les vins, l'huile d'olive et l'huile de truffe sont à la disposition des invités.

## Des sauces parfumées à volonté



### SAUCE VERTE

#### Ingrédients :

300 g de cresson  
Quelques feuilles de menthe • 50 g de beurre • 1 poireau • 1 échalote • 50 ml de vin blanc • 100 ml de crème fraîche  
Sel et poivre

Jetez les feuilles de cresson dans de l'eau bouillante salée une minute. Égouttez et essorez soigneusement. Hachez l'échalote et le poireau. Mixez le cresson et la menthe avec le beurre. Réservez. Dans une poêle, faites revenir l'échalote et le poireau dans un peu de beurre. Ajoutez le vin et réduisez jusqu'à 15 ml. Ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir. Retirez la poêle du feu et ajoutez petit à petit le cresson en mélangeant. Salez et poivrez.



### TAPENADE BICOLORE HUILE DE TRUFFE

**Ingrédients :** 200 g d'olives noires et 200 g d'olives vertes sans noyaux • 50 g de câpres x 2 • 50 g de filets d'anchois x 2 • 1 c. à café de marc de Provence x 2 • 10 cl d'huile d'olive x 2 et 1 cuillerée d'huile de truffe x 2 • Pour la déco : 150 g d'olives noires et 150 g d'olives vertes dénoyautées

Mixez les olives noires, les câpres et les filets d'anchois nettoyés. Ajoutez le marc de Provence à cette purée, puis les 2 huiles en fin filet et montez en pommade. Recommencez avec les olives vertes. Dans un bocal, déposez en les alternant : une couche d'olives noires, une couche de tapenade verte, une couche d'olives vertes et finir par de la tapenade noire.



### SAUCE TOMATE, OIGNONS FRITS ET AIL CONFIT

**Ingrédients :** 12 tomates pelées, coupées et égouttées • 1 c. d'huile d'olive • 2 gousses d'ail écrasées • 2 petits oignons émincés • 1 tasse de vin rouge • 1 carré de sucre • 2 c. à soupe d'origan et de basilic haché ; 1/2 de thym. • Poivre, sel

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse à feu vif, ajoutez oignons, ail, thym et laissez cuire 4 mn. Ajoutez les tomates, le vin, les herbes, le sucre, sel, poivre, et laissez mijoter 30 mn. Ajoutez au dernier moment pignons et oignons grillés et ail confit (dans une casserole : 500 g de gousses avec la première peau, recouvrez d'huile d'olive, ajoutez thym, laurier et romarin et laissez frémir 20 mn).



### CRÈME CURRY

**Ingrédients :** 1 gros oignon • 1 c. à soupe de poudre de curry • 1 c. à soupe de farine • 20 cl de crème fraîche double • 30 g de beurre • 6 cl de bouillon de volaille  
Sel et poivre • ciboulette

Pelez et hachez grossièrement l'oignon. Dans une casserole à fond épais, faites chauffer le beurre sans le laisser colorer, y faire revenir l'oignon pendant 2 à 3 mn en remuant. Poudrez de curry et de farine. Mélangez bien le tout puis mouillez petit à petit avec le bouillon sans cesser de tourner. Laissez cuire 10 mn sur feu doux, puis incorporez la crème fraîche. Salez et poivrez. Laissez cuire 3 mn. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et ciselez la ciboulette.