Vincenzo Regine mêle saveurs provençales et italiennes

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 août 2024

Au piano de La Loggia, table gastronomique du **Domaine des Andéols**, Vincenzo Regine piquète la cuisine provençale d'influences italiennes. Visite dans le Luberon.

Imaginé par Olivier Massart – fondateur de La Mode en Images, où il révolutionna l'univers des défilés de haute couture – et son épouse, le Domaine des Andéols hésite entre havre de paix hôtelier rassemblant maisons traditionnelles et "suites nature", et espace d'art contemporain. Ici, une immense réinterprétation de *L'Origine du monde* de Courbet se lance à l'assaut d'une petite colline. Ailleurs, des sphères d'acier signées Marc de Roover dialoguent avec un paysage d'une souveraine beauté. Partout, toiles, sculptures et photographies ponctuent le parcours, à l'image

des *Six éléments*, fresque de Jean-Charles de Castelbajac ornant un mur de La Loggia, où officie Vincenzo Regine, depuis le mois de mars. Rapidement, le chef natif d'Ischia qui a roulé sa bosse – du Bocconi, table italienne de l'Hôtel Amigo de Bruxelles, à la Chèvre d'Or d'Èze – a su trouver un rythme de croisière : « *Ce lieu est une véritable source d'inspiration pour moi, avec ses oliviers, ses herbes aromatiques, son verger où poussent en abondance fraises, figues, abricots, cerises, etc. et son potager que j'ai l'ambition de développer* », confie-t-il. S'il est en charge du bistronomique Platane – où sont proposés pâtes et pizzas, mais aussi viandes et poissons grillés au brasero –, c'est néanmoins au restaurant gastronomique que s'épanouit son talent, dans une jolie harmonie entre cuisine provençale et échappées belles transalpines.

En témoigne la fraîcheur éclatante de quelques tomates anciennes du potager, surmontées d'une onctueuse quenelle de burrata des Pouilles et accompagnées d'un explosif sorbet de tomates jaunes. Voilà qui illustre avec élégance l'adjuration faite par Nicolas Boileau dans *L'Art poétique* : « *Soyez simple avec art, sublime sans orgueil, agréable sans fard.* » La suite du parcours est de la même eau avec un anthologique riz carnaroli, où se rencontrent fragrances fumées, finesse du camembert au lait de bufflonne et crémeux à l'ail noir : l'ensemble réussit à évoluer avec vive finesse sur la ligne de fracture entre envoûtante douceur et embardées piquantes. Enfin, on reste durablement éblouis par le point d'orgue de l'affaire : une symphonie autour d'une pintade fermière rôtie à la perfection… Dans une ronde joyeuse, la volaille à la chair puissamment aromatique convole en réjouissantes noces avec réduction d'abricots, caviar d'aubergines et oignons confits. Gageons que si Vincenzo Regine continue ainsi, Les Andéols sauront trouver leur place sur la carte gastronomique du Luberon, déjà riche de belles adresses.

La Loggia est le restaurant gastronomique du Domaine des Andéols (Saint-Saturnin-lès-Apt). Ouvert du mercredi au dimanche, au dîner uniquement. Menus à 98 et 128 €. Table bistronomique, Le Platane est ouvert tous les jours midi et soir.

andeols.com