

# Des pancakes, du nord de l'Amérique au sud de la France



HOTEL CÉZANNE

**Christiane Vollaire** aime imaginer et préparer des petits déjeuners originaux au gré de sa fantaisie.

**A**u lever, lors que les papilles s'éveillent et que l'appétit s'aiguise, les pancakes (de pan, poêle, et cake, gâteau), venus des États-Unis et du Canada, égaient les petits déjeuners robotisés. D'origine sans doute germanique, ces petites crêpes dodues et moelleuses ne sont pas sans évoquer leurs cousins russes, les blinis. On a l'habitude de les déguster arrosés de crème fraîche, de sirop d'érable ou

de miel. Mais, bien loin des grandes étendues septentrionales, la Provence les décline également aux parfums et aux couleurs du Sud.

À l'hôtel Cézanne, havre de paix et de confort à quelques coudées de la vieille ville d'Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône), Christiane Vollaire, grande prêtresse du petit déjeuner – qui a la bonne idée de le servir jusqu'à midi – a imaginé quelques recettes ensoleillées

et succulentes. «*C'est tout simplement en regardant mon jardin que j'ai pensé à aromatiser la pâte avec de la lavande*», raconte-t-elle, prompte à vous donner ses secrets de fabrication. Chaleureuse, volubile, pleine de douce nostalgie envers «*une enfance heureuse où les petits déjeuners gourmands exprimaient toute la tendresse familiale*», elle invente de nouvelles préparations au gré de sa fantaisie

et de ce qu'elle pressent des prédictions des clients de l'hôtel... «*J'ai un côté maternel très développé qui s'exprime aux fourneaux! Les saisons et les produits du moment sont une source d'inspiration. Comme l'hiver m'enchantait moins que l'été, je me tourne vers l'exotisme, les épices, les fruits originaux... Pour qu'un métier comme la cuisine reste intéressant et neuf chaque jour, il faut chercher de nouvelles associations de saveurs.*» On rêve d'un livre où Christiane Vollaire détaillerait ses œuvres par le menu ou, pourquoi pas, de ces cours de cuisine auxquels elle réfléchit très sérieusement. Entre la préparation d'une omelette aux truffes (et pas qu'un peu!) ou de ce pain perdu délicatement parfumé à la fleur d'oranger, autres trésors culinaires des petits déjeuners de l'hôtel Cézanne...

EMMANUELLE GIULIANI

**HÔTEL CÉZANNE:**  
40, avenue Victor-Hugo,  
13100 Aix-en-Provence.  
**TÉL.:** 04.42.91.11.11  
**FAX:** 04.42.91.11.10  
**SITE:** www.hotelaix.com

## LA RECETTE

### Pancakes au melon et à la lavande (pour 4 à 5 personnes)

► **Pour la pâte à pancakes:** 300 g de farine; 1 sachet de levure; 3 œufs; 20 cl de lait; 1 toute petite pincée de sel.

Mélanger la farine, la levure et le sel. Faire un puits et y casser les œufs. Mélanger doucement en incorporant le lait pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 20 à 30 minutes.

► **Pour les pancakes au melon:** Faire colorer 4 tranches de melon émincé en tout petits dés, avec une cuillère de sucre et une noix de beurre. Une fois le mélange coloré et légèrement compoté, incorporer le melon à la pâte à pancake. Ajouter éventuellement quelques petits cubes découpés dans les calissons. Faire chauffer à feu doux votre poêle (diamètre de 10 à 12 cm) avec une goutte d'huile d'arachide. Déposer une petite louche de pâte, lui donner la forme voulue, laisser gonfler et retourner. Une fois cuit et joliment doré, déposer sur une assiette et saupoudrer de sucre glace. Décorer de quelques morceaux de melon frais et d'une feuille de menthe.

► **Pour les pancakes à la lavande:** Faire frémir le lait avec une trentaine de fleurs de lavande pendant 3 minutes. Laisser refroidir en le réservant environ 1 heure au frais. Préparer la pâte à pancake avec le lait aromatisé à la lavande et les autres ingrédients puis la faire cuire comme précédemment. Servir avec un filet de miel.