

Sandor-Noël, un chef batave en terre audoise

Textes : Anne-Sophie Thérond - Photos : Aurelio Rodriguez

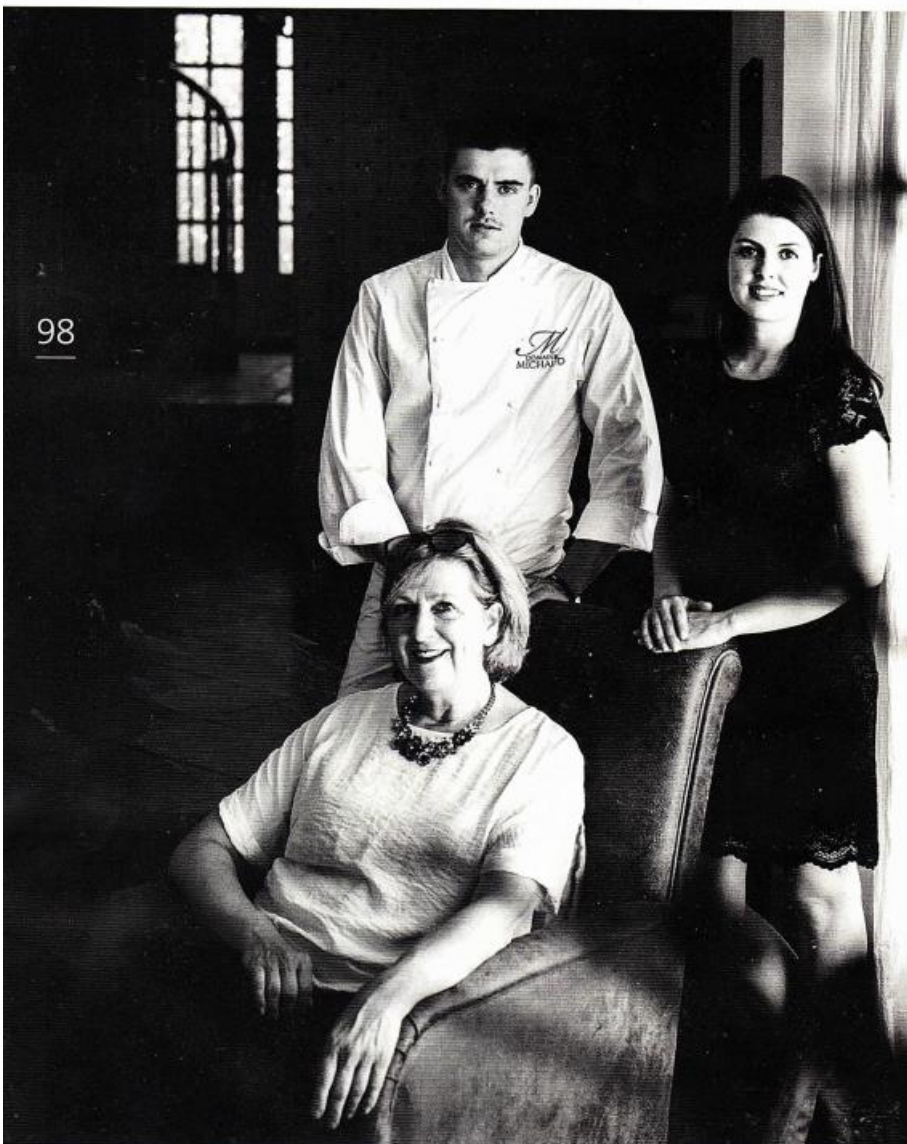
Aussi discret qu'estimé par les connaisseurs, le domaine Michaud, surplombant le village de Roullens, près de Carcassonne, est l'œuvre de la famille Danen. Sandor-Noël, leur jeune fils, élabore ses menus surprise gastronomiques.

Aude

Le domaine Michaud est un secret bien gardé, qui a échappé aux guides et aux influenceurs, pour le plus grand bonheur de ceux qui savent réserver et jouer le jeu de son menu unique surprise. Ce Bed & Breakfast chic se double d'une table appréciée pour sa cuisine gastronomique. Depuis bientôt une dizaine d'années, la famille Danen fait de cette maison d'hôtes de charme un refuge calme à l'accueil prévenant, un écrin raffiné pour événements familiaux. Jolanda et Fred Danen avaient décidé de quitter Utrecht et les Pays-Bas pour une nouvelle vie dans la campagne française. Ils sont séduits par cette propriété multi-centenaire, sur les hauteurs de Roullens, dans l'Aude.

Le domaine Michaud, dédié aux vignes depuis quelques trois cents ans, avait été transformé en grande maison familiale dans les années 1980. Les vignes ne sont plus, mais le point de vue de la terrasse reste spectaculaire, embrassant la Montagne Noire, Carcassonne et les Corbières. Ils s'installent avec leurs enfants adolescents, Sandor-Noël et Naomi-Esmée. La maison et ses dépendances deviennent un manoir contemporain, mêlant lignes sobres et éléments architecturaux anciens. Dans les vastes pièces, les poutres, les boiseries et ter-

• • • • •



res cuites apportent la patine. Les meubles anciens, les tapisseries d'époque répondent aux lustres hollandais. Devant la cheminée en pierre de château, un profond canapé invite au repos. Beige, taupe et gris pâle, la palette de couleurs conforte cette atmosphère apaisante. Les compositions de fleurs et feuilles du jardin sont raffinées comme des natures mortes flamandes. Ce lieu serein n'incite nullement à bouger. C'est ainsi que Jolanda a commencé à cuisiner, les soirs, pour ses hôtes. Végétarienne et passionnée de gastronomie, elle a transmis ce goût à son fils Sandor-Noël.

Passé par les tables de Putelat et Bacqué

A l'heure de l'orientation au lycée, il opte pour un bac professionnel cuisine. Il effectue ses stages dans les maisons étoilées de Franck Putelat à Carcassonne et Christophe Bacqué, dans le Var, puis passe une mention complémentaire de pâtisserie. Et, à 18 ans, il prend la direction de la cuisine de l'entreprise familiale. Il continue la formule à succès de la maison, un dîner, sur réservation, menu unique de produits de saison, locaux tant que possible. Qu'il travaille filet de bœuf ou coquilles Saint Jacques, porc fermier ou artichauts du jardin, les cuissons sont précises, les dressages élégants et les desserts raffinés. « *Le menu change chaque jour, cette formule pousse les gens à découvrir des choses qu'ils n'auraient pas pris autrement* », explique le chef. Les produits reviennent avec les saisons, Sandor-Noël les interprète toujours sous un angle nouveau. Sa cuisine suit les codes de la gastronomie française, fait juste un clin d'œil à son Pays-Bas natal au moment du plateau de fromage.

Côté vin, le domaine joue la carte régionale, en mettant en avant leur AOC de Malpère. Jolanda a construit des relations de long court avec des domaines qu'elle connaît parfaitement bien, comme Rivières-Blanques et Baronarques. Naomi-Esmée s'est formée en management hôtelier, dans des palaces internationaux et s'est spécialisée en « *wedding planning* ». Aux côtés de Jolanda, elle donne à la maison cette ambiance agréable, attentive et personnalisée.

