

TENDANCES GASTRONOMIE

LES BONS PLANS de Gilles Pudlowski

La gentiane, c'est Bellet

Bernard Chastanet, qui représente ici la troisième génération, porte à bout de bras la maison fondée par son grand-père en 1922. Pastis vert, châtaigne, gentiane, élaborée à partir d'un mélange de genépi, hysope, thym, thé d'Aubrac et cala-



ment sauvage, sans omettre une gamme de sirops cuits à l'ancienne font la valeur du patrimoine gourmand de la demeure.

Distillerie Bellet, 3, avenue du Maréchal-Bugeaud, Brive (Corrèze). 05.55.24.18.07.

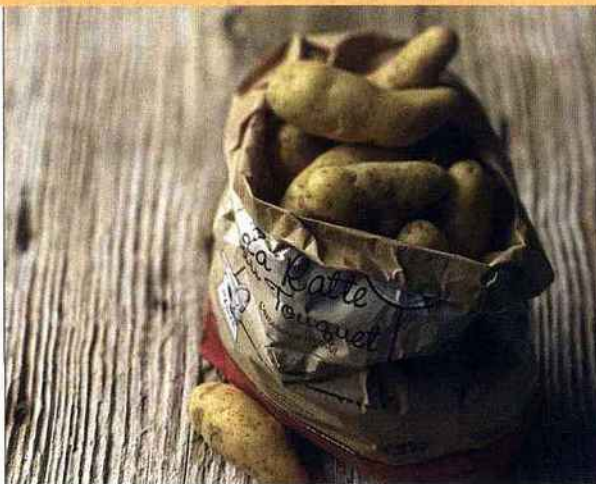
Les délices de Jean

Jean Oronotz, orfèvre chocolatier et pâtissier, propose, dans sa jolie boutique près des thermes, gâteaux basques, tarte dacquoise à la pistache, crumble aux



amandes, russe pistache/noisette à fondre, tarte soufflée aux fruits de saison ou poircara (mousse caramel et poire pochée vanille). Nougatine, guinette, petit rocher, orangette et citronnette au chocolat sont pareillement de grande qualité.

Aliénor, 14, cours de Verdun, Dax (Landes). 05.58.74.29.72.



Gourmande ratte du Touquet

Petite, fine, de forme allongée, légèrement incurvée, la ratte du Touquet est une pomme de terre d'exception. On l'aime cuite vapeur, à l'eau, au four, en purée (telle que la fit connaître Joël Robuchon), en salade, rissolée ou simplement au micro-ondes.

Sensible au manque d'eau, au froid et au chaud, récoltée fin septembre, elle se conserve jusqu'à mai-juin. Sa résistance à la cuisson lui permet de s'adapter à toutes les préparations. Six producteurs la cultivent entre marais de la Côte d'Opale et Picardie. On la trouve désormais en

RECETTE

Ratte du Touquet sablée

Recette de Christian Germain, Château de Montreuil
Pour 2 : 1 sachet micro-ondes de ratte du Touquet (400 g), 1 c. à s. d'huile d'olive, 20 g de beurre, 2 branches de thym citron, 1 c. à s. de poudre d'amandes, sel, poivre.

Faire cuire le sachet de rattes au micro-ondes 5 min. Les sortir du sachet puis les couper en deux sans les peler.

Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive. Ajouter les rattes. Saler, poivrer. Leur donner une belle coloration durant 5 min.

Au dernier moment, ajouter le thym citron effeuillé et saupoudrer de poudre d'amandes. Servir aussitôt.

N. B. : Ce plat peut être servi en hors-d'œuvre ou en accompagnement d'une viande blanche ou d'un poisson.

It Bag 100 % végétal, en papier recyclable, comme en sachet de 400 grammes « spécial rissolée », en barquette de bois de 1 kilo ou en bourriche de 5 réservée aux primeurs. On l'aime mariée à l'huile d'olive, qui fait ressortir son goût de châtaigne, poêlée au beurre, en rondelles avec oignons ou en salade, marinée aux algues. Cette fine gourmande tolère tous les accommodements qui respectent sa nature. Elle se déguste en hors-d'œuvre, accompagne poissons et viandes. Rare et fière, elle est généreuse pour faire plaisir à ceux qui l'aiment ■



Le bistrot de Lionel

Lionel Couasnon (photo, avec Stéphanie Fourmy, responsable de salle) anime un bistrot de belle humeur, avec jolie terrasse et salle chic. Crus de Loire et du Berry arrosent les mets de Christophe Payet qui joue le régionalisme bien vu. Pâté de Chartres avec confiture d'oignons au vin rouge, œuf poché florentine, poule au pot Henry IV, soufflé glacé au Grand Marnier et madeleine de Proust se goûtent sans faiblir. Le Bistrot de la cathédrale, 1, cloître Notre-Dame. 02.37.36.59.60, Chartres (Eure-et-Loir). Menu : 22 €. Carte : 30 €.

Alléno, le parisien

Un livre de recettes, une galerie de photos, un journal : le terroir parisien selon Alléno avec la menthe de Milly, le merlan Colbert, le maquereau au vin blanc, la tête de veau, contés par le chef du Meurice. Bel objet ludique et érudit, avec l'aide de notre confrère du Monde Jean-Claude Ribaut : voilà l'Alléno gourmand à saisir. « Terroir parisien », de Yannick Alléno, photos de Jean-François Mallet (Laymon, 3 vol., 49 €).

