



GASTRONOMIE

LES 20 ADRESSES IN

— LAURENCE VALDÉS

Savourez les macarons Pierre Hermé, croquez les meilleurs cannelés bordelais ou trempez vos lèvres dans une glace Berthillon... Les références gastronomiques ne manquent pas en France. Un guide appétissant, rédigé par la sémiologue journaliste culinaire Elodie Rouge et illustré avec les alléchantes photos du graphiste Olivier Marty, présente les 120 spécialités incontournables de nos régions. Le principe : dénicher la meilleure adresse pour déguster le plat emblématique d'une ville ou d'une région. Ainsi, les auteurs ont sillonné la France et fait fonctionner le bouche-à-oreille pour débusquer les lieux le plus jalousement gardés. Les produits sélectionnés se distinguent non seulement pour leur qualité et leur saveur exceptionnelles, mais aussi pour le prestige et la réputation du lieu. Bref, cet ouvrage dévoile les adresses cultes qui sont devenues de véritables institutions locales. ●

(*) *L'Institution, les 120 spécialités qu'il faut avoir goûtées une fois dans sa vie*, texte d'Elodie Rouge, photos d'Olivier Marty, éd. Mango, 23 €.

Goût Partout en France, des artisans passionnés font vivre les spécialités culinaires de nos régions. Un guide dévoile les lieux et les produits exceptionnels qui raviront à coup sûr les papilles de tous les gourmets.

1 La gaufre à la vanille de Madagascar

Cette pâtisserie de luxe est un monument de la gastronomie lilloise. Les gaufres, estampillées du nom de la maison, sont fourrées à la vanille de Madagascar. Charles de Gaulle et Léopold I^{er} de Belgique en raffolaient.

Meert : 03.20.57.07.44

Lille (Nord). Une succursale vient d'ouvrir rue Elzévir, à Paris.

2 Le cidre des pommiers du pays d'Auge

La famille Dupont cultive treize variétés de pommiers au cœur du pays d'Auge pour élaborer son cidre. La cuvée Colette à la saveur acidulée et aux arômes de pomme verte, de caramel et d'agrumes, est incontournable.

Cidre Dupont : 02.31.63.24.24
Victot-Pontfol (Calvados)

3 Le pain au levain d'autrefois

Le boulanger Christophe Vasseur propose son pain des

amis au levain naturel. Une fois pétrie, la pâte doit reposer pas moins de trente heures pour lever. Les grandes miches rectangulaires sont ensuite cuites dans un four à pierre qui leur donne une croûte ferme et épaisse.

Du pain et des idées :
01.42.40.44.52.
Paris

4 Le maroilles de compétition

Cette ferme picarde compte sur ses 90 vaches laitières prim'holstein et flamandes pour fabriquer ce fromage carré et orangé, inventé voilà un millénaire par les moines de l'abbaye de Maroilles. La brique odorante au goût corsé est bien sûr estampillée AOC.

Ferme de la Fontaine Orion :
03.23.98.22.50
Haution (Aisne)

5 L'eau-de-vie traditionnelle de mirabelle

La maison Maucourt, perchée sur les côtes de Moselle,

perpétue avec talent la tradition de l'eau-de-vie de Lorraine. Distillation dans les alambics, passage dans les cuves, vieillissement en fût, mise en bouteille... tout se fait sur place. Le cachet rouge indique un assemblage d'eaux-de-vie jeunes (de 1 à 3 ans), vigoureuses et fruitées. Le jaune, une eau-de-vie ronde et fruitée, vieillie de 5 à 8 ans. Le noir, un spiritueux légèrement ambré, vieilli de 10 à 15 ans.

Distillerie Maucourt :
03.87.52.80.72

Marieulles-Vezon (Moselle)

6 Le boudin noir de prestige

Ce boudin est une institution locale depuis trois générations. Le charcutier élabore les meilleurs produits avec ses cochons élevés en Bretagne à l'orge et au petit-lait. Les puristes le dégustent chaud, accompagné de pommes ou de purée de pommes de terre.

Charcuterie Jean Lepage :

OÙ ACHETER LES MEILLEURS PRODUITS



02.99.56.00.38

Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)

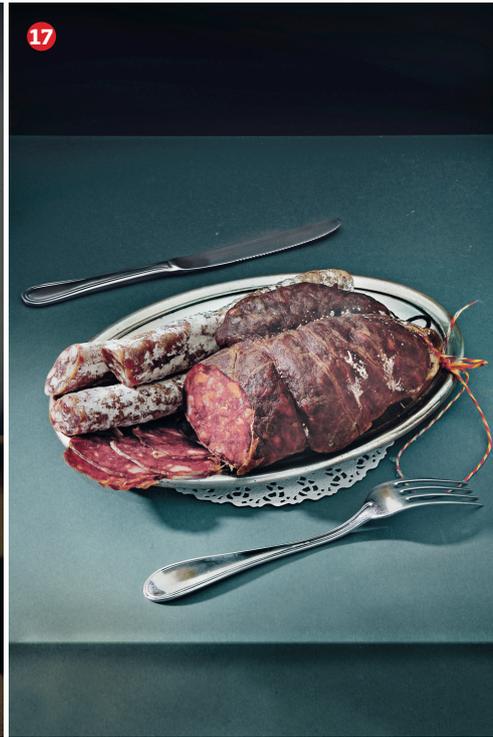
Le charcutier tient également un stand au marché de Dinard.

7 La praline de luxe

La maison Mazet maîtrise à la perfection l'art de faire griller une amande dans du caramel



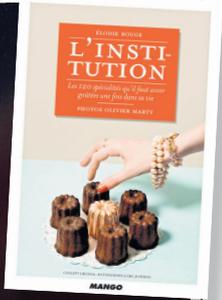
13



17



18



© PHOTOS: OLIVIER MART/MANGO

INCONTOURNABLES

pour obtenir une confiserie craquante et fondante. L'établissement perpétue la recette ancestrale inventée en 1636 pour le duc de Choiseul, comte du Plessis-Praslin, qui a donné son nom à ce bonbon.
Confiserie Mazet :
02.38.98.00.29
Montargis (Loiret)

8 Le must des escargots de Bourgogne

Pas moins de 250.000 gastéropodes évoluent dans 800 m² de serres et parc ombragé. Une alimentation de céréales moulues avec du lait en poudre leur assure une chair tendre et un goût délicat. L'établissement propose également ses gros gris déjà cuisinés, notamment sous forme de boudin blanc aux escargots, de cassolettes ou de coquille persillée.
Escargotière des Lacs :
03.25.37.52.49
Longsols (Aube)

9 Le petit fromage coulant et odorant

Ce fromage orange, baptisé l'Ami du Chambertin, est une variation de l'époisses. Créé en 1946 par Raymond Gaugry, il est aujourd'hui fabriqué par ses héritiers au sein

de la fromagerie familiale. A déguster coulant avec un côtes-de-nuits.

Fromagerie Gaugry :
03.80.34.00.07
Brochon (Côte-d'Or)

10 La saucisse préférée des députés

La maison Decreuse concocte une recette de saucisse de Morteau débarrassée de la matière grasse superflue sans rien gâcher de son goût fumé et épicé. L'établissement franc-comtois fournit les cuisines de l'Assemblée nationale pour le plus grand bonheur de nos élus.
Charcuterie Decreuse :
03.81.69.55.00
La Cluse-et-Mijoux (Doubs)

11 La flammekueche d'un grand chef

La tarte flambée traditionnelle aux petits lardons et à la crème fraîche épaisse est élaborée sous les ordres du grand chef Jean-Yves Schillinger dans deux restaurants de Colmar.
L'Annexe Le Théâtre :
03.89.24.03.57/03.89.29.29.29
Colmar (Haut-Rhin)

12 La sardine millésimée

La conserverie vendéenne met en boîtes les meilleurs

poissons. Ces sardines sélectionnées donnent même lieu à des millésimes recherchés par les connaisseurs.
Conserverie La Perle des Dieux : 02.51.60.18.29
Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée)
Également en vente à la Petite Chaloupe et au Caviar Latian à Paris, à la vieille Conserverie de Lyon et à la poissonnerie Sautour à Bordeaux.

13 La perle des huîtres

La « royale cabanon » est issue de la culture en claire comprenant seulement deux huîtres au mètre carré. Un luxe qui lui assure une longueur en bouche extraordinaire et un goût sucré. L'ostréiculteur propose un large choix tout aussi alléchant : la « boudeuse » pour l'apéritif, la « spéciale » au goût de noisette, plate finement iodée, classique fine de claire à la chair ronde et salée.
Le Cabanon de l'Huître :
05.46.36.03.88
Ronce-les-Bains (Charente-Maritime)

14 La tête de veau sauce gribiche

Un bistrot incontournable pour les amateurs de tête

de veau, une spécialité du limousin très appréciée du président Chirac. La tradition veut que les républicains servent ce plat chaque 21 juin depuis 1793 pour fêter la décapitation de Louis XVI.
Chez Alphonse :
05.55.34.34.14
Limoges (Haute-Vienne)

15 Le chocolat de maître Bernachon

Pour ce chocolatier lyonnais « le chocolat n'est pas une friandise ou une gourmandise. C'est un véritable mets ». Les fèves de cacao sont sélectionnées parmi les meilleures productions de la planète, notamment en Equateur, au Brésil, à Madagascar. Puis elles sont torréfiées, concassées, mélangées et malaxées à chaud au sein de l'atelier Familial.
Bernachon : 04.78.24.37.98
Lyon (Rhône)

16 Le salers tout droit sorti de la ferme

Cette ferme auvergnate fabrique son fromage AOP à partir du lait cru entier des vaches paissant les pâturages du massif volcanique. Après deux pressages,

les tommes sont affinées trois mois dans les caves. Elles sont directement vendues à la ferme. Les prestigieuses tables parisiennes de l'Arpège, du Bourbon ou de la Marquise le proposent également la carte.
GAEC Caldeyroux :
04.71.48.37.19
Arpajon-sur-Cère (Cantal)

17 Le chorizo des Pyrénées

Ce saucisson aux saveurs 100 % locales est élaboré au pied des Pyrénées. La recette est élaborée à partir de l'association des morceaux charnus du savoureux porc pie noir du Pays basque et des parties maigres du boeuf.
La Boucherie des familles :
05.59.26.03.69
Saint-Jean-de-Luz (Pyrénées-Atlantiques)

18 Le foie gras 100 % landais

L'enseigne fondée en 1900 perpétue trois générations plus tard un savoir-faire intact. Les canards et oies proviennent d'élevages landais, nourris au maïs. Vaste choix de foies gras crus, en conserve, confits et plats cuisinés.

Conserverie Lascroux :
05.63.60.74.82
Albi (Tarn)

19 La vraie brandade de morue du terroir

La brandade de Nîmes en version originale est concoctée par le chef doublement étoilé Michel Kayser. Le plat est agrémenté de blanc de morue fraîche, de pommes charlotte écrasées avec des feuilles de coriandre et d'émulsion de citron jaune et d'huile d'olive du terroir.
Restaurant Alexandre :
04.66.70.08.99
Garons (Gard)

20 Les huiles d'olive « grand cru »

Depuis plus d'un siècle, la maison Alziari compose ses huiles à partir de différentes variétés d'olives sélectionnées dans le sud de la France, en Italie, en Espagne et en Grèce. A la manière des grands vins, ces assemblages donnent naissance à des grands crus à choisir en fonction de ses goûts : huile douce, fruitée douce ou fruitée intense. ●
Moulin Nicolas Alziari :
04.93.44.45.12
Nice (Alpes-Maritimes)