

Gastronomie

Par Bernard PÉRIÉ

Carpe en meurette

Ingrédients :

- 1 belle carpe de 1 kg, environ,
- 150 gr. de beurre,
- 80 gr. de farine,
- 1 dl. d'huile,
- 100 gr. de lardons coupés en dés,
- 100 gr. de petits oignons,
- 1 litre de vin rouge,
- 5 cl. de marc de Bourgogne,
- Sel, poivre, bouquet garni, une gousse d'ail, une feuille de laurier, une échalote, deux clous de girofle, un peu de poivre de cayenne.

Écailler, vider la carpe et la découper en tronçons.

Dans une grande sauteuse, faire chauffer le beurre et l'huile. Y mettre les lardons, les oignons, et les morceaux de poisson. Saler, un tour de moulin à poivre. Faire revenir le tout, sans cesser de remuer. Mouiller avec le vin rouge (je conseille un vin spécial pour la cuisine « Le Saucier » que vous trouverez dans les magasins Maximarché ou Atac de votre région). Ajouter le bouquet garni, l'ail écrasé, les clous de girofle, le laurier, la pointe de Cayenne et l'échalote hachée.

Cuire à feu vif et dès que cela bout, mettre le marc de Bourgogne et flamber aussitôt.

Réduire et laisser mijoter à petit feu pendant 15 minutes environ.

Retirer le poisson, le dresser sur un plat et le réserver au chaud. Laisser mijoter la sauce une demi-heure.

Préparer le beurre

manié : faire fondre le beurre dans une casserole (de préférence à fond épais), lorsqu'il est fondu mettre d'un seul coup la farine et tourner avec une cuillère en bois. Verser lentement la sauce sur la prépara-

tion, si c'est trop épais vous pouvez ajouter un peu de vin. Passer la sauce au chinois ou dans une passoire et la verser sur le poisson.

Servir très chaud avec des croûtons dorés au beurre.

Recette facile à préparer en 30 mn. environ, pouvant convenir à d'autres variétés de poissons, de mer ou de rivière.

Avec ce plat, un Santenay rouge convient parfaitement - avec modération bien sûr.

Les bistrots

• *Il faut se réjouir du maintien, ou du retour, des bistrots qui constituent la trame et le dernier lien social de nos villages, souvent déshérités et vidés de leurs habitants : je vous parlerai donc de quelques établissements découverts au hasard d'une route ou d'un renseignement ami.*

Poussez la porte de l'Auberge de Gâcogne, où l'accueil est chaleureux et sympathique, et qui garde malgré les ans, une atmosphère douce et un peu recueillie d'ancienne cure toute proche de l'église. Pour ma part, je me suis souvenu, avec émotion, de mes vacances passées chez mon cousin l'abbé Morlet, locataire des lieux, par la grâce de Dieu, il y a quelque cinquante ans. À droite, vous entrez dans le bar rempli d'habitues et dans une épicerie bien achalandée, petit monde servi par une accorte patronne. À gauche, une petite salle de restaurant claire et accueillante. Il y a toujours du monde et il est prudent de retenir. Repas sans prétention, à la carte ou au menu de 80 à 120 F, avec possibilité, pour les randonneurs, de manger une fondue bourguignonne ou savoyarde. Le service est rapide, les plats corrects et copieux, mais on pourrait souhaiter plus d'originalité dans les produits proposés. Dans ce cadre typique, un solide pot-au-feu, un revigorant bourguignon (surtout lorsqu'il neige) ou un subtil coq-au-vin feraient mieux dans le décor que l'éternel steak-frites ou le magret de canard proposé ce jour-là.

Néanmoins, en dehors de ces remarques amicales, il faut regretter que ce havre, un peu perdu dans la campagne, où il fait bon vivre, où l'on vend aussi de l'essence et du gaz, ne soit pas mieux signalé sur la route ou, dans les guides. On remercierait ainsi les aubergistes qui travaillent souvent sept jours sur sept, dans des horaires bien loin des trente-cinq heures actuelles, et la municipalité qui a œuvré pour reconstituer ce lien social indispensable à la survie de notre petite patrie.

*L'Auberge de Gâcogne
tél. 03 86 22 75 10.*

• *Par un jour de neige, j'ai déjeuné à Glux-en-Glenne, le village le plus élevé du Morvan, au bar-restaurant de La Vieille École qui, comme son nom l'indique, occupe une ancienne salle de classe, attenante à la mairie, où je regrette l'absence du tableau noir. L'accueil est décontracté et sympathique : un seul menu (80 F) est proposé : assortiment de hors-d'œuvre et généreuses variétés de viandes, très bien travaillées par le cuisinier (à l'évidence ancien boucher) et accompagnées par une belle variété de petits légumes, mais l'assortiment des fromages ignore les produits du terroir et le choix des desserts est limité. Ici pas de « chichis », la patronne vous propose du « rab » et vous annonce, avec le sourire, que la salade morvandelle-maison n'est pas disponible aujourd'hui, que la bavette sera servie avec des oignons car elle a oublié d'acheter les échalotes, qu'il n'y a plus de tarte aux pommes maison mais une salade de fruits servie, d'ailleurs, avec un succulent gâteau maison au yaourt, mais tout cela est tellement gentil et naturel, qu'il fait bon y retourner.*

Pour les randonneurs, nombreux dans cette magnifique partie du Morvan, l'Auberge de la Vieille École sert des casse-croûte et goûters morvandiaux, crapiauds et crêpes variées, dans une ambiance de refuge de montagne.

*Auberge de la Vieille École, Glux-en-Glenne.
tél. 03 86 78 66 36.*

• *Si vous cherchez un bistrot typique, et si vous êtes de passage à Moulins-Engilbert, entrez vous asseoir au Café de la Paix, situé face à l'ancien Champ-de-Foire. Installez-vous au milieu de la salle, près du poêle en hiver, ou sur la terrasse ombragée, en été, par de vieux tilleuls. Cette salle à elle seule vaut le coup d'œil ; rien ne manque, ni le vieux comptoir Frigeo, ni les banquettes en moleskine ; les tables en marbre, entourées de chaises bien alignées, les superbes glaces ourlées de cuivre, le billard, dans le fond, sur lequel personne ne joue, les affiches qui annoncent les rifles, les fêtes de villages ou le résumé des films du cinéma tout proche. C'est le café-des-habitues, où se font et se défont les amitiés, les rencontres, et les réputations. Ici, pas de percolateur agressif, de pompes à bière colorées, mais le café fait à l'ancienne est bon, très bon, l'accueil chaleureux et bourru... à la façon des patronnes, la mère et la fille.*

Les lavoirs disparus, le monde s'est recréé dans nos bistrots où l'on sert un petit blanc sans façon en discutant de la pluie et du beau temps, des prix du bétail, ou de choses insignifiantes, mais d'une importance capitale. Si ce monde n'existait pas, il faudrait certainement l'inventer.

