

Gastronomie

Par Bernard PÉRIÉ

Chez FRANK et FRANCINE

Un peu perdu dans un décor de prairies, de torrents, de sapins et en prenant la route des gorges de la Canche, vous découvrirez un restaurant qui ne paye pas de mine avec sa façade de bistrot de village.

Après avoir patienté quelque temps dans le bar, nous entrons de nous-mêmes dans une petite salle charmante décorée avec goût et meublée de petites tables espacées et dressées avec élégance ; l'accueil par la jeune patronne est chaleureux. Elle n'est pas avare de conversation et concocte elle-même, en suivant les saisons et son inspiration, de délicieux cocktails servis à l'apéritif.

Six menus nous sont proposés :

- Traditionnel à 20 Euros et Gastronomique à 25Euros
- Découverte à 22 Euros et Dégustation à 28 Euros
- Plaisir à 25 Euros et Prestige à 34 Euros
- Un menu enfant à 11 Euros
- Une entrée, un plat, fromage, dessert.
- Une entrée, deux plats, fromage, dessert.

Mise en bouche : velouté de pommes de terre, pois cassés, carottes, remarquable.

Granité glacé entre le premier plat et le second, un autre avant le dessert.

Trois fromages à choisir à la carte (dont trois produits de la Bourgogne) sur les huit proposés.

Petite carte des vins, un peu juste en Côtes du Rhône, ignorant le Val de Loire.

Regrets : un seul type de café. On aimerait que le patron cuisinier vienne en salle à la fin du repas.

Le service est rapide et les plats correctement servis et très joliment présentés.

Menu à 22 Euros. Exemple : gambas grillées servies sur un lit d'aïoli, dos d'espadon, fromages, dessert au choix.

Menu à 28 Euros. Exemple : chausson d'escargots et pied de porc, rougets grillés, aumônière de cailles et petits foies de volaille, fromages et dessert au choix.

Il est indispensable de réserver.

Venez dans cet endroit du Morvan. En hiver dans une nature austère et dépouillée en suivant le superbe site des gorges de la Canche sous la neige, au printemps lorsque notre pays sort de sa léthargie et que les arbres reverdissent ; en été chercher un peu de fraîcheur dans nos forêts profondes ; en automne voir le Morvan en majesté paré de son manteau de feuilles multicolores et ourlé de sa frange de sapins toujours verts.



Ne comptez pas, si vous venez dans ce restaurant, manger des plats du terroir : FRANK et FRANCINE ont pris une autre direction en proposant avec bonheur des menus diversifiés où les poissons et fruits de mer tiennent leur place.

**FRANK ET FRANCINE
SAINT-PRIX
Téléphone :
03 85 82 45 12**

Les restaurants du Morvan

A la sortie du Morvan, juste avant que le massif granitique ne plonge dans la plaine du Bazois, est une charmante commune groupée autour de son église. La Madonette est là qui attend votre venue. Ce n'est pas une jeune fille au joli prénom, mais le nom du restaurant dans lequel il fait bon entrer, on est reçu avec gentillesse par Madame Grobost, Marie-Madeleine pour les intimes et les habitués. Une grande salle, fraîche en été, prolongée par un jardin qui se donne des allures de parc.

La cuisine est digne de son appellation de cuisine "grand-mère". Ici les plats sont solides, consistants, copieux accompagnés par de vraies sauces. Gageons que vous ne sortirez pas de table avec la faim et beaucoup de clients pas encore complètement convertis au fast-food retrouveront avec joie les souvenirs d'antan.

Quatre menus sont proposés :

- Tante Elise à 16 euros,
- le Père Jules à 24 euros,
- la Mère Louise à 30 euros et
- la cousine Berthe à 37 euros plus une possibilité de prendre juste un plat du jour pour 7 euros, un menu du

jour pour 11 et un spécial enfant à 8 euros. A la carte on vous propose neuf entrées froides et quatre chaudes, une variété de huit plats, un beau plateau de fromage et une carte de dix desserts. La carte des vins connaît bien les régions de France et offre un choix correct en demi-bouteille ; une remarque cependant : le chef dit, dans l'abondante littérature qui accompagne les menus, " mon vin blanc préféré c'est le Chablis 1^{er} Cru " nous aimerions aussi le voir figurer sur la carte des vins.

La Madonette 58110 Saint Péreuse
tél. 0386844537 fax. 0386844669



RECETTE

La Soupe d'Angeline



Extraite du livre « cuisine de terroir dans le Morvan » et aimablement conseillée par Madame Grobost.

• Le Marché :

2 carottes, 2 pommes de terre, 1 navet, 1 oignon, 1 poignée de haricots verts, 1 de petits pois, 1 de haricots blancs, 1 cœur de laitue, 6 feuilles d'oseille, 60 g de beurre, 2 cuillères de crème fraîche et 1 litre et demie d'eau.

• La Préparation :

Dans une casserole, dorer navet et oignon émincés dans un tiers du beurre. Réserver.

Dans un autre tiers de beurre, fondre laitue et oseille hachées. Mouiller avec l'eau. Ajouter navet et oignon puis les autres légumes émincés, enfin petits pois et haricots. Saler, poivrer. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure.

Retirer du feu. Lier avec le reste du beurre et la crème. Servir chaud sur de belles tranches de pain.

Lorsque vous lirez ce N° de Vents du Morvan, l'hiver ne sera pas loin et la soupe d'Angeline vous aidera certainement à affronter les frimas.