

Gastronomie

Par Bernard. Périé

Les restaurants ouvriers

S'ils ne valent pas le voyage (et encore !), comme le dit un célèbre guide, ils valent bien le détour. Petits ou grands, familiaux ou populaires, vous ne serez pas déçus. L'accueil est souvent aimable, convivial, dans un décor rustique et traditionnel. La nourriture est copieuse, simple. Pas de «chichis» au bord des assiettes, de décors de grands maîtres de la cuisine avec une petite spécialité au centre. C'est une cuisine solide, servie promptement. Le menu change tous les jours, vous pouvez parfois même déjeuner ou dîner, selon les établissements.

Leurs noms ne figurent pas dans les guides ou rubriques spécialisés de la gastronomie.

J'ai testé personnellement quatre de ces restaurants. Je sais qu'il y en a beaucoup d'autres, c'est pourquoi la rubrique «Courrier des lecteurs» vous est ouverte et si vous avez des adresses, je serais heureux de les découvrir grâce à vous.

Le Diatonique

Bistrot de campagne. Au fond, une petite salle avec vue sur le Morvan. L'établissement est ouvert tous les jours sauf le mardi. Le patron qui fait lui-même la cuisine est un passionné de l'accordéon ; une bonne dizaine est exposée dans la salle de restaurant.

De temps en temps, il organise des soirées musicales à thème où d'autres musiciens viennent jouer avec lui pour le plaisir. 11 € le repas (vin et café en supplément).

Adresse : à Dommartin (à côté de l'église)

Tél : 03 86 84 45 58

L'hôtel de la Poste, chez Maryse

Jolie salle rustique avec poutres, sur les murs, des photos aériennes de Cervon et des hameaux environnants. Dans ce bistrot fréquenté par les habitués, situé sur la route passagère qui relie Corbigny à Lormes, on vend également tabac et journaux. La particularité : Maryse cuisine et sert (avec le sourire !) au plat, à l'ancienne ; l'assiette n'est pas préparée et vous prenez ce qui vous convient.

L'établissement fait également hôtel (Fermeture le vendredi).

12 € le repas (vin et café compris)

Adresse : à Cervon (situé au centre du village)

Tél : 03 86 20 04 85

L'Agriculture

Situé presque à la sortie de Corbigny, en direction de Nevers et à côté de la gare, cet accueillant restaurant, souvent plein, permet de déjeuner en extérieur durant la bonne saison. Deux salles tout en longueur prolongent le bar qui vous accueille à l'entrée. Ainsi que la plupart des restaurants « ouvriers », entrées et plats sont copieux, un plateau de fromages bien garni est à disposition et les desserts sont variés. Particularité : il est proposé huit variétés de café en provenance du monde entier.

9,50 € le repas (vin et café non compris)

Il existe également un menu « Assiette froide » à 7,50 € et un menu enfant à 4,50 €.

Adresse : à Corbigny (ouvert uniquement le midi)

Tél : 03 86 20 14 43.

Chez Doux

A Lormes, à côté de l'étang. L'établissement a déjà été testé dans Vents du Morvan n°13 – Dossier spécial Lormes.

Recette

Une fois de plus, j'ai puisé et je fais référence aux savoureuses recettes de la Mélie de Château Chinon alias Gautron du Coudray. Savoureuses à déguster et à lire car elles sont accompagnées de notes et commentaires piquants et imagés. Régalez-vous de nourritures célestes avant les nourritures terrestres et bon appétit !

La tarte au poireau (flamiche ou flanuse petit flan)

Couper du blanc de poireaux en morceaux et le mettre dans une casserole avec très peu d'eau. Assaisonner et couvrir. Faire une pâte à tarte (pâte brisée), la garnir avec les légumes cuits liés avec trois ou quatre jaunes d'oeufs, un peu de farine, du lait ou de la crème fraîche (le mélange doit être épais).

Décorer le dessus avec des croisillons de pâte. Pincer les bords et décorer au jaune d'oeuf avec un pinceau. Mettre au four (6-7).

Cette galette doit être mangée chaude, au sortir du four.

Après la recette, la légende. Autrefois dans le Morvan, on disait que le poireau était l'asperge du pauvre. Mais ce légume avait d'autres vertus et, selon Gautron du Coudray, il servait à guérir les verrues qu'il fallait frotter avec le jus de poireau. Il fallait parallèlement envelopper dans un linge autant de petits pois que d'excroissances et placer le tout à une croisée de chemin, sur le coup de minuit, au clair de lune. L'imprudent qui ramasserait le paquet verrait pousser sur lui, comme des champignons, des verrues et vous seriez débarrassé des vôtres.

Extrait du Livre « Un quarteron de rimes culinaires ». Editions Horvath (1985).