

La pâtisserie *Bernigaud* à Luzy

À Luzy, comme dans beaucoup de petites villes du Morvan, on peut trouver des artisans dont le savoir-faire et l'attachement au terroir font le bonheur de ses habitants comme des gens de passage.

Parmi eux, Jean-Marc et Frédérique Bernigaud, pâtissiers dans la capitale du Sud-Morvan.

Leur grande spécialité, ce sont « les Berdineries », créées par M. Cheuton, confiseur à Moulins-Engilbert dans les années soixante, lequel a transmis la recette à un de ses ouvriers avant qu'il ne s'installe à Luzy.

De quoi s'agit-il ? C'est un bonbon qu'on peut rapprocher des nougatines de Nevers.

Il est confectionné à base de caramel, avec des amandes, des noisettes et du beurre, le tout coulé sur un marbre, travaillé à la main, puis découpé en petits cylindres grâce à une machine spéciale, appelée matrice.

Ensuite, c'est l'enrobage de glace royale : sucre + blanc d'œuf + extrait de café maison + Grand Marnier. L'enrobage se fait en deux phases avec étuvage à 45°C.

C'est un travail long et méticuleux, mais qui donne un résultat magique en bouche.

Mais on trouve dans ce magasin, en plus du sourire et de l'accueil très chaleureux de la patronne un tas de produits artisanaux :

- Le Morvandiau : il s'agit d'une meringue aux noisettes enrobée d'une légère crème pralinée au beurre. C'est un délice. (Hélas, il est difficile de trouver en Morvan un producteur de noisettes capable de livrer toute l'année en qualité et quantité)
- Brioches aux grattons (griaudes) et brioche aux pralines.
- Les Craquelins, meringues aux fruits secs, goût praliné.

Ajouter à cela un grand nombre de gâteaux et tartes de toutes sortes, des sorbets, des bonbons en fonction des fêtes et des demandes.

Pour sa pâtisserie Jean-Marc Bernigaud utilise de la farine moulue sur mesure par la meunerie Carnot à Neuvy-Grandchamp (71) en fonction des saisons.

Dans une vie antérieure M. Bernigaud a participé à la rédaction deux livres pour moderniser les recettes traditionnelles. ■



