

à propos des Journées Gourmandes

PAR BERNARD PERIE

*Du 13 au 16 mai 1999 vont se tenir,
à Saulieu, les Journées gourmandes,
à l'espace Jean-Bertin, hall des expositions.*

Les organisateurs attendent pour ce dixième anniversaire quelque 10000 visiteurs venus de toute la région, de France et d'ailleurs, qui découvriront tout ce que le Morvan produit de richesses culinaires :

- cerfs, agneaux et volailles;*
- foies gras d'oie et de canard, confits, magrets;*
- pâtés, terrines, saucissons, rillettes et le célèbre jambon du Morvan;*
- escargots;*
- fromages d'Epoisses, tomme, colombien, chèvre et brebis;*
- pâtisseries, biscuits, confitures, pains d'épices et miel;*
- un boulanger fabriquera du pain devant vous.*

Sans oublier les vins originaux de la Bourgogne, vézelay, coteaux-de-l'auxois, crémant, ratafia.

A cette occasion, vous pourrez découvrir les productions artisanales du Grand Morvan : artisanat d'art, objets décoratifs, tournage sur

bois, poteries et grès du Morvan.

Cette manifestation, placée sous le patronage de Bernard Loiseau, va vous réserver bien des surprises et la centaine d'exposants groupés sur 5000 mètres carrés seront heureux de vous accueillir et de vous faire connaître les produits de notre petite patrie.

Cette année seront organisées des ventes publiques de meubles dans la salle polyvalente.

Au cours de ce salon, plusieurs chefs prestigieux vont cuisiner devant vous des plats issus de leur carte qui vous feront venir l'eau à la bouche. Ils ont bien voulu, pour Vent du Morvan, nous confier le secret de leurs recettes que vous allez trouver dans les pages du magazine. Lionel Leconte, Meilleur Sommelier de France, organise un stage d'œnologie.

**Du 13 au 16 mai 1999, je ne connais qu'une seule adresse :
LES JOURNÉES GOURMANDES DE SAULIEU.**



L'Auberge de l'Atre à Quarré-les-Tombes

Perdue au milieu de la campagne morvandelle, cette vieille maison – qui a été agrandie récemment – a le charme des vieilles demeures anglaises.

L'accueil chaleureux d'Odile, de Francis Salamolard et de la grande cheminée de l'entrée rappelle le havre de paix d'autrefois où le voyageur, après avoir fourni une longue marche, était reçu et réconforté par les aubergistes.

Au milieu de tout ce calme virevolte Francis, le patron, le téléphone à la main et l'œil à tout, en salle, en cuisine, organisant là une exposition, là un séminaire et, si vous venez ici en automne, peut-être une cueillette de champignons que vous allez déguster avec le plat présenté à Saulieu : un « éventail de sandre aux champignons ».

Francis Salamolard aime tant les champignons qu'il a baptisé chacune des chambres de son établissement d'un nom évocateur : Cèpes, Girolles... sauf, bien sûr, de celui de l'amanite phalloïde!

Le chef Francis Salamolard vous propose...

L'éventail de sandre aux champignons sauvages (girolles, pleurotes de souche) ou autres, en fonction de la saison

PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS : 30 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 sandre de 2 kg environ
- 200 g de pleurotes de souches
- 150 g de beurre
- 1 cuillerée à café de gros sel
- 1 échalote grise
- 75 cl de fumet de poisson
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées de ciboulette hachée
- sel, poivre du moulin.

PRÉPARATION :

◆ Eplucher et couper les girolles et les pleurotes en deux dans le sens de la longueur. Les rincer séparément et les égoutter aussitôt. Dans deux poêles chaudes, faire revenir les champignons pendant 1 minute sur feu moyen. Jeter ce premier jus de cuisson, bien nettoyer la poêle puis finir la cuisson avec 10 g de beurre pendant 1 minute environ, sur feu moyen. Réserver les jus de cuisson pour la préparation de la sauce.

◆ Ecailler tout d'abord les 2 filets de sandre, puis les lever et ôter les arêtes. Pendant ce temps, réaliser le fumet avec l'arête et la tête du sandre, une pincée de gros sel, un bouquet garni; laisser réduire afin de le concentrer.

Quadriller les filets, saler et poivrer. Couper chaque filet en 6 tronçons et les faire griller, surtout côté peau, à 60% de la cuisson dans une poêle avec une tombée d'huile d'olive vierge et une noisette de beurre. Ce travail peut être effectué avant l'arrivée des convives.

◆ Préparation de la sauce : faire suer l'échalote grise finement ciselée, mouiller ensuite avec un peu de fumet, ajouter le jus de cuisson des champignons, laisser réduire, assaisonner, et ajouter 50 g de beurre en parcelles pour finir.

◆ Dernière phase : préchauffer le four à 220°C (th. 7 ou 8). Beurrer la plaque du four et disposer les 4 portions, faire chauffer à feu doux les champignons durant 3 minutes, ajouter un peu de persil finement ciselé et une tombée d'échalote grise.

◆ Dresser les assiettes avec le sandre après 2 minutes de cuisson au four, puis ajouter les champignons séparément afin d'apprécier toute leur saveur. Mettre quelques épinards en dôme; pour terminer, napper avec la préparation de la sauce champignon.

VIN CONSEILLÉ : vézelay blanc.

Le Cépage à Corbigny

C'est dans la rue commerçante de cette vieille cité de Corbigny, dans le fond d'une cour, que se trouve l'hôtel-restaurant Le Cépage. Dans « cépage », il y a « cep », et il y a gros à parier que celui-ci portera de beaux fruits dans un proche avenir.

En 1997, la reprise de ce vieux bistrot campagnard a donné au jeune propriétaire M. Conan beaucoup d'idées et d'ambitions. Après avoir débuté dans la restauration familiale, il a travaillé chez Boyer à Reims et chez Meneau à Vézelay. Nanti de ce bagage, il a posé son sac dans ce coin du Morvan en conservant, dans l'ancienne salle de café, la tradition de « petit resta » sympathique et de « l'assiette de pays » ouvert à une clientèle d'habitueés, et en créant, une fois le porche franchi, un restaurant de classe dont la réputation ne cesse de grandir. Ici sont cuisinés les produits du terroir : viande charolaise, volaille de bresse et, ce qui est moins habituel, de la viande de cheval. Pour les quatre jours de Saulieu, le chef réalisera devant vous sa salade fraîche de homard.



Le chef Eric Conan vous propose...

Salade fraîche de homard aux dés de chardonnay de Vézelay et perles de melon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 2 homards de 600 g bien vivants
- 1 melon très parfumé et ferme
- 10 cl de bourgogne chardonnay de Vézelay
- 200 g de mélange de salade de printemps
- 2 feuilles de gélatine
- 1 bouquet garni et garniture aromatique pour le court-bouillon
- 5 cl de vinaigre d'alcool
- quelques herbes fraîches du jardin.

PRÉPARATION :

◆ Cuire le court-bouillon avec le vinaigre, le bouquet garni et la garniture aromatique puis pocher les homards pendant 10 minutes. laisser refroidir et décorer les crustacés en gardant les carapaces (têtes, petites pattes et queues pour le décor de l'assiette).

◆ Confectionner la gelée de chardonnay de Vézelay :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide 10 minutes puis la faire fondre dans 1 cl d'eau chaude que l'on ajoute (après refroidissement presque total) au chardonnay bien froid. Réserver au réfrigérateur, puis trancher la gelée en dés de 1/2 cm de côté.

◆ Faire des perles de melon à l'aide d'une cuillère à légumes.

◆ Dresser sur assiette sur un lit de fine salade en disposant des dés de gelée de bourgogne blanc de Vézelay tout autour de l'assiette en alternance avec les perles de melon.

◆ Emincer le homard en beaux médaillons et décorer l'assiette avec les parties de carapace conservées et les herbes fraîches.

VIN CONSEILLÉ : servir le bourgogne chardonnay de Vézelay aux arômes de fleurs blanches à environ 13 degrés.

L'Hôtel de la Poste à Saulieu



Au chapitre des vieilles demeures, cet ancien relais de poste du XVII^e siècle n'a rien à envier à ses confrères. Il est le premier hôtel-restaurant de Saulieu à figurer dans le Guide Michelin de l'édition 1900. Plus loin dans le temps, c'est en 1815, au retour de l'île d'Elbe, que Napoléon a relayé des chevaux avant de repartir pour Avallon où il a couché (en entrant dans la cour en voiture, pensez que l'Empereur des Cent-Jours est descendu ici de calèche pour repartir vers son destin.)

M Virlouvot, le propriétaire de cette maison, et M. Poitevin, le chef, sont deux passionnés de cuisine et, dans l'ambiance feutrée du restaurant, proposent aux clients les spécialités maison : le saumon aux quatre saveurs, le risotto de volaille aux pleurotes, une grenouille de ris de veau au vin rouge et le persillé de langue de bœuf. Plat qui sera cuisiné et présenté à Saulieu par le chef.

Le chef M. Poitevin vous propose...

Persillé de langue de bœuf au vin rouge

INGRÉDIENTS POUR UNE TERRINE DE 1,5 À 2 KG ENVIRON

- | Court-bouillon : | Terrine |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| • 1 langue de bœuf | • 100 g de carottes découpées en petits dés |
| • 200 g de carottes | • 4 œufs durs |
| • 200 g d'oignons | • 200 g de persil haché |
| • 2 clous de girofle | • 4 blancs d'œufs |
| • 4 l de marinade (vin : « le Saucier ») | • 12 feuilles de gélatine |
| • 2 têtes d'ail | • vinaigrette |
| • 1 bouquet garni | • cerfeuil |
| • 100 g de vert de poireaux | • 200 g de salade frisée |
| • sel, poivre du moulin. | • 1 botte de cresson. |

PRÉPARATION :

◆ Blanchir la langue de bœuf à l'eau, puis la rafraîchir. Pendant ce temps, confectionner un court-bouillon au vin rouge avec les ingrédients cités ci-dessus, faire cuire à feu doux pendant deux heures environ.

◆ Une fois cuite, retirer la langue de la cuisson et l'éplucher avec un couteau d'office (retirer la peau). Puis filtrer la cuisson pour conserver le vin rouge.

◆ Clarifier avec les blancs d'œufs cette cuisson pendant environ 30 à 40 minutes.

Incorporer ensuite la gélatine.

◆ Découper la langue de bœuf en lanières de 1 cm de côté environ. Chemiser la terrine avec du film alimentaire et déposer au fond un peu de persil haché puis les lanières de langue et un peu de brunoise de carottes; couler de la gelée au vin rouge à hauteur de la viande. Couper les œufs durs en 2 dans le sens de la longueur, puis les disposer sur la première couche de viande.

Finir de monter la terrine avec persil, langue, et carottes. Recouvrir le tout de gelée.

Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

◆ Présentation : couper une belle tranche de persillé, la disposer dans une assiette, agrémenter d'un bouquet de salade frisée et de cresson.

VIN CONSEILLÉ : santenay rouge.

Le chef Bernard Loiseau vous propose...

La poitrine de porc fermière aux pommes de terre grenailles et au jambon du Morvan

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 1 poitrine de porc de 1,5 kg
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1/2 céleri branche
- 1,5 dl de vin blanc
- 30 g de beurre
- un peu de graisse d'oie
- sel fin, poivre du moulin, thym, laurier
- 1,2 kg de pommes de terre grenailles
- 4 tranches de jambon du Morvan
- persil plat.

♦ Faire colorer la poitrine :

1. Eplucher et laver l'oignon, la carotte et le demi-céleri branche. Couper ces légumes en gros cubes.
2. Dans une casserole, faire chauffer 30 g de beurre et un peu de graisse d'oie. Puis ajouter la poitrine, assaisonner avec du sel fin et du poivre du moulin; laisser colorer environ 10 minutes.

♦ Déglacer et cuire au four :

3. Retirer la poitrine. Mettre la garniture de légumes dans la matière grasse et la faire revenir pendant 5 minutes. Déglacer avec le vin, laisser réduire 1 minute.
4. Déposer la poitrine sur la garniture. Verser de l'eau à mi-hauteur et porter à ébullition. Couvrir avec un couvercle et laisser cuire dans un four chaud (220°C) pendant 1h30 à 1h45.

♦ Préparer la sauce :

5. Retirer la poitrine et la déposer dans un plat à rôtir. Récupérer le jus de cuisson et sa garniture, les mettre dans un mixer et faire tourner 2 minutes. Passer dans un chinois (passoire) et rallonger avec un peu d'eau si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement.

♦ Garniture :

6. Faire revenir les pommes grenailles à la poêle pour obtenir une belle couleur blonde, puis finir la cuisson au four (10 minutes). Les enlever de la matière grasse.

7. Tailler les tranches de jambon en lanières, puis les faire revenir au beurre dans une poêle, ensuite ajouter une louche et demie de sauce de la poitrine et y mettre les pommes grenailles.

8. Assaisonner de sel et de poivre et terminer avec le persil plat haché.

♦ Dressage :

9. Mettre la poitrine de porc fermière dans un plat et disposer les pommes grenailles autour de celle-ci avec parcimonie.

VIN CONSEILLÉ : volnay premier cru.

La Côte d'Or à Saulieu

Il est inutile de présenter Bernard Loiseau tant sa renommée est grande et dépasse largement les limites de l'hexagone, mais sa qualité de président des journées gourmandes est chère à notre cœur de Morvandiau, et il n'est pas hypocrite de dire la fierté que nous éprouvons.



Quand il a repris La Côte d'Or en 1982, l'établissement périlait depuis la disparition du grand Dumaine, cuisinier des empereurs, des rois et des présidents qui pouvaient dire à leur chauffeur, à l'époque où il n'y avait pas d'autoroutes et d'automobiles rapides : « Albert, nous couchons ce soir à Lyon, mais nous déjeunons chez Dumaine. » Heureux temps où les grands de ce monde pouvaient traverser la France sans hélicoptère ni garde du corps...

Je suis donc entré pour vous dans ce temple de la gastronomie française et le chef Patrick Bertron a confié à *Vents du Morvan* et des quatre journées gourmandes de Saulieu : la poitrine de porc fermière braisée aux pommes de terre grenailles et jambon du Morvan.

Les Ursulines à Autun



Vous entrez dans cette ancienne église du couvent des Ursulines en marchant sans bruit, comme le faisaient sans doute les sœurs il y a quelques décennies.

Il règne dans cet ancien couvent, reconverti en restaurant et dirigé par M. et Mme Grellet, une atmosphère propre au recueillement et à la gastronomie. Le propriétaire a conservé le décor de la chapelle et la grille du parloir où les sœurs pouvaient sans être vues suivre la messe et communiquer avec leur famille.

Du charmant jardin situé sur les remparts flanqués de l'une des 52 tours fortifiées de la ville d'Autun, on a une superbe vue sur le Morvan.

Le chef de cuisine Bruno Schlewitz, qui nous a confié sa recette, a travaillé chez Haerberlin, Bocuse et au Crillon; il renouvelle régulièrement sa carte, passionné qu'il est des produits du terroir, et fréquente assidûment le marché d'Autun.

Il cuisinera devant vous son « aumônière d'escargots du Morvan » à l'occasion des quatre jours de Saulieu.

Le chef Bruno Schlewitz vous propose...

Aumônière d'escargots morvandiaux

INGRÉDIENTS :

- 8 douzaines d'escargots
- 1 paquet de feuilles de bricks
- 200 g d'échalotes
- 50 g d'ail épluché
- 2 bottes de ciboulette
- 1 œuf.
- Pour la sauce :**
- 1/2 l de crème
- 100 g d'échalotes
- 50 g d'ail
- 1 dl de vin blanc
- sel, poivre.

(facultatif : 1/4 l de fond de veau réduit).

PRÉPARATION :

♦ Ciseler et faire suer l'échalote, déglacer au vin blanc et laisser réduire. Rincer préalablement les escargots à l'eau tiède, les ajouter à l'échalote, puis l'ail, puis la ciboulette ciselée.

Laisser frémir doucement pendant 1/4 d'heure.

Sel, poivre, une pincée de muscade (on peut rajouter un peu de fond de veau).

Laisser refroidir puis poser sur une feuille de brick que l'on referme en forme d'aumônière avec une ficelle ou un brin de ciboulette; badigeonner avec un jaune d'œuf. Cuire au four environ 10 à 12 minutes à 180°C.

♦ Pour la sauce : réduire la crème avec de l'ail, un peu d'échalotes, une feuille de laurier, 1 dl de bouillon de poule. Mixer, puis ajouter la ciboulette finement ciselée, sel, poivre et une pincée de noix muscade.

♦ Décor de l'assiette : quelques dés de tomates ou un quartier de tomate séchée et une belle pluche de persil plat.

VIN CONSEILLÉ : un chablis