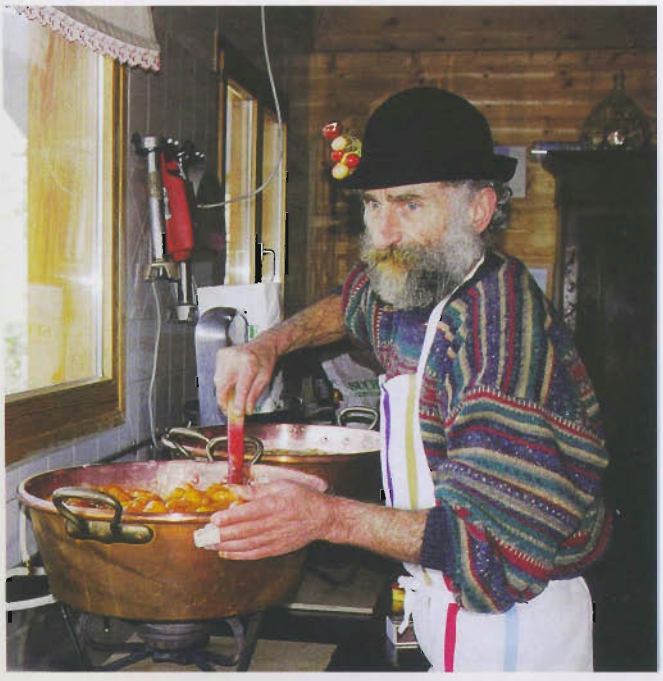
PAR BERNARD PÉRIÉ

Le Potager Sucré

Dans un coin perdu du Morvan, un petit bonhomme avec un drôle de chapeau fait, aidé de son épouse, les meilleures confitures du monde.



Après avoir vécu en Algérie et travaillé à Paris dans le marketing publicitaire, ce soixante-huitard attardé – le terme est de lui – est venu s'installer dans le Morvan sur la commune de Saint-Léger-de-Fougeret. La décision de vivre à la campagne a été prise par toute la famille, et maintenant c'est en famille (le fils de la maison et sa femme reprendront l'affaire) que se fabriquent, non ! que se cuisinent et se vendent dans toute la France, l'Allemagne et le Luxembourg, des confitures du Potager sucré.

A l'origine, monsieur Sulem entretenait pour son usage personnel la tradition familiale de la confiture, mais c'est dans le *« maraîchage propre »*, précise-t-il, qu'il débute son activité dans le Morvan. Très vite la passion prend le dessus et il fabrique ses premières confitures commerciales, créations à base de légumes tels que courgette, potiron, tomate, betterave, carotte, et quelques fruits de cueillette comme la mûre ou le sureau.

Tout prend forme lorsqu'il rencontre Bernard Loiseau en 1988 qui le prend comme fournisseur officiel « ès confitures » pour sa boutique et les petits déjeuners servis à l'hôtel. Le bouche à oreille fonctionne et, tout en continuant de fournir la Côte d'Or, il approvisionne les grandes tables de France : Ledoyen, Robuchon, le Georges V, les pâtisseries Ladierée de Parsi, la chaîne d'hôtels internationale Four Seasons.

La gamme impressionnante est surtout composée de fruits : abricot, banane, cassis, citron, coing, fraise, framboise, groseille, ipomée (patate douce), kiwi, mandarine, mira-

belle, mûre, myrtille, orange, pamplemousse, pêche, poire williams, quetsche, rhubarbe, tomate verte. Pour garder la saveur d'origine, pas de fruits mélangés, pas de gélifiant, uniquement du sucre. Les fruits de la région achetés chez des agriculteurs « diversifiés » sont produits naturellement et les fruits exotiques sont pris chez un grossiste spécialisé suivant une sélection rigoureuse.

Dès leur arrivée dans le laboratoire, les fruits sont triés et mis à cuire dans de petites bassines en cuivre de 20 litres : cuisson lente, arrêt juste avant le bouillon pour garder toute la saveur du fruit, et mise en pot immédiate (contenance : 50, 420 ou 840 grammes pour les plus gourmands).

Attenant au laboratoire dans le chalet d'accueil où tinte joliment dans le vent des carillons accrochés à l'entrée, une boutique où l'on vend les « fruits du travail » ; j'ai noté pour vous deux présentations – idées cadeaux –, un coffret bois qui contient 15 pots assortis de 50 grammes ou, plus important, un coffret de 6 pots de 420 grammes.

Ils vous attendent et vous ne regretterez pas la vue superbe sur le Morvan.

Le Potager Sucré
hameaux de Poiseux
58120 Saint-Léger-de-Fougeret.
Tél. : 03.86.85.10.44.

La tarte morvandelle Galibourda

Préparation

◆ Faire un puits avec la farine ; au centre, casser un œuf, une pincée de sel, une cuillerée de sucre, le beurre ramolli, un peu d'eau.

◆ Mélanger à la main et incorporer petit à petit la farine pour obtenir la pâte, la travailler quelques minutes avec le bout des doigts, former un pâton et le déposer dans une terrine recouverte d'un linge ; laisser reposer 2 heures.

◆ La veille au soir, faire gonfler les pruneaux dans du thé avec un peu de sucre et laisser tremper durant la nuit.

◆ Le jour même, préparer dans une casserole un sirop : 4 cuillerées à soupe de sucre, 2 verres de vin rouge, un bâton de cannelle, les pruneaux égouttés, le tout recouvert d'eau.

◆ Faire cuire à feu doux – frémissant – 10 minutes environ ; laisser refroidir dans le jus, puis égoutter.

◆ Dénoyauter et écraser les pruneaux avec une fourchette,

◆ Prendre le pâton et le partager ainsi : les deux tiers étalés pour garnir le moule, un tiers étalé en long et coupé en bandes utilisées pour décorer la tarte.

◆ Beurrer le moule, mettre la pâte en relevant bien les bords, piquer le fond avec une fourchette. Laisser reposer une heure.

◆ Cuire quelques minutes la pâte à four chaud (th. 7 ou 8) pour qu'elle durcisse un peu, ce qui évite qu'elle se détrempe avec les pruneaux.

◆ Sortir la pâte du four et la garnir avec les pruneaux écrasés ; sucrer légèrement, décorer avec les bandes découpées disposées en tresses, les dorer au jaune d'œuf avec un pinceau.

◆ Terminer la cuisson à feux doux.

◆ Au moment de servir, saupoudrer de sucre cristallisé.

◆ Conseils : Servir cette tarte tiède, accompagnée d'un vin moelleux type coteaux-du-layon ou un vouvray.

Recette donnée par M. Gil Lafontaine, originaire de Dun-les-Places, restaurateur à Vézelay au Saint Etienne.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 700 g de pruneaux
- 1 œuf entier
- 5 cuillerées à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 2 verres de vin rouge
- 1 bâton de cannelle.

Les Terrines du Morvan

Cette entreprise à caractère familial – disons plutôt ambiance familiale – fut créée il y a douze ans par monsieur Bonnot, charcutier de métier devenu commercial, qui décida, un jour de « mal du pays », de revenir chez lui et de montrer son savoir-faire. Il fut alors aidé par madame Gibrat, maire d'Onlay, qui, séduite par le projet, le soutint et mit à sa disposition un bâtiment.

L'entreprise comprenait à ses débuts 6 personnes. En 1994 eut lieu une première extension avec 13 personnes sur le site. Le projet pour cette année 2000 consiste à agrandir les bâtiments et à porter l'effectif à plus de 20 personnes venant des environs proches et travaillant dans de meilleures conditions.

En août 1999, le Bureau de vérification de la qualité accorde pour les produits fabriqués le fameux « ISO 9002 » donné aux entreprises qui respectent les conditions conformes et draconiennes de salubrité. Actuellement une demande est introduite auprès du ministère de l'Agriculture pour obtenir le « label Rouge ».

Monsieur Bonnot, très attaché à la qualité de son approvisionnement, déplore le fait d'être obligé d'aller

en Auvergne pour trouver des porcs de qualité ayant le label Rouge... le Morvan (région autrefois réputée pour la qualité de sa production) ne pouvant les lui fournir ! Le département de Saône-et-Loire lui fournit la volaille et l'ONF tout le gibier, sauf les faisans, de qualité très moyenne en France.

Les produits, cuisinés sur place à l'ancienne, sans colorant, sont mis en bocaux de verre. La commercialisation s'étend sur toute la France et dans toutes formes de distribution, avec un clin d'œil dans un proche avenir sur Internet.

Pour des raisons d'hygiène, vous ne pourrez pas visiter les laboratoires où l'on travaille avec des vêtements spéciaux (bottes blanches et chapeau plastique), mais je vous invite à visiter la boutique située à l'entrée des bâtiments pour découvrir la gamme des produits fabriqués : terrines de canard, de lapin, de pintade, de faisan, de sanglier, de lièvre ; terrines de campagne aux champignons ou morvandelle ; les plats cuisinés – jambonneau, persillés, fromage de tête, coq au vin, sauté de sanglier, tripes au calvados, choucroute, petit salé aux lentilles etc. – et d'autres en gestation en provenance de différentes régions – cassoulet, tripoux d'Auvergne, choux farcis, langue de bœuf – et toute une gamme de barquettes faciles à réchauffer au micro-ondes.

Le magasin est ouvert tous les jours, sauf les dimanches et jours fériés, de 9 à 12 heures et de 14 à 19 heures. Vous êtes accueilli par le sourire de la vendeuse et dans une boutique où l'on vend la production fromagère d'Onlay – vache, brebis, chèvre – et quelques produits des environs : miel, pain d'épices, confitures et compositions cadeaux.

Une suggestion : une enseigne «Terrines du Morvan» installée sur la façade serait plus visible en passant sur la route.

LES TERRINES DU MORVAN

ROUTE DU MONT-BEUVRAY
58370 ONLAY.
TÉL. : 03.86.84.33.66

Etape à Liernais

LE BISTROT DE LA MAIRIE - 21430 LIERNAIS - TÉL. : 03.80.84.45.07.

En bordure du parc du Morvan, dans un charmant village un peu à l'écart des grands axes routiers, allez déjeuner au Café de la Mairie. Vous serez bien accueilli dans un sympathique bistrot de campagne fréquenté par des habitués. Sans façon on vous servira le plat du jour après un copieux hors-d'œuvre, plateau de fromages bien garni et, à disposition, fruits ou dessert. Dites un prix ? 128 francs, vin et café compris pour deux personnes.

Le menu change tous les jours, *« pour ne pas lasser le client »*, dit la patronne qui veille aux fourneaux. Si vous avez la chance de venir le jour ou la tête de veau est au menu, avec une sauce concoctée spécialement par la patronne, ou le jour du rôti de veau cuit à l'ancienne avec ses pommes de terre, ou celui du coq au vin, vous ne regretterez pas d'avoir quitté la RN 6.

Ne cherchez pas un grand vin de la proche Bourgogne vineuse pour accompagner votre repas, celui du pichet convient parfaitement.

Demandez à voir dans l'arrière-salle un authentique four de boulanger parfaitement conservé dans son état

Loin des guides

Si vous voulez faire un bon repas, un très bon repas, allez rendre visite à Jeanine à la Vieille Auberge. Par une petite route détournée et tournante vous arrivez sur une placette proche du lac de Saint-Agnan. L'auberge est là, ignorée des guides touristiques connus. Entrez ! vous serez accueilli par le sourire de la fille de la patronne qui reprend la direction de l'affaire avec son mari, sous l'œil aiguisé de Jeanine. A l'entrée, une petite salle avec le traditionnel comptoir de bistrot pour la restauration de tous les jours, et à gauche la grande salle avec sa cheminée.

D'emblée on se sent bien « comme chez soi ». Quatre menus vous sont proposés : 100, 150, 175, 200 francs et un menu à 50 francs pour les enfants. Très belle gamme de whiskies présentée sur une carte qui en décrit les origines et la fabrication. Les menus sont copieux et variés, avec un goût prononcé pour les produits de terroir, dont de succulents crapiauds et coq au vin. La carte des vins est riche et détaillée (avec une page spéciale « demi-bouteilles »). Une mise en bouche est offerte pour nous faire patienter et, après le premier plat, un trou bourguignon. Le plateau de fromage est un peu succinct mais choisi avec goût. En dessert, préférez la tarte de Jeanine – sa spécialité – qu'elle prépare encore elle-même : une pure merveille qui vaut à elle seule le détour.

Le service est rapide, avec un petit décalage dans l'arrivée des plats et notre bonheur sera complet lorsque nous aurons le choix entre plusieurs variétés de café.

Tout cela vous coûtera environ 300 francs pour deux personnes, vin compris.

LA VIEILLE AUBERGE
58230 SAINT-AGNAN.
TÉL. : 03.86.78.72.16 ET 03.86.78.71.36.