

GASTRONOMIE

Par
Bernard PÉRIÉ

L'auberge du Lac

Dans un creux d'un vallon, un peu à l'écart des routes, se niche un petit restaurant de campagne. Ici pas de service pompeux et de personnel affairé, une salle toute simple décorée de tableaux représentant le Morvan.

La cuisine est à la hauteur du décor, bonne et sans prétention. Deux menus sont proposés, l'un à 85 francs, l'autre à 145 francs, copieux tous les deux, manquant peut-être d'un peu d'imagination ; mais les plats cuisinés à l'ancienne apportent une touche digne des saveurs d'autrefois.

Si vous venez après la saison, à l'époque où les champignons sortent des bois, vous aurez peut-être la chance que la patronne en revenant de Lormes, aperçoive de superbes cèpes, arrête sa voiture, les cueille pour les servir au repas de midi, cuisinés spécialement pour vous.

Si je peux me permettre une amicale remarque, il y a une trop grande différence entre les prix des menus proposés l'un à 85 francs et l'autre à 145 francs..

**L'auberge du Lac, Plainefas,
Saint-Martin-du-Puy.**

Tél : 03 86 22 60 86.

Fax : 03 86 22 68 94

(en saison il est prudent de retenir)

Les Œufs au Jambon

" Rien que d'm'en causer " nous sommes déjà à Pâques avec ses promesses de printemps, de matins clairs, de découvertes des petits cadeaux que les cloches, toutes récemment revenues de Rome, ont déposés dans le jardin au vent frais.

L'autrefois, c'est-à-dire quand on est jeune, les œufs se conservaient tout l'hiver dans la chaux et petit à petit, dès que les poules avaient cessé de pondre à la fin de l'automne, on utilisait cette précieuse réserve parcimonieusement. Avant Pâques, il restait bien dans le fond du saloir une douzaine ou deux pour faire les Œufs au Jambon. Autre élément important de la recette, le cochon, tué en novembre, et dont on avait précieusement gardé les morceaux de base de notre recette. Hélas, tout cela est révolu et les saloirs garnissent nos perrons ou nos jardins et reçoivent en guise de conserves, les inévitables pensées ou les éternels pétunias.

" De nos jours " il est possible de faire toute l'année des Œufs au Jambon, mais il vous manquera la promesse d'un matin de Pâques au printemps retrouvé.

Vous allez me dire et la recette dans tout cela ? Patience, préparez-vous à la réaliser lentement, elle demande de l'attente et de la tendresse, beaucoup de tendresse.

Ingédients

- 24 œufs
- Petit salé : côtis, palette, couenne de jambon, talon de jambon du Morvan, 2 pieds de porc
- Thym, laurier, cerfeuil, ciboulette, persil, oignon, clous de girofle

Dans une grande marmite, haute de préférence, garnissez le fond avec la couenne. mettez les pieds de porc par-dessus, puis le talon de jambon, la palette et le côtis (si vous ne savez pas ce que c'est, votre boucher sait). Ajouter le thym, le laurier, l'oignon piqué d'un clou de girofle et le persil. Couvrir d'eau et cuire lentement.

Cuire les œufs " à dur ". les écaler (achetez-les une bonne semaine à l'avance, ils seront moins durs à " écreuillener " que les œufs frais), passez-les très chauds sous l'eau froide, le travail en sera facilité.

Retirer la viande de la marmite.

Piquer les œufs avec une aiguille, type à tricoter, les mettre dans le bouillon, cuire à découvert 2 heures environ.

Les retirer du bouillon, les disposer dans un grand saladier, verser le jus dessus et garnir le tout de quelques brins de cerfeuil et ciboulette.

Laisser refroidir, les pieds de porc aident à la formation de la gelée.

Ne jetez pas la viande, chaude ou froide elle sera succulente dans la semaine, une fois les agapes de fête terminées.

Nota : ne pas oublier de dessaler dans l'eau froide, au moins la veille, le talon de jambon et la palette et changer l'eau à plusieurs reprises.



La rue des gourmandises

Entrons dans la boutique avenante et lumineuse pour suivre un long couloir et déboucher dans le laboratoire-pâtisserie, là où tout se crée et se transforme. Vous êtes dans l'empire de Monsieur Mazurak, chocolatier de son état ; ici le temps semble s'être arrêté et les fantômes des créateurs de la fin du XIX^e siècle fréquentent encore cette grande pièce au charme désuet.

L'odeur du chocolat est partout présente, omniprésente. Dans une grande bassine se trouve le chocolat fondu, le patron prend avec des gestes précis la boule de praliné, la plonge dans le liquide chaud, la ressort et la donne à son assistant qui, d'un geste prestre, appuie dessus avec un moule plat pour lui donner sa forme. Pas de travail à la chaîne, le chocolatier fait ses chocolats depuis 1973 avec les mêmes gestes et la même passion que ses prédécesseurs. Chaque type de chocolat est adapté au produit travaillé car il en existe une grande variété - au moins quarante - qui par un habile mélange peut donner plus de cent produits différents, l'épicé étant actuellement au goût du jour. Ces chocolats sont issus de diverses variétés de graines de cacao qui proviennent souvent des Caraïbes via le grand spécialiste français établi au bord du Rhône à Tain-l'Hermitage la maison Valrhona que je vous invite vivement à visiter. Assistant le patron, deux apprentis très motivés et formés sur place - l'un d'eux a gagné récemment le concours du meilleur apprenti de la Nièvre. Mais Monsieur Mazurak déplore la difficulté à trouver des jeunes qui veulent s'investir dans ce métier manuel plein de débouchés (il a formé un pâtissier américain à qui il espère rendre visite bientôt). Pourtant, à voir avec quel amour les jeunes préparent le praliné aux amandes ou au noisettes, déjà chauffées avec du sucre, broyées à plu-



sieurs reprises, caramélisées pour obtenir une pâte homogène et parfumée, on envie l'apprentissage d'un métier qui consiste à faire plaisir aux autres.

Bientôt pour Pâques, les chocolats de Noël laisseront la place aux cloches, aux poules, aux poissons et autres petits œufs, tous fabriqués quelques jours avant la mise en vente afin de garder au chocolat sa fraîcheur et son goût.

Si vous passez par Corbigny, arrêtez-vous au numéro 32 de la Grande Rue, la boutique des délices vous attend. Autre établissement recommandé : "La Maison des saveurs", également chocolatier, "maison" au numéro 2 de la même rue. Ses nouveaux propriétaires, Monsieur et Madame De Souza ont repris avec bonheur les traditions de la Maison Vuillaume, bien connue des Corbigeois... et autres lieux.

