

Gastronomie

Par Bernard PÉRIÉ

Sur la piste d'Uchon

Si vous avez des dons d'explorateur et si vous êtes désireux de passer un agréable moment, allez au sud du Mor-

van, à Uchon, au site d'Uchon. En venant de Mesvres direction Marmagne et à condition de circuler doucement, sur votre droite vous serez surpris par la vue d'un vieux panneau type Michelin ou Touring Club -que



l'on trouvait autrefois au hasard des carrefours- et qui indique "Site d'Uchon". Après c'est le suspense, comme qui dirait le black-out, les kilomètres s'additionnent aux kilomètres sans trouver le panneau salvateur qui vous prouve que vous êtes sur le bon chemin. Après avoir roulé environ 13 km, guettant à chaque carrefour une indication, enfin dans le village de Lavau, la direction tant espérée Uchon

sur les monts du Morvan : le Folin, le Beuvray, le Prénelay sont devant vous à portée de la main et vous ne regrettez plus vos recherches. Élémentaire mon cher Watson.

Tous vos regrets s'envoleront, s'il en reste encore, en poussant la porte de l'auberge "La Croix de Messire Jean" où malgré notre retard nous avons reçu un bon accueil. Une jolie salle meublée avec

goût par une patronne fouineuse, l'ambiance bon enfant d'un chalet de montagne, les menus présentés sur d'originaux panneaux de bois et disponibles à chaque table, tout concourt au plaisir des clients qu'il soit marcheur, touriste de passage ou simplement curieux.

De 88 F à 98 F, 105 F et 125 F plus la carte, chaque menu est accompagné d'une histoire ou d'une légende sur des personnages typiques du Morvan, le Lazare de la Beurche, le Père Nouère, le Bougoue, menu enfant à 40 F et les quatre-heures morvandiaux servis comme son nom l'indique à... 16 heures pour les randonneurs qui ont trouvé une petite faim le long de la route. Mais dans l'assiette me direz-vous on y trouve quoi ? une nourriture bonne et sans prétention, bel assortiment de salades composées et de charcuteries du Morvan, une grande variété de produits pour le plat principal en regrettant que l'accent ne soit pas assez mis sur les plats régionaux





ou sur un plat du jour, un assortiment de fromages un peu court et une abon-

dante carte de desserts. Si vous avez un petit appétit passez votre chemin car les plats sont copieux, le tout accompagné d'une carte des vins où figure en bonne place un assortiment assez complet de demi-bouteilles.

Dans cet endroit familial qui fait aussi hôtel (6 chambres) vous passerez un moment agréable avec vos enfants - une aire de jeux est à leur disposition. Le samedi et le dimanche il est prudent de retenir votre table. Surtout n'hésitez pas si vous avez besoin de renseignements sur les nombreuses

randonnées à faire, de solliciter le patron qui veille avec un soin jaloux

sur les pistes de V. T. T. et sur les sentiers balisés qui rayonnent autour d'Uchon et vous renseignera avec beaucoup de gentillesse.

Peut-on faire une prière pour ce village un peu mystique où une charmante église orthodoxe se visite et les mille Bouddhas ne sont pas loin : Sainte Communauté des Communes et bienheureuse D.D.E. faites que le site d'Uchon soit correctement indiqué pour ne pas obliger le pauvre visiteur à sortir sa carte routière, à arriver en retard où il est attendu, même si on dit dans certains coins du Morvan que "s'il veut trouver il n'a qu'à chercher par lui-même". Amen

Auberge de Messire Jean

71190 UCHON

Tél. 03 85 54 42 06

Fax 03 85 54 32 23

La Brasserie de Château-Chinon

Tout autre est l'ancien café de l'Agriculture, situé au cœur de Château-Chinon, agrandi, et sans perdre son âme repensé entièrement par le propriétaire. De ce café de village où on refaisait le monde, NONO pour les intimes, a conçu une brasserie qui n'a pas les prétentions de ses sœurs des grandes villes, mais qui est avenante, largement ouverte sur la rue avec ses tables installées sur le trottoir. Le service est rapide avec un choix équilibré, bonne

variété de hors d'œuvre mais on peut attaquer directement par un des 5 plats du jour à 45 F (ce jour-là : tête de veau gribiche, saumon, jambon à la crème, andouillette, steak. Le tout accompagné par des garnitures variées largement servies) le fromage présenté en plateau, belle proposition de desserts, un bon côtes du Rhône en pichet, avec le café vous vous en tirez pour 90 F environ pour un repas très correct. L'ambiance bon enfant

dans une atmosphère sympathique de restaurant fréquenté par des jeunes. Cette brasserie gagne à être connue et pourrait devenir en hiver une étape sur la route qui mène à la neige.

L'Agriculture

En centre ville

58120 Château-Chinon

Tél. 03 86 85 10 20

Le Pot-au-Feu aux Trois Viandes

L'incontournable plat
de l'automne

Ingrédients pour 5/6 personnes

- 8 carottes
- 5 navets
- 8 belles pommes de terre
- 5 poireaux
- 1 branche de céleri
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 750 g de gîte
- 750 g de plat de côtes
- 750 g de joue de bœuf
- 1 queue de bœuf
- 1 Os à moelle



*Viande préparée par la boucherie
Blandin de Lormes*

Dans une grande marmite d'eau froide salée avec du gros sel, mettez la viande à cuire et couvrez jusqu'à ébullition (écumez si nécessaire) mettez les légumes, sauf les pommes de terre que vous ajouterez une demie heure avant la fin de la cuisson, le bouquet garni et laissez cuire doucement à petit feu toute la matinée.

Si vous voulez privilégier la viande, commencez la cuisson dans l'eau froide ; si vous désirez privilégier les légumes, mettez-les avec la viande dans l'eau bouillante.

A manger avec de la moutarde, des cornichons ou du gros sel.

Boire avec un rouge d'Epineuil ou un coteaux du Giennois et pourquoi pas un Sancerre... rouge bien sûr !

Le reste du bouillon fera le soir un excellent potage avec du vermicelle ou du tapioca ou de belles tranches de pain posées dans le fond de l'assiette au moment de servir.

