

La Confrérie des femmes aux fourneaux

Sis chez « Tante Hélène », à Saint-Martin-du-Puy, près de Lormes. La créatrice vous reçoit dans un chaleureux bric à brac, ancienne boucherie bistrot de village transformée en restaurant.

Le 10 avril 2002, madame Trécourt, alias Tante Hélène, crée l'association des « femmes aux fourneaux », dont le premier chapitre se tient le 15 juin 2002. A cette époque, cinq cuisinières sont intronisées et l'association décerne ses premiers diplômes.

Depuis, la confrérie, dont le but est de lutter contre la standardisation de la cuisine et de sauvegarder la tradition et la mémoire, est sortie des frontières du Morvan, de la Nièvre, de la Bourgogne, pour essaimer et porter la bonne parole dans toute la France et peut-être en Europe.

En 2003, le trophée du tourisme en Bourgogne est venu couronner cette initiative intéressante. Les recettes, souvent transmises de mère en fille depuis des générations, sont recueillies et publiées dans un cahier disponible à Saint-Martin-du-Puy. A ce jour, quarante-quatre recettes figurent dans ce recueil.

Que vous soyez cuisinière familiale ou professionnelle des pianos, si vous connaissez des recettes originales et des tours de mains, ou si vous avez gardé la notion du bon, du bien manger et du travail réalisé avec amour alors prenez contact avec Tante Hélène. Pour devenir membre de l'association, chaque candidate doit faire don d'une recette de cuisine traditionnelle. La cotisation pour une année est de quinze euros.

Le chapitre de l'association se tient tous les ans au mois d'octobre.

Parler de Tante Hélène et des femmes aux fourneaux (ce qui n'a rien de péjoratif) ne serait pas complet si Vents du Morvan ne publiait pas une recette de cuisine extraite du cahier.



La salade de la rivière

Pour 4 personnes :

- 2 salades en mélange : (batavia et feuilles de chêne)
- 2 citrons, sel, poivre, 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 sachet de 8 tranches de truite fumée sous vide
- 1 petit bocal d'œufs de truite
- 1 concombre et des tomates cerises pour la décoration

Epluchez les deux sortes de salade, les laver, les égoutter, les couper en lamelles pas trop fines.

Préparez dans un bol une sauce avec la crème fraîche, le jus des citrons, sel, poivre, gouttez votre sauce, il faut qu'elle soit assez salée et poivrée, incorporez-la à la salade, remuez délicatement, disposez sur chaque assiette.

Coupez en lamelles la truite fumée, disposez-les d'une façon harmonieuse sur la salade. A l'aide d'une cuillère à café parsemez les œufs de truite.

Au bord de l'assiette posez délicatement six rondelles de concombre, coupez les tomates cerises en deux et posez-les avec amour entre les rondelles de concombre.

Agrémentez avec des zestes de citron posés çà et là.

Cette recette vous est servie
au restaurant "Chez Tante Hélène"