

Les boutiques avallonnaises

Les gourmandes...



En arrivant par la route de Lormes, au n°1 de la rue Carnot, se situe la pâtisserie de Thierry Blay, un magasin clair et lumineux, qui donne également sur la rue de Lyon. Ses spécialités : un somptueux « **Chocorêve** » composé de



le chocorêve

mousse au chocolat posée sur une base croustillante et enrobée de chocolat noir, et l'« **Impérial** », qui se compose d'une base noisette-chocolat, garnie de mousse au chocolat blanc et recouvert d'une purée de fruits rouges.

En me dirigeant vers le centre ville, sur la gauche, j'ai visité pour vous la chocolaterie Gauthier afin que l'on me présente un certain « **Mylord** ». Ce n'est pas un citoyen de Grande-Bretagne



expatrié chez nous mais un délicieux bonbon praliné-noisette enrobé de sucre. Allez, venez « Mylord » !, dans l'atmosphère feutrée d'une jolie boutique.

Sur le même trottoir, en direction de la place Vauban, le chocolatier Xavier Boucher présente ses « **nougeottes** » (« Noisettes » pour les Morvandiaux) qu'il a finement caramélisées avant de les enrober de chocolat et ses



« **Délices de Vauban** » : praliné dans une coque de sucre et de fruits. Monsieur Boucher, artiste en la matière, a exposé à l'entrée de son magasin un œuf en chocolat géant garni par divers personnages ; une œuvre d'art !

Si l'on emprunte la rue piétonne, on trouve sur la droite, une boutique originale ; c'est une épicerie fine où l'on vend du vin, des produits régionaux, une gamme très complète de thés du monde entier. Cette épicerie a également une vocation de brûlerie de café.



Sous cette enseigne du « Cygne », vous pourrez également déguster les « **Pavés d'Avallon** », un praliné aux amandes entouré de deux fines feuilles de nougatine et enrobé de sucre glace.



J'ai terminé mon périple sucré sur la place Charles de Gaulle, en face de la mairie, chez Dupré, pâtissier confiseur. La spécialité maison : la « **Tourtière** », une vieille recette familiale. Elle se compose d'une pâte à tarte d'une extrême minceur – comme du parchemin – garnie de crème d'amande et de fruits : pommes et pruneaux, poires et cerises selon les goûts. La pâte est rabattue « en chiffonnade » pour la cuisson, et la « Tourtière » vaporisée à l'Armagnac au sortir du four.

En revenant en direction de la place où monsieur Vauban se dresse fièrement sur son piédestal et avant de quitter la rue piétonne, j'ai été intrigué par une enseigne inhabituelle pour une boucherie :



« Viandes et terroirs de Bourgogne ». Il y a quelques années, monsieur Ravier, boucher de son état, a créé une société avec deux éleveurs de l'Yonne (l'un à Précy-le-Moux, l'autre à Saint-Père-sous-Vézelay). Les bêtes sont choisies à la ferme par le boucher et abattues à l'abattoir de Saulieu. Le boucher est ainsi sûr de la provenance des moutons, porcs, veaux et autres charolais qu'il vend dans sa boutique. Le suivi de la filière permet donc de garantir la qualité du produit et de fidéliser la clientèle grâce à ce gage de qualité.

Tout à côté, la maison Philippe ; ce boucher, charcutier, traiteur a une spécialité que je vous recommande chaudement ; un vrai délice ! La « **Tour d'Avallon** », un friand fait de pâte feuilletée pur beurre, garni à la crème d'Epoisses, à la crème d'asperges vertes et de petits morceaux de jambon du Morvan. Sur le dessus, est sculpté dans la pâte, une tour médiévale. Tout cela est particulièrement fin et vaut le détour.



Vous l'avez certainement bien compris ; je me suis sacrifié pour vous et j'ai dégusté tous ces produits. Il faut bien savoir se dévouer de temps en temps, le ciel en soit remercié, même si le tour de taille en pâtit parfois !

Au cours de cette visite dans notre bonne ville d'Avallon, j'ai rencontré des commerçants aimables et accueillants et qui semblent se remettre lentement du rouleau compresseur de la grande distribution. Tous ont eu un souhait : trouver une idée de création pour produit original – salé ou sucré – et faisant la réputation d'Avallon, au même titre que la madeleine à Commercy, les nougatines à Nevers, le nougat à Montélimar, les bêtises à Cambrai ou le clair de lune à Maubeuge. Pouvons-nous nous permettre de souffler aux oreilles des autorités locales, l'idée d'organiser un concours gastronomique, dans cette perspective de promotion d'Avallon ?

Les charmantes...



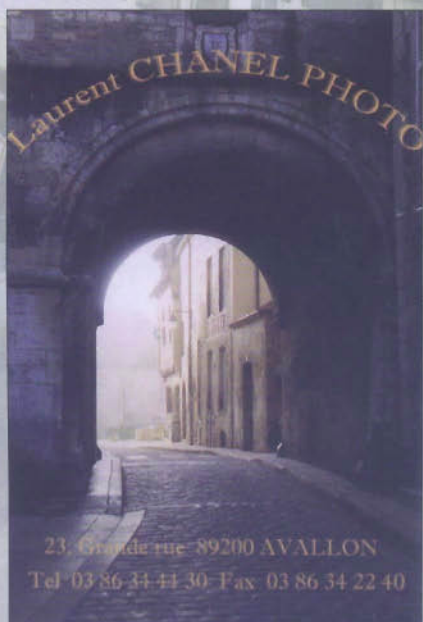
« *Au bonheur des livres* »

4, Grande Rue Aristide Briand
89200 Avallon
Tél : 03 86 31 65 51



« *La Chapellerie* »

M^{me} Géraldine Defert
8, Grande Rue Aristide Briand
89200 Avallon
Tél : 03 86 34 02 08



« **Laurent Chanel Photo** »

Eurl
23, Grande Rue Aristide Briand
89200 Avallon

Tél. : 03 86 34 44 30
Fax : 03 86 34 22 40

Portrait, mariage, publicité, vente de matériel et accessoires argentiques et numériques, tirages, retouches photos, transferts de films anciens 8 mm, super 8... sur DVD, identités écran TV

18 ans d'expérience à votre service

phox

PHOTO-VIDÉO-NUMÉRIQUE