

LES BONS PLANS de Gilles Pudlowski

L'Italie côté Ouest

Béatrice et Philippe Lattanzio, qui tiennent une jolie boutique de produits transalpins face aux halles Saint-Louis, ont fait de leur trattoria chic et sobre une ambassade du bon goût transalpin. Le lieu est discret, les pâtes, huiles et vins de qualité. Caponata, ravioli à la daube,



tiramisu à l'amaretto sont de séduisants hommages à l'Italie heureuse.

Da Vinci, 6, rue Louis-Pasteur, Brest (Finistère). 02.98.46.90.90. Carte: 36 €.

L'Auvergnat marin

Patrice Eschalié, formé chez Ducasse et Gagnaire, a fait d'une demeure du vieux Clermont, avec poutres et murs jaunes, un temple du produit marin. Risotto à l'encre et calmars, tarte aux langoustines et girolles, sole aux coquillages font des mets



de caractère. Les menus bien vus et les desserts (brownie tiède à l'orange confite) donnent envie d'y voir de près.

Fleur de sel, 8, rue de l'Abbé-Girard, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

04.73.90.30.59. Menus: 28 € (sem.), 49, 69 €.



La brandade de Nîmes

Nîmes et la brandade de morue: une histoire d'amour qui remonte à l'époque de la route du sel. Jadis, avant de partir pour leurs longues campagnes de pêche, les terre-neuvas de l'Ouest venaient s'approvisionner, dans les salins camarguais, en sacs de sel qu'ils troquaient contre le fameux poisson.

Un cuisinier nîmois eut un jour l'idée de broyer la chair de la morue et de lui incorporer de l'huile d'olive, des aromates et des épices pour en relever le goût et en faire un plat de caractère. Si on en trouve trace dès 1786, il faut attendre 1830 pour que ce plat acquière, sous la houlette d'un chef nommé Durand, sa célébrité.

RECETTE

Brandade à la nîmoise

Pour 4: 1 kg de morue salée, 35 cl d'huile d'olive, 25 cl de lait, 2 gousses d'ail, persil haché, sel, poivre, 3 pommes de terre bouillies, 20 cl de crème fraîche. Faire dessaler la morue dans un saladier d'eau pendant vingt-quatre heures. La nettoyer, enlever la peau et les arêtes. La faire cuire dans de l'eau chaude, l'égoutter et l'émietter. Hacher l'ail et le persil, faire chauffer le lait et l'huile d'olive séparément. Ajouter ail, persil, lait, huile d'olive, bien mélanger, saler, poivrer. Ajouter 3 pommes de terre bouillies en purée dans la morue, 20 cl de crème fraîche, mettre dans un plat à gratin et passer au four quinze minutes.

Par la suite, on lui inventa toutes sortes d'assaisonnements et de manières de l'accommoder: avec des tomates fraîches, des épinards passés au four, de la purée de pommes de terre, en feuilleté, avec un ajout d'ail. Servie froide, chaude, en île flottante, avec de la truffe, comme chez Michel Kayser, la star gourmande d'Alexandre, à Garons, la brandade, jadis mets simple, est devenue un plat noble.

On la vend toute faite, à Nîmes, chez Raymond Geoffroy, le roi du genre, qui la propose en bocal, boîte ou barquette, conservée avec délicatesse ■

Raymond, 34, rue Nationale, Nîmes (Gard). 04.66.67.20.47.

Cyril le fromager

Cyril Lorho, Breton de Saint-Nazaire, immigré à Saint-Dié-des-Vosges, est devenu le premier MOF fromager alsacien.



Sa boutique du quartier de la cathédrale est un temple du produit fermier, affiné avec cœur. Munster en direct d'une ferme du col du Bonhomme, beaufort d'alpage, vieux comté, curé nantais, cantal friable respirent le goût au naturel.

Lorho, 3, rue des Orfèvres, Strasbourg (Bas-Rhin). 03.88.32.71.20.

Aromatique cassis

Dans une collection consacrée aux produits de terroir, ce petit livre est une perle. Jacqueline Ury dit tout de cette «baie voyageuse, aromatique et vertueuse» qu'est le cassis de Bourgogne. Recettes et adresses complètent un historique fourni. Dans la même série viennent de paraître le beaufort des alpages du MOF fromager de Grenoble Bernard Mure-Ravaud et la saucisse de Montbéliard de Pierre-Brice Lebrun. Indispensables pour les gourmets!

«Le cassis de Bourgogne», de Jacqueline Ury (Les Quatre Chemins, 66 pages, 8,90 €).

