

LES BONS PLANS de Gilles Pudlowski

L'écurie d'Eric

Eric Suchet, qui, l'été, anime le chalet d'alpage de La Chasse, a fait d'une ancienne écurie une table alerte. Gratin de crozets, raclette, fondue au beaufort ou paillasse bevilloise (pommes de terre râpées au chèvre avec



champignons, poitrine fumée et salade verte) voisinent avec les plats au goût du jour (ravioles de lapin au citron). Jolis desserts bevillois (rissoles, farçon), apremont de Boniface et sourire en prime.

Le Montagnard, Saint-Martin-de-Belleville (Savoie). 04.79.01.08.40. Carte : 35 €.

La Provence selon Baussan

Passionné de Provence, créateur de L'Occitane et d'Oliviers & Co, Olivier Baussan a consacré sa vie à l'huile d'olive et ses dérivés. En quête des meilleurs producteurs, il



vient de lancer une collection rassemblant 31 huiles différentes. Douces, fruitées, fortes, fines, amères, joliment herbacées, toutes de première pression à froid : elles se livrent par coffrets. Première Pression Provence ou PPP, c'est son nouveau label. www.ppprovence.com.



Vertueuse Chartreuse

Sa formule d'origine fut donnée par le maréchal d'Estrées aux moines de la Chartreuse de Vauvert, près de Paris, mais ces derniers ne purent concevoir cet «élixir de longue vie» avec des plantes absentes d'Ile-de-France. En 1735, ils communiquent la recette à leur maison mère, la Grande Chartreuse, fondée par saint Bruno en 1084. Le frère Jérôme Maubec, apothicaire du monastère, puis le frère Antoine parviennent à mettre en pratique la vertueuse liqueur verte dite «de santé» avec 130 plantes demeurées secrètes. En 1838 est élaborée la Chartreuse jaune, moins riche en alcool (42 degrés contre 52) et plus sucrée, par le frère Bruno Jacquet.

En 1860, la distillerie, logée jusque-là dans la Grande Chartreuse, est déplacée à Fourvoirie, à quelques kilomètres du monastère, employant 5 frères et 30 ouvriers. La politique anticléricale d'Emile Combes conduit les moines à se réfugier, de 1903 à 1940, à Tarragone, en

RECETTE
Pommes caramélisées à la Chartreuse

Pour 4 : 3 pommes, 30 g de beurre, 60 g de sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe de Chartreuse jaune. Eplucher et couper les pommes en quartiers assez minces. Faire fondre le beurre dans une poêle. Y mettre les pommes à cuire une dizaine de minutes sur feu moyen en les faisant sauter de temps en temps. A la fin de la cuisson, les saupoudrer de sucre, les arroser de Chartreuse jaune. Faire flamber aussitôt et servir.

Espagne, où ils poursuivent l'élaboration de leur liqueur (elle sera fabriquée en France à partir de 1921 sous le nom de Tarragone des pères chartreux). Avant qu'ils puissent revenir à Voiron (Isère).

On y visite désormais les installations modernisées et on y goûte l'élixir doux ou fort réalisé avec des plantes séchées et broyées, macérées dans l'alcool, distillées et vieilles en foudres de chêne de Hongrie. Cette boisson, savamment gourmande, est hautement digestive ■



Les bières de Christophe

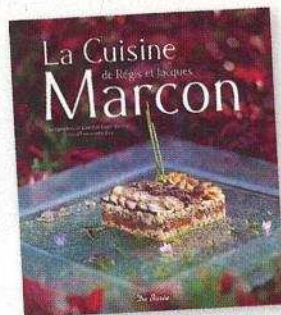
Christophe Noyon, ingénieur agricole, a repris la ferme de ses parents, où il a installé une brasserie artisanale de qualité. Blonde de haute fermentation dite bière des Deux-Caps, blanche de Wissant, noire de Slack font merveille. Comme la Belle Dalle, épicée, issue d'orge malté, titrant 8 degrés et proposée millésimée.

Brasserie des Deux-Caps, Ferme de Belle Dalle, 1413 route d'Ausques, Tardinghen (Pas-de-Calais). 03.21.10.56.53.

La cuisine des cimes

Ils règnent à Saint-Bonnet-le-Froid, à plus de 1 000 mètres, entre Ardèche et Velay, mais l'hiver ils hibernent. Régis Marcon et son fils Jacques en ont profité pour rédiger leurs plus belles recettes. Les photos de Laurence Lager-Barruel et les textes d'Emmanuelle Jary viennent en contrepoint. Ces artistes, qui vénèrent les cèpes et la bécasse au genièvre, donnent le goût d'une cuisine authentique.

« **La cuisine de Régis et Jacques Marcon** » (de Borée, 242 p., 49 €).



DR - MAURICE ROUGEMONT - JEAN-DANIEL SUDRES/VOYAGE GOURMAND - M.DUBOIS@SEVAINDELACRITIQUE.COM/STYLISME - VALÉRIE L'HOMME