

## TENDANCES GASTRONOMIE

### LES BONNS PLANS de Gilles Pudlowski

#### Bernardo au sommet

Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde, répond présent à Courchevel avec une équipe rodée. Matteo Ghiringhelli anime la salle et conseille les vins avec brio, tandis que la douce Mariana Delubac cuisine comme on aime. Langoustines à la purée



de patates douces, bar aux endives caramélisées ou risotto « mantecato » à la milanaise se marient avec des crus du Piémont, de la vallée du Rhin ou de Nouvelle-Zélande. **Il Vino**, Courchevel (Savoie). 04.79.08.29.62. Menus : 98, 120 € (vins c.).

#### Maria, reine de Megève

Elle est la reine discrète de sa station. Maria a créé, il y a trente-cinq ans, un repaire feutré qui donne envie de se blottir au chaud. Il y a la collection de cafetières, l'ambiance cosy, la raclette, les omelettes, les salades, puis ces crêpes qui font figure de modèles du genre. Galettes au sarrasin mais aussi au froment (comme celle, exquise, à la compote de pommes)



sont craquantes. On en ferait bien son ordinaire d'hiver. **Les Marronniers**, 18, impasse du Chamois, Megève (Haute-Savoie). 04.50.21.22.01.



## La gaufre, c'est Meert!

Une gaufre du Nord, mais fine, sophistiquée, avec sa forme oblongue, sa farce de cassonade, sa délicatesse qui en fait une gourmandise bourgeoise et non, comme le veut la tradition d'ici, une « gaufre de foire » populaire, faite, pour tous, au gaufrier. Meert, le pâtissier fameux de la rue Esquermoise, à Lille, à deux pas de la grand-place, rénové avec superbe par Thierry Landron, en a fait sa spécialité.

#### RECETTE

##### Gaufres coco/chicorée

Recette de Benoît Lagache, Meert

Pour 24 gaufres : 1 kg de farine, 70 g de levure, 70 g de sucre, 1 pincée de sel, 350 ml de lait, 9 œufs, 630 g de beurre. Fourrage : 250 g de beurre, 330 g de sucre cristal, 25 g de vanille en poudre, 40 g d'alcool coco, 200 g de poudre de coco, 75 g de chicorée liquide.

Mélanger farine et levure. Ajouter sel, sucre, lait et œufs. Pétrir la pâte puis ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser reposer 2 h. Former de petites boules. Préparer le fourrage en mélangeant beurre, sucre, vanille, alcool coco, poudre coco, chicorée liquide. Faire chauffer le gaufrier, cuire les petites boules de pâte, les couper dans le sens de la longueur, ajouter le fourrage, refermer la gaufre.

Le général de Gaulle, natif de Lille, venait jadis acheter les siennes ici. Il goûtait ainsi les gaufres fines, à l'ancienne, parfumées à la vanille, qui furent créées dans les ateliers maisons en 1849. Désormais, dans le beau cadre XVIII<sup>e</sup>, avec son salon de thé pomponné, ses miroirs et ses stucs, on propose des gaufres aux parfums variés : chicorée et noix de coco, après violette et cassis ou caramel au beurre salé.

Marquée de son sceau, fabriquée toujours artisanalement à la main, fourrée de crème à la vanille de Madagascar, conditionnée par six ou douze unités, enveloppée d'une feuille argentée garantissant sa fraîcheur, elle demeure, malgré les nouveautés qui enrichissent sa palette, fidèle à la tradition lilloise ■

GILLES PUDLOWSKI



#### Le fromager de Chambéry

Star du fromage savoyard, Denis Provent veille sur les meilleures pâtes non seulement savoyardes (reblochon, beaufort, bleu de Termignon, abondance), mais aussi plus largement hexagonales. Ses caves d'affinage, placées sous le château, impressionnent. Tous les produits de Savoie (vins, vermouth, pâtes, bonbons, couteaux) sont au rendez-vous.

**Laiterie des halles**, 2, place de Genève, Chambéry (Savoie). 04.79.33.77.17.

#### Exquis

Un journal gastronomique et littéraire, secret, romantique, amoureux, sentimental et savoureux. Mlle K raconte ses amours contrariées avec M. C.



ses recettes pour séduire. La tarte carrée aux poivrons, la soupe de lentilles « minute/tendresse », les fagots en chocolat, le puits d'amour se livrent ici comme des poèmes. Cet ouvrage/objet à la charme des textes ésotériques. Voilà un ovni exquis. « Délices et cœur brûlé », de Mlle K (Agnès Viénot, 190 pages, 24,90 €).