



PLAISIRS

LE FESTIN DU BLESOIS

À Blois, qui se mire dans la Loire depuis plus de 1 000 ans, on peut préférer une visite du château, véritable joyau de la Renaissance, ou encore flâner dans la ville et découvrir les demeures à pans de bois. La Loire, elle, est le paradis des pêcheurs à la ligne... et des gastronomes.

On peut s'offrir, à moins de deux heures de Paris, des vacances ou une fin de semaine royales à Blois, ce joyau de la Renaissance au château tout droit sorti d'un conte de fées. Une ville minérale, nimbée de la lumière du fleuve. Flâner dans le quartier Saint-Nicolas, se promener de jardins en hôtels particuliers couleur crème, passer devant les maisons basses des marinières, est un doux voyage dans le temps. La Loire a toujours attiré les pêcheurs à la ligne... et les gastronomes. On connaît la recette de la carpe à la Chambord depuis le XVIII^e siècle. La petite friture a aussi ses adeptes. À L'Embarcadère, qui offre une vue de rêve sur l'onde, on la sert simplement avec citron et fleur de sel. Dans sa ferme de Montmartins, Jean-Michel Morand fait alterner, selon les saisons, les cultures d'asperges blanches, poireaux, carottes, choux, courgettes, pommes de terre, oignons, etc. Le spectacle vaut le détour quand, entre octobre et novembre, il extrait l'igname de terre. Il faut alors ôter des palissades les foisonnantes petites feuilles vertes de la plante, dont l'abondance fait penser au lierre ou au liseron, et creuser le sol de sable à

plus d'un mètre de profondeur pour récupérer, sans l'égratigner, le long tubercule brun. Cette variété dite « de Chine » a été ramenée dans les années 1950 par un paysan qui voyageait outre-mer. L'igname se plaît depuis au bord de la Loire, à Saint-Claude, Vineuil et Montlivault. La

Après une petite friture, un gigot de 7 heures accompagné d'un cour-cheverny blanc, les myrtilles s'imposent avec du fromage frais. Un régal... royal !

production, de 10 tonnes à l'hectare en moyenne, est gourmande en main-d'œuvre. Une fois l'igname déterrée, il lui coupe la tête et la replante. Le goût de ce légume ressemble un peu à celui de la patate douce, et il se cuisine facilement, de mille et une façons. À coup sûr, il comptera parmi les produits livrés par les Paniers du Val de Loire, un groupement de maraîchers bio disposant d'un vaste réseau de points de vente en Île-de-France et dans l'Orléanais.

C'est aussi en bordure de Loire que pâturent les brebis et agneaux de race solognote de Didier et Patrick Chêne. Leur chair délicate mérite d'être accompagnée par un nectar

rouge de cheverny. Pour un gigot de 7 heures, un [cour-cheverny] blanc s'impose. Celui de Jocelyne et Michel Gendrier, du domaine des Huards, sera parfait. Le lieu-dit les Huards, du nom d'un oiseau plongeur migrateur qui fréquentait autrefois les parages, forme un site naturel quadrillé de haies abritant des parcelles de cépages : pinot noir, gamay et cabernet franc en rouges ; sauvignon, chardonnay et romorantin en blancs. On doit ce dernier cépage, d'abord appelé petit danezy, à François 1^{er}, qui l'emporta dans ses bagages de Bourgogne à Blois, où il fut planté pour la première fois en 1519 près du château de Romorantin. Les Gendrier le cultivent en biodynamie sur 7,9 ha, avec pour seuls traitements compost, silice et bouillie bordelaise. Ils produisent trois cuvées. Le Domaine 2006 est un vin aux arômes de fleurs, d'agrumes et de minéralité bien frais et présents en bouche ; en 2005, la cuvée François 1^{er}, ample, délectable et racé, a beaucoup d'avenir ; JM Tendresse, en 2006, offre un bouquet tendre et

un bon équilibre, sans lourdeur. Des cour-cheverny originaux, subtils et complexes, vendus entre 6,10 et 9,50 euros.

À la ferme de la Guilbaudière, j'ai surtout bu du lait. Cette boisson procure bien du plaisir si les conditions suivantes sont réunies : pas d'homogénéisation UHT, et des vaches à l'alimentation équilibrée composée d'herbes, de céréales et de légumineuses, de préférence cultivées en bio. Anne Martin et Gilles Guellier font avec une partie de leur lait un délicieux fromage frais, et livrent le restant frais, entier et cru, conditionné sous sachet plastique. Une commerçante de leur entourage aurait réduit son taux de cholestérol en échangeant son lait de supermarché contre un breuvage biologique non homogénéisé.

Avec du fromage frais, les myrtilles, c'est fantastique ! On peut se payer ce luxe en rendant visite à la famille Bourdillon à Soings-en-Sologne. Sur cet îlot de verdure de 3 ha entouré de bois, les arbustes en rangées ordonnées arborent leurs baies bleu foncé recouvertes de pruine. Leur taille change selon la variété : bluetta, la plus petite, est aussi la plus précoce ; patnot, bluecrop et berkeley, les plus grosses, manquent un peu de saveur ;



La Loire qui arrose Blois (à gauche) est le dernier fleuve sauvage d'Europe. Ci-dessus le château Renaissance de Chambord. Comme les châteaux, les fromages du Loir-et-Cher peuvent être inscrits aussi au patrimoine... du goût!

ANNE FURUPRODT CHEVNY VAL DE LOIRE

darrow, plate et acide, est de loin la plus goûteuse. La cueillette « libre-service » (3,20 euros le kilo) a lieu de juin à août. Comptez une heure pour récolter 5 kilos de fruits. Les Bourdillon font aussi profession de pépiniéristes. Leurs hémérocalles, des fleurs aux pétales chatoyants, apportent aux salades et mets d'être une saveur douce, sucrée, ou bien piquante, elles embellissent les plats! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

- RESTAURANT : L'EMBARCADÈRE, 16, QUAI BESNARD, 41000 BLOIS.**
Tél. : 02 54 78 31 41 ; L'Herbe Rouge, Le Bourg, 41120 Valaire.
Tél. 02 54 44 98 14.
- VIN : Domaine des Huards, J. et M. Gendrier, Les Huards, 41700 Cour-Cheverny.** Tél. : 02 54 79 97 90.
- LAIT, FROMAGE : Ferme de la Guilbardière, A. Martin et G. Guellier, 41120 Monthou-sur-Bievre.**
Tél. : 02 54 44 01 70.
- MYRTILLE, FLEUR : Bourdillon, Champagne, route de Gy, 41230 Soings-en-Sologne.**
Agneau : D. et P. Chêne, La Faubonnière, 41700 Chemery.
Tél. : 02 54 71 81 77.
- IGNAME : Les Paniers du Val de Loire, 7, rue de la Vacquerie, 41000 Blois.**
Tél. : 02 47 30 10 50, www.lespaniersduvaldeloire.fr.

LYGIE ROTHONCOT 41

LE CHEF : GABRIEL FAURE, SAUMON ET CHÈVRE

L'histoire de L'Auberge du Centre commence en 1950, lorsque les parents de Gilles et Didier Martinet reprennent le « bar-tabac-laitier-coiffeur » de Chitenay, le village de l'inventeur de la machine à vapeur, Denis Papin. Les deux frères forment une bonne équipe. Didier s'occupe de l'accueil et entretient le magnifique jardin que l'on contemple depuis la salle à manger, claire et spacieuse. Gilles, en cuisine, n'hésite pas à laisser son chef, Gabriel Faure, prendre des initiatives. Gilles Martinet peut passer pour un doux rêveur, artiste et généreux ; il se définit surtout comme un travailleur acharné et un passionné de vins : sa carte comporte 400 références, dont une bonne part de nectars locaux. Règle n° 1 du restaurant : on ne sert que des produits frais. Les légumes dressés dans l'assiette le soir ont été cueillis le matin. L'imagination fait le reste ; ainsi de la verrine aussi multicolore qu'improvisée mêlant poivron, courgette, tomate, aubergine, citron, huile d'olive, pourpier,

basilic et persil. Règle n° 2 : harmoniser les saveurs, y compris entre mets et vins. Un cour-cheverny 2004 scelle l'alliance du saumon fumé maison et du caillé de chèvre émulsionné, assaisonné d'une vinaigrette un brin relevée, agrémentée de pistaches. Une merveille ! Même bonheur avec le pigeon et ses cuisses confites, proposés avec une sauce aux morilles somptueuse et un pain de girolles. Lorsque paraît le dessert, un caramel cœur d'agrumes, biscuit noisette et sorbet fraise préparé par le pâtissier de l'auberge, le repas prend des airs de fête. Sans conteste, une excellente table. Menus de 24,50 à 49 euros : place de l'Église, 41120 Chitenay. Tél. : 02 54 70 42 11.



LA RECETTE DE GABRIEL FAURE : AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET RATATOUILLE

- Pour la croûte d'herbes, blanchir à l'eau bouillante 1/4 de botte de coriandre, 1/4 de botte de persil plat, 1/4 de botte d'estragon. Bien les essorer. Mélanger au mixeur avec 100 g de chapelure, 100 g de beurre, 4 gousses d'ail et 1 échalote. Saisir les côtes et côtelettes d'agneau de Sologne

- sans trop les cuire (saignantes), assaisonner légèrement, dégraisser et répartir à plat sur une plaque à rôtir.
- Répartir sur chacune une fine lamelle du mélange d'herbes. Passer le plat de côtelettes à la salamandre environ 2 minutes, jusqu'à ce que la croûte d'herbes soit colorée et croustillante.

- En accompagnement, pourquoi pas une ratatouille avec aubergines, oignons, ail, courgettes, poivrons rouges et verts, tomates et herbes fraîches, et des pommes de terre « Margod » cuites à l'eau et au sel. Vin conseillé : Les Veilleurs 2008, cheverny rouge de Michel Quenieux.

L'AGNEAU DE SOLOGNE, VÉRITABLE DÉBROUSSAILLEUSE

Cette race rustique et résistante ne craint guère les parasites qui infestent les milieux humides de Sologne. Depuis l'époque gallo-romaine, les agneaux à la toison bise, roux de tête et de pattes, pâturent les terrains pauvres du Loir-et-Cher, recouverts de bruyères, genêts, joncs et de plantes aquatiques. Avant que leur production ne soit abandonnée au profit de celle d'ovins qui pèsent le double, s'élèvent en moins de temps, et donnent à l'aide d'hormones trois portées, au lieu de deux, ces bêtes paisibles étaient réputées pour leur adaptabilité et la qualité de leur laine, utilisée par les filatures de Romorantin et d'Aubigny jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Patrick et Didier Chêne, éleveurs à l'origine de la

renaissance de l'élevage, avec d'autres paysans courageux, ont retrouvé dans leurs archives des chroniques régionales de 1844 et 1938 faisant état d'une viande « fine et savoureuse », « plus délicate et infiniment meilleure » que celle des races communes, à tel point qu'elle était « jadis vendue à la Villette comme pré-salé ». Les agneaux de Sologne naissent généralement en mars. Une heure après le vêlage, les voilà déjà debout, commençant à gambader et à téter leur mère. Ils vivent dehors toute l'année et n'hésitent pas à parcourir 10 km par jour, entre landes et forêts, pour varier leur alimentation. Lors de l'abattage, après 9 mois en moyenne, ils pèsent 40 kg, ce qui représente 18

à 20 kg de viande, carcasse et gigots (de forme plutôt allongée) confondus. La noble démarche des frères Chêne et de leurs compagnons mériterait d'être récompensée par une appellation d'origine, tant elle renforce la notoriété de cette production et son lien avec le terroir. On compte aujourd'hui 2200 agneaux de Sologne en France, dont un bon millier sur place. Un exploit, car le cheptel était tombé à 500 têtes en 1970. Il sera cependant difficile de retrouver le niveau du XIX^e siècle : plus de 300 000 spécimens en 1850 ! Le bénéfice pour l'environnement est tout aussi impressionnant, car les troupeaux, en broutant, entretiennent les terroirs du Conservatoire d'espaces naturels de la région Centre.

