

TENDANCES GASTRONOMIE

PROVENCE

Le roi banon

PAR GILLES PUDLOWSKI

Issu de lait cru entier de chèvre, affiné en feuilles de châtaignier liées par un brin de raphia, il est le roi des fromages de Provence. Sa couleur crème ou mordorée, sa pâte onctueuse à cœur, ses forts parfums de sous-bois, ses fins arômes noisetés font du banon un fromage de caractère.

Il bénéficie de l'AOC depuis juillet 2003.

Produit au cœur du pays de Giono, sur une zone large (son aire d'appellation compte 31 cantons, 179 communes réparties sur les départements des Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Vaucluse, Drôme), le banon bé-

néficie d'une influence climatique méditerranéenne douce, dans un secteur de moyenne montagne sèche avec des paysages de collines et de plateaux.

Les chèvres se nourrissent d'herbes des garrigues sur sols peu fertiles et calcaires qui ne retiennent pas l'eau. Elles produisent un lait odorant dont on fait un fromage frais et fin. Mais c'est bien sûr son affinage particulier en feuilles de châtaignier qui lui confère son goût unique et savoureux : si proche du champignon, de la truffe et des sous-bois, il s'harmonise tout particulièrement avec les rouges provençaux ou rhodaniens de caractère, issus de grenache et de syrah ■

JEAN-DANIEL SUDRES • STYLISME : VALÉRIE L'HOMME



RECETTE

Tartelette croustillante au banon

Pour 4 pers. : 1 banon, 150 g de pâte feuilletée, 1 citron confit au sel, 12 cerises amarena (ou griottes) au sirop, 1 cuiller à café de graines de lavande, 1 cuiller à soupe d'huile d'olive.

◆ Etalez la pâte en quatre ronds. Taillez le citron en fines tranches, coupez le banon en deux dans l'épaisseur puis en deux dans la largeur pour faire quatre morceaux.

◆ Répartissez trois tranches de citron sur chaque rond de pâte, posez un morceau de banon par-dessus, avec trois griottes autour et un peu de lavande.

◆ Arrosez chaque tartelette avec un peu d'huile d'olive, mettez-les à cuire 8 à 10 min au four préchauffé th. 6/7 (200 °C). Servez aussitôt.

MORZINE Thorens, roi de l'alpe

« La cuisine de l'alpe », « Le goût des fruits », « Étonnants légumes » : ce sont les titres des ouvrages de Thierry Thorens et ses dadas. Son récent « Almanach des Alpes gourmandes » (Glénat) reflète le travail de ce natif de Thonon, Morzinois depuis vingt-cinq ans, qui vit la Savoie avec passion. Cet élève de Bocuse, gagné par l'esprit de modestie, propose aussi bien des pizzas au feu de bois que



JEAN-DANIEL SUDRES

des macaronis aux morilles, un porcelet grillé avec ses beignets de pommes de terre, qu'une saucisse aux choux dans le droit-fil de la tradition locale. L'accueil de Valé-

rie est le sourire même La Chamade, rond-point Crusaz, Morzine (Haute-Savoie). 04.50 79 13 91 Menus. 16 € (dég.), 42 €.

VANNES Les délices d'Olivier

Olivier Le Brun, as local du kouign-amann, est « le » spécialiste des pâtisseries classiques revues au goût du jour. Le « Gwen Ha Du », créé en hommage au drapeau breton, est un entremets mariant fond de biscuit amande, mousse caramel, mousse chocolat

blanc et caramel salé : à se poulécher ! Mais le « Surfin », Sacher au chocolat sans confiture d'abricot, ou le « Russe », biscuit noisette et crème



JEAN-DANIEL SUDRES

au beurre praliné, sont à craquer sur place... Le Brun, 9, rue Saint-Vincent, Vannes (Morbihan). 02.97 47 40 07.

DIJON

Le persillé de Jean-François

Star tripière du marché dijonnais, Jean-François Moreau excelle dans la confection des ris, langue et tête de veau, lard, poitrine fumée, pied de porc nature ou pané, qui sont ici à leur meilleur. Son jambon persillé avec beaucoup de jambon, une pointe d'ail, fort peu de gelée et du persil biendosé, est au top du genre. Triperie dijonnaise, Halles centrales, Dijon (Côte-d'Or) 06 63 78 30 36.

Le charcutier vedette du marché



MURIEL PRAGIER