

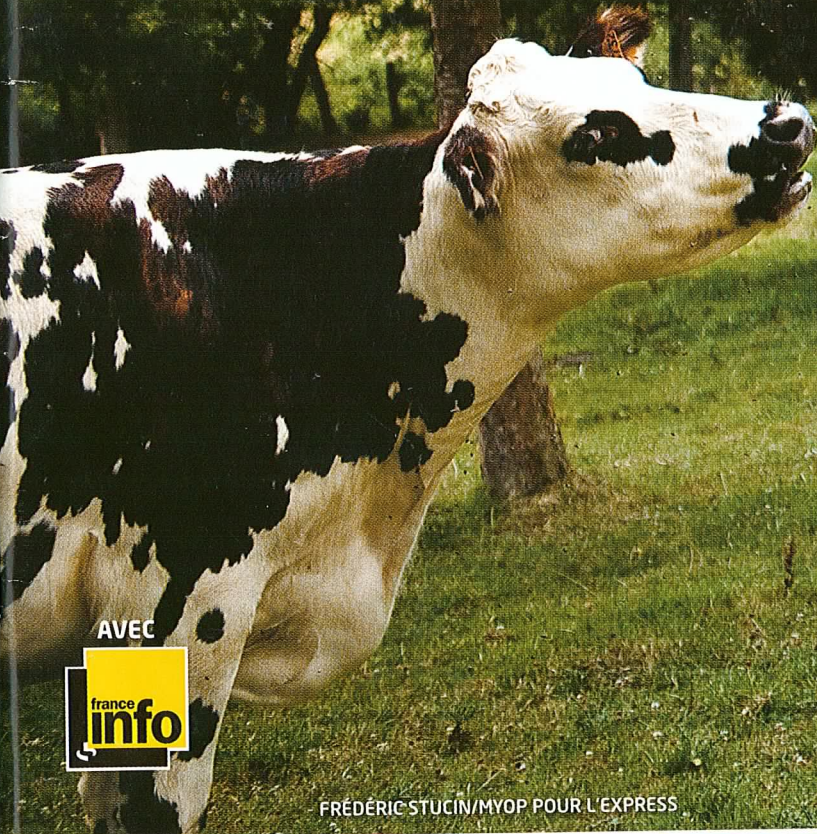
L'EXPRESS

WWW.LEXPRESS.FR

Spécial

NORMANDIE

gourmande



- Une cuisine entre terre et mer
- L'art du fromage
- La passion de la pomme

AVEC



FRÉDÉRIC STUCIN/MYOP POUR L'EXPRESS

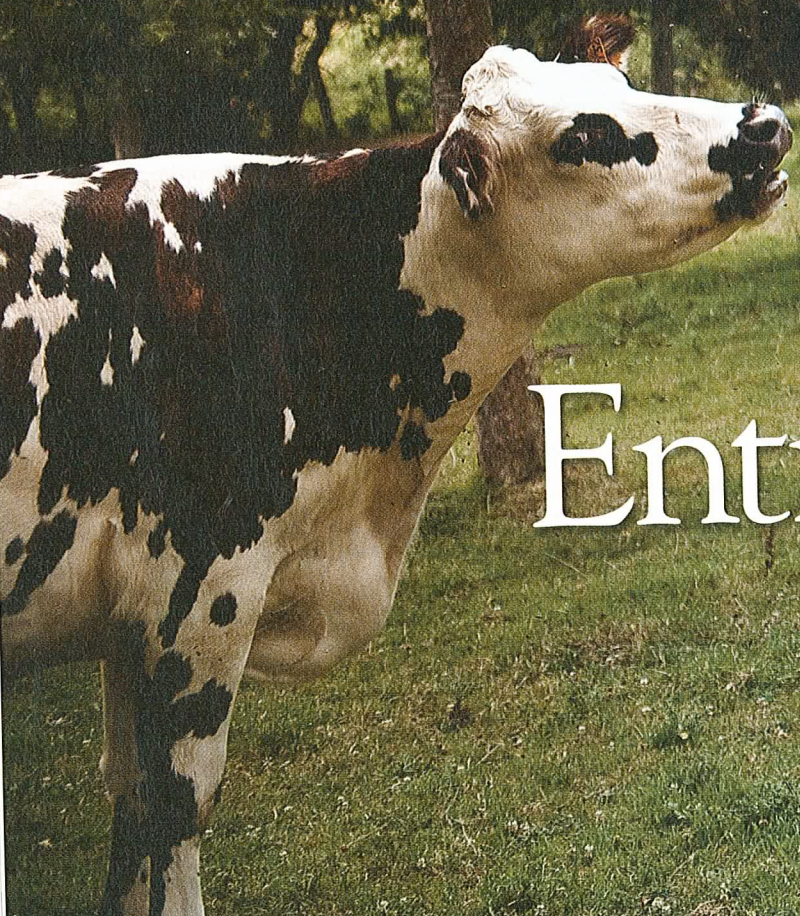
EXPRESS ROULARTA

M 05322 - 3084 - F: 3,50 €



Comment protéger votre vie privée

La région normande, qui a perdu des millions de pommiers anciens après la Seconde Guerre mondiale, ne se limite pas à ses archétypes, ses vergers et ses maisons de craie claire. Ici, à Montreuil-la-Cambe.



Entre la pomme et le fromage...

NORMANDIE

Le pommier – et sa vache dessous – est l'arbre qui cache un terroir prodigieux en bien d'autres produits d'exception que le cidre ou le camembert. Aujourd'hui, les jeunes chefs normands, conscients de cette richesse, reconcilient le bocage et la côte. Faisant table rase des clichés.

MARIE-ODILE BRIET ET EMMANUELLE POLLE - REPORTAGE PHOTO - FREDERIC STUCIN/MYOP POUR L'EXPRESS



Le vivier normand possède des huîtres excellentes, à défaut d'un produit star.

« On devrait cuisiner des huîtres millésimées ! » Philippe Hardy, chef étoilé du Mascaret, à Blainville-sur-Mer (Manche), plaisante à peine. Jean-Paul Guernier, négociant éclairé à Utah Beach, explore effectivement l'affinage d'huîtres sur de longues périodes. Une telle innovation a de quoi enterrer la « carte postale normande » : le cliché « crème-beurre-camembert-cidre ». Certes, avec un quart de la production nationale de crème, un leadership incontesté pour le fromage au lait de vache, le beurre et les pommes à cidre, la région pouvait difficilement échapper à son destin. Laissons de côté, pour le moment, ses 600 kilomètres de littoral. Côté terre, le garde-manger est bien garni : 13 appellations d'origine contrôlées, laitières (camembert de Normandie, livarot, beurre d'Isigny...), cidricoles (calvados, pommeau, cidre du pays d'Auge...), sans oublier, depuis le 11 juillet, l'agneau de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel. Ajoutez à cela un tombereau de « Label rouge » pour les viandes, les volailles et les légumes (carottes des sables de Créances), et d'autres AOC en attente

(cidres du Perche, du Cotentin, du pays de Caux). Le palmarès est impressionnant !

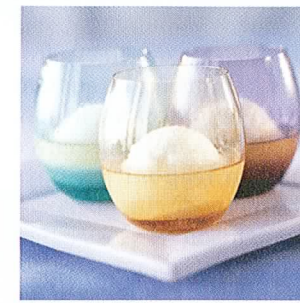
Sauf que les fleurons du patrimoine, trop souvent accommodés à la sauce industrielle, font un peu figure de chefs-d'œuvre en péril. Le beurre, par exemple. Introduit par les Vikings, il sera laminé à l'export, dès 1904, par le beurre danois, plus constant. En réaction, les petits producteurs s'organisent en coopératives, précipitant le délitement du tissu artisanal. Le phénomène s'amplifiera jusqu'à accoucher du géant Lactalis, roi de la pasteurisation et leader, en 2007, de l'offensive anti-lait cru face à l'AOC « camembert de Normandie ». L'usine Lactalis de Villedieu-les-Poêles (Manche) crache 250 000 camemberts pasteurisés par jour. La maison Réaux, à Lessay, en produit seulement 15 000, au lait cru, moulés à la louche par un ouvrier qualifié avant d'être affinés dans leur boîte en peuplier. Le camembert au lait cru a été, on s'en souvient, « sauvé par Bruxelles ». Mais pour combien de temps ? L'identité du cidre, elle aussi, s'est peu à peu diluée, banalisée par l'industrialisation.

Pour préserver son image gourmande, la région ne peut plus guère compter sur ses recettes les plus célèbres. Soles normandes, tripes à la mode de Caen, poulets au blanc,

Le trou normand dans l'ornière ?

« Entre chaque plat on faisait un trou, le trou normand, avec un verre d'eau-de-vie qui jetait du feu dans les corps et de la folie dans les têtes », écrit Maupassant dans *Les Contes de la bécasse*. Servi après le bouillon, les tripes et le gigot, précédant le rôti de veau, la volaille et les desserts, le petit verre de calvados, bu cul sec à mi-parcours, a « l'avantage de hâter la digestion de la première partie du repas et de permettre d'aborder la seconde dans un grand style », note le célèbre gastronome Curnonsky. Marqueur d'une cuisine d'un autre âge, le rituel ne perdure plus, aujourd'hui, que dans les repas de mariage ou de communion. Au restaurant, la boule de sorbet « pomme verte », noyée sous le calvados bas de gamme, gimmick des endroits touristiques, est

un bien piètre ersatz. D'autant que la glace anihile, paraît-il, les vertus digestives de la « goutte ». Le trou normand, composé à 100 % de calvados, est lié à la courbe de consommation de ce spiritueux.



L'eau-de-vie en cocktails.

Labellisé AOC, le vrai bon calvados a la cote à l'export : plus de la moitié de la production est vendue à l'étranger. Mais il se cherche une place auprès des Français, qui n'en boivent plus qu'un million de litres par an (contre 142 millions de litres pour le whisky !). Pour redorer son image, il se veut aujourd'hui base de cocktails, dilué en long drinks. Pourquoi pas ? Pourtant, servi pur, en petit verre réfrigéré, il a encore de quoi séduire. Si on le rebaptisait « shot », comme ces dosettes de 2 ou 4 cl dont raffole la jeune génération ? Dans le trou normand, tout est bon... sauf son nom. ● M.-O. B. ET E. P.

canard à la rouennaise, douillons de Rouen dessinent la cuisine normande dans le Guide bleu millésime 1952. Depuis, qui s'est penché sur ces plats pour leur insuffler une nouvelle jeunesse avant qu'ils ne risquent la fossilisation complète ? Quand surgit la « cuisine minceur » et le raz-de-marée de l'huile d'olive, les chefs locaux cèdent aux sirènes des tomates et du basilic. Tous, sauf un irréductible normand, Michel Bruneau, installé à Caen. A la place, il tente le camembert en sorbet, ou sur des huîtres chaudes. Malgré ses deux étoiles, il ne réussira ni à fédérer ses pairs ni à créer l'ambassade gastronomique normande de ses rêves chez la Mère Poulard, dont il faillit reprendre les rênes.

Son message fait mouche... deux décennies plus tard, auprès d'une génération de cuisiniers élevés au vrai goût du bocage : Arnaud



Un camembert AOC moulé à la louche, contre les anti-lait cru. Ici, la laiterie Réaux, à Lessay.

Viel (La Renaissance) à Argentan, Ivan Vautier (IV) et Anthony Caillot (A Contre Sens) à Caen, Jean-Luc Tartarin (au Havre) ou Philippe Hardy (à Blainville-sur-Mer). Dans leur ADN gourmand, plus rustique que bourgeois, on ne trouve guère de filets de sole à la dieppoise ou de soufflés au calvados. Plutôt de la poule au pot, du lapin à la moutarde, des légumes du potager et des beignets aux pommes mitonnés par les grands-mères pour la « collation dînatoire ». Un monde de fermiers, qui font le cidre et la « goutte », le beurre et la crème onctueuse, qui sublime la tarte aux pommes ou la roussette du vendredi...

Ils retiendront la leçon : ce n'est pas la sauce qui fait le plat, c'est le produit. Poulets, pigeons, canards sauvages, morilles, escarottes, pommes « à couteau », fruits rouges... Arnaud Viel achète local, mais cuisine différent : il revisite le poulet vallée d'Auge en glissant sous la peau un « beurre fermier, chapelure, poudre de cèpes », cuit la cuisse à basse température, sert avec une réduction de cidre. Philippe Hardy, lui, se dit « totalement autonome dans un rayon de 5 kilomètres », grâce à son réseau de pêcheurs : « Quand il y a un saumon, je suis prévenu dans la demi-heure. » Dans ses filets ? Homards bleus de Chausey, bars, bouquets, tourteaux, seiches, ormeaux... Palourdes et couteaux ramassés par les derniers pêcheurs à pied, qui cueillent aussi la roquette ou l'asperge sauvage. Ex-chef du restaurant Michel Bras au Japon, l'Aveyronnais Alexandre Bourdas (Sa.Qua.Na) a jeté l'ancre à >>>

Table d'honneur

> Guillaume Tirel, dit Taillevent (1326-1395)

Ce cuisinier français originaire de Pont-Audemer (Eure) est à l'origine du plus ancien traité de cuisine écrit en français, *Le Viandier*. Normand au service des rois de France, il mêle l'Orient à l'Occident dans une étonnante tourte pommes-figues-raisons relevée de gingembre et de safran.

> Marie Harel (1761-1812)

On lui doit d'avoir su tirer profit des leçons d'un prêtre réfractaire venu s'abriter en 1791 en Normandie. L'histoire ne dit pas la nature exacte du secret qu'il lui transmit, mais sa recette de camembert au lait cru, moulé à la louche, a depuis fait la fortune et le bonheur de tous, y compris des fromagers industriels.

> Gustave Flaubert (1821-1880)

Gigots, fricassées, andouilles à l'oseille, flots de cidre... Pour savoir ce que ripailler veut dire en Normandie, il faut relire le repas de noces de Madame Bovary. Né à Rouen, amateur de bonne chère, Flaubert a même inspiré un gâteau. Fourré de crème pâtissière, glacé de sucre d'un côté, pailleté de chocolat de l'autre, le « salambo » est le must des salons de thé de la côte.

> Michel Onfray (1959)

En choisissant, en 2006, sa ville natale d'Argentan comme épicerie de son Université populaire du goût, le philosophe gourmet vise la réconciliation du corps et de l'esprit. Environ 8 000 mètres carrés de jardin solidaire, riche en légumes frais, s'ajoutent aux conférences du maître, comme autant de prétextes à goûter des cinq sens.



A. WOOLFIT/CORBIS



A. DAGLI ORTI/

THE ART

ARCHIVE/

MUSÉE DU

CHÂTEAU

DE VERSAILLES



» Honfleur pour être au cœur du vivier normand. Il travaille les saint-jacques de la baie de Seine, à la noix charnue, au corail imposant. Malgré leur typicité, due à la rencontre des eaux douces et salées, elles restent moins cotées que les bretonnes.

Le premier fournisseur d'huîtres creuses de l'Hexagone

Même chose pour les huîtres. La Normandie, avec cinq bassins de production, est le premier fournisseur d'huîtres creuses de l'Hexagone. A Saint-Vaast-la-Hougue, elles ont le goût de noisette. Dans la baie des Veys, les « spéciales d'Isigny », douces et croquantes,

les cultures anciennes, comme celle du cresson à Veules-les-Roses, en Seine-Maritime. Fragiles, hélas, ses petites feuilles poivrées voyagent mal. Comme la crème et le beurre crus, dont les dates limites de consommation (DLC) sont trop courtes, déplore François Olivier, le fromager de Rouen. Ou ces fromages artisanaux méconnus, qui ne quittent guère la région. Au moins, le cidre, le bon, voyage de plus en plus. La prestigieuse cuvée Colette de la maison Dupont, en pays d'Auge, élaborée en méthode champenoise, est servie chez Gagnaire ou Nicolas Le Bec, à Lyon. Tandis que, dans le Cotentin, Damien Lemasson s'apprête à lancer sa cuvée « Millé-



Les derniers pêcheurs à pied cueillent les coquillages comme on cueille la roquette et les asperges.

régalent les bistrotiers à vin parisiens. Pourquoi aucune « marque » aussi réputée que la « perle blanche » du Charentais Gillardeau n'a émergé des parcs normands ? La région peine à engendrer des producteurs stars, cités sur toutes les cartes, dont la notoriété profite à la filière entière. On cherche en vain l'équivalent d'un Bordier, l'artisan beurrier malouin préféré des palaces. Seule figure un peu médiatique : Gérard Legruel, dont le parcours résume la renaissance d'un terroir. Repenti de l'agriculture intensive, ex-cultivateur de pak-choï, il fait aujourd'hui pousser dans le Cotentin des panais de Guernesey non traités, ou des pommes de terre bleues de la Manche, pour le Sa.Qua.Na ou le Normandy, à Deauville. Tandis que ses 400 brebis paissent dans les prés salés qui jouxtent son potager. Ses agneaux AOC s'envolent parfois pour Hongkong, qui en raffole.

Partout en Normandie, l'exigence des chefs – et celle, plus récente, des consommateurs affamés d'authentique et de bio – revitalise

sime » 2009, cidre de garde bio au contenu aussi délicat que le flacon-queue qui l'abrite. Tout aussi créatifs, nos jeunes chefs aiment à chambouler les classiques, comme Arnaud Viel et sa « glace à la teurgoule ». Tous cuisinent majoritairement le poisson, inventant des accords terre-mer qui expriment si bien la dualité de la région. Reste, peut-être, à le combiner au lacté, au crémeux réinventé. Au nord de l'Europe, les cuisiniers danois travaillent les huîtres, les coquilles, les crabes géants, en des plats-paysages rehaussés d'herbes sauvages, de rhubarbe et d'asperges. Le beurre est omniprésent – ils boycottent l'huile d'olive – et le *skyr*, version scandinave du yaourt, également. Le jour où les Normands se souviendront de leurs racines vikings, René Redzepi, qui a raflé à Ferran Adrià le titre de meilleur chef du monde (1), n'aura qu'à bien se tenir... ● M.-O. B. ET E. P.

(1) Selon le classement 2010 du magazine britannique *Restaurant*, c'est le jeune chef du Noma, à Copenhague, qui occupe la première place mondiale.

Mon turbot au cidre

PAR JEAN-LUC TARTARIN

Le chef étoilé du Havre revisite la cuisine normande à sa façon.



Le chef en bref

« L'identité de la cuisine normande ? Pas sûr qu'elle existe », avance Jean-Luc Tartarin, l'étoilé du Havre, icône gastronomique régionale. Sur sa carte, le bar ou le cabillaud ont l'humeur vagabonde, folâtrant avec le chorizo ou le lard de Colonnata, tandis que l'huître sauvage de Granville, pochée dans un bouillon dashi, s'évade du côté du Japon. Installé en plein quartier Perret, le restaurant de ce chef de 45 ans, natif de Rouen, n'a rien d'un conservatoire. Même si la sole soufflée au cidre, souvenir de ses années d'apprentissage, est sa madeleine à lui, nulle nostalgie dans ses plats tout en vivacité, en désaccords parfaits. Des citations, à la rigueur : un pigeon de Bresse cuisiné quasi à la rouennaise, avec des olives citronnées ; la douceur iodée d'une saint-jacques répondant au côté terreux d'une betterave. « Terre et iode, c'est très normand », glisse-t-il.

Cet été, c'est l'acidité de la rhubarbe, combinée à la douceur du poivron sur un maquereau longuement étuvé, qui l'inspire. Et l'hiver ? « Là, des fois, ça me prend », avoue le chef, saisi par des envies de sole dieppoise, de teurgoule régressive, de soufflé au calvados, de « vraie » tarte normande. Allégés (quoique !) et réinventés, bien sûr : un caramel de cidre pour la tarte, du pain d'épices dans la teurgoule... Le reste du temps, on ne nous ôtera pas de l'idée que l'essence d'une Normandie rêvée affleure, souvent, dans ses plats-signatures les plus audacieux.

● M.-O. B.

73, avenue Foch,
Le Havre (Seine-Maritime),
02-35-45-46-20,
www.jeanluc-tartarin.com

● Pour 4 personnes ●
Préparation : 30 min
● Cuisson : 35 min

● 4 tronçons de turbot de 200 g ● 10 g de beurre fermier ● 40 cl de cidre brut ● 10 cl de fumet de turbot ● 10 cl de crème fermière épaisse ● 1 pincée de mélange d'épices (cannelle, cumin, curcuma) ● Sel, poivre

CHUTNEY ● 1 pomme granny-smith ● 1/2 poivron rouge ● 8 oignons nouveaux ● 12 raisins de Corinthe ● 10 g de beurre clarifié ● 45 g de sucre ● 4,5 cl de vinaigre de cidre ● 1 fond de verre de calvados ● 40 g de beurre

Dans une casserole, faire réduire à feu moyen le cidre et le fumet de turbot pendant environ 20 min. Pendant ce temps, mettre les raisins à gonfler dans le calvados.

Laver la pomme et, sans la peler, tailler des dés de 5 mm de côté. Laver le 1/2 poivron, retirer les pépins, le tailler comme les pommes. Eplucher les oignons nouveaux et les émincer en anneaux. Faire sauter au beurre à feu moyen les dés de pomme pendant 2 min, débarrasser sur un papier absorbant. Laisser compoter au beurre les anneaux d'oignons et ajouter le sucre afin de caraméliser la préparation. Déglacer au vinaigre de cidre et laisser cuire 10 min. Ajouter les pommes, le poivron et les

raisins égouttés, assaisonner et mélanger. **Ajouter la crème** à la réduction de cidre et cuire la sauce pendant 10 min afin d'obtenir une liaison naturelle.

Dans une poêle antiadhésive, saisir au beurre les tronçons de turbot à feu vif sur toutes leurs faces en commençant par la peau. Les disposer ensuite sur une grille, les saupoudrer légèrement du mélange d'épices et enfourner à 160 °C pendant environ 10 min.

Retirer la peau du poisson et poser chaque tronçon au centre de l'assiette sur le chutney, dresser la sauce, préalablement émulsionnée avec un bras mixeur. Servir.



Un mordu de la pomme

La scène se passe dans le pays d'Auge. Cette Normandie archétypale, vaches ruminantes à l'ombre des grands arbres, vergers entretenus, maisons de craie claire. Soudain, Benoît Simottel lâche le volant du petit utilitaire avec lequel il nous fait visiter son exploitation et lance, le geste large vers l'extérieur : « Ça me désole de voir des champs de maïs en pays d'Auge. On devrait pouvoir emmener les producteurs vers une agriculture viable, qui respecte l'identité de la région ! » La pomme, il y croit dur comme fer. « On y trouve tous les goûts en même temps : l'amer, l'acide, le sucré. Il en existe plus de 1 500 variétés, la surface d'évolution est énorme. »

Ingénieur agronome passé par l'Essec, le jeune homme a toujours eu l'envie de travailler la terre. Et si possible celle de son grand-père, une quarantaine d'hectares riches de quelque 80 poiriers bicentennaires. Il patientera dix ans au service de la maison Veuve Clicquot (au marketing puis aux achats), avant de créer de toutes pièces la maison Le Paulmier. « En menant des recherches sur le cidre, je me suis rendu compte que Julien Le Paulmier, brillant médecin normand au service du roi Henri III et auteur, en 1588, du *Premier traité du sidre*, possédait les terres que j'exploite aujourd'hui. Je me suis dit que c'était bon signe. »

D'autres liquides, tout aussi aromatiques que le cidre

Dans ce même traité, Le Paulmier parle d'importation dans la région de Coutances (Manche) de grandes quantités de cidres du Pays basque, et de greffes alors effectuées, en Normandie, à partir de variétés basques. L'explication est historique : elle tient au mariage du duc de Normandie Henri II de Plantagenêt, également roi d'Angleterre, avec Aliénor d'Aquitaine et aux échanges qui s'ensuivirent.

Mais le cidre est une histoire dans laquelle Benoît Simottel ne souhaite pas encore se fondre, préférant se concentrer sur d'autres liquides tout aussi aromatiques. « Je n'aime pas trop le mot "cidriculteur", indique-t-il. D'abord, je ne produis pour l'heure que très peu de cidre. Surtout, ce n'est pas comme

Passé par l'école du champagne, Benoît Simottel est revenu s'installer sur les terres familiales, près d'Argentan.

Ce jeune producteur aborde son métier – « artisan de la pomme » – avec passion et invention.



Avec la renaissance du verger normand revient la biodiversité.

cela que je me définis. » Lui se voit en « artisan de la pomme ». Son « petit jaune » est un cidre frais, désaltérant, « citronné mais pas complexe ». Son poiré « plant de blanc » offre davantage de tannin. « Avec lui, on se rapproche de l'œnologie, poursuit Benoît Simottel. C'est une variété ancienne de Normandie, à l'image de celles que je veux réintroduire. Mon objectif est de replanter 1 à 2 hectares chaque année. »

Ravagé par le passage des troupes pendant la Seconde Guerre mondiale, le verger normand subit une seconde déflagration dans les années 1950, avec la prime à l'arrachage lancée par le gouvernement. Des millions de pommiers anciens disparaissent. « Il y a quinze ans, autour de la propriété, ce n'était que des champs de blé. J'ai replanté un bois et, aujourd'hui, je vois réapparaître des escargots de Bourgogne, signe que la biodiversité renaît, observe-t-il. Autour de la maison, 6 hectares sont en cours de plantation. La pomme m'intéresse, car c'est une base relativement neutre, idéale à associer avec des baies, des fleurs sauvages, pissenlit, sureau, coquelicot. Toute la haie normande, en somme. »

Cette combinatoire est déjà à l'œuvre dans sa Pépinelle pétillante et rosée (infusion de sureau et d'hibiscus dans du jus de pomme bio), ou dans sa Pommée, condiment traditionnel normand, savant mélange carmin de moût de pomme cuit, assemblé de vinaigre de cidre maison ultraconcentré (8 litres de jus de pomme pour un litre de vinaigre). « Aujourd'hui, on n'a plus d'artisans spécialisés dans le vinaigre de cidre, c'est un produit très dévalorisé. Les fermes avaient un tonneau au fond de la cour, loin du tonneau de calva, les deux ne faisant pas bon ménage. » Pour inverser la tendance, Benoît Simottel vieillit sa Pommée un an en fût de merisier, pour les notes de fruits rouges, et songe sérieusement à la millésimer.

La visite se termine autour des fûts encore neufs. Benoît Simottel surveille ses vinaigres qui travaillent – « Ils butinent, dit-on ». Nez à même le fût, pipette à la main, il jauge l'évolution. « J'aimerais bien que d'autres viennent s'installer dans les alentours. Car on n'innove pas tout seul. C'est à plusieurs que l'on fait bouger les choses. » ● E. P.



Benoît Simottel et ses fûts de vinaigre qui « butinent ».

Panier gourmand

> Poiré

Historiquement, la poire précède la pomme en Normandie, et le poiré, le cidre. Mais, aujourd'hui, ce délicat pétillant de poire souvent très pâle (en raison de la principale variété utilisée, le plant de blanc) est un nectar trop rare. S'il reste près de 4 millions de pommiers traditionnels dans la région, seuls 300 000 poiriers à poiré (principalement autour de Domfront, qui bénéficie d'une AOC depuis 2002) fleurissent encore au printemps. Des arbres altiers très productifs, des « hautes-tiges » d'une longévité exceptionnelle.



MAISON DE LA POMME ET DE LA POIRE

> Cœur de Neufchâtel

Ancêtre du camembert, ce subtil fromage de vache serait né en pays de Bray (Seine-Maritime) au XI^e siècle. Toujours vaillant, mais confidentiel (1 500 tonnes par an), il est encore fabriqué par quelques coopératives et une vingtaine de fermiers, puis affiné dix jours au minimum, comme le veut l'AOC. Les bons fromagers le laissent doucement mûrir jusqu'à ce que sa croûte vire au noir. Pour un dîner en amoureux, visez la version XXL (600 g), à mille lieues des produits marketés « spécial Saint-Valentin »...

> Teurgoule

Qu'elle soit servie fumante et un peu gluante, ou froide, compacte, appelant de ses vœux le marteau et l'enclume, la teurgoule reste un mystère de la cuisine normande. D'où lui sont venus ce riz et cette cannelle qui entrent dans ses gènes ? Galions espagnols attaqués par les corsaires normands ou dynamisme de ses échanges économiques avec l'étranger ? Quoi qu'il en soit, la recette de ce riz au lait épicé et cuit au four fait mouche depuis le XIII^e siècle.



VELUPHOTOUSINE/CORBIS