TELE 7 JOURS JEUX
149 RUE ANATOLE FRANCE
92534 LEVALLOIS PERRET CEDEX - 01 41 34 60 00

OCT / NOV 14
Bimestriel
OJD : 122543

Surface approx. (cm²) : 1156
N° de page : 14-15

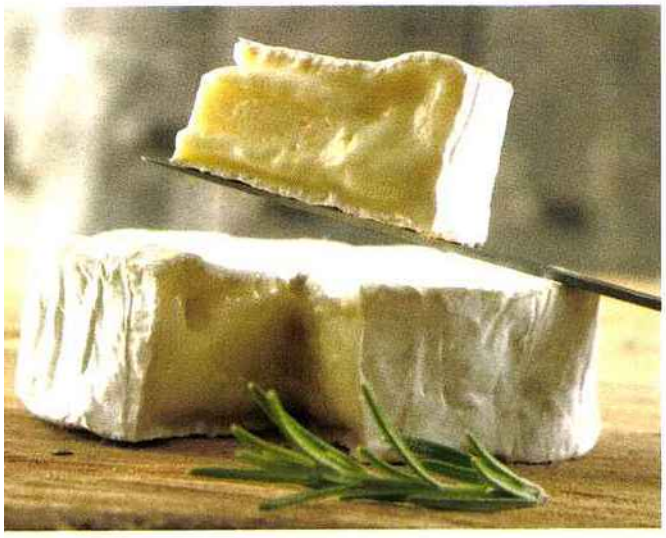
RÉGIONS GOURMANDES

Cidre, camembert, pont-l'évêque, calvados… Ses produits sont connus dans le monde entier

Le pays d'Auge
un concentré de Normandie

Avec ses maisons à colombages et ses vaches pâturant sous des pommiers en fleur, le pays d'Auge se contemple autant qu'il se déguste.

Il était une fois un jardin peuplé de prairies et de vergers, de petites églises et de haras dissimulés derrière des kilomètres de haies. Un jardin bordé de longères aux toits de chaume, de manoirs à colombages et de villages répondant aux doux noms de Camembert, Livarot et Pont-l'Évêque. Nous sommes dans le bocage normand, avec ses pommiers et ses vaches aux yeux cerclés de brun et aux pis généreux qui donnent le bon lait dont on fait la crème et le beurre. Ici, dans ce pays d'Auge, à cheval sur les départements de l'Orne et du Calvados, la Normandie se révèle dans toute son authenticité. On est loin des ambiances balnéaires de la Côte fleurie, Cabourg, Deauville et Honfleur, à quelques encablures de là.



Le camembert de Normandie bénéficie d'une AOP depuis 1996.

Parce que soigneusement entretenue depuis des siècles, la nature est prodigue en produits incomparables. Ici, pas moins de sept AOP (appellation d'origine protégée) se distinguent ! Le pays augeron se goûte autant qu'il se contemple. À commencer par le bon cidre de Normandie. Les pommes, triées à la main puis assemblées, lui confèrent une couleur vieil or et une richesse aromatique inimitable. Elles portent les jolis patronymes de Bedan, Bisquet, Marie-Onfroy, Noël des Champs ou encore Joly Rouge… À consommer avec délectation mais aussi avec modération. Le cidre est une boisson alcoolisée qui peut titrer de 2 à 11°.
Autre produit issu de la pomme, le calvados. Sa fabrication est un art jalousement gardé par les maîtres de chais. On saura juste que le jus tiré du fruit, riche en parfums, subit une double distillation avant un long repos dans des fûts de chêne. Le temps où l'on buvait un calva sur le zinc des bistrots de Normandie et de Paris, mélangé à du café, est bien loin. Le calvados a retrouvé ses lettres de noblesse, au même titre que le cognac ou l'armagnac.

Trois fromages rois…

Pour accompagner ces breuvages, pas de meilleurs partenaires que le fromage normand et ses stars : le pont-l'évêque, avec sa belle croûte orangée ; le livarot, ceinturé comme il se doit de cinq laîches (brins de jonc traditionnels) et, bien sûr, le fromage français le plus connu au monde, le camembert, célèbre pour son goût, sa forme, mais aussi la légende qui l'entoure. Celle-ci veut qu'en 1791, un prêtre réfractaire réfugié dans le manoir de Beaumoncel, dans l'Orne, confiât une recette de fromage inconnue à une certaine Marie Harel, laquelle la retoucha avant de lui donner le nom du village voisin où elle habitait : Camembert. Attention, le nom Camembert n'est pas protégé. On peut en faire partout ! Une seule issue : achetez du « camembert de Normandie », l'authentique, fabriqué à partir du lait cru de vaches normandes. Le climat de la région favorise son affinage et il paraît qu'il est encore meilleur l'été, quand les laits sont au top de leur caractère.

… et un poulet star !

Le fleuron de la cuisine augeronne est sans aucun doute le « poulet Vallée d'Auge ». Ce plat, comme la sole normande, a été créé au XIX[e] siècle à… Paris. Mais il fut aussitôt adopté par les Augerons, réputés pour mettre la barre très haut en matière de bonne chère. Ceux-ci ont toujours veillé, par contre, à la qualité des principaux ingrédients qui le composent : un beau poulet fermier, blanc et dodu, une crème bien épaisse, et un vieux calvados. Beaucoup plus ancienne, la poule au blanc : une poule au pot mais avec de la

Tous droits réservés à l'éditeur

TELE 7 JOURS JEUX
149 RUE ANATOLE FRANCE
92534 LEVALLOIS PERRET CEDEX - 01 41 34 60 00

OCT / NOV 14
Bimestriel
OJD : 122543

Surface approx. (cm²) : 1156
N° de page : 14-15

crème fraîche pour la sauce « au blanc ». En pays d'Auge, il n'y a pas de recette sans crème, sans beurre ou sans bon lait. Y compris quand on passe au dessert. Ce sera une teurgoule, riz cuit près de 6 heures dans du lait entier et parfumé à la cannelle. Une spécialité qui serait née à Honfleur pendant la guerre de Cent Ans. Une certitude : teurgoule signifie se tordre la goule (la gueule, en patois normand) de plaisir !

Quand il s'agit de passer un inoubliable moment à table, les habitués poussent la porte de l'Auberge des deux tonneaux, dans le minuscule village de Pierrefite-en-Auge, pour sa cuisine de grand-mère. Tout ici est fait maison : soupe aux légumes entiers mijotés dans la marmite pendue à la crémaillère, poule au blanc et son riz crémé, boudin (le meilleur de la région) et purée à l'ancienne… Le tout accompagné de cidres rares. Une autre adresse tout aussi savoureuse et généreuse, La Closerie des Millets, demeure de charme du XVIII[e] à Blangy-le-Château. Patrick dresse certains soirs la table de sa maison d'hôtes avec, au menu, poulet Vallée d'Auge, fromages de pays et teurgoule rassurante comme une madeleine de Proust. Il a compté récemment parmi ses hôtes Barbara Hendricks, à la faveur d'un récital donné à Deauville. « Elle s'est resservie deux fois de mon poulet d'Auge ! », rapporte non sans fierté le maître de maison...

Alain Maurice

LES BONNES ADRESSES

> Le calvados du château
Eh oui ! Le calvados a son château, celui du Breuil, magnifique demeure des XVI[e] et XVII[e] siècles, non loin de Lisieux. La visite des chais, vieux de 400 ans, et de la distillerie est à ne pas manquer, surtout au début de l'hiver, quand la campagne de distillation débute.

> Sur la route des fromages…
Impossible de ne pas s'arrêter dans le village de Livarot pour une visite à la fois ludique et gourmande de la fromagerie Graindorge. Le visiteur découvrira les étapes de la fabrication du livarot et du pont-l'évêque.

>… et du cidre
La route du cidre conduit, autour de Cambremer, à la rencontre des caves des producteurs de cidre. Une halte s'impose au domaine Dupont, à Victot-Pontfol, où tous les cidres sont millésimés.

> Des macarons renommés
Si vous passez par Cormeilles, charmant village d'antiquaires, arrêtez-vous à la pâtisserie de Marc Dufay. Il confectionne des macarons sublimes réalisés à l'ancienne, sans colorant. On vient de loin pour goûter les friandises au caramel beurre salé ou pralinées aux éclats de nougatine…

Tarte au livarot

Pour 4 personnes

DIFFICULTÉ

Préparation : 20 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

✔ 8 tranches de bacon ✔ 2 oignons
✔ ½ livarot ✔ 25 g de beurre
✔ 20 cl de crème fraîche (à 30 % de matière grasse)
✔ sel et poivre
Pâte briochée : ✔ 5 cl de lait ✔ 1 œuf ✔ 50 g de beurre
✔ 250 g de farine (type 55) ✔ 10 g de levure boulangère
✔ 1 pincée de sel

Préparation

✔ Faites fondre le beurre.
✔ Délayez la levure avec le lait dans un saladier. Ajoutez la farine, l'œuf, le beurre fondu et 1 pincée de sel. Pétrissez la pâte et façonnez-la en boule.
✔ Étalez la pâte et placez-la sur une plaque à four antiadhésive. Couvrez d'un linge humide et laissez reposer 1 heure à température ambiante.
✔ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
✔ Écroûtez le livarot, puis taillez-le en fines tranches.
✔ Épluchez, lavez et émincez les oignons.
✔ Faites fondre 25 g de beurre dans une poêle et mettez-y les oignons à cuire environ 20 minutes. Salez et poivrez. Laissez tiédir. Couvrez-en le fond de tarte. Répartissez en surface les tranches de bacon puis celles de fromage. Nappez de crème fraîche.
✔ Enfournez pour 40 minutes. La surface de la tarte doit colorer. Laissez reposer 5 minutes hors du four et découpez la tarte en parts égales.

Tous droits réservés à l'éditeur