



Photo Philippe EXBRAYAT

Recette

Suprêmes de volaille aux morilles

INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

4 blancs de poulet
4 cuillères à soupe de fond de veau déshydraté
4 tranches fines de bacon
70 g de morilles déshydratées
40 cl de lait
30 cl d'eau
10 cl de porto
20 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe d'huile
sel, poivre
8 bâtonnets de bois.

PRÉPARATION : 15 minutes, plus cuisson : 20 minutes.

Faites tremper les morilles dans le lait pendant 20 mn, puis égouttez-les. Faites bouillir 30 cl d'eau pour délayer le fond de veau. Ajoutez le porto.

Sur une planche à découper, aplatissez les blancs de poulet avec les doigts pour en faire des escalopes.

Disposez sur chaque escalope une tranche de bacon. Enroulez les escalopes et faites-les tenir avec deux bâtonnets de bois.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites dorer les blancs de poulet. Salez et poivrez. Ajoutez les morilles, le fond de veau et la crème. Laissez cuire 20 mn.

Servez à l'assiette. Vous pouvez retirer les bâtonnets et couper les suprêmes en tranches avant de les napper de sauce aux morilles.

ACCOMPAGNEMENT : servez avec des tagliatelles fraîches.

Extrait de 70 recettes simplissimes (Éditions Atlas Les bonnes saveurs).

Tour de table

Un bocal à saisir

Ils sont jeunes, inconnus ou presque, sympathiques. Ont travaillé pour d'autres. Se sont installés à leur compte dans la bonne humeur, reprenant la maison vedette de leur ville d'adoption dont ils se donnent pour mission de faire "the" rapport qualité-prix de la région.

C'est risqué ? Pas tant que ça, à dire vrai. Nous sommes là dans l'ancienne demeure d'Ernest Mathis, qui fut le vieux maître de la cuisine de Moselle à la porte de l'Alsace, le sage écouté, le talentueux technique sachant émouvoir à coups de foie gras, de homard et pas seulement. En des menus équilibrés et savants.

Benoît Schwarz, le chef, et Marc Dupé, l'homme de salle, jouent une partition modeste, mais de qualité. Ils ont travaillé tous deux aux Cèdres à Sarrebourg. On a connu le second, natif de Thionville, en salle au Erckmann-Chatrian des Richert à Phalsbourg, et on sait que le premier fut stagiaire de Michel Roth et Eric Hausser, après une formation modeste à Maizières-lès-Vic. Bref, ces deux Mosellans discrets, qui ont le souci de faire plaisir sans ruiner aucunement, et dans la gaieté, connaissent la musique.

Ils ont rénové le décor, si sobre, qui fut celui de la maison des Mathis version étoilée, mais sans chichi. Avec des murs en tadelakt, quelques toiles colorées, du bois qui brille, de jolies lumières. Et voilà une maison connue qui paraît neuve, ou presque.

Côté cuisine, pas de fantaisie inutile. Mais du bon et du sérieux, au gré des propositions sages et sereines distillées selon l'humeur du jour. Il y a ce menu dit affaires (c'en est une !) qui, à 19 € vins au verre compris ou 15 € sans vin, servi midi et

soir, du mardi au vendredi, propose terrine de lapin ou léger clafoutis saumon-poireaux-emmenthal ou assiette de crudités ou salade de museau à la lyonnaise, avant le poisson selon marché (hier soir du cabillaud) ou une paupiette de bœuf délicate ou une superbe tête de veau vinaigrette flanquée de remarquables frites à la peau, ou encore une choucroute garnie.

Les desserts ? Très "grand-mère" revue. Crème caramel ou tartelette framboise meringuée. Cela change, et le jour de votre passage, tout, bien sûr, sera balayé pour laisser place à autre chose. À l'étage au-dessus, il y a le menu à 25 € dit "découverte", au gré des idées quotidiennes de Benoît. L'assiette de presskopf et foie gras de canard – tous deux maison et délicieux –, le sandre avec sa purée de pommes de terre bintje, petits pois et grenade, enfin la crème brûlée à la vanille flambée en salle à l'eau-de-vie.

Cela percute, pulse, ne manque pas de rythme. On ajoute les jolis vins au verre, crozes-hermitage blanc de Combier, bordeaux côtes de blaye château Lacassagne-Boutet, comme des offrandes à découvrir.

Voilà un lieu à découvrir en hâte. Réservez !

Gilles PUDLOWSKI

Le Bocal Gourmand,
5, rue Gambetta,
57400 Sarrebourg.
Tél. 03 87 03 21 67.

Fermé sam. midi, dim. soir, lundi.
Menus : 15 €, 19 € (vin c.), 35 € (vin c.), 49 € (vin c.). Carte : 35 €-55 €.

Les coups de cœur du sommelier

Dans les Landes, il n'y a pas que des pinèdes. On trouve des vignes aussi, entre le piémont pyrénéen et la courbe que dessine l'Adour. Les vignerons locaux font, à partir des cabernets franc et sauvignon, du tannat et du fer servadou, des rouges AOC Tursan, ou IGP Landes s'ils y ajoutent du merlot.

Ces vins souples et gouleyants tirent plus vers les irouléguy basques que vers les madirans béarnais.

Le **Secret d'Eugénie 2011** (d'après l'impératrice Eugénie, qui allait là-bas prendre les eaux) de la **Cave des Vignerons Landais**, à Geaune (tél. 05 58 44 51 25), a récolté l'or au Concours général agricole de Paris 2012, pour sa finale de réglisse et son bon rapport qualité-prix (autour de 3,50 €). Le **Château Bourda 2010**, provenant des vignes de Classun, et commercialisé par la même coopérative, prouve que l'assemblage des quatre cépages ci-dessus énumérés tire le meilleur parti du vieillissement en fût de chêne. Il est charpenté et velouté, sa douceur ne diminuant en rien la densité tannique. Lui aussi a été médaillé d'or au Concours général agricole. Normal : 5 € le flacon, c'est cadeau !

Un qui a senti le potentiel de ce terroir, c'est Michel Guérard, le patron du Relais & Châteaux Les Prés d'Eugénie, à Eugénie-les-Bains. Il fait du vin au **Château de Bachen**, près d'Aire-sur-l'Adour. Son **Rouge de Bachen 2010** (IGP Landes puisqu'à base surtout de merlot) frappe par ses saveurs herbacées et de baies rouges, ainsi que par son croquant. Prix : 12 €. Le **Barocco 2009**,

pareillement issu de la trilogie merlot-tannat-cabernet franc, est d'une belle complexité gustative, avec un fruité de mûre et de poivre auquel le fût de chêne a apporté des notes caramélisées. C'est un vin de garde, à boire jusqu'en 2019, sur un poulet basquaise ou du gibier en sauce. Prix : 16 €. Tél. 05 58 05 06 07.

