



Article paru dans « Le Point » le 23 Octobre 2008

## TENDANCES GASTRONOMIE

PRODUIT

### La noix du Périgord

PAR GILLES PUDLOWSKI

**S**a saison s'ouvre à la mi-septembre. Récoltée à maturité et séparée de son enveloppe verte, la noix fraîche du Périgord est un trésor. Riche en eau, avec sa finesse naturelle et sa pointe d'amertume, elle accompagne tous les mets avec délicatesse.

La noix sèche, ramassée aux premiers jours d'octobre, lorsque son brou se fissure, est lavée puis séchée dans des séchoirs à ventilation d'air chaud. Elle peut se conserver toute l'année dans un lieu sec et frais.

Le cerneau de noix, extrait de la coquille après séchage, se trie selon sa forme (entier, écorné, quart) et sa couleur (blond ou plus sombre). Il s'associe parfaitement aux pâtisseries, glaces, salades, farces, sauces ou enrobages.

RECETTE

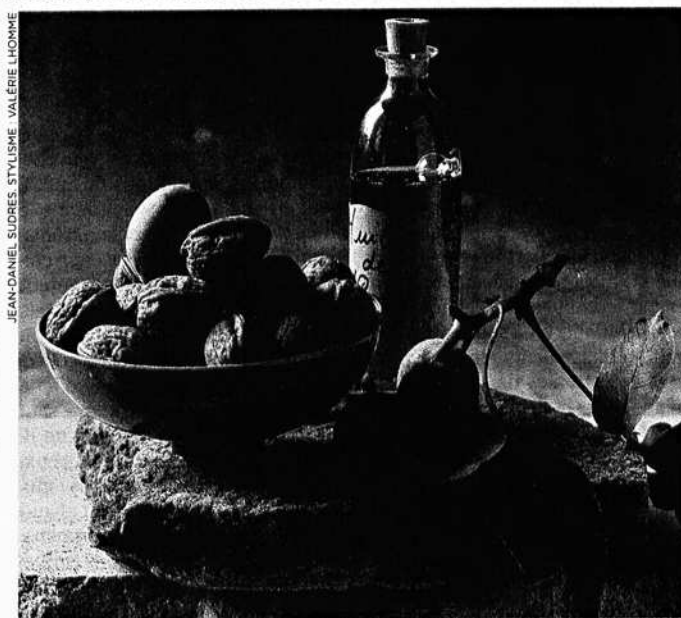
#### Barquettes aux noix du Périgord

Pour 6 personnes : 12 petites feuilles d'endive, 12 petites et fines tranches de jambon cru fumé, 40 g de noix concassées, 100 g environ de fromage frais de type St Moret.

- ◆ Mélanger les noix concassées avec le fromage frais.
- ◆ Dans les petites feuilles d'endive nettoyées et séchées, poser un morceau de jambon fumé, puis une cuillerée de la préparation fromagère. Servir bien frais.

AOC depuis 2002, la noix du Périgord donne une huile de grande finesse, en instance de classement. Elle bénéficie aussi d'une appellation d'origine protégée à l'échelon européen, depuis 2004. On la trouve non seulement en Dordogne, mais dans les départements du Lot, de la Corrèze et de la Charente.

Les quatre variétés de la noix du Périgord (délicate franquette à la coque allongée, rustique corne au cerneau sucré, typique grand-jean au cerneau charnu ou traditionnelle marbot, de calibre rond, très prisée en noix fraîche) disent bien sa qualité autant que sa diversité ■



JEAN-DANIEL SUDRES, STYLISME VALÉRIE L'HOMME

#### POITOU-CHARENTES Bô comme Maxime

On l'a connu Côté Quai, à Ars-en-Ré. Voilà Maxime Reguin installé dans un bel espace avec jardin, lounge avec déco ethnique et bois précieux faisant cousiner Ré et Phuket. Cet élève de Meneau, Ducasse et du Pierre à New York travaille le produit local mis à la mode du temps. Mousse de cabillaud façon maki, daurade marinée sur pommes grenailles, risotto de saumon

au wok ou duo de panna cotta vanille et pistache sont amusants tout plein. Bô, 20, cours Vauban, Saint-Martin-de-Ré (Charente-Maritime). 05.46.07.04.04. Menus : 18 € (déj.). Carte : 36 €



MAURICE ROUGE-MONT

#### PICARDIE Lucie, Paul et les autres

On est heureux chez les Lefebvre. Lucie est à l'accueil, Pascal cuisine avec cœur et le menu du jour possède du tonus. Pour 18 euros, on se régale de salade d'anchois marinés, lieu au beurre citronné et crème brûlée aux noix. Mais la saint-jacques de petit bateau crotellois ou l'entrecôte poêlée à l'ail fumé font bonne figure. Le café-comptoir à l'avant trompe son monde. La salle marine



MAURICE ROUGE-MONT

années 50, avec fresque et souvenirs, a le cachet kitsch. L'ensemble donne envie d'avoir son rond de serviette. Auberge de la Marine, 1, rue Florentin-Lefils. Le Crottoy (Somme). 03.22.27.92.44. Menu : 18 € (déj.). Carte : 36 €

#### LORRAINE Bourguignon, star sucrée

Starlette sucrée de la ville, Violaine Bourguignon veille sur les fins gâteaux de la demeure créée par son père. Tarte autrichienne aux pommes



MAURICE ROUGE-MONT

et poires poêlées au beurre, tiramisu aux fraises, jolies visitandines (qui sont des financiers locaux), forêt-noire, sacher, paris-brest, moka, tarte Tatin sont à fondre. Joli coin salon tout en longueur. Claude Bourguignon, 31, rue de la Tête-d'Or, Metz (Moselle). 03.87.75.23.52