

gastronomie

Le Berry à déguster sans modération

Les quinze chefs des Tables gourmandes du Berry ont eu l'idée de rassembler dans un livre leurs recettes et les lieux emblématiques de la région.



Les chefs des Tables gourmandes du Berry ont officiellement lancé leur premier livre commun, lundi soir à Issoudun.

C'est un mariage évident... mais inédit. « Une région comme la nôtre est riche de son patrimoine culturel, gastronomique et de ses savoir-faire. On a eu envie d'associer tous ces éléments représentatifs du Berry pour les valoriser dans un même ouvrage », résume Alain Lavaud, chef du restaurant Les Saisons gourmandes, à Saint-Pierre-de-Jards. L'ancien président des Tables gourmandes a donné l'impulsion à ce projet original impliquant quinze chefs du Cher et de l'Indre, ainsi que des producteurs locaux.

Chacun a livré deux recettes et a choisi de mettre en valeur un producteur ou un viculteur avec lequel il travaille, ainsi qu'un lieu emblématique du

patrimoine ou du paysage. « Ce n'est pas un livre de bibliothèque, ajoute Alain Lavaud. Cet ouvrage est vivant. Il a vocation à traîner sur une table, dans la cuisine, pour inspirer les cuisiniers amateurs. Il s'adresse aussi aux touristes puisqu'ils peuvent y trouver toutes les clés pour passer un séjour gourmand en Berry. »

Trente recettes à faire chez soi

Les chefs ont sorti le grand jeu pour sublimer les saveurs sucrées et salées des produits berrichons. Parmi les recettes dévoilées : la crème de lentilles vertes du Berry aux truffes (Jean-Jacques Daumy, La Cognette, à Issoudun) ; le sablé

berrichon aux fraises, vanille et thym citron (Jean-Michel Huard, Le Bourbonnoux, à Bourges) ; un sablé de carottes avec sa garniture de primeurs (Raphaël Perseil, La Grange aux dîmes, à Saint-Outrille) ; ou encore le Petit Jésus en culotte de velours, mûre et pistache (Patrick Poitoux, Le Bistrot gourmand, à Châteauroux). « Ce livre s'adresse à tous les niveaux de cuisine. Il y a des recettes plus techniques mais aussi des préparations faciles à refaire chez soi. »

Si les plats choisis figurent à la carte de certains restaurants, d'autres ont été concoctés spécialement pour le livre. C'est le cas de l'appétissant et coloré « sablé de carottes » de Raphaël Perseil, le restaurateur

de Saint-Outrille, par ailleurs président des Tables gourmandes. « Si les gens veulent goûter, ils vont devoir le faire eux-mêmes, sourit le chef. C'est une recette simple mais créative, avec une petite touche d'exotisme mais sans être farfelue. Mon but était avant tout de mettre en valeur les produits des maraîchers avec lesquels je travaille. »

Avec ce livre gourmand, les chefs espèrent convaincre les habitants et les touristes d'aller à la recherche « de la magie du Berry et de ses trésors cachés qui sont à voir mais aussi à déguster ».

« Tourisme gourmand en Berry », Éditions du Sud-Ouest, par l'association des Tables gourmandes du Berry. Textes de Denis Hervier, photos de Claude Prigent. Prix : 20 €.