

Dossier réalisé par Marie-Pierre Moyot.
Photos : Philippe Pralraud.

L'Aube gourmande



Qui n'a jamais goûté l'inégalable andouillette de Troyes à la saveur si prononcée ? Le fameux rosé des Riceys, considéré comme

l'un des meilleurs de France, ou encore l'onctueux fromage de Chaource ? À côté de ces produits phares, l'Aube a bien d'autres saveurs, dans son panier, pour réjouir les gourmets. À commencer par ces bons produits du terroir qui font aujourd'hui le bonheur d'un consommateur en mal de produits sains, et dont les préoccupations rejoignent celles des producteurs soucieux de valoriser au mieux leur activité.

Promouvoir les produits du terroir

Partenaire du monde agricole, le Conseil général de l'Aube encourage le développement des produits du terroir en finançant notamment :

✓ **des actions de promotion :** foires, expositions et concours locaux, participation à des expositions en France (Salon de l'agriculture, Paris fermier) et à l'étranger.

✓ **des axes de développement :** défense de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) du fromage de Chaource, cofinancement d'une étude pour la reconnaissance du cidre du pays d'Othe au travers d'une AOC.

✓ **une démarche qualité :** conseil technique par l'intermédiaire de la Chambre d'agriculture, financement du Laboratoire départemental d'analyses vétérinaires et alimentaires qui, de la fourche à la fourchette, intervient à tous les stades de la chaîne alimentaire.

Ces aides s'élèvent, pour l'année 2001, à 3,75 millions de francs.



Un festival de saveurs

Spécialités gourmandes, produits du terroir, l'heure est décidément à l'authentique.

Quelle belle façon de jouer les ambassadeurs de l'Aube que d'offrir à ses amis un panier garni ! Commençons donc par y mettre des vins de la Champagne. Le plus réputé reste assurément le pétillant champagne. Symbole de fête – on l'associe à tous les événements heureux de la vie – le champagne s'invite également aux fourneaux. Aux sauces, il transmet sa fraîcheur et son bouquet délicat. Mais il fait aussi merveille dans les marinades et pour le déglacage. Ce qui fait dire à François Bonal, coauteur avec Lise Bésème-Pia d'une *Cuisine au champagne*, qu'il est « pour la maîtresse de maison un atout précieux, assez peu onéreux en réalité car il s'agit, non pas d'en inonder les mets, mais bien de l'incorporer à bon escient dans la préparation. Il suffit souvent d'un verre, d'un demi verre, le reste de la bouteille pouvant être bu à l'apéritif ou au cours de repas », précise-t-il encore.

A ce « vin des rois, roi des vins », nous ajouterons une bouteille de coteaux champenois et une autre de ce fameux rosé des Riceys au goût de fruits rouges dont on dit que Louis XIV était un fervent amateur.



En bonne place sur cette table de Lucullus, les quatre AOC (appellations d'origine contrôlée) du département de l'Aube : champagne, coteaux champenois, rosé des Riceys et fromage de chaource.

Breuvage très différent, certes, mais tout aussi goûteux, le cidre du pays d'Othe trouvera également sa place. Du cidre, direz-vous, on en trouve partout ! Mais celui-ci a une saveur inimitable, un « goût de pierre à feu », qu'il doit au silex du pays d'Othe et du chaourçois.

De bons produits rustiques

Fermons le chapitre des boissons pour passer aux choses solides. Dans notre panier, nous déposerons quelques andouillettes, spécialité charcutière éminemment troyenne

depuis des temps immémoriaux. Préparées à l'ancienne ou élaborées dans les unités industrielles de Troyes ou de Jully-sur-Sarce, près de 4 000 tonnes d'andouillette sont produites dans l'Aube, chaque année, soit un tiers de la production nationale...

Du côté des légumes, l'Aube s'est taillé une belle réputation avec le chou à choucroute, se hissant au rang de 2^e producteur national. Imaginative, l'Aube s'est fait une spécialité de la choucroute cuisinée au champagne comme de la choucroute cuisinée au cidre du pays d'Othe.

Enfin, d'onctueux et savoureux fromages auront une place de choix dans notre panier : fromages fermiers au lait de vache (chaource au lait cru, ervy, soumaintrain, brie de Mussy, champ-sur-barse) ainsi que de nombreux fromages de chèvre dont le fameux bouchon de Maraye-en-Othe.

Ajoutons, enfin, quelques douceurs : biscuits de Fouchères, caisses de Bar-sur-Aube (meringues) ou ces bouchons de champagne, de délicieux chocolats au marc de champagne... ■

→ Cussangy

Quand le champignon se marie au chaource



Evelyne Poulain au marché de Bar-sur-Seine (le vendredi).

« La fondue de champignons au chaource, vous la dégustez chaude sur des toasts grillés, à l'apéritif, conseille Evelyne Poulain, mais elle accompagne aussi très bien une andouillette grillée », s'empresse-t-elle d'ajouter ! Subtil mariage entre le champignon frais et la saveur douce et fruitée du fromage de chaource, cette recette, aujourd'hui déposée, a vu le jour il y a douze ans. « Le champignon est un produit fragile, aussi ai-je très vite cherché à le transformer tout en veillant à ce qu'il reste l'élément principal de la recette »,

explique volontiers la productrice, à la tête de la seule champignonnière de l'Aube. Sa petite entreprise produit chaque année 20 à 25 tonnes de champignons : champignons de Paris, pleurotes (grises, jaunes ou roses) et shii-také « un champignon très fin, parfumé, particulièrement apprécié des restaurateurs. Nous en transformons 18 tonnes, la fondue étant aujourd'hui notre première vente en conserve ». Parce qu'il n'existait pas de produit concurrent, la spécialité cussangeoise a, en effet, vite trouvé sa place sur les linéaires des grandes surfaces de la région.

→ Champignonnière Poulain, 2, route des granges à Cussangy. Tél. : 03 25 40 18 71.

Vente directe et visite. Web : www.la-champignonniere.com

→ Bar-sur-Aube

Toqué de terroir

Quand il est rentré du Sud où il a fait ses armes, l'enfant du pays (il est d'Arrentières) n'a eu de cesse d'arpenter la campagne auboise, en quête de ces produits authentiques qui font l'essence même de sa cuisine. Aujourd'hui, à la Toque baralbine (Bar-sur-Aube), Daniel Phelizot revisite les produits du terroir en leur donnant des accents du Midi. Il travaille l'andouillette « la 5A de chez Lemelle », les escargots « de Bernon », le pigeonneau « d'Onjon, car cela vaut un pigeon de Bresse », les asperges « de M. Petit à Thieffrain », les pleurotes « de Mme Poulain à Cussangy », le Magra Bendi « excellent dans les sauces »... Autant de saveurs qu'il magnifie avec les épices « juste ce qu'il faut pour ne pas dénaturer le produit » quand il ne les marie pas avec la socca niçoise... Le résultat est savoureux : tian d'andouillette, désossé de pigeonneau d'Onjon à la sauge et petit jus aillé, escalope de foie gras



Daniel Phelizot propose une cuisine inventive à partir des produits du terroir.

poêlé aux asperges de Thieffrain. Côté boissons, pas moins de 25 champagnes de l'Aube sont à la carte... Ce sacerdoce est pleinement récompensé. Récemment lauréat national du prix Escoffier, Daniel Phelizot s'est vu octroyer, cette année, un Bib gourmand au guide Michelin (meilleur rapport qualité-prix), et une note de 14 par le guide gastronomique Champérad, référence en matière de bien-manger à la française. Croisé du goût, Daniel Phelizot prêche aussi la bonne parole. Cette année encore, lors de la Semaine du goût, il a ouvert sa cuisine aux écoliers, le temps d'une dégustation en règle. « Ils ont goûté à tout, fromages, épices... et chacun est reparti avec sa petite crème ! »

→ La Toque baralbine : 18, rue Nationale à Bar-sur-Aube. Tél./fax : 03 25 27 20 34. Fermé le dimanche soir et le lundi.

→ Onjon

Des pigeons aux petits oignons

Un pigeonneau nourri au grain, abattu à 35 jours (contre 28 généralement) car « cela lui donne plus de goût », d'un poids avantageux (500 grammes)... Voilà le secret du succès de Michel Canot. « Quand nous avons



Farci, cuisiné à l'orange, aux pommes ou tout simplement rôti, le pigeonneau, c'est tout bonnement délicieux !

cherché à diversifier notre activité en 1985, nous avons pensé au champignon puis à l'endive. La production étant alors déficitaire en France, nous avons finalement opté pour le pigeon. » Heureuse initiative ! L'éleveur produit annuellement quelque 15 000 pigeons, que l'on

retrouve au menu des restaurants les plus chics du département. « Les restaurateurs sont nos principaux ambassadeurs, souligne Michel Canot, mais, au moment des fêtes ou pour de grandes occasions, les particuliers l'apprécient. » Mets de choix, le pigeonneau fait toujours forte impression, surtout si vous le servez désossé avec une tranche de foie gras. Plus rustique mais non moins savoureux : le pigeonneau farci... à la fondue de champignons au chaource, une recette mitonnée avec Evelyne Poulain un jour de marché du terroir. L'Aube sait assurément marier les saveurs ! Et si vos talents culinaires sont limités, vous pourrez toujours goûter les toutes nouvelles terrines de pigeon de Michel Canot...

→ Élevage Michel Canot, Onjon. Tél. : 03 25 46 40 90.

Commande par téléphone, livraison fin de semaine.

Portes ouvertes, dimanche 19 août : une surprise attend les visiteurs !

Saveurs insolites



L'Aube réserve quelques bonnes surprises aux gourmets en quête de saveurs plus exotiques : le saumon du moulin d'Egubeaude (Estissac), le foie gras et les magrets de la ferme de la Borde (Fresnoy-le-Château), du foie gras encore chez Frédéric Jouan (Courtavant) ou à la ferme des Pâques fleuries (Saint-Pouange), les terrines et conserves d'écrevisses de Jean Levielle (Les-Loges-Margueron), le Magra Bendi de Didier Barbe (Lusigny-sur-Barse), un apéritif au goût de fruits rouges ou encore le Clogou de Patrice Clopin (Lignièrès), un breuvage qui se décline en deux versions, framboise ou cassis...

Le Magra Bendi, un apéritif au bon goût de framboise.