

**GASTRONOMIE.** Rôti d'époisses au pain d'épices sur son lit de salade.

# Un croquant sucré salé

Des pommes, de l'époisses et du pain d'épices. Le tout réuni pour réaliser une entrée sucrée salée, c'est la recette proposée par le chef du jour, Joël Biraud.

À la carte de La Pomme d'Or, aucune trace de notre gourmandise dans la rubrique "Voyage vers les douceurs", ni dans les "Bons petits plats". Levons encore les yeux : la voici parmi les entrées ! Pourtant, si l'on se penche sur la composition du plat, on pourrait croire piocher dans le garde-manger du fromager ou sur le chariot des desserts.

## En entrée ou en dessert !

Pour conquérir les clients, cette entrée joue la carte des contrastes en associant époisses, pain d'épices et quartiers de pomme. Un peu de croquant, des notes sucrées et un hommage à la star locale des fromages font de ce hors-d'œuvre un vrai régal ; à tel point que des Anglais qui avaient commandé la gourmandise du chef au début de repas ont réitéré... en dessert.

Depuis 2004, cette envie de sucré salé a donné naissance à une recette devenue l'une des références de l'établissement et le chef Joël Biraud ne semble pas s'en lasser et revisite l'époisses avec une simplicité contagieuse. Faisons confiance à cet autodidacte de la cuisine et suivons ses



Une entrée que l'on peut même reprendre en fin de repas ! Photo SDR

conseils pour élaborer un petit plaisir qui fait son effet.

Pour ce, réunir en un premier temps deux vedettes du terroir bourguignon. Malgré leurs forts caractères,

elles s'accordent et laissent place à une harmonie délicate quand l'époisses vient recouvrir deux tranches de pain d'épices. Dans l'assiette, on déroule un tapis rouge et vert de tomates

et salade ; on soigne l'assaisonnement à l'aide de quelques pignons de pain et d'une vinaigrette de xérès et huile de noix. Puis coup de projecteur, ou plutôt coup de chaud, on place les

## À chaque plat sa pomme

Pour cette recette, le chef opte pour des pommes Royal Gala. Cette variété apparaît dès le mois d'août et appartient à la famille des bicolores. Flammée de rouge, elle se distingue par sa chair blanche, fine et juteuse. De la même famille : braeburn, melrose, idared et la pink-lady. La verte et juteuse granny-smith est appréciée pour son acidité et son croquant. Elle pointe son

nez entre octobre et avril. La grosse reinette-grise-du-Canada, pomme d'automne par excellence, apparaît entre novembre et mars. Cette pomme fraîche, tendre, légèrement acidulée possède un bel équilibre en sucre qui la classe dans la catégorie des pommes douces. On la préfère pour des plats qui nécessitent une cuisson longue.

tranches au four à 180 degrés pendant trois à quatre minutes. Pendant ce temps, préparer quatre quartiers de pomme Royal Gala que l'on disposera en étoile sur la salade et que l'époisses fondu viendra habiller.

## Des dégustations commentées

Cette entrée ne porte jamais aussi bien son nom qu'à l'heure de la dégustation, quand la gourmandise pointe le bout de son nez. Dans les verres, on craque pour un vin blanc local : le délit de douceur ne fait alors que s'aggraver. Mais d'un coup de fourchette, voilà le sentiment de culpabilité balayé, il ne reste qu'à savourer.

Dans cette cité où l'époisses est roi, le chef se place en noble serviteur : il songe par exemple à une nouvelle déclinaison de son favori, accompagné de noix de Saint-Jacques. Pour cela, il continuera sans doute à se fournir à la fromagerie Berthaut toute proche et avec laquelle le restaurant a mis en place des dégustations commentées.

Une découverte pleine d'authenticité tout comme le cadre du restaurant, un ancien relais de poste où il fait bon profiter d'un repas entre amis.

## LA POMME D'OR

5 Rue des Forges

21460 Époisses

Tél. : 03.80.96.35.88

<http://pomedor-epoisses.com>

## CONSOMMATION

### Le foie gras interdit à la vente en Californie

Les professionnels du foie gras montent au créneau pour défendre la liberté de consommer ce mets cher aux Français à la veille de l'entrée en vigueur, le 1<sup>er</sup> juillet, d'une loi interdisant sa vente en Californie, au nom du bien-être animal.

« Nous avons demandé lundi un rendez-vous avec le ministre de l'Agriculture, les autres pays de la fédération européenne du foie gras, Hongrie et Bulgarie, ont aussi saisi leur gouvernement pour obtenir une démarche de la

Commission européenne auprès de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), car la position de la Californie enfreint la loi de l'OMC », affirme Marie-Pierre Pé, déléguée générale du Comité interprofessionnel du foie gras (Cifog), qui mène la fronde.

La protestation est relayée par Martin Malvy (PS) président de la région Midi-Pyrénées, principale région productrice en France, ainsi que l'Aquitaine et l'Alsace, avant tout par principe, car l'exportation française vers les États-

Unis y est quasiment nulle « depuis quatre ou cinq ans » selon le Cifog.

La loi qui entre en vigueur en Californie a été votée en 2004 à l'initiative d'associations et de politiciens comparant le gavage à une torture, alors que le gouverneur était Arnold Schwarzenegger. Elle laissait sept ans aux producteurs pour trouver une alternative au gavage.

De son côté le Cifog se réjouit de la mobilisation en Californie de « 300 restaurateurs qui se sont constitués en association pour défendre le foie gras ».

## EN BREF

### VITICULTURE

#### Union de deux grands groupes pour devenir N° 1

Uccoar et Val d'Orbieu, deux groupes coopératifs viticoles de l'Aude, ont décidé de s'unir avec l'ambition de devenir la première force viticole de France, dotée d'une capacité de production de plus d'un million d'hectolitres de vin, a-t-on appris jeudi auprès des deux entités.