

Date : 07/08/13

## Nationale 7 ... on descend la route mythique mais on fait des pauses

par A Bride Abattue



Charles Trenet lui dédia une chanson. La route inspira d'autres artistes comme Gilbert Bécaud avec l'aéroport d'Orly qui la surplombe ou Michel Fugain parce que son beau roman, sa belle histoire s'est logiquement déroulé au bord de cette nationale.

Chacun a ses propres évocations. J'aurais ajouté Nemours et ses coquelicots qui parfument délicieusement sirop et bonbons, Moulins et ses palets d'or, Orange et ses chorégies ... Je ne dirais pas que j'ai sillonné la Route bleue de A à Z. Quelques tronçons, oui, et puis des bifurcations selon les destinations finales. Il m'arrivait de rouler un peu plus à l'Est, par exemple pour traverser le Morvan et Saulieu.

## a Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 1139

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Ou au contraire plus à l'ouest. Ah ... la traversée de Millau (nationale 9) avant la construction du viaduc ... s'éternisait pendant des heures, valant en difficulté celle de Lapalisse, petite ville de l'Allier, si nostalgique de ses embouteillages qu'elle en a fait sa spécialité pour les reconstituer chaque été, mais à une date convenue d'avance.

Car depuis quelques années les vacanciers se tournent vers le TGV, ou l'autoroute, quand ce n'est pas en avion qu'ils se posent directement à Marignane. Si on voulait aujourd'hui emprunter la N7 il ne suffirait d'ailleurs plus de mettre le cap sur le sud pour relier Paris et Menton. La moindre bretelle de contournement vous éloigne d'un centre ville ancien et vous voici aimanté par un péage qui, curieusement est le seul à être fléché.

Même les bornes blanches et rouges se sont volatilisées, sous prétexte que certaines portions sont devenues départementales : les D207, et D1007, sont d'anciens tronçons qui ont été déclassés. Et il est rapide de prendre la mauvaise bifurcation à un rond-point.

C'est donc une belle idée de consacrer un livre au sujet. J'en ai parcouru les pages avec plaisir, retrouvant presque mes 20 ans, les kilomètres qu'on enfilait la nuit pour retrouver les copains en Avignon avant d'aller piquer une tête dans la grande bleue.



Nos parents l'avaient descendue en 4 CV (ci-dessous) ou en DS (ci-dessus) s'ils étaient plus argentés. Nous, ce fut à moto, en deux pattes, en 4 L ou en Simca 1000, sans climatisation bien évidemment mais on ne se plaignait pas, trouvant cela normal. Aux abords de Lyon il devenait difficile d'entendre RTL. Nous étions trop loin de l'émetteur. Les ondes crachotaient et il fallait passer sur RMC si on voulait continuer à avoir de la musique dans l'habitacle.



On ne battait pas de record de vitesse. Du coup on s'autorisait des haltes. La Bussière et son musée de la pêche, Briare et son grandiose pont-canal, la vue panoramique des Baraques (Loire), les raffineries de Feyzin, et puis les hauteurs de la Turbie ... c'est aussi cela la RN 7. Clémentine Donnaint et Elodie Ravaux ont fait d'autres choix mais tout autant intéressants. Tant qu'à prendre le temps elles ont focalisé sur des plats de pique-nique et c'est une bonne idée. Leur carnet de voyage culinaire est une ode au bien manger en 15 étapes.

L'accent est mis sur la **menthe** de Milly-la-Forêt, le raisin chasselas de Fontainebleau, les **pralines** de **Montargis** (je les écris différemment : **praslines** suivant l'orthographe de la **maison Mazet** ), le sandre de la Loire et ainsi de suite jusqu'au citron de Menton.



J'aurais bien croqué dans le sandwich à la figue (p.39) mais c'est le vrai routier, à la rosette de Lyon (p.72) que je me suis empressée de faire, avec une petite variante. J'ai trouvé astucieux de faire revenir des échalotes pour les poser sur le pain beurré. En allant plus loin j'ai aussi attendri les rondelles de tomate dans la poêle qui furent presque confites avant d'être recouvertes par le saucisson.

Mais la principale modification fut de tartiner la baguette avec un carré frais estragon-échalote. Si vous n'avez pas de pain frais vous pouvez employer du pain de mie mais je vous conseille de l'écraser au rouleau à pâtisserie pour pouvoir le rouler ensuite comme un wrap.



Beaucoup de recettes sont tentantes, comme les croquets nivernais (p.55), la crème au nougat (p.114) et le moelleux au marron (p.159) coté sucré et puis le vrai tartare de Georges (p.85) ou la cervelle de canut (p.90) qui se révèle facile à faire soi-même.

J'ai été surprise de trouver une recette de madeleines p.176, associée à la ville de Nice alors que nous sommes loin de Commercy mais servie avec la mousse au citron de Menton de la page suivante c'est un tel délice que l'on ne va pas porter plainte pour détournement de spécialité.

Nationale 7, 50 recettes sur la route mythique de Paris à Menton, de Clémentine Donnaint et Elodie Ravaux, Hachette cuisine, juin 2013