



**actu
spécial été**

Les recettes secrètes des g

Vous les dégustez avec plaisir, mais que savez-vous vraiment de ces spécialités régionales ? Le hasard des expériences ou des rencontres... ces délices ont une histoire que nous



Latielle de Sète



Le repas traditionnel du dimanche

Cette petite tourte au poulpe et à la tomate est la spécialité de la ville de Sète. Sophie Cianni est la référence en la matière puisque c'est son arrière-grand-mère qui l'a fait connaître : « Elle a épousé un Italien, arrivé en France avec cette recette dans ses bagages. Mère de six enfants, elle était pauvre et vendait des coquillages. Alors, elle s'est mise à faire des tielles avec le poulpe que les pêcheurs laissaient en rebut sur le port et à les vendre sur son étal. » De la débrouille à l'époque qu'aujourd'hui on nommerait chasse au gaspillage alimentaire. Un franc succès en tout cas ! C'est le grand-père de Sophie Cianni qui les a véritablement commercialisées en 1937 : une pâte à pain un peu revisitée, et du poulpe préparé en sauce tomate, avec des épices. « Il y a un secret mais vous ne l'aurez pas ! », rigole Sophie Cianni. Pour les Sétois, c'est le plat phare du dimanche. « Idéalement à l'apéritif avec un verre de blanc et des huîtres. » Il existe bien entendu des variantes (qui divisent les spécialistes), à base de pâte brisée ou agrémentées de seiches ou de calamars pour remplacer le poulpe. Sacrilège ?



La Tarte Tropézienne®

LA STAR DES GÂTEAUX

Cette brioche fourrée d'un mélange de crèmes a été créée en 1955 par Alexandre Micka, un Polonais installé à Saint-Tropez, qui s'est inspiré d'une recette de sa grand-mère. Succès immédiat

grâce à Brigitte Bardot qui y succomba et la baptisa La Tarte Tropézienne®. La recette ? « Seules quatre personnes la connaissent », explique le chef Philippe Grouiller qui officie dans la boulangerie qui l'a vue naître. Hors saison, on produit 1500 tartes par jour. En août, c'est multiplié par deux. « On démarre la brioche la veille puis elle est mise en cuisson à 2 h du matin. La crème est commencée la nuit puis étalée le matin. » Les cristaux de sucre, eux, mesurent entre 3 et 5 mm. Pas un de plus !



ourmandises de votre été

ionales ? Savoir-faire familial qui se perpétue de génération en génération, vous dévoilons avec délectation. *Par Sarah Gandillot*



Le canelé

Fierté bordelaise

« Un petit dur au cœur tendre » c'est ainsi que le décrit Angèle Baillardran, femme de Philippe, fils de pâtissier, qui a créé en 1988 la maison du même nom, véritable institution du canelé à Bordeaux. La légende dit que cette douceur aurait été inventée au XVIII^e siècle par les religieuses du couvent des Annonciades, pour les donner aux pauvres. « Mais des fouilles archéologiques menées au cours de sa rénovation n'ont pas pu le confirmer », assure Angèle Baillardran. Une chose est certaine, l'histoire du canelé est étroitement liée à celle de Bordeaux puisque, longtemps utilisée par les châteaux, la technique du collage (filtrage du vin en cuve) nécessitait du blanc d'œuf monté en neige. Les jaunes, inutiles, étaient donnés aux sœurs pour confectionner des gâteaux, et notamment des canelés. « Ce nom vient du moule en cuivre cannelé dans lequel il est cuit », raconte Angèle. Des jaunes d'œufs, du lait, de la farine, de la vanille et du rhum, le canelé, est émouvant de simplicité. « Tout est dans la cuisson pour obtenir cette robe caramélisée et ce cœur moelleux. » L'astuce ? « Ne jamais nettoyer les moules en cuivre ! Plus il est crotté, meilleur il est. »

La praline

UN TRÉSOR VIEUX DE PRÈS DE 400 ANS

C'est le plus vieux bonbon de France ! Chouchous sur la plage quand il s'agit de cacahuètes, pralines à la ville quand ce sont des amandes ou des noisettes, ces sucreries ont été créées en 1636 par Clément Jaluzot, chef cuisinier du comte de Plessis-Praslin « Quand il a quitté son maître, Jaluzot a ouvert sa confiserie à Montargis. Sa recette,



restée secrète, s'est transmise de génération en génération. Jusqu'à ce qu'en 1903, mon grand-père, Leon Mazet, rachète la confiserie et avec elle, la recette

mystère ! », raconte Benoît Digeon. L'héritier des confiseries Mazet produit, toujours à Montargis, les célèbres « pralines » commercialisées dans trente-six pays



Le pan bagnat

GARE AUX IMITATIONS!

A force d'appeler tout et n'importe quoi pan bagnat, les Niçois ont carrément créé, en 1991, une Commune libre du pan bagnat ! Cette association de défense et de promotion de l'Appellation rassemble tous ceux qui considèrent cette spécialité comme un trésor du patrimoine culturel et culinaire de Nice. Originellement, pan bagnat signifie pain mouillé, ou plutôt « baigne », car on mouil-

lait le pain rassis avec de l'eau pour ne pas le jeter, avant d'y fourrer des tomates et quelques anchois. Josy tient l'un des plus vieux kiosques de Nice, créé par sa belle-mère en 1965. Elle est formelle : « Ni salade, mayonnaise ou harissa, c'est une hérésie ! » Dans le sien, des tomates, de l'huile d'olive, une brunoise de radis et celeri mélangé à du basilic, du thon au naturel, de petites olives noires, quelques anchois et un œuf dur

