



PLAISIRS

La confiserie Mazet, en lieu et place de l'ancienne « confiserie du roi » (Louis XIII, originaire de Montargis), perpétue la tradition des exquis bonbons de praline.



Le festin de Montargis

Sur la route des vacances, celle « qui fait d'Paris un p'tit faubourg d'Valence », comme le chantait Charles Trénet en 1955, il y en avait des étapes gastronomiques pour se sustenter... Arrêt à Montargis, la « Venise du Gâtinais », où la praline fait toujours la loi.

Elle en a vu, la nationale 7, des bouchons estivaux et des familles tout à la joie d'étrenner leur automobile ! Époque bénie qui ne connaissait pas la fatalité des aires d'auto-route... Tout au long de ces 996 kilomètres entre la capitale et Menton, les haltes gastronomiques sont encore nombreuses. Après Fontai-

rée où l'on faisait des « affaires en or », à la découverte des maisons à tourelle ou colombage, des hôtels Renaissance, du château royal, du musée d'art Girodet.

« CIRCUIT CHINOIS »

Plus inattendu, Montargis accueille aussi le Musée historique de l'amitié franco-chinoise. Un « cir-

chouc. Autre acteur du « mouvement travail-études », Li Shizeng (ou Li Yuying) suivit les cours de l'école agricole locale, avant de découvrir, au sein de l'Institut Pasteur, la « caséo-sojaïne », un dérivé du soja moins onéreux que la viande ou le lait. Quant au cheminot Li Fuchun, il devint vice-premier ministre de son pays dans les années 1950...

Du côté de Girolles, au lieu-dit La Petite Brosse (11 km de Montargis), des bovins en robe noire, trapus, broutent dans les champs. Ces Black Aberdeen-Angus, race originaire d'Écosse, sont dépourvues de cornes. Jean-Baptiste Drouin, leur éleveur portant chapeau de cowboy, apprécie leur placidité maternelle et rustique. Il pratique le pâturage dynamique. Grâce à ce changement de parcelle quotidien, ses protégés ne manquent jamais ni d'herbe fraîche, ni de foin, ni de fourrage en hiver. Comme ils consomment une quinzaine de graminées – ray-grass, fétuque, trèfle,

Grâce au pâturage dynamique, les Angus ne manquent ni d'herbe fraîche, ni de foin, ni de fourrage en hiver.

nebleau, par exemple, on pouvait faire l'emplette des célèbres pralines fabriquées par la maison Mazet de Montargis. Il faut visiter cette jolie ville, « la Venise du Gâtinais », avec ses passerelles et 131 ponts enjambant canaux, anciens fossés et cours d'eau, du quartier des tanneurs à celui de la pêcherie. La promenade se prolonge boulevard des Belles-Manières, rue Do-

cuit chinois » nous fait remonter le temps jusqu'aux années 1920, durant lesquelles 300 jeunes Chinois arrivèrent dans la ville, parmi les 2000 venus en France pour étudier et travailler. Et pas des moindres. Deng Xiaoping, futur numéro un de la République de Chine, fut ainsi embauché – sous le nom de Teng Hi Hien – chez Hutchinson, à l'atelier de chaussures en caout-



Jean-Baptiste veille sur son troupeau comme un vrai cow-boy...

luzerne, sainfoin... –, point n'est besoin de les booster avec le couple infernal céréales-soja; leur viande aux notes florales herbacées est naturellement persillée et juteuse.

COCHONS AU PETIT-LAIT

Jean-Baptiste et son épouse Stéphanie ont opté pour le bio, l'agroforesterie, la diversification et la

complémentarité: élevage de chèvres Saanen, de cochons en plein air au petit-lait, culture de sapins Nordmann pour Noël, ânes et chevaux pour le travail des champs. Préférant abandonner les cultures de blé et de betterave sucrière, ils ont ainsi revendu quatre tracteurs et économisé 17000 litres de fioul par an. Ils sont heureux et fiers de vendre en direct les yaourts et fromages fabriqués par Stéphanie: frais, crémeux, secs et petite brosse (crottin), bûches, pyramides, tommes, briques... Au rayon boucherie, leurs viandes d'Aberdeen-

Angus, de porc et de chevreau sont vendues au détail ou en colis (tarifs: chevrerieandcow.com). Ce n'est pas tout; on trouve à la boutique huile, farine, miel, pâtes, petit épeautre, cidre, cosmétiques, vin, safran du Gâtinais, cornichons français, sucre, fruits, légumes, œufs, etc., tous en provenance de producteurs fermiers. ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

PRASLINES. Mazet, 43, rue du GI-Leclerc, 45200 Montargis; tél.: 02 38 98 00 29; Maison de la Prasline Mazet, 37, rue des Archives, 75003 Paris; tél.: 01 44 05 18 08.

PRODUITS FERMIERS. S. et J.-B. Drouin, 10, La Petite Brosse, 45120 Girolles; tél.: 02 38 87 86 28.

VISITE. Musée historique de l'amitié franco-chinoise, 15, rue R.-Tellier, 45200 Montargis; tél.: 02 38 90 99 99; P'tit Musée Girodet, 35, rue Dorée, 45200 Montargis; tél.: 02 38 07 37 67.



LE CHEF. ÉRIC BEAUGER

La Brasserie de la Poste, au pied de l'imposant hôtel du même nom, a beaucoup vécu. Des cartes postales anciennes et des coupures de presse exposées au fond de la salle à manger retracent sa longue histoire. Construit à la demande de Mirabeau à proximité d'un relais de poste, à la fin du XVIIIe siècle, cet établissement fut, sur la N7, une halte pour vacanciers aisés. Jean Marais et le poète Max Jacob y rejoignirent Jean Cocteau, qui écrivait à Montargis « les Parents terribles ». La grande salle rappelle les brasseries parisiennes avec ses boiseries et ses banquettes revêtues de tissu rouge. Les plats du chef Éric Beauger reflètent l'esprit bistrot du lieu : papillotes de poisson, sauce au citron, petits légumes ; sauté de porc au curry, riz ; faux-filet grillé, sauce au morbier, frites ;

andouillette de canard, sauce au poivre vert, gratin de courgettes ; et les incontournables : foie gras ; escargots ; assiette du boucher-frites ; choucroute ; profiteroles au chocolat. Hervé Pasquiet, le directeur, suggère une entrée associant des produits locaux : salade verte, chèvre rôti au miel du Gâtinais et brisures de praslines. J'ai préféré de loin tête et fraise de veau servies dans une cocotte, avec sauce ravigote et pommes vapeur. La mousse caramel-beurre salé et sablé est un dessert bien sympathique. **La Brasserie de la Poste, menus de 28,50 à 33,10 euros. 2, pl. Victor-Hugo, 45200 Montargis ; tél. : 02 38 98 00 68.**



LA RECETTE D'ÉRIC. GRATIN D'ANDOUILLETTE DE JARDEAU

Pour 2 personnes

- Couper deux andouillettes en tronçons. Les poêler au beurre, puis les mettre dans deux ramequins.
- Faire suer deux échalotes émincées dans la même poêle.

Déglacer avec un verre de vin blanc des coteaux du Giennois et réduire. Verser 10 cl de crème crue. Réduire à nouveau, puis napper les tronçons. ● Tapisser de gruyère râpé. Passer sous la salamandre.

LES ACHATS D'ÉRIC

MIEL. Culture miel, 81, rue de la Baraudière, 45700 Villemandeur, tél. : 02 38 85 31 52.

VIN. Coteaux du Giennois, Domaine des Ratas, Les Ratas, 45420 Bonny-sur-Loire ; tél. : 02 38 07 18 90.

LE PRODUIT. PRASLINES, MAZETTES, KALOUDJAS

La maison Mazet est sise depuis 1903 à Montargis (*), place Mirabeau, non loin de l'église Sainte-Madeleine. La demeure néogothique à la façade richement ornée est surmontée de l'enseigne « AV MARECHAL DVC DE PRASLIN ». Une immense cheminée, semblable à celle du palais Jacques-Cœur de Bourges, occupe le fond de la boutique. Benoît Digeon, le petit-fils des Mazet, nous invite à piocher dans une coupe débordante de pralines. Ces coques grossièrement bosselées, d'un beau marron brillant, se croquent en plusieurs fois pour mieux apprécier le mélange de saveurs : amande grillée, sucre caramélisé et vanille. Difficile de ne pas y revenir... Léon Mazet,

le grand-père de Benoît, racheta la recette de la « craquante » en même temps que la confiserie qui la fabriquait. Le précédent propriétaire affirmait la tenir de Clément Jaluzot, officier de bouche du duc César de Choiseul-Praslin (1598-1675), qui aimait à griller des amandes dans du sucre en fusion. Ainsi naquirent en 1636 les Praslines, que ledit Jaluzot vendra plus tard à Montargis. Quatre siècles après, la même recette est appliquée dans le laboratoire proche d'Amilly. Dès l'entrée, cela embaume la praline chaude. Armés de guitares, rouleaux à pâtisserie, enrobeuse, broyeuse, torréfacteur et gros cylindres de cuivre avec souffleur, les confiseurs et chocolatiers

transforment en bonbons divers amandes, noisettes, cacao, sucre, vanille. Le choix est vaste : l'Amanda, créée en 1938, nougatine aux amandes recouverte de chocolat noir et roulée dans une fine poudre de cacao ; les Kaloudjas, douceurs aux amandes

torréfiées enrobées d'une couche brillante de gianduja ; les délicates Mazettes en forme de dragées mariant subtilement amande caramélisée, pistache et chocolat blanc... (*) Présente également à Paris.

