

Tendre cake



AGENCE HORIZON/FLAMMARION

Cake de voyage

Selon Lise Bésème-Pia, ce cake se conserve très bien, emballé dans un papier aluminium. Il est donc idéal pour les voyages. Raison pour laquelle elle propose d'en préparer deux à la fois...

Ingrédients (pour 2 cakes):

4 œufs; 250 g de farine; 150 g de sucre; 50 g de beurre mou; ½ sachet de levure chimique; 100 g de raisins secs; 100 g de noisettes décortiquées et grossièrement concassées; 100 g de chocolat noir coupé; 75 g de fruits confits en petits dés.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Dans une terrine, battre longuement au fouet les œufs et le sucre pour faire gonfler le mélange. Incorporer alors la farine et la levure d'un seul coup, en mélangeant doucement, puis en battant. Ajouter le beurre fondu tiède. Amalgamer enfin tous les éléments de la garniture de la pâte : raisins secs, noisettes, chocolat et fruits confits. Verser dans les deux moules largement beurrés. Mettre au four 45 min. Vérifier la cuisson. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

GASTRO Compagnon idéal du goûter s'il est sucré, du pique-nique en version salée, le cake ne cesse de se réinventer. Joli hommage à un symbole de la tradition chez Flammarion.

Après les "Recettes traditionnelles de nos campagnes", Lise Bésème-Pia nous revient, toujours chez Flammarion, avec "Cakes de grand-mère". En introduction, elle rappelle l'histoire de ce gâteau qui ne s'est bien entendu pas toujours nommé cake. A l'origine, il s'agissait d'une pâte simple de type quatre-quarts, un gâteau fait avec les ingrédients dont on disposait au fil des saisons et avec les moyens du bord. Peu à peu, ces pâtes se sont complexifiées; on y a ajouté d'autres ingrédients, comme des petits fruits sauvages, des fruits confits, voire exotiques. Dans ce parcours historique, l'auteur évoque par exemple les "gâteaux-remèdes", qui servaient aussi bien la gourmandise que la santé, comme

les galettes aux graines d'orties utilisées contre l'énurésie des enfants (le pipi au lit)...

Dans son ouvrage précédent, Lise Bésème-Pia nous régalaient déjà d'anecdotes et de renseignements gourmands, racontant les croyances populaires liées à une série de plats traditionnels. Dans "Cakes", les recettes proprement dites occupent plus de place, mais l'auteur n'hésite pas à les enrichir, les ponctuant de variantes, d'infos, de propositions d'accompagnements et même de "secrets de cuisinière". On y apprend ce que sont le millet ou la nigelle; on y découvre comment préparer – en guise d'accompagnement – une glace à la châtaigne, une gelée à la menthe ou un jus d'oranges au gingembre frais. Un de ses secrets ? "Pour que le cake s'ouvre joliment sur le dessus, le fendre au bout de 10 à 15 min de cuisson, sur toute sa longueur et sur un cm de profondeur, avec la pointe d'un couteau mouillé."

Pour les pique-niques, "cake aux crevettes et citron vert", "cake corsé au raifort" ou "cake au boudin blanc" se glisseront dans le panier. Pour le goûter, le café ou le thé s'accompagneront d'un "cake de pamplemousse aux amandes et pistaches", d'un "cake aux feuilles d'orties séchées et aux fruits d'hiver" ou encore d'un "cake aux fleurs", genre qui occupe à lui seul un chapitre. Au total, ce sont quel-

que 150 recettes de cakes et d'idées d'accompagnements qui sont ainsi offertes à la gourmandise.

Du point de vue de la forme cependant, rien de bien original. Que du classique, avec le choix des petits carrés Vichy en bordure de couverture et à l'intérieur. Les photos, elles, décoivent un peu; les cakes tranchés sont présentés en gros plans pas toujours très élégants. Mais, souvent appétissantes, ces photos donnent néanmoins une vraie idée du résultat que l'on pourrait obtenir...

En bref, un livre à conseiller à ceux qui craquent pour les recettes traditionnelles, lesquelles peuvent d'ailleurs se révéler parfois d'une grande modernité...

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

- "Cakes de grand-mère, salés, sucrés, épicés", publié par Lise Bésème-Pia dans la collection "Les cahiers de recettes" des éditions Flammarion (160 pp., env. 23 €).
- Chez First, Héloïse Martel publie, elle, le plus concis "Cakes salés et sucrés", qui offre 52 recettes variées (88 pp., env. 6,90 €).

SORTEZ COUVERTS

LE GAVIUS, SUBTIL MÉLANGE DE SAVEUR ET DE STYLE par Marie Liégeois

MARCUS GAVIUS APICIUS EST NÉ À ROMÉ vers l'an 25 avant Jésus-Christ et s'est fait connaître dans l'empire romain par sa gourmandise, son goût de la bonne chère et des tables fournies. Auteur présumé du plus ancien ouvrage connu consacré à l'art culinaire, le gastronome n'hésitait pas à cuisiner des langues de flamant rose, de paon et de rossignol ainsi que des talons de chameau. Si la créativité et l'inventivité culinaires ont marqué Domenico D'Addazio, qui a donné à son restaurant le nom de "Gavius", l'enseigne se gardera de tomber dans les excès exotiques du célèbre Romain...

C'est dans un superbe lieu qu'est accueilli le visiteur, entièrement pensé par l'artiste Antoine Pinto. Un salon-bibliothèque aux airs baroques invite à la détente et sert d'antichambre au restaurant lui-même. L'on y prend un apéritif ou, le week-end, un dernier verre. Le restaurant conjuge quant à lui raffinement et design, sobriété et touches de couleurs pétillantes. Tables rondes conviviales, petits carrés pour tête-à-tête ou long meuble haut assorti de chaises de bar : chacun peut trouver au Gavius l'ambiance qu'il recherche. Cerise sur le gâteau : le restaurant est agrémenté d'un long bar épuré où la cave à vin climatisée offre au regard quelque 1200 bouteilles, provenant de toutes les régions d'Italie.

L'Italie, c'est le maître-mot de Domenico D'Addazio, dont les parents proviennent des Abruzzes, près de l'Adriatique. Une cuisine italienne authentique où l'huile d'olive, le balsamique et les herbes fraîches mé-

nent la danse, accommodant avec joie viandes, poissons, pâtes et plats végétariens. Après avoir beaucoup voyagé, l'ancien patron de la Villa Médicis, déjà située à Ans, a voulu ouvrir un restaurant "plus stylé, avec une ambiance plus marquée", confie-t-il. Chose faite voici un peu plus d'un an avec le Gavius.

LA CARTE, orchestrée en antipasti, primi piatti, secondi piatti di pesce et secondi piatti di carne, offre du tartare de bœuf, des poulpes panées à la noix de coco, des ravioli à la ricotta, du risotto au magret de canard, une papillote de crustacés, de la sole rissolée, de la côte à l'os de bœuf italien, du carré d'agneau à la pancetta et foule d'autres plats alléchants. Plutôt que de piocher, le visiteur peut également opter pour le lunch trois services à midi (25,5 euros), le menu trois services (30 euros) ou le menu dégustation quatre services (40 euros).

Un repas tout en saveurs, arrosé du juste vin dont le patron se fera un plaisir de décrire les atouts, et, pourquoi pas ?, de l'une des innombrables grappas. La carte, qui va tout bientôt s'accorder à la saison des terrasses, se complète d'une surprenante mise en bouche. Une ambiance et un souci du détail permanent qui ont valu au Gavius d'être élu meilleur restaurant italien de l'année par le Gault-Millau.

Le Gavius, rue de l'Yser, 110 à 4430 Ans. Tél. : 04.247.35.15. Fermé les samedi et dimanche midi et lundi toute la journée. Parking privé. Terrasse de 90 places et salle de 75 places. www.gavius.be

BARAVINS

■ CHÂTEAU LA TUILERIE ROUGE

2004. Voilà un vin qui fera plaisir aux amateurs de Graves à petits prix. Cette propriété qui fait partie de la Maison Cordier propose, pour l'excellent millésime 2004, un vin bien charpenté, composé de merlot (45 pc), cabernet sauvignon (40 pc), cabernet franc (10 pc) et petit verdot (5 pc). Il présente une robe rubis limpide et brillante. Il exhale des parfums intenses de fruits rouges, d'épices et, plus

surprenant, de violette. Ses tanins sont bien fondus et sa finale longue et veloutée.

Un vin corsé qui s'appréciera sur un magret de canard, du gibier à plume, des préparations rôties simples ou sur des fromages forts. Servir de préférence dans les trois prochaines années, à une température de 16-18°.

6,99 € chez Delhaize.



D.R.