

**GASTRO** Conviviale, la tartiflette réchauffe l'hiver et les corps. Mais que sait-on vraiment d'elle ?

# Un classique moderne



JEAN-BLAISE/HACHETTE

## LA PÉLA SELON MARC VEYRAT

La recette de la tartiflette, tout le monde connaît. En voici une variante plus traditionnelle selon le Savoyard Marc Veyrat, dans "La cuisine paysanne", publié chez Hachette Pratique (192 pp., env. 31,50 €).

### Ingrédients (pour 4 pers.) :

1 petit reblochon d'env. 300 g; 800 g de pommes de terre (de préférence des charlottes); 1 oignon; 50 g de beurre; 2 c.à.s. d'huile d'arachide; sel & poivre du moulin.

### Préparation :

Préchauffer le four à 200°C. Peler et émincer l'oignon en rondelles, éliminer la croûte du reblochon. Eplucher et tailler les pommes de terre en fines rondelles. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse allant au four. Y mettre les pommes de terre, salées, poivrées. Lorsqu'elles commencent à dorer, ajouter l'oignon et laisser cuire jusqu'à belle coloration, en remuant délicatement à l'aide d'une spatule. Coiffer du reblochon, glisser au four, laisser cuire env. 5 min, le temps que le reblochon nappe les pommes de terre et colore légèrement. Donner un tour de moulin à poivre et servir immédiatement.

Quel plaisir de se retrouver à la montagne et de savourer un bon plat revigorant après une épuisante journée de ski. Fondue savoyarde, raclette, tartiflette... La base est la même, le fromage, les accompagnements quasiment identiques (pain, pommes de terre, charcuteries...) et le plaisir, toujours au rendez-vous. Car c'est typiquement le genre de préparations sans complexes que l'on aime déguster entre amis. Mais quelle est l'origine de la tartiflette, ce gratin savoyard à base de pommes de terre et de reblochon ?

**Ancêtre de la tartiflette**, la péla est un gratin de pommes de terre et de fromage.

Si l'on a parfois l'impression qu'il s'agit d'un plat tout ce qu'il y a de plus traditionnel, comme la fondue ou la raclette, l'invention de la tartiflette remonte en réalité aux années 80 seulement. C'est le syndicat interprofessionnel du reblochon qui en eut l'idée pour promouvoir et doper ses ventes.

### Une création récente

Si la tartiflette est donc une création récente, elle a cependant été inspirée par un plat qui, lui, est traditionnel, la péla (cf. recette). Il s'agit également d'un gratin de pommes de terre et fromage qui

porte le nom de la poêle à long manche dans laquelle on le préparait – péla signifie en effet poêle en franco-provençal. Le nom "tartiflette" vient, lui, d'une variété locale de pommes de terre de petites tailles, la *tartiflê* – en savoyard, le mot *tartiflê* désigne la pomme de terre...

Mais puisque l'histoire de la tartiflette est intimement liée à celle du reblochon, quelques mots sur ce fromage, apparu au XIII<sup>e</sup> siècle. Le nom "reblochon" vient du verbe "reblocher", qui signifie traire une seconde fois. A l'origine, ce fromage était en effet fabriqué de manière clandestine avec le lait, très gras,

recueilli par les paysans après que leurs propriétaires aient réclamé leur dû. A l'époque, les propriétaires terriens possédaient en effet le droit d'ociège, qui leur permettait de réclamer une partie de la traite aux paysans, en fonction de la quantité de lait produite en une journée.

### Les variantes

Si la recette de la tartiflette a pour principaux ingrédients le reblochon *fermier* (fabriqué par le fermier avec sa propre production de lait) ou *fruitier* (fabriqué dans des fromageries villageoises coopératives appelées "fruitières"), les pommes de terre et les oignons, il existe une multitude de recettes. Certains se disputent même sur la question de l'utilisation ou non de la croûte du reblochon...

Dans certaines variantes, on rajoute du vin blanc (de préférence d'Apremont), de la crème fraîche, des lardons, de la bière... Dans d'autres, on change carrément le type de fromage. En effet, dans les Vosges, on en trouve une délicieuse version au munster. Mais le moribier sera également un allié de choix pour les pommes de terre. Des recettes plus originales encore optent pour le poisson : saumon frais ou fumé, haddock fumé... Des légumes tels que le chicon cuit apparaissent aussi dans l'une ou l'autre préparation, voire même des épices comme le cumin ou le curry...

Enfin, dans l'est de la France, certains grands chefs offrent également leur réinterprétation de ce récent classique. Ainsi, le chef trois étoiles Marc Veyrat, originaire de Haute-Savoie, qui classe la tartiflette parmi ses incontournables, en donne une version avec des pommes de terre, du reblochon, du beaufort, de la crème fraîche, des oignons hachés, du vin d'Apremont et des lardons. Laurent Petit, chef doublement étoilé du "Clos des sens" à Annecy, propose, lui, sa vision déstructurée de la tartiflette, avec un sorbet à l'oignon, un cornet au reblochon et lard fumé et une cristalline de pomme de terre au piment d'Espelette...

Hubert Heyrendt

SORTEZ COUVERTS

## LE PASTISSOU, UN POINT C'EST TOUT

par Christophe Blavier

■ **CONFINÉ DANS UNE "BRANCHE" DU PIÉTONNIER MONTOIS**, le Pastissou n'est pas une adresse "bling-bling". Si pour vous l'important réside dans l'assiette davantage que dans le décorum, vous êtes au bon endroit. Poussez la porte de cette "Auberge du Sud-Ouest" et vous serez accueilli – avé l'accent – par Claude Teyssier tandis que le frèreot, Christian, fait chauffer les fourneaux. Un peu brut de décoffrage de prime abord, le barbu est, comme sa cuisine, authentique et sans esbroufe. C'est qu'avec une maman basque et un père gascon, nos lascars ont de qui tenir. On ne débarque pas au Pastissou la fleur au fusil – il est d'ailleurs fermement conseillé de réserver – mais avec humilité car on n'est pas certain d'honorer complètement son assiette. Anorexiques, végétariens, adeptes de la cuisine macrobiotique... passez votre chemin. Ici, on mange "riche" pour pas – très – cher. Les produits estampillés "Sud-Ouest" sont acheminés des Landes trois à quatre fois par semaine.

■ **EN CUISINE, CHRISTIAN EST POURVU D'UNE FORMATION CLASSIQUE** et c'est en 1976 qu'il débarqua de son Sud-Ouest natal pour une grande enseigne anversoise : "S'étant endormi dans le train, il croyait avoir loupé l'arrêt et pensait être en Allemagne car, pour lui, tous les Belges parlaient le français..." En rigole encore Claude qui, lui, est arrivé à Mons il y a 27 ans pour mettre sur rails le Pastissou. "J'étais venu pour trois semaines et j'y suis toujours..." Sans regret ? "Il manque parfois un peu de soleil mais, sinon, qu'est-ce qu'on vit bien en Belgique !" Rénchérît-il avec son accent toujours chantant : "Pire que cela, mon épouse, qui est Belge, comprend de moins en moins ce que je raconte."

■ **BON, TRÈVE DE BAVARDAGES, PASSONS**

**AUX CHOSSES SÉRIEUSES.** Un petit floc de Gascogne vous aidera à avoir les idées claires pour saisir la quintessence de la carte. Ce jour-là, nous nous sommes laissés tenter par un saucisson chaud sauce madère en suggestion (8 €) et le comparse par une salade de gésiers (7,50 €) en entrée. N'hésitez pas à demander le poivre en moulin, celui de grand-mère, où l'épice se recueille dans le petit tiroir. Côté vins, comme on s'en doutait, c'est pas pour les gamines : Bergerac, Buzet, Fronton, Montbazillac, etc. Nous avons porté notre dévolu (sans le regretter le moins du monde) sur un Madiran (24 €).



YVES BONNET/FOTOLIA

En plat de résistance nous aurions pu nous laisser séduire par une "andouillette à la moutarde" (12,50 €), par du "ris de veau au floc et aux pignons" (18,50 €) voire par du "magret de canard au vinaigre de cidre" (14,50 €) mais comme l'appétit était bien présent, nous avons relevé le défi du cassoulet biscayen (15,50 €) avec son boudin noir qui fond véritablement dans la bouche. Le plat en grès est acheminé bien fumant, les éléments de viande baignant dans un magma de "fayots". William Saurin peut aller se rhabiller... Après une entrée, terminer son cassoulet tient de l'acte héroïque. Vous êtes

néanmoins arrivés au bout ? Bravo, car Claude n'aime pas le gaspillage. Reste alors le "petit" dessert pour se rafraîchir. Nous glisserons vers une glace aux pruneaux et Armagnac (5 €). Un petit "pousse" pour la route ? Si en plus le patron insiste, faisons péter la prune ! Là, le coup de bambou tient moins de l'addition (138 € à trois avec deux bouteilles de vin) que de la perspective de regagner le bureau et, accessoirement, d'y être productif.

**Le Pastissou**, rue des Fripiers, 14, 7000 Mons. Fermé dimanche, lundi et jours fériés. 065/31.92.60. Réservation et ponctualité souhaitées.