

GASTRONOMIE. L'automne de la forêt jusque dans vos assiettes

Gastronomie d'automne revient dans le Sud des Yvelines grâce à l'Office de tourisme de Rambouillet Territoires, jusqu'au 26 novembre. Les restaurateurs et artisans de bouche proposent des menus d'automne.

Les couleurs et l'esprit de l'automne, Christophe Cornier aux côtés de son épouse Nathalie, va les décliner dans les plats. C'est ce que promet le restaurateur, parrain de l'édition 2017 de Gastronomie d'automne organisée par l'Office de tourisme de Rambouillet Territoires. « Une saison pleine de dégradés, de subtilités, l'occasion de partager autour de plats », souligne, Christophe Cornier, maître restaurateur de l'Auberge de l'Elan située au cœur du massif forestier de Rambouillet et dans le Parc naturel de Chevreuse.

Légumes de son jardin

Amoureux de la nature, chasseur et pêcheur, ce fils d'agriculteur va déployer tout son

talent grâce aux gibiers, aux champignons et aux légumes d'automne. « Toute la famille des choux, des potirons, mais aussi des poires, des pommes et même des kiwis. Des produits qui viennent de mon jardin et de celui de mes voisins », souligne Christophe. Le maître restaurateur se fournit chez les fermiers et amis de la Vallée de Chevreuse, et magnifie les légumes de la ferme de Lafouasse dans le Hurepoix, les viandes d'excellence d'Auffargis, les escargots de Senlis ou les fromages de La Celle-les-Bordes. Pour Gastronomie d'automne, il a concocté un menu avec une fricassée d'escargots de la ferme de Fanon aux pommes de terre de la ferme de Lafouasse.



Christophe, maître-restaurateur à La Celle-les-Bordes, à l'Auberge de l'Elan, est le parrain de cette nouvelle édition de Gastronomie d'automne.

Un gibier du moment en fonction de l'arrivage et son gratin

de pommes de terre à la truffe noire de Bourgogne « une

tuber in senatum d'un ami de Bourgogne ! », précise Christophe. Le dessert évoque aussi les Yvelines avec la poire pochée au Noyau de Poissy. « Je cuisine ce que j'aime », confie Christophe pour qui la cuisine de notre région est un véritable art de vivre.

Gibier et plats royaux

Le parrain sait faire la synthèse de ce qu'est le Sud-Yvelines, la qualité de ses produits fermiers locaux et sa forêt giboyeuse. Des fruits de la forêt que Christophe sait travailler à merveille. Durant cette saison, le maître restaurateur se révélera dans la préparation de dos de biche « plus tendre, plus noble rôti ou poêlé, avec soit

des figues, soit des airelles ». A la carte, le sauté de cerf ou de sanglier devrait apparaître « avec des morilles ou de la truffe pour donner un coup de peps ». Et, peut-être, Christophe osera le lièvre royal. Ni plus ni moins que le plat du roi, Louis XIV ! « Deux lièvres, l'un en crapaudine, l'autre pour la farce au cochon, foie gras et truffe. C'est une journée de travail et 3 à 5h de cuisson », décrit Christophe dans sa cuisine. Le tout est cuit et présenté sous forme de ballotine comme au XVIII^e. Une ode à l'histoire, au terroir et à l'automne avec laquelle le maître restaurateur indissociable de son épouse, Nathalie, ne fait qu'un.

Philippe Cohen

DES ANIMATIONS À LA PELLE DU 18 AU 26 NOVEMBRE

▲ Atelier foie gras, à La Celle-les-Bordes

Proposé par le parrain de l'opération, Christophe Cornier, maître restaurateur depuis 2009, qui se propose de faire découvrir, en démonstration, tout le travail de transformation du foie gras de canard. Pour découvrir ou redécouvrir le foie gras cru, mariné, mi cuit, vapeur... sans oublier en fin de démonstration... la dégustation.

Samedi 25 novembre de 14h30 à 16h30 - Tarif : 12€. Inscription et réservation obligatoire au 01 34 85 15 55 - L'Auberge de l'Elan, à La Celle-les-Bordes.

▲ Conférence-dégustation Fromage et affinage, à Rambouillet

Proposée par le parrain 2016 de Gastronomie d'automne, Ludovic Bisot, fromager affineur et Meilleur Ouvrier de France 2015. Il partagera son savoir-faire et livrera des conseils lors de cette conférence-dégustation.

Dimanche 26 novembre, de 11h30 à 12h45, à hôtel de ville de Rambouillet - Salle du Conseil - Inscription et réservation obligatoire à l'Office de tourisme Rambouillet Territoires au 01 34 83 21 21.

▲ Maison Giammatei,

à Auffargis

Pour découvrir et déguster des produits locaux (terrines de mérinos de la Bergerie nationale de Rambouillet, bière artisanale Volcelest...) mais aussi des produits artisanaux italiens (Limoncello, parmesan, charcuteries...). La Maison Giammatei est une boucherie-charcuterie-traiteur, également épicerie fine. Elle proposera une démonstration de travail de la viande.

▲ La Bergerie nationale, à Rambouillet

Pour découvrir la ferme, visiter l'élevage bovin, la traite des vaches... Une plongée dans l'univers des animaux de la ferme.

Réservation obligatoire au 01 61 08 68 70- Tarif : 7€ (adulte) et 5€ (enfant 3-12 ans).

▲ La Brasserie de la Reine, à Rambouillet

Pour découvrir le procédé de fabrication de la bière artisanale, visite de la brasserie avec toutes les explications des étapes de fabrication suivi d'une dégustation. Sur réservation obligatoire au 06 26 39 10 94.

▲ Chocolaterie de Neuville, à Rambouillet

Une animation tout en chocolat faite par Joël Chatagnon,

Meilleur Ouvrier de France qui fera une démonstration de sculpture sur chocolat. De quoi éveiller les papilles par le plaisir des yeux.

Samedi 18 novembre, à partir de 10h.

▲ Des marchés

- Le marché à Rambouillet

Le marché habituel du samedi à Rambouillet proposera de déguster les produits de ses commerçants et producteurs sur un stand « marché des saveurs » autour d'un buffet convivial et chaleureux. L'association des jardins familiaux de Rambouillet sera présente sur un stand pour proposer à la vente ses légumes et sa soupe qui réchauffera les amateurs de produits « faits maison ». Place de la Libération - Samedi 25 novembre.

- Le marché de la gastronomie et de l'artisanat à Rambouillet

Pour la deuxième année, dimanche 26 novembre, ce marché proposera de découvrir des producteurs et artisans venus de la France entière. En plus de la gastronomie, des artisans d'art proposeront leurs produits et créations. Un avant-goût de marché de Noël !

Willy Bois : « C'est la saison que je préfère »

« C'est la saison que je préfère ». Quand on évoque avec lui l'automne, Willy Bois, le chef du restaurant Au Fulcosa n'y va pas avec le dos de la cuillère. Celui qui dirige ce bistrot culinaire fouquesien avec son épouse, Émilie, est tout aussi séduit par les transformations de son environnement et les couleurs des forêts de la région que par ce que cette saison lui offre comme matières premières.

La saison où le cuisinier peut montrer son savoir-faire

« C'est magnifique l'automne, il y a tellement de produits différents et variés, lance celui qui pratique une cuisine inventive mettant en avant les produits frais et de qualité. L'automne, c'est la figue, le raisin, le coing..., il y a aussi la pomme et la poire qui sont plus classiques. Il y a la châtaigne, c'est un produit que j'adore et que travaille aussi bien en sucré, qu'en salé. L'automne, c'est aussi le gibier qui arrive avec l'ouverture de la chasse. Pour moi, c'est la saison la plus propice au mariage du sucré et du salé. Je pense, par exemple, à un pot-au-feu de légumes de saison avec du panais, du potimarron, des chanterelles, du coing, du raisin, du gésier



Pour Willy Bois, l'automne est la saison au cours de laquelle un cuisinier peut affirmer « sa patte ».

de canard confit... Je pense aussi à une pastilla de lièvre avec du coing et de la figue. L'automne, c'est vraiment la saison où un cuisinier peut mettre « sa patte » pour anoblir les produits qu'il a sous la main. »

Une carte en perpétuelle évolution

Face à cette profusion de produits, le chef refuse de se restreindre. « Cela peut arriver que nous changions la carte plusieurs fois par mois.

Cette carte d'automne est en perpétuelle évolution. On ne peut pas rester figé sur un produit. Cela serait dommage de passer à côté de tout ce que nous offre cette saison. »

Philippe Roudeillat

■ PRATIQUE

Au Fulcosa, 2, rue du Marchal-Foch à Fourqueux. 01 39 21 17 13. www.aufulcosa.fr Fermeture hebdomadaire : dimanche, lundi.