

S'inscrire / Se connecter

mercredi 7 décembre

- Actualité
- Sports
- Faits divers
- Annonces
- Idées cadeaux
- Recherchez une commune, un suj



- Bordeaux
- Arcachon Médoc
- Libourne Langon
- La Rochelle
- Saintes Royan
- Cognac Angoulême
- Périgueux
- Agen
- Auch
- Pau
- Bayonne Biarritz
- Mt-de-Marsan Dax

- Affaire DSK Dossier
- Grands reportages
- L'info sur les Pyrénées Pyrénées.com
- Aquitains de l'année



- Services
- Agenda
- Blogs
- Associations
- Abonnements
- Journal en PDF
- Archives
- Boutique
- Unes anniversaires
- Presse à l'école
- Journal Parlé
- Hôtels

- Annonces
- Carnet
- Auto-moto
- Emploi
- Immobilier
- Légal
- Formation

Samedi 7 août 2010 à 06h00
Par CATHERINE DOWMONT

Au rythme de la saison

Pascal Pressac fait de sa passion de la cuisine une occasion de jouer avec les produits de saison et d'en tirer le meilleur. Tout le meilleur.



En cette pleine saison du maigre, Pascal Pressac le propose, en provenance de La Cotinière, à la vapeur de menthe, crèmeux de concombres aux amandes. Un pur délice. PHOTO ISABELLE LOUVIER

Une fleur d'hortensia bleu, nourri à l'ardoise, apporte sa note colorée à cette assiette estivale. Dans un bol ouvert, un filet de cabillaud rôti repose sur une garniture de feuilles de blette pochée tandis que ses côtes ont doré à la poêle dans une délicate huile d'olive. Ça chante au palais et réjouit les papilles. Il fait chaud. Le soleil donne sa profondeur au ciel bleu charentais.

Bienvenue à la Grange aux oies, le restaurant ouvert il y a sept ans par Pascal Pressac et Patrice Devaine, à Nieul, en face de l'ancien relais de chasse de François 1er transformé en hôtel et exploité aujourd'hui par Jean-Michel et Luce Bodinaud.

Les mets et les saisons

Cette table réputée du Nord-Charente s'est bien évidemment mise à l'heure d'été. Et pour cause : « Depuis sept ans, je change la carte tous les mois et demi, ou tous les deux mois », raconte Pascal Pressac, le chef. « On suit les saisons. Un exemple : il y a deux mois, c'était l'époque des asperges. Maintenant, on n'en a plus envie. En revanche, c'est le temps des tomates, des courgettes. Et c'est valable pour autre chose que les fruits et les légumes. Prenez l'agneau. La pleine saison, c'est avril. Aujourd'hui, c'est trop tard : l'agneau a grandi ! En revanche, c'est la pleine saison du bœuf qu'on révèle avec un petit jus de viande tranché à l'huile de noisette... »

Ce postulat posé, Pascal Pressac se fait une joie, en ce début août, de travailler le maigre de la Cotinière qu'il propose « cuit à la vapeur de menthe avec un crèmeux de concombre aux amandes ». À se damner ! Août, c'est aussi la saison de l'aile de raie bouclée. Les huîtres, il les oublie pour préférer les moules qu'il sert, en entrée, avec une bavaroise de courgette bio accompagnée d'une tuile croustillante à l'encre de seiche. « Cette idée des saisons est aussi valable pour les fromages. Le Brie de Meaux est meilleur en hiver. L'été, c'est le tour du brebis des Pyrénées. Tous les mets ont leur saison. »

Partager

J'aime 22

0

Envoyer à un ami

Imprimer

IDÉE CADEAU n°1
Votre lampe à personnaliser

19.90€

JE L'ACHÈTE !

SUD OUEST

DES IDÉES FARFELUES PAR MILLIER

Bijoux de créateur et fantaisie, prêt à porter ethnique, chapeaux, maroquinerie. 8 /10 rue Ludovic Trarieux à ANGOULEME

www.lestrouvaillesdemarie.fr

MAISADOUR

MAISADOUR, le sens de la terre

www.maisadour.com

SOBA SERVICES

Découvrez la gamme de benne EASY BENNE, disponible en stock avec des prix et une qualité irréprochable

www.soba.fr

LES ATELIERS CULINAIRES DE DIGITAL

Apprenez à cuisiner comme un chef aux côtés des plus grands cuisiniers de la Région. Cours de cuisine hebdomadaires.

www.cardinaud-hall.com

PRODUITS REGIONAUX PAYS BASQUE LANDES

Boutique Chailla : Foie gras, caviar, piments d'Espelette, confit, axoa, fromages...
BENEFICIEZ DE -10€ DE CHEQUE CADEAUX
Commandez pour les fêtes sur www.chailla.com
Boutique : Biarritz- Bayonne

En direct

Il y a 1 heure

Vin : Anish Kapoor illustre l'étiquette du millésime 2009 de Mouton Rothschild

Le peintre et plasticien britannique Anish Kapoor a été sollicité cette année pour illustrer l'étiquette du millésime 2009 de Château Mouton Rothschild, premier cru classé du Médoc **Lire**

Il y a 2 heures

Un maçon de Dordogne meilleur ouvrier de France

Jérôme Chouly, 37 ans, a remporté la médaille d'or et le ruban bleu-blanc-rouge du Meilleur ouvrier de France en maçonnerie **Lire**

Il y a 2 heures

Les vins aussi. Patrice Devaine, directeur du restaurant et maître sommelier, propose trois vins avec le menu gourmand. « L'hiver, on propose principalement des Bordeaux et des Bourgogne en rouge. L'été, on va plus vers les vins de Loire. » En ce moment, il propose, en blanc, « l'Orée du Bosquet » un vin de pays charentais qui révèle une légère saveur vanille des plus... estivale ! « On essaie toujours de promouvoir les produits de la région, insiste le sommelier. Ainsi, en apéritif, je propose un cocktail à base de cognac, de framboise et de pétillant de raisin. »

Révolution

Tous les matins, Pascal Pressac arrive vers 8 heures à la Grange aux oies. Une petite réunion de mise au point avec sa brigade et il s'enferme deux heures dans son bureau pour laisser libre cours à son imagination. Pour peu que la nature soit généreuse ou le surprenne, et les idées prennent corps autour des minis courgettes jaune vif, de blettes blanches rouges ou jaunes, de l'incontournable betterave rouge, de tomates multicolores. « Cette année, j'ai trouvé de petits pâtissons verts. C'est mon jouet », explique le chef. Ce mini pâtisson cuit vient, coiffé d'un coulis de betterave rouge, apporter sa note rigolote à cette tarte fine à la tomate jaune et sardine demi-sel accompagné d'un gaspacho de tomates rouges au basilic... Sans le pâtisson, l'assiette noire rectangulaire de cette entrée n'aurait pas cette allure.

« L'été, il faut laisser éclater les couleurs. C'est pourquoi nous utilisons d'autres vaisselles, des transparentes, des assiettes noires, blanches. »

Autant dire que, tous les mois et demi, une véritable révolution anime la brigade dans la cuisine. « Au début, le changement était redouté par l'équipe. Maintenant, au bout de deux mois, ils ont envie de faire autre chose. Ça les booste. »

Du producteur...

Déjà, Pascal Pressac pense à la prochaine révolution en voyant, dans le jardin potager créé sur la propriété, les courges sortir de terre. « Ici, on cultive des topinambours pour cet hiver. On va aussi travailler le rutabaga », explique-t-il avec son envie de toujours renouveler et surprendre. « J'ai trouvé, dans l'île d'Oléron quelqu'un qui produit une huître végétale. Il s'agit d'une feuille qui a le goût de l'huître. C'est complètement bluffant. Ça a beaucoup de succès. Je sais bien qu'on va reprendre l'idée, mais ça ne me gêne pas. On en trouvera d'autres... »

Il imagine déjà ce qu'il va pouvoir faire avec les cèpes de l'automne si la nature se montre généreuse. « L'an dernier, j'en avais imaginé tout un tas de recettes et, malheureusement, il n'y a pas eu de cèpes. Cette année, j'espère qu'il y en aura mais je n'ai pas envie de reprendre les idées de l'an dernier. C'est passé... »




Avant de songer aux champignons, il est encore temps de déguster l'été à travers ce persil plat traité dans tous ses états en purée, en mousse avec une crème fouettée et enfin frit, pour le croustillant. « Je m'amuse ! »

Cet amusement, on le retrouve dans l'assiette, sur le plateau de fromages, à travers les gourmandises sucrées et les desserts chocolatés. À déguster, à midi, ou le soir, en prenant soin de réserver à cette période de l'année. On appréciera de s'attabler sur la terrasse ou dans la salle qui s'est aussi mise à l'heure d'été en organisant ses tables autour de la porte vitrée. L'hiver, celle-ci est condamnée au profit de la cheminée. À chaque saison...

La Grange aux oies. Nieuil. Tél. 05 45 71 81 24

Charente - Nieuil

Votre abonnement au journal Sud Ouest pour 22€65 /mois

Les Annonces		autour de Charente	
	Maison / Villa 270m² - 45 000 € LA ROCHEFOUCAULD		Maison / Villa 117m² - 196 900 € SEGONZAC
			Citroën C3 Picasso 17 990 € CHAMPNIERS

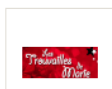
Landes : un homme retrouvé mort dans une maison en feu

Le corps d'un septuagénaire a été retrouvé dans la salle de bains d'une maison incendiée à Carcen-Ponson **Lire**

Les + **Lus** | Commentés | Envoyés

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | Allas-Bocage (17) : un jeune apprenti décède des suites de ses blessures | 18 |
| 2 | Charente-Maritime : leur voiture bascule dans l'étang, un mort et deux miraculés | 6 |
| 3 | La Nasa annonce la découverte d'une planète soeur de la Terre | 29 |
| 4 | Aviron Bayonnais : Alain Afflelou nouveau président | 59 |
| 5 | Japon : un carambolage à près de 3 millions d'euros | 18 |

DES IDÉES FARFELUES PAR MILLIER



Bijoux de créateur et fantaisie, prêt à porter ethnique, chapeaux, maroquinerie. 8 /10 rue Ludovic Trarieux à ANGOULEME

www.lestrouvaillesdemarie.fr

SOBA SERVICES



Découvrez la gamme de benne EASY BENNE disponible en stock avec des prix et une qualité irréprochable

www.soba.fr

VENTE D' USINE EXCEPTIONNELLE



Du 01 au 24 décembre , St Julien (87) Vente de Gants, écharpes, chapeaux, vêtements... Georges MORAND

>> En savoir plus

MAISADOUR



MAISADOUR, le sens de la terre

www.maisadour.com

Les titres principaux

Actualités | Sports | Faits divers



Sortie de la zone euro : le nouveau jeu des...



Les tarifs des assurances auto augmenteraient...



Nadine Morano trouve sa marionnette des...



Séquestration terminée dans une école privée...



Des cyclistes du dimanche flashés à trois...



© www.sudouest.fr 2011

[Nous contacter](#) | [Qui sommes-nous](#) | [Mentions légales](#) | [Mode d'emploi](#) | [RSS](#)