

COQUILLAGE

## Les malices de l'ormeau

PAR GILLES PUDLOWSKI

Escargot de mer, truffe de l'océan, coquillage récalcitrant, l'ormeau est tout cela. Univalve, muni d'un pied musclé qui lui permet de se fixer aux rochers, doté d'une coquille en forme d'oreille percée d'une rangée de trous, son intérieur est tapissé d'une nacre colorée. On le trouve dans les eaux peu profondes du littoral. Les Asiatiques, qui le nomment abalone, en raffolent, et son prix atteint des sommets. Capturé en Australie, aux Etats-Unis, au Mexique et dans la région indo-pacifique, il est exporté aux Etats-Unis et au Japon.

Sa pêche est réglementée sur la côte nord de la Bretagne, de l'est de l'Ille-et-Vilaine au cap de la Chèvre dans le Finistère. Sa taille minimale de capture est de 9 centimètres. Il ne

RECETTE

### Ormeaux à l'oignon rosé de Roscoff

de Patrick Jeffroy, Hôtel de Carantec

Pour 4 personnes :

8 ormeaux, 5 oignons rosés de Roscoff, 100 g de beurre, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 2 branches d'estragon.

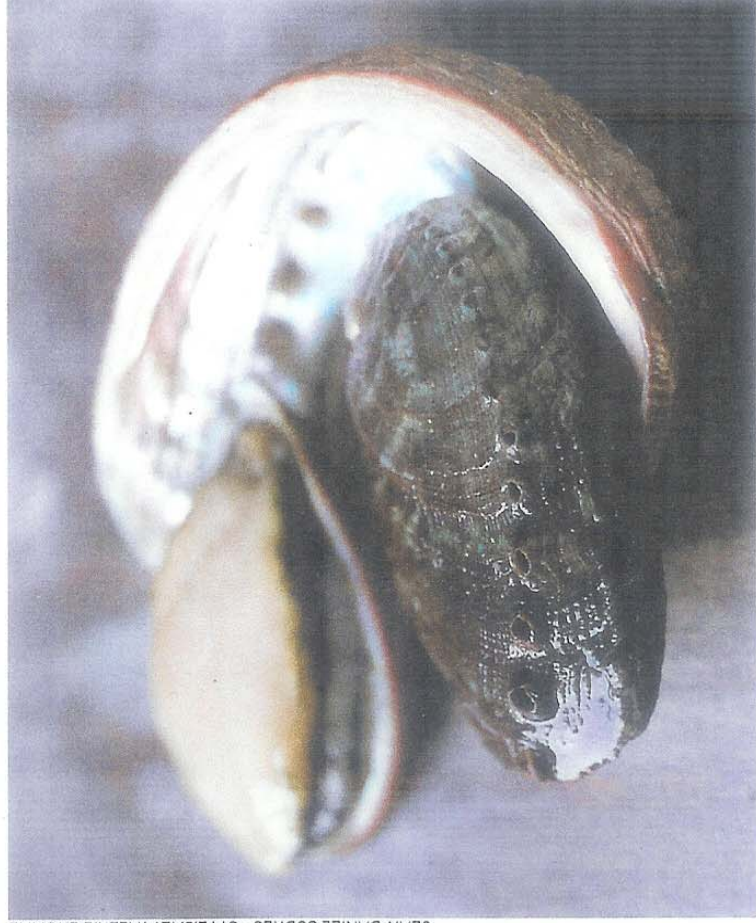
◆ Bien nettoyer les ormeaux, les taper pour les attendrir.

◆ Faire fondre le beurre, y ajouter les oignons rosés émincés avec l'ail finement haché. Faire revenir le tout doucement.

◆ Y ajouter les ormeaux en les saisissant rapidement. Servir chaud, en rajoutant l'estragon ciselé à la minute.

se reproduit que lorsqu'il atteint 5 centimètres et sa fécondité s'arrête vers 8,5 centimètres (7 ans). La prise maximale par personne est de 20 ormeaux pour une pêche se pratiquant de jour, à la main ou à l'aide d'un croc. France Halotis, créé en 2004 par Sylvain Huchette et Guirec Rollando, élève des ormeaux bretons, disponibles toute l'année, sélectionnant ses reproducteurs dans les populations sauvages du Finistère. Le naissain est produit au sein de l'écloserie de Kérazan, à Plouguerneau.

Élevé en pleine mer, au pied du phare de l'île Vierge, l'ormeau, nourri avec des algues fraîches sélectionnées, a besoin de deux à cinq ans d'élevage pour atteindre 4 à 8 centimètres ■



JEAN-DANIEL SUDRES - STYLISME; VALÉRIE L'HOMME

nacher veille à la distillation. Comme au choix de crus époustouffants. Ainsi, ses magnums de grands bourgognes à prix justes.



MURIEL PRAGIER

Le Cellier Saint-Pierre, 1, place Saint-Pierre, 10000 Troyes. 03.25.80.59.25.

CARCASSONNE

### La madeleine de Jean-Jacques

Un gâteau, petit de taille, vif de goût, entre la génoise et la madeleine, par fumé au zeste d'orange, avec amandes, sucre, œufs, vanille, fécule de maïs, beurre, de texture fine et neigeuse, ceinte d'un mince bandeau de papier explicatif, idéal avec le café, et qui se conserve longtemps :

c'est le « petit carcassonnais ». Jean-Jacques Fuis-nais en a racheté le brevet au créateur. Et le mitonne toujours avec talent, cœur et fraîcheur.

Boulangerie-pâtisserie des Haltes, 61, rue Aimé-Ramon, 11000 Carcassonne. 04.68.25.06.17.



M. ROUGEMONT

TROYES

### Le temple de la prunelle

La prunelle de Troyes ? Une liqueur titrant 40 %, élaborée, depuis 1840, à base de noyaux broyés macérés dans l'alcool, avant une double distillation dans un alambic en cuivre, auquel on ajoute sirop de sucre et mélange de plantes demeuré secret. La fabrication s'effectue dans la distillerie du cellier face à la cathédrale. Philippe Fourmont dirige la maison rachetée par son père en 1933. Le jeune Alexandre Krume-



M. ROUGEMONT

VERSAILLES

### Un monument revisité

Ce monument années 20 fut l'autre branché des Bracornier. Le groupe Flo l'a racheté, nettoyé, lui redonnant un lustre. La cuisine est à l'unisson, classique, éternelle. On vient se délecter d'œuf mayo, céleri rémoulade, terrine de foie de volaille, cabillaud rôti au four ou foie de veau à l'anglaise. On y ajoute des desserts de choix (pommes sur pain perdu et caramel, profiteroles au chocolat Valrhona), plus des vins

riants (gamay de Marionnet). Voilà, avec un service sachant sourire, une résurrection. Brasserie du Théâtre, 15, rue des Réservoirs, 78000 Versailles. 01.39.50.03.21. Menu : 21,90 €. Carte : 45 €.