

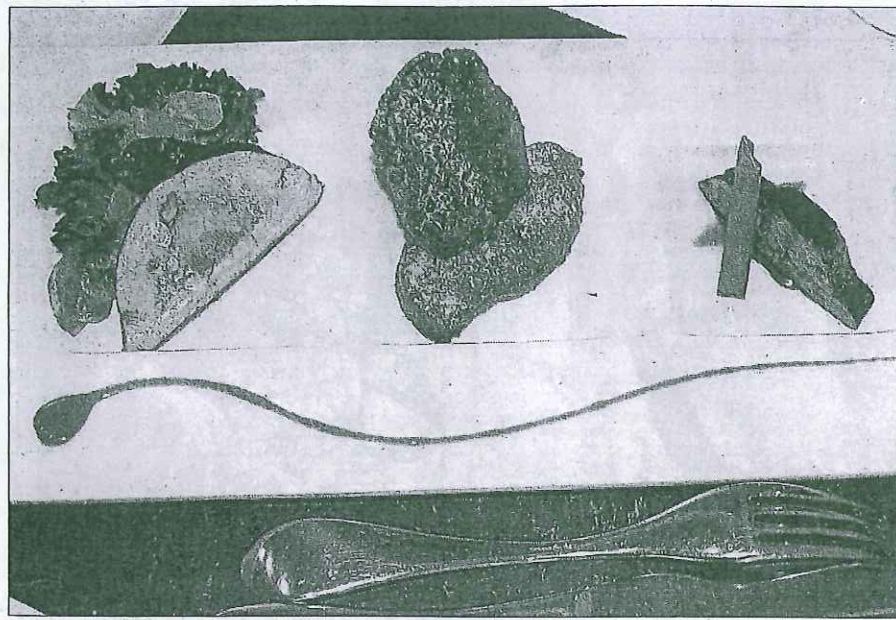
GASTRONOMIE. Découvrez la trilogie de foie gras, à l'Hostellerie d'Aussois.

Par trois fois sublimé

Niché au cœur de la cité médiévale de Semur-en-Auxois, l'hôtel-restaurant *Hostellerie d'Aussois* propose à ses hôtes une recette joyeusement revisitée.

Originaire du Charolais, Stéphane Camuset, chef à l'*Hostellerie d'Aussois*, a gardé de ses années d'apprentissage dans le sud de la France une pointe d'accent : « J'y suis resté quatorze ans, alors forcément ça laisse des traces ! », lance-il dans un sourire. « J'ai eu la chance de faire mes classes dans de très beaux établissements à Saint-Paul-de-Vence (*Le Saint Paul*), Cagnes-sur-Mer (*Le Cagnard*), mais j'ai toujours su que j'allais revenir en Bourgogne, terre de traditions où l'on cultive le goût des produits régionaux. »

C'est d'ailleurs de ce constat qu'est parti Stéphane



Cette trilogie ravira les inconditionnels du foie gras. Photo SDR

pour mettre au point cette recette de foie gras en trilogie. « Je désirais marier le foie gras, un produit classique par excellence, à des saveurs régionales. C'est ainsi

que m'est venue l'idée d'associer ce mets délicat, poêlé avec l'anis de Flavigny, en terrine avec du persillé et enfin, poché au vin rouge ».

Présentés dans une assiette compartimentée, ces trois plats ont pourtant été élaborés séparément et ont chacun leur spécificité. « J'ai d'abord élaboré la terrine foie gras et persillé avant de créer les deux autres. J'aime l'idée d'inventer de toutes pièces une recette "surprise". J'ai eu l'opportunité de tester ma recette de foie gras poêlé à l'anis de Flavigny lors du salon *Entreprissimo* de 2007, une occasion qui

m'a conforté dans la tentative. J'avais, pour l'événement, préparé des pépites de foie gras saupoudrées du célèbre bonbon. Les réactions ont été vives, tout le monde a apprécié ! »

Trouver le juste milieu

« Pour la préparation de ces plats, j'utilise deux morceaux différents de foie gras : les lobes pour la terrine et le foie gras poché et une simple escalope pour le foie pané à l'anis. La terrine est le plat le plus difficile à réaliser techniquement car le jambon doit être minutieusement coupé en trian-

gle afin d'être contenu dans le lobe. Une fois légèrement saisi à la poêle, le foie gras viendra recouvrir de part et d'autre le persillé et le tout sera mis sous presse avant d'être dégusté ».

Quant à la recette du foie gras poché, sa difficulté réside dans un savant dosage d'épices dans le vin. « Il faut un juste milieu car les épices ne doivent pas altérer le goût délicat et soyeux du foie gras. » Une fois le vin en ébullition, le foie est alors plongé dans la préparation épicée avant d'être placé en chambre froide et d'en ressortir six heures plus tard, pourpre de plaisir...

Et pour le foie gras à l'anis de Flavigny ? « Rien de plus simple ! », s'exclame notre chef à l'accent chantant. « L'escalope doit être légèrement saisie dans une poêle fumante, puis, hors du feu, délicatement saupoudrée de bonbons de Flavigny qui seront, au préalable, mixés. »

Enfin, c'est un saint romain blanc de chez Gras (à moins que vous ne préférerez un ladoix rouge ?) qui accompagnera le plat.

DÉLIA

Oie ou canard, quelles différences ?

Les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas et dans ce contexte festif, le foie gras est un mets incontournable. Mais quel foie gras choisir ? Canard ou oie ? Si vous aimez déguster le foie gras dans son plus simple appareil, préférez le foie gras d'oie qui, avec son goût délicat et sa texture onctueuse, s'accommodera d'une simple tranche de pain de campagne chaud. Enfin, si vous aimez les goûts plus prononcés, le foie gras de canard, à la couleur orangée, vous séduira par sa saveur plus affirmée. Bon appétit.

**HÔTEL-RESTAURANT
HOSTELLERIE
D'AUSOIS**
Route de Saulieu
21140 Semur-en-Auxois
Tél. : 03.80.97.34.56.