

**GASTRONOMIE.** Crème bavaroise parfumée aux anis de Flavigny.

# Petite douceur étoilée

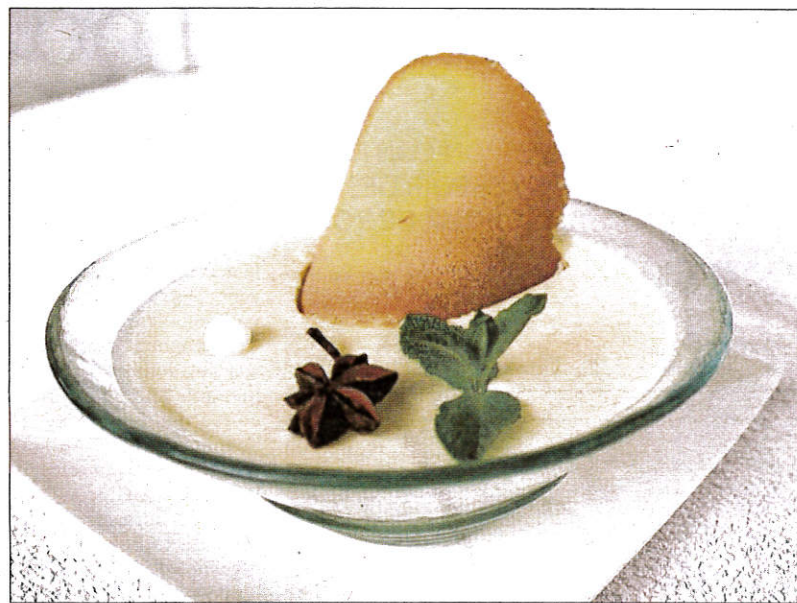
Si vous êtes amateur de fraîcheur et de légèreté, ce dessert parfumé aux anis de Flavigny est fait pour vous !

C'est à Saint-Seine-l'Abbaye que la famille Bony dirige l'Hôtel de la Poste, depuis maintenant quatre générations !

Cet hôtel-restaurant, qui bénéficie d'un environnement calme et agréable, ne se trouve qu'à quelques encablures de la plus ancienne église gothique de Bourgogne et cultive l'art de vivre et de recevoir.

Petite dernière de leur nouveau menu "terroir" (à la carte depuis un mois et demi seulement), la crème bavaroise aux anis fait naturellement des émules.

Le goût typique et reconnaissable du non moins célèbre bonbon à l'anis, c'est



L'anis de Flavigny apporte son petit goût particulier à ce dessert si léger. Photo SDR

ce que les convives aiment retrouver et qui attise généralement leur curiosité,

nous confie le chef Nicolas Brulard. « Les anis font partie de notre patrimoine et

de notre univers d'enfant. » Pour cet originaire de l'Auxois, la nostalgie peut prendre l'allure d'un retour aux sources.

Si notre chef a d'abord voyagé outre-Rhin pour acquérir de l'expérience et de l'expertise, il est vite revenu dans sa région natale après un passage dans de nombreux restaurants comme *Le Clos des Marronniers*, à Blaisy-Bas ou *Chez Camille*, à Arnay-le-Duc pour finalement poser ses valises à l'Hôtel de la Poste, à quelques kilomètres seulement

de notre fameuse petite pastille de sucre...

## Savoir patienter pour mieux la déguster

Pour préparer cet entre-mets et régaler six convives, il vous faudra tout d'abord réaliser une crème anglaise à l'anis. Pour ce faire, mélanger 60 g de sucre avec 3 jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation blanchisse ; faire fondre ensuite 3 bonbons d'anis dans 25 cl de lait chaud puis y incorporer deux feuilles de gélatine. Une fois les feuilles fondues, verser le tout sur les œufs et faire chauffer de nouveau.

Pendant ce temps, réaliser la crème fouettée : pour cela, munissez-vous d'un bon fouet, de 20 cl de crème liquide et d'un anis vert que vous mélangerez jusqu'à faire monter la préparation. Une fois la crème anglaise froide, la mêler à la crème fouettée et verser dans votre récipient de présentation.

Disposez au réfrigérateur et patientez encore 24 heures avant de pouvoir savourer ce dessert léger et plein de douceur !

## RESTAURANT DE LA POSTE

17, rue Carnot  
21440 Saint-Seine-l'Abbaye.  
Tél. : 03.80.35.00.35,  
[www.postesoleildor.fr](http://www.postesoleildor.fr)  
[contact@postesoleildor.fr](mailto:contact@postesoleildor.fr)

## Tout l'art de la crème anglaise...

Il s'en raconte autour de cette "custard cream"... Habituellement, en France, la crème anglaise, qui est relativement vanillée et très liquide, se déguste froide sur, ou sous, les desserts... comme dans les îles flottantes. En Angleterre, il est plus commun de la servir bien chaude, et elle a une consistance plus visqueuse. Pour en contrôler la cuisson, on passe un doigt sur le dos d'une spatule en bois nappée de crème : celle-ci est

cuite lorsque la trace reste visible. Si la trace disparaît, on continue la cuisson en remuant sans arrêt avec une spatule. Il s'agit de faire cuire les jaunes d'œuf sans pour autant qu'ils forment des grumeaux (la crème "tourne"), ce qui arrive inévitablement si la crème bout. La cuisson doit se faire entre 69 °C et 85 °C, une température plus élevée produisant une crème plus épaisse, car les œufs cuisent.

## COMMERCE

### À quand un ministère dédié au tourisme ?

L'Umih, principal syndicat de l'hôtellerie-restauration, a salué, mercredi, la nomination de Sylvia Pinel en tant que ministre déléguée à l'Artisanat, au Commerce et au Tourisme, regrettant immédiatement que le tourisme n'ait pas droit à un ministère dédié.

Dans un communiqué, l'Umih « félicite » la nouvelle ministre mais l'organisation patronale rappelle qu'elle milite « pour la création d'un ministère du Tourisme dédié », qui « engloberait toutes les problématiques du

secteur » des cafés, hôtels, restaurants et discothèques et « qui pourrait avoir ainsi une vision transversale répondant aux principaux enjeux du secteur : attractivité de la France, aménagement du territoire, économie locale, petites entreprises, etc. »

La création d'un ministère dédié au Tourisme est une demande commune à l'ensemble des professionnels, qui soulignent que le secteur représente environ 7 % du PIB de la France (quelque 80 milliards d'euros), près d'un million d'emplois di-

rects et presque autant d'indirects. La France est la première destination touristique mondiale avec 76,8 millions de visiteurs en 2011, mais seulement la 3<sup>e</sup> en terme de recettes derrière les États-Unis et l'Espagne.

Élue PRG, Sylvia Pinel a été nommée mercredi « ministre déléguée auprès du ministre du Redressement productif (Arnaud Montebourg, Ndlr), chargée de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme ». Elle va succéder à ce poste à Frédéric Lefebvre (UMP).

## EN BREF

### VITICULTURE

#### L'appellation Coteaux Bourguignons sur le marché

Les bouteilles de l'appellation Coteaux Bourguignons, allant de l'Auxerrois au Beaujolais et destinée à remplacer le "bourgogne grand ordinaire", sont mises en vente depuis jeudi dans les caves coopératives de Bourgogne et du Beaujolais. « Cette nouvelle appellation doit incarner une Bourgogne ouverte gustativement et financièrement puisque le prix des bouteilles va de 5 à 7 € au départ des caves », a déclaré Gérard Maître, président de la Fédération des caves coopératives Bourgogne-Jura.

### RESTAURATION

#### Un nouveau chef à l'Auberge du Jeu de Paume

Arnaud Faye, Auvergnat de 33 ans, ex-Chef de l'Espadon aux côtés de Michel Roth au Ritz puis Chef de Thierry Marx au Mandarin Oriental (Paris), a pris en main les activités de restauration de l'ensemble de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly et plus particulièrement le restaurant gastronomique *La Table du Connétable*.