

Saveurs



Le chef de la semaine

Stéphane Carrade, de Chez Ruffet, à Jurançon, sera le chef de la Guérinière, à Gujan-Mestras, à partir du 10 décembre. Ambition : décrocher la seconde étoile.



Aurélié Ducassou et Éric Oger à la fabrication des petits-fours. PHOTO JEAN-LOUIS DUZERT

Les madeleines de Monein

GÂTEAUX Les madeleines et les pains d'épice de la biscuiterie Mireille Faucher, à Monein (64), ont du talent

JACQUES BALLARIN
j.ballarin@sudouest.com

Ingénieur chimiste, Mireille Faucher, fille d'apiculteurs, profita d'un congé de maternité pour fabriquer dans son appartement de Pau des pains d'épice. Elle y prit goût et changea de métier. Elle avait besoin d'un local et d'installations, des apiculteurs lui firent une petite place à Monein, elle grandit et devint la seule occupante de la maison.

La marque Mireille Faucher avait décollé et la biscuiterie avait étoffé sa gamme de produits. Il eût été dommage qu'il n'y eût pas une suite ; quand Éric Oger apprit que Mireille, à Monein depuis 1994, voulait arrêter, il lui fit une proposition de rachat.

Depuis septembre 2007, il pilote la biscuiterie (1) avec François Teston et Aurélié Ducassou, qui en sont les cogérants. Chacun a sa fonction. Éric, qui dirige également la biscuiterie Védère, en Bigorre (65) - le gâteau à la broche est la spécialité -, a la connaissance des marchés et des réalités économiques ; François est le spécialiste des achats : la farine, le sucre, les œufs, le beurre, les noix, les pruneaux, l'armagnac... Il gère les approvisionnements et joue la

proximité ; Aurélié, la cousine de David Ducassou, le chef béarnais du restaurant Cap e Tot, à Morlance, a la charge de la commercialisation et de la communication. L'ambition est de garder intacte la réputation de la marque, présente uniquement dans le Sud-Ouest (les épicerie

« Il faut produire lentement, tout est manuel à Monein, il n'y a aucune machine, la poche à douille est l'arme absolue »

fines) et à Paris (Lafayette Gourmet et La Grande Épicerie). Pour garantir une qualité régulière et se démarquer des grands fabricants, il faut aller lentement et produire moins. Tout est manuel à Monein, il n'y a aucune machine, la poche à douille est l'arme absolue.

Au miel, à la vanille, aux fruits, à l'orange, au citron, à la cannelle, les madeleines sont

la gourmandise première (compter 4,80 € les 180 grammes dans le commerce). Les pains d'épice (7,70 € l'échantillon de 450 grammes) et les petits-fours (5,50 € les 200 grammes) ont également du talent.

L'entreprise emploie cinq personnes et réalise un chiffre d'affaires de 500 000 euros. Les possibilités de développement existent, notamment à l'export, qui reste encore faible (moins de 10 %). Éric Oger annonce un début de relations commerciales avec le Koweït, friand de madeleines et de petits-fours.

Le développement passe aussi par la création de nouveaux produits : le petit-four à la cerise, testé et validé, fera son apparition en 2010. Parallèlement, il faut avoir de la visibilité, montrer et donner envie, d'où l'ouverture, récente, d'une boutique sur le site de Monein.

(1) Biscuiterie artisanale Mireille Faucher, 64360 Monein. Tél. 05 59 21 45 74. Vente aux particuliers du lundi au vendredi.

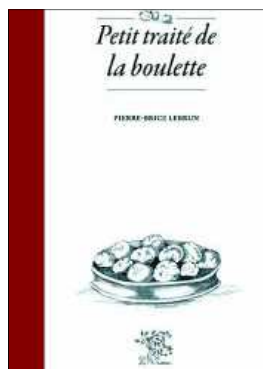
LES LIVRES

3^e Festival des littératures gourmandes
Samedi 21 novembre, la Grande Épicerie de Paris, temple de la gastronomie chic, abritait cet événement, modeste par la taille mais ambitieux dans ses choix. Le jury, présidé par l'écrivain Agnès Desarthe, a attribué trois prix, dont le prix Délice. Celui-ci récompense un roman dont l'intrigue a un lien étroit avec la gastronomie et/ou le bon-vivre. Cette année, c'est Paul Torday qui l'emporte avec sa « Descente aux grands crus » (Lattès, 20 euros), un roman sur la découverte par un jeune naïf des plaisirs et des dangers de la dégustation du vin. Côté livres de cuisine, Gérard Vives a reçu le prix Croustillant pour « La Bonne Cuisine bon marché bonne pour la santé » (Rouergue, 18 euros) et Pierre-Brice Lebrun la Cerise sur le gâteau pour son « Petit Traité de la boulette » (Le Sureau, 16 euros). À l'heure des livres de recettes illustrés en Technicolor, il fallait oser décerner les deux prix à des ouvrages dans lesquels la photo est totalement absente ! Un choix audacieux donc, qui se justifie sans difficulté tant le propos de ces livres est original, drôle et intelligent. Gérard Vives, ancien restaurateur, importateur d'épices et investi



dans des projets d'économie solidaire, livre 450 recettes, des conseils et même des commandes pour être « gourmand, militant et en forme ». L'intérêt de ce livre découle de l'originalité des propositions, des déclinaisons nombreuses autour de produits simples, de la découverte d'une cuisine différente autour des fanes, des épluchures, des tiges, des restes, des graines mais aussi des réinterprétations des classiques.

En reliant santé, écologie, économie et goût, Gérard Vives nous offre un ouvrage très actuel. Le « Petit Traité de la boulette » allie quant à lui histoire, humour et cuisine. Pierre-Brice Lebrun propose un tour du monde de la boulette. Selon lui, elle a son paradis, le Vietnam, et un foyer d'adoption, la Belgique. Plus de 90 recettes jalonnent cet opus ponctué de réflexions qui, l'auteur en est conscient, ne contenteront pas tout le monde. Dans le chapitre « De l'art de se faire des amis », il affirme : « Il n'y a que peu de bonnes boulettes sans gras de porc ! [...] Le couscous-boulettes est donc une chimère, un inaccessible Graal. C'est la raison qui a poussé les lucides Libanais à inventer les falafels, ces exceptionnelles boulettes de pois chiches »...
Sandrine de Tassigny



LE PRODUIT ET LA RECETTE

Idées autour du chou vert
Passé à la poêle avec du beurre, il accompagne intelligemment le canard, le porc ou une volaille. Flanqué de lard, de gésiers confits ou de tranches d'andouillette, il compose une sympathique et hivernale entrée. Les feuilles font de belles papillotes pour du canard, du porc confit et des crevettes.

Papillotes de chou vert aux crevettes
Faites blanchir rapidement dans de l'eau bouillante des feuilles de chou vert débarrassées de leur côte centrale. Plongez-les dans de l'eau bien froide et essorez-les avec du papier absorbant. Découpez dans chaque feuille un carré qui vous servira à faire une papillote. Poêlez rapidement à l'huile d'olive des crevettes décortiquées avec des zestes de citron et des pousses de soja, assaisonnez de



feuilles de basilic, de gingembre frais et de poivre blanc. Formez les papillotes. Fermez-les-ci à l'aide d'une pique en bois ou d'un cure-dents. Remettez à la poêle quelques secondes pour rendre le chou légèrement croustillant.

Idées et recette tirées de « La Bonne Cuisine bon marché bonne pour la santé », de Gérard Vives (lire ci-dessus).