

MAG

SUD OUEST
www.sudouest.fr

La région autrement
27 août 2016 # 230

Les photos de nos lecteurs

Pour la quatrième année, nous donnons la parole aux lauréats du concours « Le Sud-Ouest vu par nos lecteurs ». Retour en images



Patrimoine
Haitza, un siècle
de tourisme pylatais

Sarlat
Le quotidien
des saltimbanques

Culture
Bernadette Pécassou,
écrivain béarnais

8^e
carte

MAG
pour découvrir vo

KELIBOL



Par
Jacques Ballarin

LE PARI

de Pascal Lombard

Cuisinier de métier, le Landais Pascal Lombard – il a ses racines à Tartas – avait quitté les fourneaux depuis l'acquisition, en 2000, de l'hôtel-restaurant Les Glycines, aux Eyzies, en Dordogne. Avec Laurence, sa compagne, ils ont fait de cet établissement de charme niché dans un parc verdoyant une adresse de confort et de bien-être, rénovant les chambres, créant des éco-lodges et un spa. La boucle est bouclée, sauf que le restaurant convoite une renommée gastronomique qui tarde à venir. Depuis la retraite de Roland Mazère, qui détenait deux étoiles au Centenaire, la commune des Eyzies est le parent pauvre du Guide Michelin, d'où la détermination de Pascal Lombard, qui a l'ambition d'aller chercher l'étoile.

Comme il a une envie énorme, qu'il est encore jeune – 52 ans –, Pascal Lombard a vite retrouvé les sensations et les réflexes du chef inspiré qu'il était quand il officiait au Belvédère, à Belvès, en Dordogne. Il a à ses côtés un second aguerri, Guillaume Auroutourier, qui maîtrise les techniques modernes et qui lui permet d'avancer dans ce défi. La truffe noire du Périgord occupe une place privilégiée au restaurant Les Glycines ; le chef la décline dans un menu à 110 euros autour de plusieurs variations : en risotto avec du lard de Colonnata, des noisettes et du vieux parmesan ; mariée à l'artichaut cru et cuit et au jambon ibérique Bellota dans une brioche feuilletée ; en assaisonnement avec le carré rôti de veau de Dordogne servi avec une purée fumée au bois de chêne truffier ; en accompagnement avec le caillé de vache et l'huile d'olive de la vallée des Baux ; enfin elle éclate en bouche, en sabayon et en macaron, flirtant avec un mousseux lait d'amande.

Célébrer la truffe n'empêche pas de célébrer le navet. Pascal Lombard convoque le pardailhan, une variété sucrée et à la peau noire semblable à un radis noir. Il a créé, par ajustements, une recette gourmande et originale qui allie le cru et le cuit pour jouer avec des textures différentes acclimatant le pelé, l'émincé et la brunoise. Ajoutez à cela un assaisonnement bien vu avec de l'huile de noisette, de la truffe d'été hachée et du caillé de chèvre, et vous avez une symphonie de saveurs justes avec, pour la fraîcheur et la vivacité, une glace au persil. L'agneau de Dordogne, le veau du Périgord, le ris de veau de Dordogne sont les autres incontournables de la carte. Le bon plan est le menu à 62 euros. Ouvert seulement au déjeuner, du lundi au samedi, Le Bistrot des Glycines, la table annexe, est la halte idéale quand on veut manger simple, bon et pas cher. L'ardoise du jour (entrée, plat et dessert) est facturée au prix de 17 euros. Le menu à 29 euros, servi également le midi, est d'un excellent rapport qualité-prix.

Hôtel-restaurant Les Glycines, 24620 Les Eyzies-de-Tayac. Tél. 05 53 06 97 07.

dans un grand bol mixeur, qui ressemble à un robot ménager, en deux fois plus grand. Petite astuce de pâtissier sur cette première étape : l'angélique et le beurre sont mélangés ensemble, pour une meilleure prise avec la pâte et diffusion des arômes. Une fois préparée, la pâte est travaillée à la main, puis placée au frigo, où elle reposera jusqu'au lendemain matin. Elle sera ensuite passée au « laminoir », cet appareil de boulangerie qui permet de détendre la matière. Une fois la pâte étalée sur le plan de travail, les galettes sont découpées à l'aide d'un emporte-pièce. Enfournées sur des plaques de cuisson de 50 x 80 cm, elles vont ensuite être passées au jaune d'œuf avant d'être cuites une petite dizaine de minutes, dans un four à plateau pour une cuisson homogène. Puis les galettes sont mises à refroidir avant d'être emballées et étiquetées sur place, toujours à la main.

Petits formats

Chez les Maguier, la galette traditionnelle de 250 g se décline aussi en petits formats de 5 et 7 cm de diamètre, comme des sablés. Si la recette reste identique, le processus diffère légèrement : la pâte est préparée le matin même, puis passée dans une rotative où un rouleau va découper la forme des galettes, qui ressortent sur un tapis, avant d'être disposées sur une plaque de cuisson. Avec un rythme moyen de quatre à huit fournées par heure, et une production de 620 à 1 200 biscuits par fournée (selon les formats), réalisées entre 5 heures et midi, il sort quelques dizaines de milliers de gâteaux de la maison Maguier chaque matin. Une quantité « difficile à établir précisément, car nous fabriquons au coup par coup, en fonction de la demande de réassort », explique Thierry Maguier. L'entreprise livre les boutiques de produits régionaux, les offices de tourisme ainsi que les supermarchés du département. Elle propose également des gâteaux charentais, un autre dessert traditionnel, à ne pas confondre avec la galette, fabriqués à la main dans des tourtières et parfumés au cognac ou au pineau.

Attention à ne pas confondre le gâteau charentais, qui est présenté dans un moule en aluminium, avec la galette charentaise, qui ressemble à un gros sablé.

**La Galette luzacaise (SARL Maguier),
ZA le Fief de Luzac, à Saint-Just-Luzac (17).
Tél. 05 46 85 13 65. lagaletteluzacaise.fr**

Tarifs : de 2,30 € la galette nature à 2,90 € en version fourrée (crème de pruneaux ou d'amandes, confiture de framboises ou de fraises). 2,30 € le sachet de dix petites galettes (de 7 cm).