

Les marais qui entourent la ville de Bourges, aménagés en jardins potagers, constituent un très agréable damier de verdure.

Le Berry

EN PLEIN CŒUR

À cheval sur le Cher et l'Indre, cette province historique si chère à Georges Sand a conservé son caractère et sa magie. Promenade bucolique, des marais au château de Valençay. *Texte Anne Vallery. Photos Marie-Josée Jarry.*

VOYAGER

Une porte qui donne envie
d'être franchie...



CRÈME DE LENTILLES DU BERRY À LA TRUFFE

Simple et raffiné

Préparation : 20 mn. Cuisson : 25 mn. Pour 4 personnes :

- 250 g de lentilles vertes du Berry ■ 100 g de carotte ■ 1/2 poireau
- 100 g d'oignons ■ 50 g de poitrine fumée ■ 350 g de crème fleurette
- 1 bouquet garni ■ Quelques tranches de pain de mie ■ 20 g de beurre
- 40 g de truffe ■ 1 petite boîte de jus de truffe ■ Sel, poivre

- Épluchez et émincez les oignons, coupez la carotte et le demi-poireau en rondelles.
- Faites revenir le tout dans une sauteuse avec le beurre et la poitrine fumée, ajoutez le bouquet garni. Rincez les lentilles à l'eau claire et mettez-les dans la sauteuse. Mouillez avec 3 volumes d'eau et laissez cuire à feu doux durant 25 mn. En fin de cuisson, enlevez le bouquet garni et la poitrine fumée, puis mixez le reste jusqu'à obtenir une purée.
- Coupez le pain de mie en dés et faites rissoler dans un peu de beurre.
- Ajoutez la crème fleurette dans les lentilles, passez au chinois et faites réchauffer.
- Au moment de servir, ajoutez le jus de truffes, rectifiez l'assaisonnement puis répartissez la crème de lentilles dans les bols.
- Ajoutez les dés de pain et la truffe coupée en fines lamelles.

Notre conseil vin : un sancerre blanc.



Une recette de Jean-Benoît Doumy du restaurant La Cognette, à Issoulin

Lorsque l'on arrive à Bourges, la première impression est de faire un immense saut dans le passé. Ruelles étroites qui débouchent sur une place d'église au beau portail gothique, maisons à pans de bois aux colombages à croix de saint André, palais et tour comme enluminés par le travail des sculpteurs sur pierre... Réputée pour son université qui accueille au XVI^e siècle les plus grands humanistes de son temps, la ville est dense et agréable avec ses terrasses de bistrot qui invitent à la pause contemplative.

Dès l'Antiquité, la ville d'Aturic, « le port sur l'Yèvre » pour les Gaulois et *Aturicon* pour les Romains, a été construite sur un réseau hydraulique naturel. Sur près de 135 hectares, au cœur des marais qui entourent la ville, des canaux et des levées de terre permirent la création d'un extraordinaire entrelacs de jardins potagers, toujours amoureuxment entretenus.

Il faut se balader dans ce damier de verdure. On s'apostrophe d'une parcelle à l'autre, on échange des plants et des conseils de jardinage... Voire, un verre de vin et quelques salades. Dans ces jardins, bordant des petits chemins ombragés, subsistent quelques restos dans le genre guinguette. Posez vélo et sac et installez-vous sous une de ces pergolas. À quelques centaines de mètres du chevet de la cathédrale, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, on semble transporté dans un autre monde et l'on déguste un verre de sancerre, de menetou-salon, de reuilly ou de valençay, bercé par le chant des oiseaux.

Des paysages en mosaïque

Dès que sont franchies les portes de la ville, une campagne magnifique s'offre à nos yeux, celle justement qu'aimait Georges Sand, Balzac ou Maurice Genevoix. Les paysages contrastés se succèdent entre des collines aux formes douces et rondes, plantées de vignes, puis les forêts denses et sombres, ponctuées de mares, de petits ruisseaux, et enfin les plaines bocagères, où s'ébattent et gambadent des troupeaux de biquettes... Entre les prés, des champs vert tendre se couvrent mi-juin de petites fleurs blanches nimbées de violet : des fleurs de lentille. Difficile d'identifier cette plante car de nos jours, les surfaces où la lentille est cultivée ont diminué comme peau de chagrin. Et pourtant, relancée dans les années 90, avec son label rouge (une première pour un légume sec) et son IGP, la lentille verte du Berry, très ancienne légumineuse cultivée depuis plus de 7000 ans, apprécie particulièrement ce sol argilo-calcaire... Même s'il n'est pas sur



1. On vient de loin – ou d'à-côté... – pour goûter la cuisine d'Alain Lavaud, aux Saisons gourmandes, à Saint-Pierre-de-Jards. 2. Des villages accueillants dignes d'une carte postale. 3. Cultivée depuis plus de 7 000 ans, la lentille verte du Berry possède désormais un Label rouge et une IGP. 4. On arrive à Sancerre par une jolie route sinueuse.



PIGEON AU FOIN
Original

Préparation : 20 mn. Cuisson : 10 mn + 10 mn de repos. Pour 4 pers. :

■ 4 pigeons de 450 g environ, vidés et désossés ■ 4 poignées de foin
■ 8 c. à soupe de farine ■ Sel, poivre

Ustensiles ■ 4 cocottes individuelles en fonte

- Salez et poivrez les pigeons.
- Mettez 1/2 poignée de foin au fond de chaque cocotte. Déposez le pigeon dessus et recouvrez-le avec une demi-poignée de foin.
- Dans un bol, mélangez la farine avec un peu d'eau et lutez les cocottes. Pour cela, faites un petit boudin de pâte, déposez-le sur le bord du couvercle et tapotez avec le bout des doigts pour sceller hermétiquement la cocotte. Enfouissez à 210°C durant 10 mn.
- Sortez les cocottes du four, attendez 10 mn, puis retirez les couvercles des cocottes devant les convives.
- Servez avec des pommes de terre sautées aux cèpes.

Notre conseil vin : un côte-rôtie.



Une recette d'Alain Lenoir du restaurant Les Sabots Gourmands

*** les bords du fleuve, Valençay est un véritable château de la Loire en Berry. C'est Napoléon qui suggère au Prince de Talleyrand d'acquiescer cet immense bâtiment de la Renaissance. L'empereur charge son ministre d'accueillir quatre fois par semaine autour de repas fins les délégations et ambassadeurs étrangers ainsi que les grands de l'Empire. Et de signer moult contrats et partenariats. Ça marche, très bien même, puisque le Prince, aidé d'Antonin Carême, « le roi des chefs et le chef des rois » va servir cinq régimes successifs avec cette politique gourmande et efficace. Outre les salles d'apparat, qui conservent leur magnifique mobilier Régence, Louis XVI et Empire, prenez le temps de visiter les cuisines. Pour exercer son art, le chef de l'époque fera réaliser des cuisines à la pointe de la modernité d'alors, avec eau courante au robinet, four viennois pour la cuisson des pâtisseries, monte-plats. Dans les vastes salles voûtées, on imagine la chaleur des cheminées, le ballet des cuisiniers, marmitons et serveurs sous l'œil acéré de Carême.

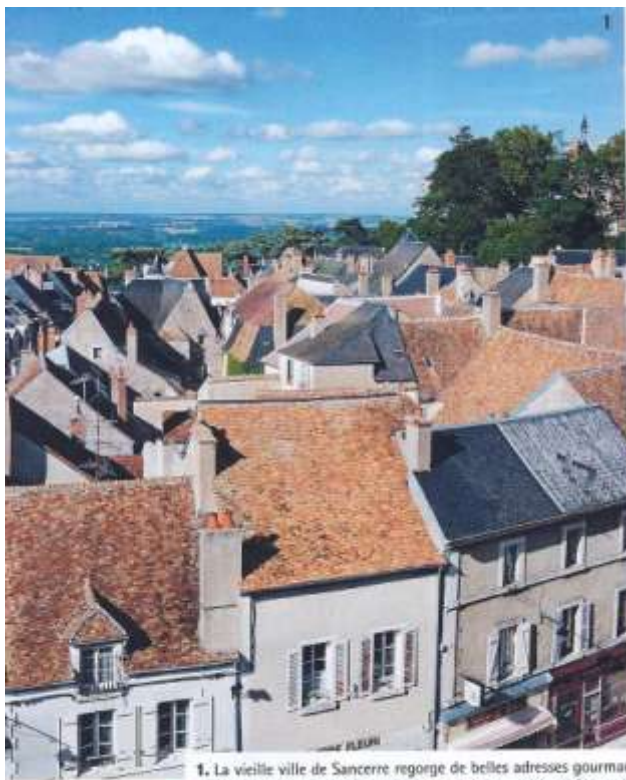
De l'Égypte au fromage de chèvre...

Valençay possède aussi une autre particularité gourmande. Une double appellation AOC pour ses vins, rouges et blancs, et son fromage de chèvre. On le connaît tous, c'est cette petite pyramide, cendrée et tronquée... Mais savez-vous l'origine de sa drôle de forme? Même si nous lui devons les premières fouilles en Égypte, la passion pour les pharaons, le musée du Caire, la campagne d'Égypte fut, pour Napoléon, un véritable désastre. Recevant l'empereur à l'un de ces fameux dîners au château de Valençay quelques mois plus tard, Talleyrand ***

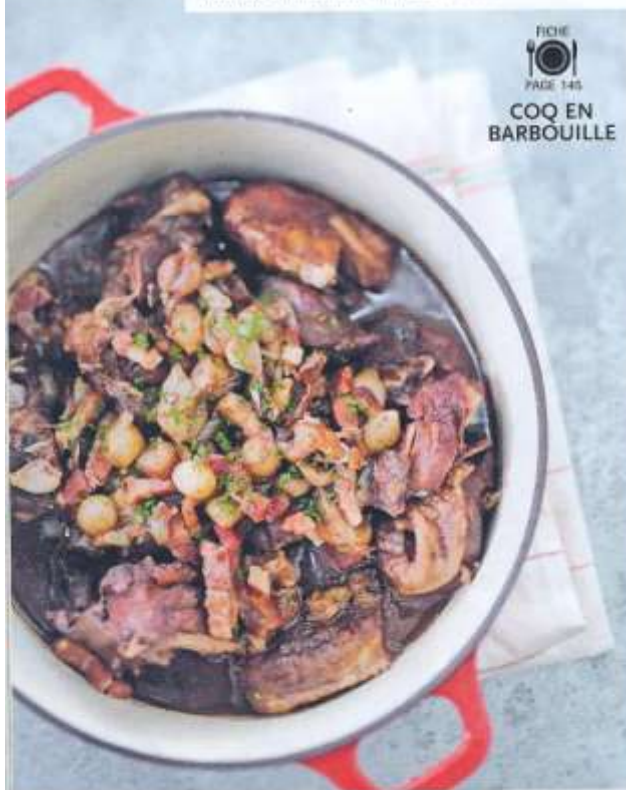
Un pays de cocagne où il fait bon vivre et se régaler.

1. Les marchés locaux sont l'occasion de faire provision de bons produits.
2. Marie-France et Jean-Michel Huard, du restaurant Le Bourbonnoux à Bourges, une table parfaite pour découvrir les spécialités du Berry.
3. En plein cœur des marais de Bourges, faites une halte gourmande et bucolique à la Courcillière de Denis Julien.
4. La boulangerie-pâtisserie Gaucheron propose d'étonnantes baguettes enroulées sur des sarments de vignes.
5. Le pâté berrichon : une pâte feuilletée garnie de viande hachée et d'œufs durs.
6. L'une des 240 chèvres de la ferme de la Prairie.
7. Au Cercle, Christophe Lot et Pascal Chaupitre proposent dans un superbe bâtiment historique une cuisine pleine de bonnes surprises.
8. Créée en 1878, la forestine, bonbon de sucre garni de praliné, plaît toujours aux petits comme aux grands. Une visite dans la boutique de Bourges s'impose à tous les gourmands.
9. Au domaine Gilbert, on prend grand soin des vignes et cela se retrouve dans le vin.





1. La vieille ville de Sancerre regorge de belles adresses gourmandes. 2. Dans les jardins à fleur d'eau des marais, c'est tout un art de vivre que l'on cultive, en plus des salades... 3. Le château de Valençay n'a rien à envier aux châteaux de la Loire!



FICHE
PAGE 145
**COQ EN
BARBOUILLE**



... s'apprêtait à servir cette pyramide à son souverain. Jugeant l'effet des plus fâcheux, il décapita le fromage et servit une pyramide tronquée.

La Loire n'est pas loin...

Au Nord, qui reste la partie plus sauvage, petites îles, bancs de sable et rapides se succèdent. Majestueuse, la Loire transforme le paysage environnant. Vous aimez les découvertes inattendues ? En vélo, en canoë ou simplement à pied, prenez le temps d'observer les hérons lentement et hautains ou les marins pêcheurs qui volent au ras de l'eau... Si vous êtes vraiment silencieux, vous pourrez même voir une famille de castors industriels préparant leur gîte. C'est enfin dans le petit matin qu'il faudrait découvrir Sancerre. À l'aube, entourée de voiles de brume, la longue route qui serpente entre les tilleuls permet d'embrasser d'un coup la ville sur son piton rocheux. Autour, s'étalent sagement dans les premiers rayons de soleil, les vignes enherbées et les petits hameaux... Un paysage de carte postale, la gourmandise en plus ! Car une fois entré dans la vieille ville, c'est le nez qui nous guide... Sur la place du village, les effluves de pain fraîchement sorti du four, allèchent les plus indifférents. On se pose, au soleil, sur une terrasse. La boucle est bouclée entre le pain, le vin et le fromage... Le Berry est un vrai pays de cocagne. ➔



L'HOMME QUI PARLAIT AUX ARBRES

Avec son grand chapeau noir et son petit chien qui jappe en sautillant, Remy Dindault a le sourire accueillant... Passionné, il explique avec enthousiasme la plantation de chênes truffiers en 2002, fait visiter ses 5 hectares de forêt, raconte sa technique de taille

pour que le système racinaire des arbres se développe en profondeur et donne un abri confortable aux *Tuber melanosporum*. Il confie même sa botte secrète pour des récoltes abondantes : il broie les truffes non vendables, les mélange avec du miel et de l'eau et verse cette préparation au pied des arbres... Les fourmis, gourmandes, s'en régalaient et transportent ce mélange sur tout le terrain, ensemençant ainsi naturellement la truffière !

Remy Dindault, voir encadré page 109.



Une invitation à la douceur de vivre...

SE RENSEIGNER.

- Office du Tourisme de Bourges, rue Victor Hugo, 18000 Bourges. Tél. : 02.48.23.02.60.
- Agence de Développement Touristique de l'Indre. Tél. : 02.54.07.36.36.
- Agence de développement du Tourisme et des Territoires du Cher. Tél. : 02.48.46.00.10. www.berryprovince.com

Les hôtels

✓ **Prieuré Notre Dame d'Orsan**

18170 Maisonnats. Tél. : 02.48.56.27.50. www.prieuredorsan.com

Célèbre pour ses extraordinaires jardins, créés il y a plus de 15 ans à partir d'enluminures représentant des jardins médiévaux, on oublie souvent que l'on peut aussi passer la nuit sur place. Unique Felsis & Château du Berry, la Maison du Prieuré est une aubaine pour les amateurs de jardins qui pourront ainsi se balader dès potron-minet dans le dédale de verdure. Chambres à partir de 245 €.

La Cognette

26, rue des Minimes, 36100 Issoudun.

Tél. : 02.54.03.59.59. www.la-cognette.com

Voulez-vous dormir dans l'ancienne auberge où séjourna Balzac et qui lui inspira *La Rabouilleuse* ? Alors, après un dîner à l'auberge tenue par Jean Jacques Daumy qui vous fera découvrir sa soupe de lentilles vertes aux truffes, laissez-vous tenter par les chambres, spacieuses, confortables et très joliment décorées. Menus de 27 à 99 €, carte 50 €. Chambre à partir de 85 €.

Les tables

✓ **La Courcilière**

Rue de Babylone, 18000 Bourges.

Tél. : 02.48.24.41.91.

Ne vous amétez pas au nom de cet insecte qui mange les racines des légumes. Située au cœur des marais, avec une terrasse ombragée qui surplombe l'eau, c'est une guinguette sympa et conviviale. Annie et Denis Julien proposent les incontournables de la région : coq en barbouille, œufs à la couille d'âne ou poire au vin, accompagnés de vins de petits producteurs locaux. Menus 16-24-29,50 €. Carte : 35 €.

Le Cercle

44, bd Lahitolle, 18000 Bourges.

Tél. : 02.48.70.33.27. www.restaurant-lecercle.fr

Lorsque deux amis, chefs dans les plus grands établissements (Côte-St-Jacques et B. Loiseau) se retrouvent, ils créent... un restaurant. Et même s'ils choisissent pour cela un beau bâtiment classique, leur cuisine ne l'est vraiment pas ! Christophe Lot et Pascal Chaupitre nous étonnent par une cuisine très raffinée, une maîtrise parfaite des mélanges et des associations surprenantes, qui viennent de leur valoriser une première étoile Michelin. Menu midi : 25 € ; le soir : de 50 à 80 €. Carte : 70 €.

Les Saisons Gourmandes

Le Bourg, 36200 Saint-Pierre-de-Jards.

Tél. : 02.54.49.37.67. www.lesaisonsgourmandes.fr

Ce restaurant de campagne semble perdu au milieu de nulle part. Et pourtant, on vient de fort loin pour la cuisine d'Alain Lavaud. Produits locaux parfaitement maîtrisés tout en étant magnifiés par la créativité du chef, notamment un pigeon au foie servi avec des pommes de terre aux câpres. Menus entre 22 et 36 €, carte 40 €. Belle carte de vins de la région.

La Tour

Nouvelle Place, 18300 Sancerre.

Tél. : 02.48.54.00.81.

Formé chez Passart, Baptiste Fournier a repris en 2007 le restaurant de son père installé dans une magnifique maison Renaissance. Tout nouvel étoilé, il travaille évidemment les produits locaux mais avec beaucoup de simplicité et une touche de modernité bienvenue. Menu 25 € le midi, de 37 à 100 € pour le menu dégustation avec vin au verre.

Le Bourbonnoux

44, rue Bourbonnoux, 18000 Bourges.

Tél. : 02.48.24.14.76.

www.bourbonnoux.com

Dans une superbe maison médiévale de la vieille ville, Marie-France et Jean-Michel Huard ont ouvert ce restaurant labellisé « table gourmande du Berry ». Une gourmande cuisine traditionnelle, bourgeoise et goûteuse, qui fait la part belle aux produits locaux... Notamment un délicieux bavarçis de haricots verts et son coulis de tomates... haricots fraîchement cueillis dans les jardins des marais. Menus 19-25-32 €. carte env. 30 €.



Auberge de la Cognette



Le Cercle

PRODUITS

■ **Melion des Forestines**
3, place Caille, 18000 Bourges
Tél. : 02.48.24.06.24.

C'est une révolution de palais que provoque en 1878 le confiseur Georges Forest avec son bonbon fourré, entouré d'un sucre satiné bien croquant avec un cœur moelleux de praline aux amandes. Un succès que l'on déguste toujours dans cette boutique délicate et un peu kitsch.

■ **Guillaume Gaucheron**
13 bis, Nouvelle-Place, 18300 Sancerre. Tél. : 02.48.54.15.01.

Après avoir œuvré dans les grandes cuisines du monde, Guillaume Gaucheron est revenu sur ses terres d'origine. Comme tout le monde prédisait l'impossibilité de n'ouvrir qu'une pâtisserie dans une si petite ville, il s'est essayé au pain, avec d'étonnantes baguettes qui s'enroulent autour d'un sement de vigne et fleurant son le bois... Salon de thé plein de charme avec confitures de la grand-mère.

■ **La Ferme de la Prairie**
36120 Chabris.
Tél. : 02.54.40.15.50.

Avec leurs 240 chèvres, Béatrice Gallard et son mari ne chôment pas. Sur cette exploitation familiale, ils produisent le foie et les céréales que mangent les biquettes, confectionnent différentes variétés de fromage, le vendant, ici même ou 3 fois par semaine sur des marchés parisiens.

■ **Boutique Pommes**
28, route de Bourges, 18510 St-Georges-sur-Moulon.
Tél. : 06.17.74.01.53.

Des pommes, des pommes rien que des pommes ! Dans son immense grande boutique, Pascal Olivier, producteur de pommes, nous propose pas moins de 25 variétés. A grigner, à déguster cuites ou crues, pour les tartes, la compote, soûlées ou plus suaves, des grosses et des petites... Et tous les produits qui en découlent, notamment un délicieux jus de pommes fraîchement pressées.

■ **Domaine Philippe Gilbert**
Les Fauvents, 18510 Châteauneuf-Salon.
Tél. : 02.48.66.66.90.

Il suffit de goûter les vins de Philippe Gilbert, notamment ses blancs, pour en apprécier la douceur et le côté minéral tout en étant fruité. On a l'impression d'une grande balade dans les vignes, un jour de printemps.