

vent oies, poulets, pintades, bovins... mais surtout mille cochons ! Des produits de qualité à prix d'ami.

Cette démarche, du producteur au consommateur, a été adoptée, avec succès, par la Maison du parc naturel régional du Perche et par l'Association des producteurs fermiers : celle-ci regroupe 35 exploitants détenteurs d'un vrai savoir-faire, qui privilégient la qualité gustative et sanitaire tout en respectant le développement durable.

Pour compléter notre marché, découvrons les délices d'un chocolatier de talent : Charles Bataille, à Bellême. On adore ses goulans percheros (ganache au calvados), ma-



ORNE

noir du Perche (ganache à l'orange) et piémontaise (noisette caramélisée, pâte de noisette, chocolat au lait et enrobage). Ses tablettes toutes simples sont aussi issues d'une sélection de vingt crus de cacao. ★

THIERRY MORVAN

(1) Le 31 octobre a lieu la fête du cidre chez les Plessis (Tél. : 02 37 49 67 30).

**NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES**

- BRIOCHE: Michel Arridi, 33, rue Robergel, 61380 Moulins-la-Marche. Tél. : 0233345107.
- CIDRE ET JUS DE POMMES: Thierry Charron, La Voie, 7, rue des Pommiers, 61110 Rémalard. Tél. : 0233836117.
- CHOCOLAT: Charles Bataille, 14, boulevard Bansard-des-Bois, 61130 Bellême. Tél. : 0233724102.
- VIANDE ET VOLAILLE: ferme des Champs Romet, famille Chaussée, 61130 Saint-Fulgent-des-Ormes. Tél. : 0243977006.
- PAIN ET FARINE: Thierry et Cécile Hermeline, la Grande Suardière, 61360 La Perrière. Tél. : 0233835329.
- PRODUITS LAITIERS: GAEC de l'Étoile, ferme de l'Hôtel Neveu, 61400 Courgeon. Tél. : 0233251067.

**LE CHEF : FREDDY POMMIER, GRAND DE 23 ANS**

Freddy Pommier ne sait plus où donner de la tête ! Ce jour-là, le 14 octobre, le chef de cuisine de l'hôtel-restaurant du Tribunal, à Mortagne-au-Perche, revient d'un séjour chez l'un de ses maîtres, le chef trois étoiles Régis Marcon. À peine descendu de voiture, le jeune homme de 23 ans rejoint les membres de l'association Perche gastronomie pour leur donner un cours de cuisine autour des champignons. Le soir même, il propose à ses clients une poêlée de cèpes. La cuisson rend honneur au roi des sous-bois. Car Freddy respecte avant tout le goût des choses. Fan du boudin noir, il n'hésite pas à l'associer à des langoustines rôties. D'ailleurs, il adore faire dialoguer saveurs marines et terrestres. La preuve ? Son assiette d'ormeaux rôtis au beurre d'herbes, tranches fines de

jambon ibérique, panais crémeux, oignon rouge et ananas. Sa cuisine, à la fois classique et moderne, s'adresse aux gourmets qui ne se contentent pas d'une belle présentation : elle privilégie la qualité des produits, frais et du terroir. Une table à suivre ! Hôtel-restaurant du Tribunal, 4, place du Palais, 61400 Mortagne-au-Perche. Tél. : 02 33 25 04 77.



**LA RECETTE : DOS DE LIEU ET BOUDIN NOIR RÔTI, VITELLOTTE, GOLDEN ET CIDRE RÉDUIT**

- Faire cuire 4 pommes de terre vitelotte à l'eau, les éplucher et les écraser à la fourchette. Plonger dans l'eau bouillante salée, pendant 5 minutes, 4 pommes épluchées et coupées en deux. Chauffer ensemble les pommes et les vitelottes avec 30 grammes de beurre et une pointe de sel. Dans une casserole, caraméliser 2 cuillerées à soupe de miel. Ajouter une demi-bouteille de cidre, puis faire réduire jusqu'à l'obtention

- d'une consistance sirupeuse.
- Faire cuire, avec une pointe d'huile d'olive, 4 pavés de lieu noir de 140 grammes, durant 5 minutes. En fin de cuisson, ajouter 12 rondelles de boudin dans la poêle pour les colorer légèrement, puis les disposer sur le lieu noir.
- Poser le lieu et le boudin sur le duo de pomme, ajouter un cordon de cidre réduit, puis terminer par une cuillerée de crème fraîche épaisse.

**LES ACHATS DE FREDDY**  
**PRODUITS LAITIERS**: GAEC de l'Étoile, ferme de l'Hôtel Neveu, 61400 Courgeon. Tél. : 02 33 25 10 67.  
**BOUDIN NOIR**: Charcuterie Pascal Cedille, 8, rue des 15-Fusillés 61400 Mortagne-au-Perche. Tél. : 02 33 25 10 34.  
**FRUITS ET LÉGUMES**: Besse Primeur, La Métairie, 61130 Appenai-sous-Bellême. Tél. : 02 33 73 00 35.  
**CIDRE**: Grégoire Ferré, Les Mares, 61400 Comblot. Tél. : 06 64 50 96 88.

**LE BOUDIN NOIR, TROIS TIERS ET UN TOUR DE MAIN**

Amateurs de boudin noir, il faut vous rendre de ce pas à Mortagne-au-Perche ! Quelle que soit la saison, on y trouve cette spécialité locale dans les restaurants, chez les charcutiers et autres boutiques de bouche. Et tous les ans, des spécialistes du monde entier se réunissent dans la petite cité médiévale à l'occasion du concours international organisé par la Confrérie des chevaliers du goût-boudin. Selon Jean-Claude Hameau, un ancien artisan charcutier, il existe autant de recettes de boudin que d'artisans. À Mortagne on s'en tient à de strictes proportions : un tiers de sang très frais, un tiers de gras noble et un tiers d'oignons légèrement poêlés, parfois agrémentés d'une lichette de crème fraîche. Le tour de main fait le reste... Damien Franchet, charcutier à Theil-sur-Huine, a reçu la médaille d'or de la confrérie en 2010. Il confectionne du boudin à partir de porcs label rouge et ne laisse rien au hasard. Une

fois le gras ébouillanté, les oignons cuits et le sang ajouté, Damien embosse le tout pour le cuire 20 minutes dans l'eau, feu éteint, puis il met à refroidir sous le torchon, avant la mise au frais. Il a aussi rencontré le succès avec des rillettes et des tripes, perfectionnées à force de tâtonnements. Les chefs de la région adorent le boudin noir et le mettent à toutes les sauces. Cela tombe bien, le boudin adore la compagnie. Au

restaurant Le Montligeon, Olivier Valette le sert en gelée mêlant du jambonneau et de la pomme : un plat frais et tout en douceur. La saveur rustique du boudin permet aussi de magnifier la chair délicate d'une pintade... à déguster avec un cidre brut du Perche, aimable compagnon des mets normands. Savez-vous que le boudin se prépare de mille façons : froid, grillé, poêlé, accompagné de pommes, de purée ? Plus insolite, mais non moins délicieux, il se marie avec bonheur aux poissons, coquillages, crustacés et mollusques. Pour ne rien gâcher, il est très bon pour la santé : riche en minéraux, il figure parmi les aliments contenant le plus de fer. Boucherie-charcuterie de la Vallée, Damien Franchet, 16, rue Vallée, 61290 Theil-sur-Huine, tél. : 02 37 49 79 24 ; Hôtel-restaurant Le Montligeon, Le Bourg, 61400 La Chapelle-Montligeon, tél. 02 33 83 81 19.



ORNE