



N° 4125-4126 DU 17 AU 30 DÉCEMBRE 2015 — 4,90 €

VALEURSACTUELLES.COM

**VALEURS
ACTUELLES**

"IL N'EST DE RICHESSE QUE D'HOMMES." JEAN BODIN

**TEMPÊTE
DANS LES URNES**
Toutes les cartes rebattues

POUTINE
La revanche du nouveau tsar

Vive nos traditions

**Noël, Saint-Sylvestre, Épiphanie...
Contre les fous furieux de la laïcité
Les mystères de la crèche, par Denis Tillinac**



DOM : 5,20 € - BELGIQUE, GRECE, ITALIE : 4,50 € - LUX : 4,90 € -
ALLEMAGNE, AUTRICHE, PORTUGAL : 5 € - SUISSE : 6,20 CHF
MAROC : 49 DH - TUNISIE : 8 DT - ZONE CFA : 3 200 CFA - CAN. : 6,50 CAD

M 02810 - 4125 - F: 4,90 € - RD





En couverture

Vive nos traditions

“Les traditions culinaires font partie de notre patrimoine”

L'entretien : Éric Frechon

Le chef triplement étoilé de l'“Épicure”, le restaurant gastronomique du “Bristol”, à Paris, évoque ses souvenirs d'enfance et l'importance que revêt, pour lui, la “communauté de la table”. Il nous dit aussi comment sublimer, avec des produits simples, notre table de réveillon.

Quels sont vos premiers souvenirs de repas de réveillon ? Qu'est-ce que ces moments évoquent pour vous ?

Lorsque j'étais enfant, en Normandie, nous fêtions toujours Noël et le Jour de l'an en famille : le 24, chez l'un de mes oncles ; le 31, chez mes grands-parents. Le bonheur de se retrouver et de partager un repas de fête se lisait dans les yeux de tous, des plus jeunes aux plus âgés. Ce sont des moments aussi uniques que magiques. Il est impossible d'imaginer Noël et le Jour de l'an sans cette communion de la table. Notre menu était pourtant très simple avec quasiment toujours les mêmes plats : des huîtres ou un beau plateau de fruits de mer, du boudin blanc, une dinde aux marrons que l'on présentait entière, la bûche... plus une orange ou une clémentine, qui étaient des fruits rares à l'époque.

La dinde et le boudin blanc ne sont pourtant pas des sommets de la gastronomie...

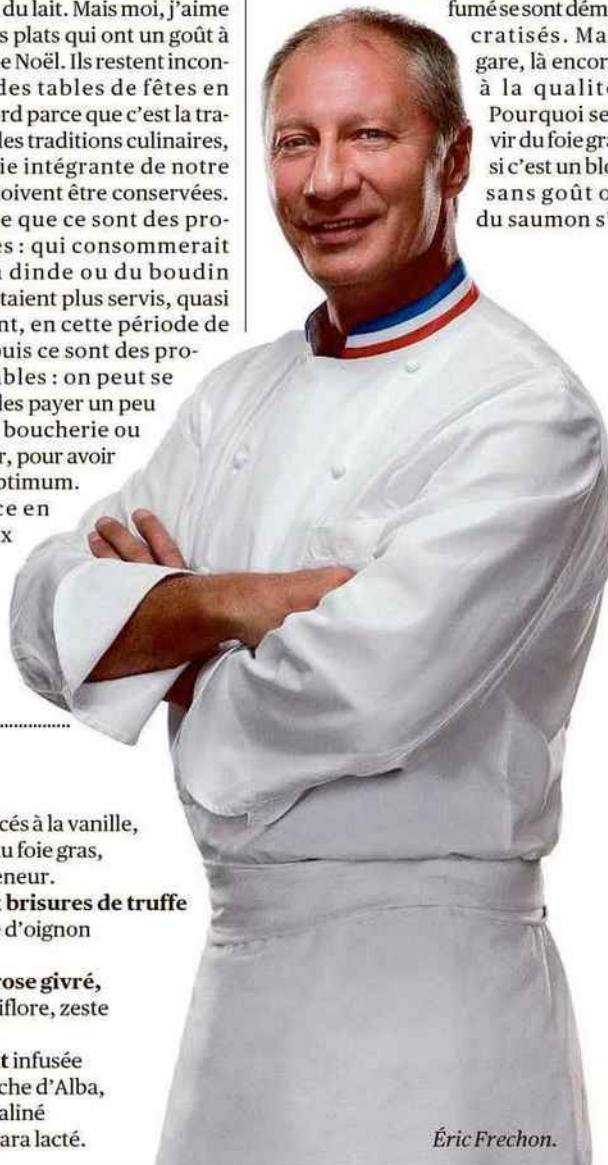
C'est vrai que la dinde n'est pas forcément ce qu'il y a de meilleur, et que le boudin blanc, après tout, c'est essentiellement de la volaille, de la mie de pain et du lait. Mais moi, j'aime ça. Ce sont des plats qui ont un goût à part : le goût de Noël. Ils restent incontournables des tables de fêtes en famille. D'abord parce que c'est la tradition, et que les traditions culinaires, qui font partie intégrante de notre patrimoine, doivent être conservées. Ensuite parce que ce sont des produits uniques : qui consommait encore de la dinde ou du boudin blanc s'ils n'étaient plus servis, quasi exclusivement, en cette période de l'année ? Et puis ce sont des produits abordables : on peut se permettre de les payer un peu plus cher, en boucherie ou chez le traiteur, pour avoir une qualité optimum. La différence en matière de prix est souvent infime, mais elle peut être considérable dans l'assiette.

Que représente pour vous la bûche de Noël ?

Pas de repas de réveillon sans bûche, évidemment. Mais qui dit tradition ne veut pas dire que tout doit être figé. Autrefois, les bûches pâtisseries avec leur génoise et leur crème au beurre étaient des gâteaux assez lourds, surtout à la fin d'un bon repas. Dorénavant, elles sont beaucoup plus légères. Mais cela reste, et doit rester, de vraies bûches de Noël.

Pas de foie gras ?

Ce n'était pas dans nos traditions... ni dans nos moyens. Aujourd'hui, le foie gras et le saumon fumés sont démocratisés. Mais gare, là encore, à la qualité. Pourquoi servir du foie gras si c'est un bloc sans goût ou du saumon s'il



Éric Frechon.

31 décembre Son incroyable menu

Caviar de Sologne, mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock, croustillant de sarrasin aigrelette.

Truffe noire du Périgord cuite en croûte de sel aux senteurs de sous-bois, purée de topinambour, mousse de persil plat.

Noix de coquilles saint-jacques au beurre d'algues, tartare d'huîtres de Marennes, poireau d'Île-de-France grillé à la cheminée.

Dos de chevreuil rôti aux saveurs

d'agrumes épicés à la vanille, patate douce au foie gras, sauce grand veneur.

Vacherin aux brisures de truffe noire, poudre d'oignon et pain brûlé.

Champagne rose givré, ananas et passiflore, zeste de citron vert.

Mousse de lait infusée à la truffe blanche d'Alba, croustillant praliné au chocolat Jivara lacté.



est caoutchouteux et sans saveur ? Ils n'en ont, parfois, que le nom. Et beaucoup de consommateurs l'ignorent. Mieux vaut dépenser un peu plus, quitte à servir de plus modestes portions, ou carrément s'en passer pour revenir à des mets plus simples, mais de qualité supérieure : une bonne terrine de campagne vaut largement mieux qu'un mauvais foie gras. Cela vaut aussi pour la truffe : si l'on n'a pas les moyens de s'offrir ce "diamant noir" frais, mieux vaut, plutôt que d'acheter un petit bocal insipide, accompagner ses plats de champignons achetés au marché, nettement moins onéreux.

Vous souvenez-vous de la première fois où vous avez fait la cuisine pour votre famille ?

Très bien. Ce sont des souvenirs qui restent. J'avais une quinzaine d'années et venais de rentrer à l'école hôtelière. Je leur ai servi des huîtres chaudes, qu'ils n'avaient jamais mangées. Mais ce n'était pas forcément la meilleure idée, tant, en Normandie, nous aimons les huîtres fraîches, très iodées. L'accueil a été surpris et poli.

Pas franchement enthousiaste. Mais moi, j'étais très fier...

Incontournable, aussi, le champagne ?

Bien sûr ! Je ne suis pas un fou de champagne, mais je ne pourrais imaginer un dîner festif sans sa présence. Ce sont les bulles du champagne, et le cérémonial qui va avec, qui lancent la fête. Le champagne est le partenaire numéro un des grands dîners, mais aussi de tous les moments d'exception. Lorsque l'on a quelque chose à fêter avec ma femme, Clarisse, on boit une coupe. C'est un produit qui porte en lui une magie à nulle autre pareille. Il rend heureux. Tous les enfants, moi compris, ont eu droit à leur première gorgée de champagne un soir de réveillon. ●

Propos recueillis par Arnaud Folch

Épicure (restaurant trois étoiles de l'hôtel "Le Bristol"),
112, rue du Faubourg-Saint-Honoré,
Paris VIII^e. Tél. : 01.53.43.43.40.

Lazare (restaurant bistrannique),
parvis de la gare Saint-Lazare,
rue Intérieure, Paris VIII^e.
Tél. : 01.44.90.80.80.