

La région

L'HISTOIRE DE LA SEMAINE

Cette bûche glacée goût chêne envoie vraiment du bois !

CHARENTE Un maître glacier de Saintonge et sa fille, le chef étoilé de Bourg-Charente et un tonnelier de Cognac ont créé un dessert unique au monde



OLIVIER SARAZIN
o.sarazin@sudouest.fr

La bouche est flatteuse mais indéfinissable. Noisette, marron ou pistache ? Vite, une autre cuillère ! Praliné ? Chicorée ? Moka ? Il y a de cela, avec des notes torréfiées plus suaves, presque vanillées, façon brioche toastée. Une autre bouchée rappelle le pain perdu, les mercredis au soleil et les dimanches paresseux. Troisième cuillère : c'est l'hiver, nous sommes devant la cheminée, une tasse de cacao amer à la main. Une bûche crépite. C'est cela ! Celle que nous dégustons – glacée – a le goût du chêne ! Oui, le chêne à grain fin de la forêt du Tronçais (Allier), l'authentique Quercus robur dont on fait les meilleurs tonneaux...

Parole de gourmand : cette bûche parfumée aux copeaux envoie du bois ! Elle est à se faire damner un anachorète. Nous l'avons dégus-

tée il y a quelques jours à Bourg-Charente près de Jarnac, au restaurant La Ribaudière, chez Thierry Verrat. À la table du chef étoilé, il y avait aussi Denis Lavaud, maître glacier près de Saintes, sa fille Angélique, et Jean-Charles Vicard, tonnelier à Cognac. Leurs yeux brillaient. Ils nous ont raconté l'histoire d'un incroyable dessert de Noël...

En vente en décembre 2019

La bûche glacée au goût naturel de barrique de chêne est leur invention dûment turbinée et récemment déposée. Elle sera produite en grande série (50 000 pièces) à l'automne prochain, chez Denis Lavaud, dans les laboratoires de L'Angély à Foncouverte (17), puis vendue en décembre 2019 partout en France. La société L'Angély est réputée. Elle fabrique chaque année 2 millions de litres de glace sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel. Sa vanille bio de Madagascar – gousses entières fendues à maturité – régale les connaisseurs. Arrosez-là d'une larmichette de crème de cassis de Saintonge de la maison Merlet, hum, quel régal !

Mais nous nous égarons. Revenons à notre bûche et à sa genèse, dont le récit est celui d'une amitié gourmande. Le chef Verrat et le tonnelier Vicard se connaissent depuis

plus de dix ans. Ils élèvent ensemble un aimable vin blanc, confrontent leurs savoir-faire et parlent cuisine pendant des heures. Le premier dévoile les secrets de la cuisson du bœuf, qu'il ne faut jamais brusquer. Le second répond qu'il chauffe ses barriques comme de la viande, en graduant les montées en températures, qu'il contrôle avec des sondes et un spectromètre infrarouge.

« Les notes empyreumatiques apparaissent dès 170° C. On parle ici des arômes de "brûlé", caramel, café, amandes grillées. Le goût de fumée apparaît vers 270° C. Ces notes torréfiées sont importantes mais sont moins à la mode. Aujourd'hui, le consommateur veut des vins plus fruités, plus vifs, mais avec une belle longueur et des tannins fondus et soyeux », explique le tonnelier.

Infusion dans un corps gras

Fort de ces expériences, Jean-Charles Vicard parfait son art de la chauffe des douelles. Il identifie une quarantaine de nuances aromatiques. Mais comment les présenter à ses clients viticulteurs et négociants ? « En les fixant sur un corps gras et en faisant goûter. Faisons infuser des copeaux dans du lait », réplique Thierry Verrat. Et le chef de concocter de la panna cotta au chêne, puis de la glace servie en

TENDANCE

DES SAVEURS À LA MODE Le boisé et le fumé sont prisés cette année. Au Mandarin oriental (chez Thierry Marx à Paris), le pâtissier Adrien Bozzolo parfume sa bûche au sirop de sève de bouleau. Au Four Seasons Georges V, Maxime Frédéric apprécie les fumaisons. Il fait infuser des copeaux de hêtre et de sapin dans ses préparations.

quenelle. Les douceurs sont appréciées au Salon du goût de Turin, le fameux Slow Food, et chez les clients de la tonnellerie Vicard dans le monde entier. Lorsque le patron de L'Angély et sa fille les dégustent, il y a environ deux ans, c'est la révélation. L'idée d'une bûche glacée de Noël s'impose, évidente. Viennent de longues semaines d'essais, dans le laboratoire de Foncouverte, puis de dégustations à La Ribaudière. « Cette phase est un peu secrète. Nous ne dévoilerons pas notre recette », déclarent les associés. Recette secrète, certes, mais recette au succès assuré.

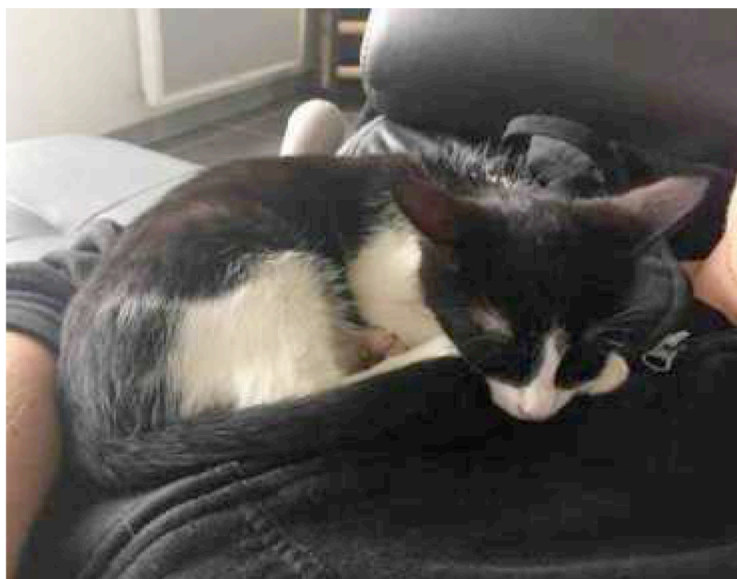
Denis et Angélique Lavaud, Thierry Verrat, Jean-Charles Vicard et leur création glacée.

PHOTOS LOÏC DEQUIER / « SUD OUEST »



VOUS AVIEZ RATÉ ÇA

Le chaton du bar à chats s'était fait la malle



À deux mois et demi, Félix, le chaton du bar à chats d'Orthez, avait des envies de liberté. Il s'était donc fait la malle, comme l'on dit, le samedi 22 décembre. Mais à deux mois et demi, on est encore un petit chat et cette fugue avait ému toute la contrée. Y compris sur les réseaux sociaux. Heureusement, l'histoire se termine bien puisque le chaton a été retrouvé sain et sauf dans un roncier. Le petit garçon qui l'attendait est aux anges. Joyeux Noël. PHOTO DR

VITE VU, VITE DIT

Anglet : le cadeau de Noël valait 20 000 euros

Un habitué du kiosque Le Busquet, à Anglet, se souviendra de son Noël 2018. Il avait reçu en cadeau une pochette-surprise remplie de jeux à gratter. La dite pochette ne coûte que 20 euros. Et que croyez-vous qu'il arriva ? Un des tickets était gagnant à hauteur de 20 000 euros. L'histoire ne dit pas si, en retour, l'heureux joueur a inondé de présents ceux qui lui avaient offert la pochette.

PHOTO JEAN-DANIEL CHOPIN / « SUD OUEST »



500 euros de prime pour retrouver ses clés



Un habitant de Libourne a déposé près de 150 affichettes en ville pour retrouver son trousseau. A la clé (rires) : une prime de 500 euros.

PHOTO GALIACY / « SO »

Des dromadaires pour dépolluer les plages landaises

L'idée de Franck Doens ; 46 ans, domicilié à Magescq, s'appuie sur un précédent. En 1827, des dromadaires avaient été introduits en Aquitaine pour effectuer des travaux forestiers. Une association a été créée : Camel'Idée de l'Atlantique. DR

