

M

Le magazine du Monde

Depuis l'invasion russe il y a trois ans, Sasha Kurovska témoigne dans "M"

EN UKRAINE, DEVENIR PARENT DANS LA GUERRE

À LIRE ET À MANGER

Sur les chemins gourmands de l'AUBRAC.

FERMEZ LES YEUX – l'espace d'un instant. Vous venez d'atterrir sur le haut plateau de l'Aubrac, au beau milieu d'une lande quasi désertique. Tout autour, des blocs de granit se hérissent et découpent le paysage. Au loin, quelques vaches broutent; les nuages tombent si bas qu'ils se confondent avec l'horizon. La déambulation vous emmène au pied d'un buron, l'une de ces bâtisses typiques en pierre, au toit recouvert d'ardoise, comme il en pousse un peu partout dans le coin. Une table a été dressée à votre intention : ici, un bouquet d'herbes fraîches, là, une assiette d'aligot (une purée de pommes de terre à la tome fraîche), quelques champignons, un morceau de bon beurre, une michie de pain, un verre de gentiane... Bienvenue sur la photo de couverture d'*Aubrac*. *Cuisine, paysage*, un beau livre récemment paru aux éditions Hachette Pratique. En l'espèce, 256 pages d'images, de recettes, d'itinéraires et de bonnes adresses au fil

desquelles Zoé de Las Cases et Cyril Attrazic, deux amis d'enfance, rendent un hommage vibrant, gourmand et apaisant à ce territoire du Massif central qui les a vus grandir. Elle est illustratrice et possède une agence de décoration; lui est chef de son propre restaurant gastronomique, situé à Peyre-en-Aubrac (Lozère). Ensemble, ils mettent en forme un récit graphique et culinaire de l'Aubrac : une sorte de mode d'emploi qui permet de mieux saisir la poésie et la richesse culinaire de ce pays d'altitude – souvent perçu, à tort, comme austère. L'œil de Zoé de Las Cases nous guide sur les chemins de traverse à la rencontre de ces nombreux visages qui donnent vie aux petits villages. En coupant à travers champs ou au détour d'un pique-nique improvisé en minivan, on croise un aubergiste, une tenancière de bar, un producteur de gentiane, un boucher-charcutier ou encore un affineur de fromages... On suit ensuite les équipes de Cyril

Attrazic partir pour une cueillette sauvage : au milieu des herbes hautes, les toques récoltent fleurs de sureau, reines-des-prés, bourgeons de sapin, pissenlits, champignons et baies sauvages (myrtilles, cassis, genièvre).

Le chef dévoile une vingtaine de recettes parmi les plus belles servies dans son restaurant. Elles sont racontées simplement, sans termes techniques, à la manière de petits poèmes en prose, et mettent à l'honneur les produits du terroir comme la truite, l'omble chevalier, le bœuf d'Aubrac, l'agneau de Lozère – mais aussi la gentiane, le miel de forêt, les lentilles, les pois blonds... Autant de saveurs brutes et authentiques qui permettent au cuisinier et à la décoratrice de ressentir le souffle de l'Aubrac qui reste pour eux « une source d'inspiration infinie ». (M) Léo BOURDIN

AUBRAC. CUISINE, PAYSAGE,
DE ZOÉ DE LAS CASES ET CYRIL ATTRAZIC,
HACHETTE PRATIQUE, 256 P., 35 €.

À LA CAVE Droit aux BULLES.

Les vins pétillants gagnent du terrain partout en France, y compris dans les régions dominées historiquement par le rouge. Du côté de Bordeaux, l'exemple des frères Le Grix de La Salle, qui travaillent dans leur domaine familial des Graves, est éloquent. Il y a trois ans, ils ont lancé un pet nat, un blanc de noirs à partir de cabernet franc et de merlot, avec seulement 1 200 bouteilles pour tester le marché. Le succès est tel que les voilà aujourd'hui avec dix fois plus de bouteilles. On comprend pourquoi : avec des notes de poire et d'abricot, leur nouvelle cuvée est irrésistible. Plus au centre de la France, voici les Bulles du Clos de Breuille, réalisées à partir d'un autre cépage rouge, le gamay, avec une ambition ultra-qualitative, grâce à la méthode traditionnelle pratiquée en Champagne. Soit trois ans d'élevage. Le résultat est bluffant de précision, d'élégance et d'énergie. (M) Laure GASPARTO

CHÂTEAU LE GRAND VERDUS, LES PETITES BULLES, VIN DE FRANCE, PÉTILLANT, BLANC DE NOIRS, PET NAT, 14 €.
CHATEAULEGRANDVERDUS.COM
CLOS DE BREUILLY, BULLES 36 MOIS, BRUT ZÉRO, BLANC DE NOIRS, BIO, 19 €. CLOSDEBREUILLY.COM



LA TOUCHE GRAPHIQUE

Les clichés de la photographe Anne-Claire Héraud qui capturent la lumière et les paysages si singuliers de l'Aubrac.

LA TOUCHE LITTÉRAIRE

Les citations gourmandes d'écrivains, de poètes et de gastronomes.

