

Cuisine

Gnocchis aux trois fromages du Val Trio

Passionnée de cuisine et d'Italie, Catherine Mulon a ouvert un restaurant de spécialités italiennes en 2009 dans sa commune de Saint-Cyr-en-Val. Au Val Trio, gnocchis, pizzas et pâtes fraîches côtoient des plats traditionnels français.

Katia Beaupetit

katia.beaupetit@centrefrance.com

Elle a toujours eu cette idée en tête : cuisiner. Mais à une époque où les métiers de la restauration n'étaient pas « valorisés », la bonne élève choisit une autre voie, celle d'une école de commerce à Paris. Et après vingt ans passés au sein d'une multinationale spécialisée dans les produits chimiques, Catherine Mulon profite d'un licenciement pour affiner « cette idée de restaurant ».

Amoureuse de l'Italie, où elle a travaillé un an et passé de nombreuses vacances, la désormais patronne du Val Trio à Saint-Cyr-en-Val s'inscrit donc à l'école nationale du pizzaïolo, également école française de cuisine italienne, au Cap-d'Ail (Alpes maritimes). « J'étais heureuse parce que je pouvais parler italien et cuisiner », résume la souriante Catherine. « Je me suis ensuite plongée dans le vif du sujet en suivant plusieurs stages dans la région, notamment à L'Orée des chênes à La Ferté Saint-Aubin et au Pavillon Limère à Ardon. »

Deux cuisiniers

Originaire de Saint-Cyr-en-Val, Catherine décide enfin de réaliser son rêve et fait construire le Val Trio, qui ouvre en avril 2012. En cuisine, elle

UN CHEF, UN PLAT



ST-CYR-EN-VAL. Au Val Trio, Catherine Mulon et Aurélien Pedoux proposent une carte franco-italienne. PHOTO P. PROUST

est aidée par Aurélien Pedoux, qui a effectué son apprentissage aux Antiquaires, à Orléans. Les tâches sont bien réparties entre les deux cuisiniers : à Catherine, les pizzas, spécialités italiennes et les desserts ; à Aurélien, les plats et les suggestions du jour, telles ces brochettes de rouget et pommes grenailles avec leur jus acidulé au chorizo. Le tout à base de produits frais, no-

tamment les légumes issus de la ferme de la Bernardière à Saint-Cyr-en-Val. « Beaucoup est fait maison, même la pâte à pizza, confectionnée à partir de plusieurs semoules italiennes et placées en fermentation dans le frigo et pas dans l'estomac des clients ! », précise Catherine. Le secret du métier, résumant les deux cuisiniers, « c'est de garder le produit le plus naturel

possible ». Lancée récemment, l'enquête de satisfaction ne donne d'ailleurs que de bons résultats. Raison de plus pour continuer « à offrir aux clients ce dont ils raffolent » : ces lasagnettes, tagliatelles avec tomates, basilic, crème de truffe noire, Saint-Jacques poêlées et saumon frais cuit dans le vin rosé, ou ce croque-brioche, dessert à base de brioche maison tartinée

de beurre salé et agrémentée de pommes caramélisées et de chocolat. Toastée, la brioche est ensuite servie avec des pistaches hachées et une boule de glace au caramel beurre salé. ■

➔ **Le Val Trio.** 67 route d'Orléans, à Saint-Cyr-en-Val. Tél. 02.38.59.39.44. www.valtrio.fr. Ouvert le midi du lundi et vendredi et les vendredis et samedis soirs. Menu à 15,50 € (entrée + suggestion + café gourmand).

À VOUS DE JOUER

L'ESSENTIEL

INGRÉDIENTS

POUR 5 PERSONNES.

Pour les gnocchis.
1 kg de pommes de terre à purée, à chair jaune, type Bintje.
250 g de farine.
1 jaune d'œuf.
sel fin.

Pour la sauce et le dressage.

100 g de gorgonzola.
100 g de taleggio.
200 ml de crème fraîche liquide.
50 g de parmesan.
Feuilles de basilic.

LA RECETTE

ÉTAPE 1

Préparation. Faire cuire les pommes de terre à l'eau sans les éplucher pour un meilleur goût : départ à l'eau froide non salée. Une fois cuites (vérifier la cuisson en enfonceant une pointe de couteau dedans), les éplucher et les écraser encore chaudes au presse-purée. Laisser refroidir un peu avant de les travailler. Puis ajouter le sel fin, le jaune d'œuf et la moitié de la farine. Travailler la pâte à la main, ajouter l'autre moitié de la farine et former une boule bien souple. Prélever un morceau et former un boudin cylindrique d'environ 2 cm de diamètre. Le fariner sur le dessus puis couper les gnocchis (2 cm de longueur). Garder au réfrigérateur afin de les faire durcir un peu (idéalement, deux jours).

ÉTAPE 2

Cuisson. Faire chauffer une casserole d'eau salée. Quand celle-ci arrive à ébullition, plonger les gnocchis et attendre qu'ils remontent à la surface. Les sortir avec un écumoire.

ÉTAPE 3

Sauce. Faire réduire la crème avec le gorgonzola et le taleggio (environ 3 minutes). Plonger les gnocchis directement dans la sauce.

Dressage. Verser les gnocchis dans le plat (ou les assiettes) de présentation. Parsemer de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.

Variante. Les gnocchis peuvent aussi s'accompagner d'une sauce aux tomates fraîches et basilic. Il est également possible de réaliser des gnocchis avec du potiron ou des épinards (avec une base de pommes de terre).

L'ACTUALITÉ DES FOURNEAUX

Alimentation et culture

10^{es} Rencontres François Rabelais à Tours. Organisée par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), la 10^e édition des Rencontres François Rabelais se déroule à Tours les 21 et 22 novembre à l'université rue des Tanneurs. Présidée par le pâtissier alsacien Pierre Hermé, elles ont pour thème : « Les nouvelles tendances culinaires, dix ans après ». Temps forts du Forum alimentation et culture, ces rencontres reposent sur le dialogue entre les acteurs de l'alimentation. *Entrée libre pour tous sur inscription : <http://www.ieh-ca.eu>*

Châteauneuf-sur-Loire

« **Le vin et la Loire** ». Dans le cadre de l'exposition « Le vin et la Loire », le musée de la Marine de Loire propose des jeux olfacto-gustatifs liés au vin. Les participants sont invités à reconnaître des arômes, à classer des couleurs et à goûter des sirops... Ces défis, animés par Michel Mathé, ingénieur agroalimentaire de formation et enseignant, sont à relever en famille ou entre amis de tous âges. *Dimanche 16 novembre au musée de la Marine de Loire à 14 h 30 et à 16 h. Animation comprise dans le prix d'entrée du musée. Sur réservation au 02.38.46.84.46.*

L'école de la table

Ateliers culinaires. De nouveaux ateliers sont proposés cette semaine à l'école de la table à Orléans : « Découper et cuisiner comme un chef » lundi ; « cuisine du marché » mardi ; « macarons au foie gras » mercredi. *Tarifs : 45 et 50 €. Tél. 02.38.62.48.77.*



ITALIE. Pour Isabelle Hassler, le blanc s'impose pour accompagner les gnocchis aux trois fromages du Val Trio. PHOTO JPS

Le choix d'Isabelle

« Les gnocchis aux fromages sont un plat convivial, que l'on mange entre amis, il faut donc un vin au prix abordable pour l'accompagner. Et un vin blanc ! », annonce Isabelle Hassler de l'épicerie Stora di gusto aux halles Châtelet, à Orléans. Le fromage apportant beaucoup de goût et de caractère, le vin doit avoir du corps pour mettre le plat en valeur », poursuit-elle.

La professionnelle se tourne d'abord vers un blanc sec, avec un peu de fruit, un Rami, cépage falanghina, de 2012. « C'est un vin de Molise, au sud de l'Italie, côté mer Adriatique, un cépage très frais et très sec, avec des notes de fruits très discrètes », explique Isabelle Hassler. « Il ressemble à un cépage du Jura, le savagnien. Ce vin est très agréable à boire avec du fromage. Il s'accommode parfaitement avec une fondue ou une raclette ».

En second choix, la professionnelle propose un vin légèrement plus fruité, un peu moins sec « qui va très bien avec les fromages et les charcuteries », un frascati de la maison Rione, un vin de la région de Rome.

J. P.-S.

Stora di gusto, aux halles Châtelet, à Orléans. Tél. 02.38.54.56.46. Prix des bouteilles. Le Rami : 10,50 € ; le Frascati : 8,90 €.
A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.