

Escapade gourmande



L'Oise

La crème de la Picardie

Enchantée et bucolique à souhait, l'Oise permet de renouer avec des plaisirs simples.

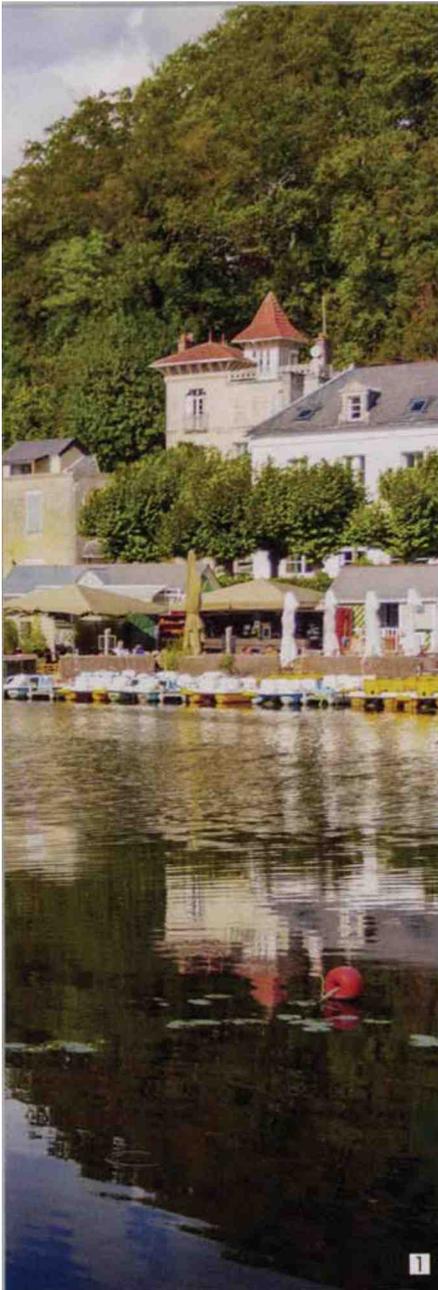
A portée de la capitale, les bâtisseurs ont érigé autrefois châteaux et abbayes. De la cathédrale de Beauvais au palais impérial de Compiègne en passant par le château de Chantilly, ou celui de Pierrefonds, un voyage dans le temps est proposé au visiteur. Les paysages de forêts, bocages et vergers, quant à eux, offrent une campagne ressourçante. Et sur ces terres nourricières, le moindre produit régale les palais les plus exigeants.

Les bienfaits du cresson

José Lenzi s'arc-boute, depuis l'âge de 14 ans, dans la cressonnière de son grand-père. Il est aujourd'hui à la retraite

et peut enfin lever le pied. Quoique... il garde toujours les deux pieds dans l'eau pour cultiver les 8 ares qui lui sont autorisés une fois sa carrière terminée. « Je continue à fournir quelques restaurants et marchés fermiers, ainsi que le marché de Beauvais. Je travaille également avec l'institut polytechnique UniLaSalle de Beauvais [école d'ingénieurs en agriculture, agroalimentaire, alimentation-santé, environnement...], NDLR] sur les bienfaits du cresson », précise-t-il. Vitamine C, fer, magnésium, calcium, potassium, fibres, le cresson de fontaine est un superaliment ! Transformé de diverses manières – déshydraté, en gélules... –, il pourrait s'offrir de belles perspectives très prochainement. En attendant son apparition sur le marché

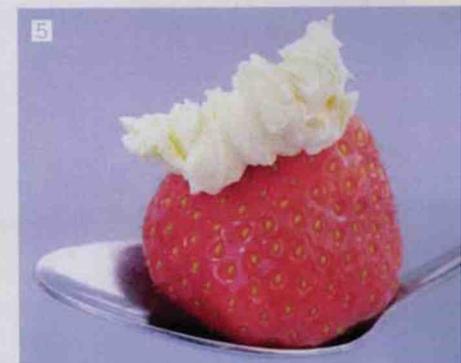
des compléments alimentaires, on se contente du cresson frais. José Lenzi nous fournit quelques indications : « Assurez-vous que la botte soit entourée d'un lien indiquant le nom et l'adresse du cressiculteur et, surtout, le numéro d'agrément de sa cressonnière. C'est la preuve que l'eau utilisée pour la culture est contrôlée une fois par an. L'idéal est de le consommer dans les deux jours, mais il ne faut jamais le remettre dans l'eau. Il va alors redévelopper des racines et, comme la botte est serrée, elle va pourrir de l'intérieur. Une fois rincé, gardez-le dans une boîte hermétique ou dans un sachet plastique bien fermé au réfrigérateur. Conservez les feuilles pour la salade et les queues pour la soupe. Pensez aussi à l'utiliser pour les sauces ! »



1. Pierrefonds est une ancienne ville thermale. Elle abrite également un magnifique château reconstruit par Viollet-le-Duc.
 2. Célestin Morel effectue

la transhumance de ses ruches dans la forêt d'Halatte, qui abrite la plus forte concentration de tilleuls en France.
 3. Le château de Chantilly a été bâti au cœur de l'une des plus grandes forêts des environs de Paris.

4. José Lenzi, dans sa cressonnière.
 5. Au restaurant du Hameau, la chantilly maison vaut à elle seule le déplacement.





Escapade gourmande L'Oise



Onctueux et crémeux, le miel de tilleul

La forêt d'Halatte, proche de Senlis et de Pont-Sainte-Maxence, présente la plus forte concentration de tilleuls en France. C'est donc là que Sylvaine Charpentier et son compagnon Célestin Morel transhument leurs 450 ruches. « Les tilleuls fleurissent environ du 25 juin à la mi-juillet. Les fleurs vont s'ouvrir en quelques jours, il ne faut pas être en retard, car c'est à ce moment que l'on a la plus grande concentration de nectar, détaille-t-il. Les ruches vont rester un mois et nous récoltons le miel sur place. Contrairement aux Anglais ou aux Américains, on ne le stérilise pas. C'est un produit brut. Avec un couteau, les alvéoles sont mises à nu. À l'aide d'une centrifugeuse, le miel va coller à la paroi et est alors facilement récupéré. On le laisse ensuite décanter de manière à ce que les impuretés de cire remontent. Puis, il suffit de le mettre en pot. » D'une couleur très claire, du blanc au jaune, ce miel est frais, puissant, comme mentholé en bouche, camphré ou légèrement poivré et d'une granulation très fine. « Comme



le miel cristallise naturellement, on s'arrange, en fait, pour qu'il soit bien onctueux. Pour cela, il est chauffé et ramolli dans une étuve à 30 °C – pas plus, sinon il est dénaturé –, et ensuite brassé. C'est

ce qui va lui procurer toute son onctuosité. » Cuisinier de formation, tombé dans le miel par amour, Célestin Morel ne peut s'empêcher de travailler son produit et de le décliner : pain d'épices « avec du lait de ferme et 60 % de miel », pâte à tartiner... « J'aimerais aussi concocter un nougat ! » Le talent du couple est reconnu, puisque le miel a gagné les médailles d'or et d'argent au Concours général agricole de Paris en 2019.



Des champignons sous terre

Ludovic Barré, lui, ne voit pas souvent le jour. Dans une ancienne carrière d'extraction de pierre calcaire, aujourd'hui

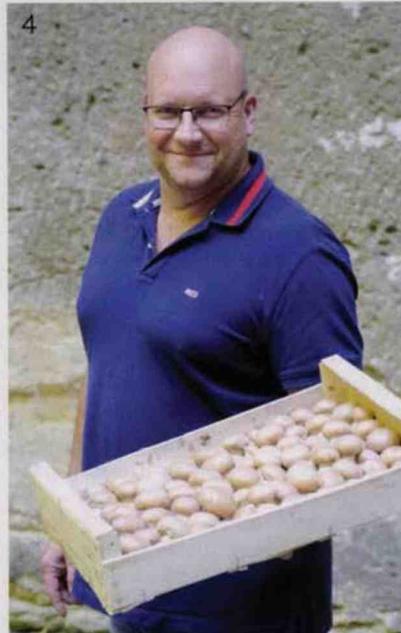
1. Le miel de tilleul à découvrir à la Miellerie de la Divette.
2. La fidèle équipe du Jeanne Hachette, pâtisserie et salon de thé au cœur de Beauvais.
3. Gerberoy, classé parmi les plus beaux villages de France.
4. Ludovic Barré fait carrière dans les galeries obscures où poussent les fameux champignons de Paris.



appelée Grande champignonnière de la Croix Madeleine, il produit 25 tonnes par an de champignons de Paris. « La culture de ce champignon a réellement débuté sous Paris. Mais lors des grands travaux menés par Haussmann et la création du métro, les producteurs, chassés, sont venus exploiter les champignons dans les carrières du bassin parisien, précise Ludovic Barré. Le champignon a besoin

« Le champignon blond, crème ou encore rosé est issu du rosé-des-prés. Le blanc est en fait une variété hybride. »
 Ludovic Barré

d'humidité et d'une température régulière – l'ambiance sous terre lui réussit donc – et également d'un bon support : le fumier de cheval. Du coup, la coopérative, qui fournit le compost, s'est regroupée



à Saint-Maximin, non loin des chevaux de Chantilly. » Le compost est préparé chaque semaine dans des bacs de culture et arrosé de purin afin de conserver les bactéries présentes pour nourrir le mycélium de champignon. Celui-ci va envahir le compost en quatorze jours. « On ajoute à ce moment-là de la terre de gobetage (à base de pierre de calcaire et de tourbe) nécessaire à la transformation du mycélium en champignon. C'est ce qui va faire la différence de goût par rapport à une culture en bâtiment climatisé. Le champignon rend au final très peu d'eau. » Le champignoniste reçoit alors les bacs de culture avec pour mission de les transformer en champignons. « Un peu d'eau, de chauffage, de ventilation et, en quatorze jours, on les voit apparaître. Commence alors la volée, ou récolte, qui s'étale sur cinq jours. » Aujourd'hui, il n'y a plus qu'une quinzaine de carrières traditionnelles comme celle-ci en France.



RENCONTRE AVEC *Isabelle Duda, reine de la chantilly*

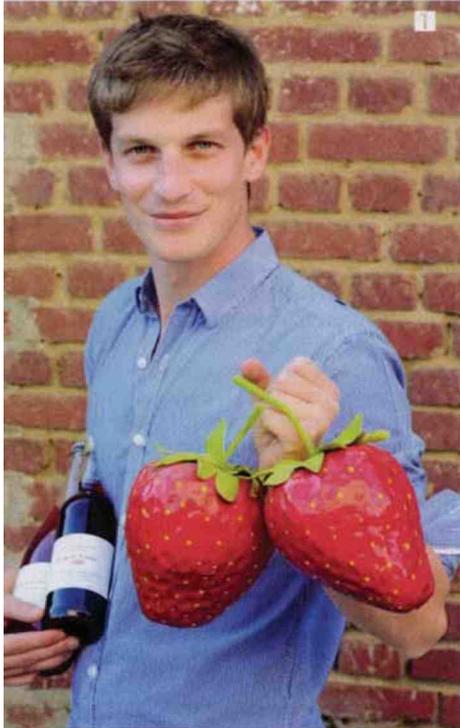
Légère, la chantilly est l'une des gourmandises françaises les plus connues au monde. Mais qui peut se targuer d'avoir dégusté la véritable crème de Chantilly ? Isabelle Duda, cheffe de cuisine et gérante du restaurant Le Hameau, livre sa recette : « Il n'y a pas de secret, elle

s'élabore à partir de crème fraîche au lait cru. Celle-ci apporte une texture plus dense en bouche. L'important est d'avoir une crème bien ferme et de bien incorporer l'air pour la faire monter. On s'arrête quand le fouet tient tout seul, sinon ça devient du beurre ! On utilise

aussi du sucre glace pour éviter les cristaux et du sucre vanillé à l'arôme naturel. » La chantilly accompagne parfaitement les fruits rouges, la tarte aux pommes ou aux fraises, mais aussi le pain d'épices. Et, comme le suggère Isabelle, « elle se déguste aussi seule ! »



Escapade gourmande L'Oise



Paul-Henri Carlu voit rouge

Avec ses collines relativement élevées, le Noyonnais n'est pas une région propice aux grandes cultures céréalières. Elle s'est donc très tôt tournée vers d'autres exploitations comme les fruits rouges. À tel point qu'à la fin du XIX^e siècle, Noyon est surnommée la capitale des fruits rouges. La tradition est toujours maintenue et une fois par an, chaque premier dimanche de juillet, le célèbre marché éponyme rassemble de nombreux visiteurs. Parmi les nombreux producteurs du secteur, nous faisons la connaissance de Paul-Henri Carlu.

Peu enclin à poursuivre l'élevage de vaches laitières de son père, le jeune homme, diplômé de commerce en poche, reprend l'exploitation de fruits rouges de la ferme de Rimbercourt : « Je me suis dit, la technique ça s'apprend sur le terrain, la gestion à l'école ! L'idée est de contrôler toute la ligne, de la production à la transformation des fruits, avec aucune perte. J'ai travaillé un an aux côtés de l'ancien propriétaire Jean-Paul Courbois, qui va d'ailleurs m'assister une année encore pour transmettre son expérience. » Mara des bois, Cirafine, cléry, charlotte, fraises des bois... s'épanouissent sous les serres qui permettent d'amplifier la luminosité nécessaire aux fraises, en protection biologique

intégrée. « Je ne peux pas être en bio parce que la fraise n'est pas cultivée en plein champ. Mais l'avantage du hors-sol est que l'on n'a pas besoin de pesticides pour les protéger. » À 25 ans, Paul-Henri Carlu fourmille d'idées pour la suite : « Je veux faire des myrtilles, des groseilles, des cassis, des groseilles à maquereau, mettre en place un distributeur et, bien sûr, continuer les confitures, les sirops et les pétillants. Puis, avec Facebook et Instagram, partager de belles photos, car l'agriculture reste ma passion. »

Le fromage, Anselme en fait tout un foin !

Avec leurs 100 vaches laitières, Anselme Beaudoin et son frère Étienne produisent de la tomme au foin. « Les tommes sont fabriquées à partir de lait cru, puis placées quatre semaines sur des planches de peuplier, développe Anselme Beaudoin. Elles seront ensuite recouvertes de foin et emballées dans du papier pendant huit semaines. Elles vont alors perdre 20 % de leur poids en séchant. Le foin est une ancienne technique de conservation. Le fromage va s'affiner sept fois plus lentement qu'en cave et développer ainsi plusieurs arômes. On fabrique également de la tomme au cidre. Lavée régulièrement avec cette boisson locale, la croûte devient jaune, le fromage est adouci et reste moelleux. C'est parfait pour les burgers ! » Il y a aussi le Bray picard au lin, né d'une rencontre avec une coopérative spécialisée dans l'exploitation



de la plante, située dans le village voisin de Grandvilliers. Ce fromage appartient à la même famille que le neufchâtel et le brillat-savarin. « Au moment du moulage, on brasse la pâte en y ajoutant des graines de lin torréfiées, ce qui lui donne un petit goût de céréales grillées. Sur les deux derniers producteurs de Bray picard, nous sommes les seuls à le fabriquer avec du lin. Une recette toute personnelle. »

Merci à Oise Tourisme pour la réalisation de ce reportage.

1. Paul-Henri Carlu a trouvé sa vocation dans les fruits rouges.
2. Anselme Beaudoin présente ses tommes au lait cru.

Carnet gourmand

Le Jeanne Hachette

Cette pâtisserie-salon de thé fait un clin d'œil aux anciennes tuileries de Voisinlieu avec ses tuiles de Beauvais aux amandes en version chocolat noir, blanc, au lait et à l'orange. Et pour succomber à la tentation de confections artisanales, on s'offre le plateau dégustation !

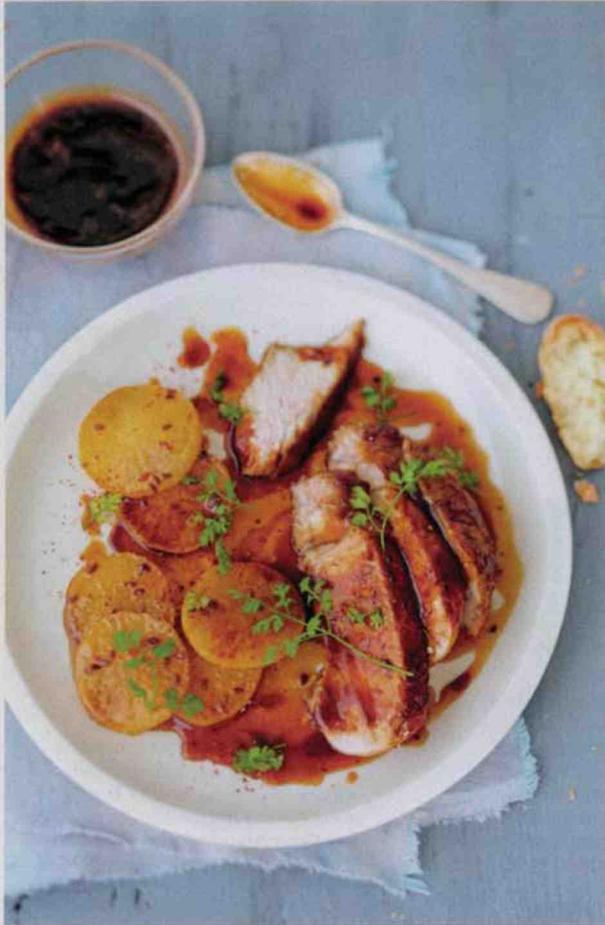
Pâtisserie Les Picantins

Trois noisettes grillées, entourées de nougatine et de chocolat en référence aux trois personnages picantins sur l'hôtel de ville. Goûtez ce délice à la saveur subtile, spécialité de la maison.

Au Cœur du malt

Jacques Siscic, Emmanuel Duca et Xavier Barbieux, maître brasseur, sont aux manettes de cette brasserie artisanale. Passion, finesse et équilibre composent la recette de leur gamme qui s'adresse à tous les amateurs de blonde, stout, India pale ale, blanche, ambrée et triple.

Adresses page 96



Côtes de veau laquées au miel

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 45 MN
REPOS : 5 MN

- 2 doubles côtes de veau (env. 500 g/pièce) ■ 4 c. à soupe de miel liquide ■ 700 g de petits navets nouveaux ■ 1 bouquet de cerfeuil ■ 2 c. à soupe de vinaigre de vin ■ 60 g de beurre ■ 4 c. à soupe de sauce soja ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 20 g de sucre ■ 1 c. à soupe de graines de lin ■ sel ■ poivre.

Coupez les navets en tranches épaisses. Chauffez 30 g de beurre dans une grande poêle et faites dorer les navets 5 mn. Ajoutez les graines de lin, le sucre, salez, poivrez, laissez caraméliser 3 mn et versez de l'eau à hauteur. Couvrez d'une

feuille de papier sulfurisé, laissez cuire 10 mn sur feu moyen. **Salez et poivrez les côtes de veau**, colorez-les 5 mn dans une grande poêle sur feu vif avec un filet d'huile d'olive. Réduisez le feu, poursuivez la cuisson 7 mn de chaque côté. **Dégraissez la poêle** (en laissant la viande), versez le miel, la sauce soja, le reste du beurre et le vinaigre. Continuez la cuisson des côtes 5 mn de chaque côté en les nappant de sauce. Laissez reposer 5 mn sur une grille. **Ajoutez 1 louche d'eau de cuisson des navets** dans la sauce au miel. Faites bouillir 2 mn sur feu vif. **Coupez les côtes de veau en tranches**, ajoutez les navets et nappez de sauce. Parsemez de cerfeuil et servez.

Palets fraises chantilly

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MN
CONGÉLATION : 5 MN

- 12 palets (type palets bretons)
- 250 g de fraises ■ 25 cl de crème fleurette ■ 8 feuilles de menthe ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe de sucre en poudre ■ 5 c. à soupe de jus d'oranges.

Coupez les fraises en quartiers. Placez-les dans un saladier, arrosez de jus d'oranges. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez délicatement. Réservez au frais.

Placez la crème fleurette dans un bol en inox 10 mn avant de servir et mettez-le 5 mn au congélateur.

Montez la crème en chantilly au batteur. Lorsqu'elle devient ferme, incorporez progressivement le sucre vanillé.

Couvrez les palets de chantilly, surmontez de fraises marinées et ajoutez de la menthe ciselée. Servez aussitôt.

Le petit plus

Ajoutez 50 g de mascarpone à la crème fleurette, la chantilly restera ferme davantage de temps.

