



Club Automobile

BEAUNE Grand Cru Classic

COUP DE VOLANT, COUP DE FOURCHETTE

**La Rubrique des Haltes Gourmandes
De Pierrot l'Escargot.**

*« C'est Pierrot, l'escargot, un sacré rigolot,
qui aime bien les bons mots, le pinot et le jambonnot,
qui vit dans un tonnot
et ne supporte pas les connots. »*

Les Grillons du Morvan, au Lac des Settons

A vrai dire et sans cracher dans la soupe (surtout dans une chronique gastronomique !) même à la plus belle des régions il manque toujours quelque chose, nos rangs de vigne bien peignés, nos coquets villages et nos tuiles vernissées nous enchantent et forment, il est vrai, un cadre de vie que le monde nous envie, mais vous savez bien, on n'est jamais content de rien. C'est par exemple ce copain Breton qui se gave de langoustines ramenées vivantes du bateau la veille au soir, sans trop s'extasier, le vaurien, et qui me dit « toi au moins Pierrot, dans ton coin, avec tes bons vins tu as de la vraie belle viande, hein, le Charollais, je donnerais n'importe quoi pour vivre chez toi et en avoir autant que j'en veux ! » Et moi de lui renvoyer qu'au Bourguignon que je suis, une étendue d'eau, mer, océan, lac, fait cruellement défaut. Heureusement, nous avons le celtique Morvan et son Lac des Settons !

Pour respecter le titre de cette chronique, le coup de fourchette se doit d'être précédé du coup de volant. Du coup, je vous propose une petite balade, pour faire prendre l'air à votre cabriolet. Quittez la Côte en direction d'Autun par la D973. Juste après la Drée, à La Forge, prenez à droite la D26, Sully et son Château peuvent vous séduire, et poursuivez sur cette même voie, Saint Léger du Bois, Igornay ; ça sent la bouse de vache, le foin coupé et le petit ruban de bitume serpente entre les haies bocagères et les halliers. Soyez prudent, derrière chaque épingle il peut survenir un tracteur. Traversez la D981 et poursuivez jusqu'à atteindre Reclesne sur la route D980. De là, attaquez le vrai Morvan en direction de Saulieu- Lucenay -l'Evêque. Un vrai régal pour le pilote et la jolie passagère que ravit les vallonnements, les torrents et les immenses sapinières. Laissez-vous guider gentiment par le ruban. Après Chissey-en-Morvan, à la fourche, prenez la D149 et suivez « Lac des Settons » jusqu'à destination. A Moux, pensez à sa course de côte et régalez vous en passant les rapports intermédiaires. A proximité des Settons, suivez la rive droite, dépassez le barrage et vous voici rendus au but du présent article, Les Grillons du Morvan.



Le décor intérieur de cette vieille maison peut, d'emblée, surprendre un ancien élève de Beaux Arts ou un apprenti décorateur. Un Mobilier Art Déco splendide voisine des objets hétéroclites, ancienne bascule de boucherie, arrosoir en vieux métal galvanisé, table basse en carton ondulé découpé... A lire ceci, de prime abord, vous criez au manque de goût, mais en situation, avec de très jolies tables placées volontairement en désordre et toutes pareillement nappées de tissu froissé cramoisi, le visiteur ressent le charme fou d'un inventaire à la Prévert qui devient une véritable ambiance. Le charme fou c'est celui de **Sandrine Gomez**, une jolie fille aux yeux bleus et aux boucles chatain, dont la voix vous touche immédiatement. Elle aurait pu travailler dans une station de radio, elle aurait eu son fan Club, mais pour notre bonheur, avec son chef de mari **Frédéric Gomez**, elle a préféré le Morvan. Vous aurez choisi une table près des larges baies qui donnent sur le parc arboré et le bief tout en contrebas.

L'examen des menus demande une certaine méditation qui sera facilitée par la dégustation d'une bière bourguignonne, eh oui, une ambrée dite « Thomas Beckett » de la brasserie Larché. Une cervoise bien celte aux notes de miel et de fumée. Bien !

En première assiette, nous avons choisi une petite friture de poissons blancs et un assortiment de charcuteries Morvandelles très goûteuses. Nous avons poursuivi en nous faisant mutuellement déguster nos assiettes avec deux mariages audacieux mais réussis : un pavé de brochet estouffé dans une tranche de jambon du Morvan. Et une andouillette entrelardée de fromage de chèvre qui l'accompagna dans sa cuisson. De fondants gratins de pommes de terre tranchées fin et une fondue d'Ortie et d'oignons blancs dans la crème accompagnaient ceci.





Plus tard, le plateau de fromages vous est laissé à disposition et vous pouvez l'honorer à votre gré. Nous avons primé un Aisy cendré, présenté dans sa boîte et que l'on consomme à bon droit avec sa croûte de cendres, un Brillat-Savarin crémeux et un remarquable Soumaintrain sagement typé. Notons aussi le pain dont on omet souvent de dire un mot, un vrai bon pain de goût « pointu » à la croûte brune et d'une mie bien aérée. Avions-nous encore faim ? Certainement pas, mais nous avons tout de même succombé devant une somptueuse tarte aux myrtilles, généreuse, épaisse dans son appareil et si bien sablée dans sa pâte.

Pas pressés de reprendre la route, nous avons choisi comme compagnon d'agapes un Bourgogne Côtes d'Auxerre 2007 du domaine Fillon, un Pinot Noir de robe œil-de-perdrix, un breuvage idéal pour nos plats principaux, vin d'été, typé « calcaire » aux arômes un peu sauvages de mûre et de roncier foulé assorti de touches minérales. Comme dirait le Père Jules : « on en boirait un beurnonsiau (*) ! »

Dans la boutique attenante au bar vous pourrez faire vos emplettes de produits régionaux et si vous voulez faire étape, ce gentil logis familial fait hôtel**. Sandrine et Frédéric sont aussi amoureux de la marque Moto Guzzi, qu'ils pratiquent assidûment et très amateurs de belles autos anciennes.

Notez aussi que le lac des Settons fête les cent cinquante ans de son existence et sera totalement vidé de son eau et de ses poissons la troisième semaine d'octobre. Cet événement ne se produira plus avant quinze ans, nous a-t-on dit. Gourmands et pêcheurs, nous vous y donnons rendez-vous.

Les Grillons du Morvan

Sandrine et Frédéric GOMEZ,
Lac des Settons - Rive Droite
58230 Montsauche les Settons
www.lesgrillonsdumorvan.com

Tel : 03 86 84 51 43

(*) *Ce terme du patois local est assez mystérieux, quoique facile à comprendre. Comme on nomme un seau, un « siau », on pourrait croire qu'un « beurnonsiau » est le contenu d'un très grand seau, mais il n'en est rien ! On entend encore les Anciens dire : « Il pleut à beurnonsiaux ». En fait la première explication pourrait être : « Il pleut tant que cela va abreuver nos seaux » Les seaux et baquets du Moyen Age étant de bois cerclé, on les mettait dehors lorsqu'il pleuvait fort et, à la fin de l'averse, le bois avait gonflé, les « siaux » étaient emplis et ne fuyaient plus et ceci sans qu'on ait eu à user de l'eau du puits. Tout bénéfice ! Mais ici le latiniste s'insurge et dit que l'on va tout chercher dans le patois ; que non ! «il pleut à beurnonsiaux » vient du latin « ab renuntio » qui doit signifier à peu près : « je renonce » Il pleut au point que j'en renonce (à sortir dehors).*

Voyez-vous, mes bons amis comme on peut se faire des idées...

Pierrot l'Escargot
24/08/2008

<http://www.clubauto-beaunegcc.fr/page14/page14.html#grillonsdumorvan>