

Châtaigne à déguster

CHÂTAIGNE ET CÔTES-DU-RHÔNE, VOILÀ LE CHALEUREUX PROGRAMME DU COURS DE CUISINE ARDÉCHOIS D'ÉDITH GIACALONE. DE L'ENTRÉE AU DESSERT, CE FRUIT NOURRICIER AUX MILLE VERTUS DIÉTÉTIQUES, À PLUS D'UNE RECETTE DANS SA BOGUE.

Par Anne-Sophie Théron, photographies Aurélio Rodriguez

Des somptueux marrons glacés en caissettes dorées, aux modestes marrons grillés dans leur cornet de papier, la châtaigne – rebaptisée marron quand elle passe en cuisine – est le fruit de l'hiver. Pour en explorer toutes les ressources, l'idéal est d'aller prendre un cours de cuisine sur ses terres, entre Ardèche et Cévennes. Au fur et à mesure du parcours vers le cœur du département, ultimes oliviers et figuiers cèdent la place aux châtaigniers. Ces arbres ont façonné le paysage et nourri ses habitants depuis des siècles. À Saint-André-de-Cruzières, la maison d'Édith Giacalone se blottit sous une treille de vigne vierge, la terrasse surplombe monts et forêts, offrant un panorama paisible. Ses stages se déroulent dans sa cuisine, entre le piano d'inox et l'îlot central sous le lustre à pampille. Grand sourire, œil qui frise sous les boucles brunes, tablier coquelicot, elle ouvre sa maison vivante, bruisante d'enfants qui passent, réchauffée par le poêle à bois et les odeurs gourmandes.

De famille italienne, Édith a grandi en pays niçois. Elle l'a quitté pour une carrière à Paris dans la publicité, l'a regagné pour le soleil. À 44 ans et avec deux jeunes jumeaux, elle décide d'aller apprendre ce qui lui plaît vraiment, la cuisine. CAP en poche, elle réalise vite

qu'elle n'est pas faite pour tenir un restaurant classique. Son envie de partage et transmission trouve forme entre cuisine à domicile, cours aux particuliers et table d'hôtes avec cuisine du marché sur demande. Pour mener cette activité professionnelle et donner à sa famille un cadre de vie sain, en 2010, elle s'installe, en Ardèche. Sa formule séduit voisins et proches pour les cours et la table, stagiaires étrangers et citadins pour une respiration au vert, le temps d'un week-end, décontracté et convivial, en profitant de la chambre d'hôtes sur place.

Cet atelier châtaigne a piqué la curiosité de Samia et Stéphanie, deux amies venues de Paris pour le week-end et de Saskia, Hollandaise installée en Ardèche. Elles ne connaissent les châtaignes que grillées dans le métro ou en crème dans un tube. En un après-midi de cours et quatre recettes, elles vont apprendre à transformer la châtaigne en repas de l'entrée au dessert. Devant un saladier de bogues vertes et piquantes dévoilant des fruits brillants comme du bois ciré, Édith les distingue d'abord des marrons d'Inde – souvenir des cours de récréation – à la graine toxique. La châtaigne, elle, a sauvé des générations de la famine et nourrit les bêtes avant l'usage massif du maïs. Merveille de nutrition, énergétique avec ses sucres



lents, dépourvue de gluten, elle se transforme en soupe, farine, pain, crème, purée... après un laborieux travail de l'arbre à l'assiette. « *C'est un fruit particulièrement pénible à éplucher !* » avoue Édith. Même si la bogue piquante s'ouvre d'elle-même lorsque les châtaignes sont mûres, mieux vaut de solides gants pour les cueillir. Il faut ensuite les cuire pour ôter leur épaisse écorce brune. Reste l'ultime étape ingrate, enlever à la pointe du couteau la deuxième peau fine, qui ne se détache que sur les châtaignes bouillies, encore fumantes. Ces fruits – frais, malgré leur aspect – ne se conservent que quelques semaines.

Autrefois, l'automne était la saison clé de la châtaigne, on la conservait en la fumant dans les clèdes, ces séchoirs cévenols. Aujourd'hui les châtaignes sont transformées par des producteurs locaux. Pelées ou séchées, en farine et crème, elles se trouvent toute l'année. Édith les recommande pour cuisiner facilement. Cependant, pour le velouté de châtaignes et de cèpes, elle préfère mitonner à partir de châtaignes crues puis rôties. Elles y gagnent un inimitable petit goût torréfié. Édith montre le coup de couteau pour les entailler. « *Indispensable pour faire échapper l'air et éviter qu'elles n'explorent* », explique-elle en les jetant dans la traditionnelle poêle à trou. Sur le feu, elles transpirent, dégagent de légères fumerolles parfumées, s'attendrissent jusqu'à céder sous la lame. Il faut vite les envelopper de papier journal pour les laisser tiédir, avant de les dégager une à une de leur coque cassante. Elles mijotent dans du lait, et finissent mixées avec quelques beaux cèpes.

Pour les autres recettes, les châtaignes déjà pelées vont rissoler dans le gras du magret, s'envelopper de lard fumé et sauter avec du fenouil pour devenir amuse-bouche. En crème et farine, juste avec des œufs et du beurre, elles deviennent un gâteau moelleux à la châtaigne tiède, aussi simple à préparer que rapide à cuire. Richesse de son parcours d'amateur à professionnel, Édith démystifie gestes et tours de main et communique allègrement son plaisir de cuisiner et sa passion des bonnes choses et son admiration pour ceux qui les produisent localement.

Tout est prêt pour le dîner, il est temps de remplir les verres. Les châtaignes grillées s'accompagnent traditionnellement de vin nouveau. Pour ce repas, Édith a opté pour des accords plus sophistiqués avec les vins qu'elle a découverts en explorant l'Ardèche. Pour l'apéritif, avec les bouchées de châtaignes, La Part des Anges propose un viognier, légèrement boisé, vif et frais, du domaine des Louanges à l'ouest de Montélimar. Une belle rencontre avec Jérôme Poudou vigne « *un vigneron si passionné qu'il peut convaincre celui qui n'a jamais bu de vin de sa vie !* » Pour les notes hivernales du magret au poivre au vin et châtaignes, Édith craque pour le grenache parfumé Khayyâm 2010, un côtes-du-rhône de Saint-Marcel-d'Ardèche produit en biodynamie par le mas de Libian. Dès le printemps, elle va encore plus loin dans le vin, en proposant avec Caroline Châteanu, caviste sommelière à Aubenas, des ateliers cuisine et dégustations. Fidèle à ses valeurs gourmandes, les vins seront naturels, produits locaux et de saison ! ■

Velouté de châtaignes aux cèpes

500 g de châtaignes grillées et pelées (ou de châtaignes au naturel), 250 g de cèpes frais, eau et lait, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, muscade, sel, poivre, 2 cuillères à soupe de vin de noix

Fendre les châtaignes et les faire griller dans une poêle à châtaignes. Emballer dans un papier journal pour les attendrir puis les éplucher. Verser les châtaignes épluchées dans une cocotte, couvrir d'un mélange eau-lait avec sel, poivre et un peu de muscade. Porter le tout à ébullition et laissez cuire à feu doux à couvert pendant environ 45 min. Pendant la cuisson des châtaignes, faire dorer ail et échalotes dans un peu d'huile d'olive et ajouter les cèpes, salez, poivrez et verser 2 cuillères à soupe de vin de noix (ou de vin blanc). Laisser réduire. Ajouter alors aux châtaignes cuites et poursuivre la cuisson 15 min à couvert.

Mixer la préparation châtaigne et cèpes en ajoutant peu à peu le liquide de cuisson pour obtenir la consistance désirée et passer au chinois. On peut réserver quelques dés de cèpes à ajouter dans la soupe au moment de servir. Pour une version luxe, on peut aussi ajouter des dés de foie gras dans le velouté au moment de servir.

TERRE DE VINS AIME

LA CUISINE D'ÉDITH

Atelier de cuisine demi-journée (55 €)

Formule week-end (du vendredi soir au dimanche midi) : 180 € incluant 3 repas, 2 ateliers et une visite au marché des Vans (ajouter 55 € la nuit pour un hébergement supplémentaire). Premier atelier vins et cuisine, du 4 au 6 avril 2014
07460 Saint-André-de-Cruzières. 04 75 93 21 45 ou 06 76 19 10 30
ou www.lacuisinededith.com

SABATON, CONFISEUR DEPUIS 1907

07200 Aubenas. www.sabaton.fr

IMBERT, DEPUIS 1920

07200 Aubenas. www.marrons-imberty.com

CLÉMENT FAUGIER, DEPUIS 1882

07200 Privas
www.clementfaugier.fr

SANOFRUIT, SPÉCIALISTE DU FRUIT BIO DEPUIS 1984

www.sanofruit.com

DOMAINE DES LOUANES

07120 Balazuc
04 75 37 75 09 ou 06 21 38 02 99
ou www.domainedeslouanes.com

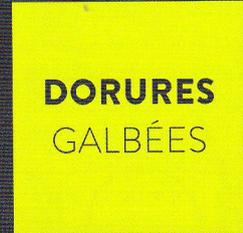
MAS DE LIBIAN

07700 Saint-Marcel-d'Ardèche
04 75 04 66 22 ou 06 61 4145 32 ou www.masdelibian.com

CAROLINE CHETREANU, SOMMELIÈRE CAVISTE AU CHANT DES BOUTEILLES

07200 Aubenas. 06 60 28 99 18 ou 09 66 80 38 34
ou lechantdesbouteilles.over-blog.com

GRUPE
ALAIN Chalagui
ETIQUETTES



L'INNOVATION POUR TRADITION

GRUPE ALAIN CHALAGUIER

CLERMONT L'HÉRAULT - T. 04 67 96 01 78

WWW.CHALAGUIER.FR

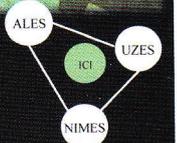
Cave St Maurice
PIÉMONT DES CÉVENNES

Vente exclusive chez les Cavistes, Restaurants
et Réseaux Spécialisés

IGP Cévennes



www.cavestmaurice.com



Cave St Maurice - Route d'Uzès - 30360 St Maurice de Cazeville
06 98 92 26 85 - benjamin@cavestmaurice.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION