

Complètement toqué !



Phi-Phi du temps où il était gentil.

Rabelais d'or, meilleur Ouvrier de France, fourchetté (Michelin), Toque normande, Euro-toque... Il est comme ça, Philippe Fouchard (Phi-Phi pour les amis), complètement toqué !

Il faut dire que tout petit déjà ! il buvait le lait tiède, fraîchement sorti du pis de la vache, que sa grand-mère Clémentine lui offrait dans une belle tasse en émail, et croquait à belles dents (de lait) le pain perdu de Germaine, sa seconde grand-mère. Vinrent ensuite les goûters de pain frais, de beurre et de confitures de groseilles, que n'aurait pas reniés la comtesse de Ségur ! Et puis, la pêche aux grenouilles et aux écrevisses avec l'oncle Marcel, et le rôti de veau et son rognon qui mijotait dans le four à bois, pendant que la famille sacrifiait au rite immuable des Chiffres et des Lettres ! C'était au temps où il faisait les quatre cents coups sur son petit vélo et sautait (sans savoir nager) dans la Vire... cueillait les haricots du jardin, jetait le grain aux poules, nourrissait les cochons avec un mélange d'orties, de céréales et de petit-lait, vendait avec sa grand-mère les petits lapins sur le marché de Vassy... Et puis, il a grandi, a fait ses universités. Après le lycée hôtelier de Dinard, il fait ses premiers pas auprès d'Emile Hardy et aide le dimanche à l'auberge familiale de la Chapelle-sur-Vire. Viennent ensuite les rencontres avec les plus grands Chefs français, l'amitié partagée, l'aventure des Glycines et la création du Bistrot 1900 de Paul et Roger avec sa sœur Yveline.

Adresse incontournable où les habitués côtoient les artistes de passage, autour de mets savoureux et réconfortants : la petite pêche du Cotentin, la terrine de boudin noir aux pommes, parfumée au Calva, le pressé d'oreilles de porc aux baies roses, la tête de veau, la joue de bœuf ou le buffet des desserts à faire pâlir nos grands-mères !

Et Phi-Phi pense déjà à l'automne !

Voici en avant-première pour les lecteurs du *Frisson esthétique*, cette recette :

Ragoût de tête de veau au homard de Chausey :

Pour 4 personnes :

1 homard de Chausey de 800 gr.

1/2 tête de veau.

Court-bouillon : 1 oignon, 2 échalotes, 1 navet, un bouquet garni.

Sauce américaine : tomates, safran, échalote, beurre et vin rouge réduit.

Cuire la tête de veau pendant 2 h 1/2. La couper en petits dés.

Pocher le homard pendant 20 mn. Presser sa carapace.

Servir très chaud et accompagner avec la sauce américaine.

Pour les débutants, ne pas hésiter à demander des éclaircissements sur le tour de main !

Bistrot de Paul et Roger
42 rue du Neufbourg
50000 Saint-Lô
Tél : 02 33 57 1900
fouchard.ph@wanadoo.fr

Ou sur le site Internet de la revue en ligne :
www.frissonesthetique.com
Cliquer sur : LA REVUE
puis dans la rubrique :
GOURMANDISES !