

Au coeur du Sud-Ouest Gastronomie - Au pays du "French paradox"

Gilles Pudlowski

MONTRÉAL-DU-GERS-

Comme chez Simone Rien n'a changé ou presque depuis que Simone Daubin était en cuisine dans ce restaurant de village, où son fils, Bernard, lui a succédé. D'ailleurs maman vient encore relayer le chef actuel, qui mitonne, comme avant, foie gras au naturel, assiette de jambon (une merveille de jambon moelleux fait maison), pimentos de piquillo farci de confit de canard, pintadeau farci à l'ail et citron, joli ris de veau aux mousserons, riche lamproie à la bordelaise. Cette cuisine de vérité, dont le voisin Michel Cardoze, de Fourcès, fait son miel, séduit et enchante par son accent tonique. La salade de roquette avec foie chaud bardé de jambon, la croustade à l'armagnac et les jolis vins d'ici (La Hitaire en blanc, le rouge Pellehaut) sont des merveilles simples.

Chez Simone, Montréal-du-Gers. 05.62.29.44.40. Menus: 15 (déj.), 25, 30 euro (côté café : 13-50 euro).