RICARDO

105 IDÉES POUR NOËL

canapés en 30 minutes
notre rôti de dinde 2008
cadeaux en pots...

Brunch infaillible pour recevoir simplement

DOSSIER SUD-OUEST de la FRANCE

+ un voyage à gagner

DÉCOUVREZ · EXPÉRIMENTEZ · SUCCOMBEZ

ENVOI POSTE PUBLICATION, ENR. NO 40618626

0 65385 57460 7 01

VOLUME 7 NUMÉRO 1 6,95 $

Croustade
à l'Armagnac

Photos personnelles: vignoble, Ricardo, Montréal du G. et frères Béraut

« À Montréal du Gers, j'ai goûté à la croustade à l'armagnac, c'est une tarte craquante aux pommes moelleuses. »

Je croyais connaître le sud de la France, mais mon dernier voyage m'a prouvé le contraire. Ce voyage au pays de cocagne m'a touché au cœur. Tant de beauté au même endroit, je ne voulais plus partir. Le Sud-Ouest est venu me chercher aux tripes. J'ai découvert cette région d'est en ouest en suivant mes appétits et ma soif.

La croustade à l'armagnac

Près de Montréal, dans le Gers, un fermier me disait en riant : « Tu sais, Ricardo, ici, il n'y a rien. Pas d'aéroport, pas d'autoroute, pas de train. Que des routes secondaires bordées de platanes, parsemées de villages où se tient le marché public en matinée. » « Si vous saviez, Monsieur, c'est exactement la raison pour laquelle nous nous plaisons chez vous. »

La Gascogne a beau être le pays de D'Artagnan, si jamais on vous invite pour une collation au couteau, allez-y sans crainte. Il n'y a pas de duel à l'horizon. C'est plutôt une montagne de jambon de Bayonne, de charcuterie de toute sorte, de tomme des Pyrénées au lait cru et de pain craquant qui vous attend. Avec un verre de vin bien entendu. Je devais faire un court arrêt de 30 minutes au domaine de Pellehaut situé à Montréal du Gers, mais c'était sans connaître les frères Béraut.

Deux heures plus tard, j'ai remis mon couteau et mon verre sur la table pour déguster une tarte aux pommes fabuleuse. C'est leur voisin Jean-Claude qui la prépare. Dans la région, tout le monde le connaît pour ses tartes. La pâte est fine et craquante, les pommes moelleuses et légèrement parfumées avec un armagnac local. Je vous en donne une version simplifiée à base de pâte phyllo pour éviter de faire la pâte (voir recette page 136).

Les vins, du rouge au blanc, en passant par les rosés

Les vignerons parlent toujours du terroir et des différences qui caractérisent leur vignoble. De notre point de vue, il est difficile de comprendre à quel point le sol peut être différent des deux côtés d'un simple ruisseau ou encore entre le haut et le bas d'une colline. Visiter les différents vignobles du Sud-Ouest est probablement une des façons les plus agréables de le découvrir. Avec beaucoup de verve et de passion, les vignerons vous parlent des variétés de raisins (cépages), du type de climat et des types de sol. Certaines régions produisent majoritairement des rosés, d'autres, au contraire, des vins blancs ou rouges. Chose certaine, nul besoin d'être un expert pour prendre plaisir à découvrir les vins du Sud-Ouest. En quelques jours de vacances, on commence déjà à percevoir ses goûts personnels.