Brèves d'automne

Frisée aux lardons, Du Pavyllon.

J'ai l'air d'une petite salade bien sage ... mais regardez de plus près. Sous mes frisottis, je cache des joues de porc tendres à faire rougir un saint, posées sur une tartine encore toute chaude. Et si ça ne suffisait pas, me voilà couronnée de cèpes parfumés. Un vrai numéro de séduction à l'italienne – clin d'œil et coup de fourchette compris.

Filet de sandre en meurette, Pomme de terre sablées.

Moi, le sandre, poisson d'eau douce, j'ai décidé de faire la fête en Bourgogne. J'ai plongé dans le vin rouge, je me suis roulé dans une sauce profonde et envoûtante, et je ne compte pas en ressortir de sitôt. Autour de moi, mes pommes de terre sablées jouent les starlettes de plage : dorées, coquines, prêtes à se laisser croquer comme des chips au soleil.

Bricelet, A la Guillaume Tell.

Croquez-moi, et je craque sous la dent avec l'élégance d'une vieille coquette qui connaît ses tours. Oui, je viens de Suisse, j'ai des airs médiévaux, mais ne vous fiez pas à mon pedigree sérieux: je me suis offert une délicate purée de pommes et un trait de verjus piquant, juste assez pour vous faire lever un sourcil. Dessert? Non ... petite tentation à laquelle vous direz forcément oui.