

Armelle Krause
et Julien Pascal
ont ouvert le CLOS
AUX ROSES
à la fin de 2015.



ARMELLE KRAUSE s'est formée à la grande cuisine classique avant de quitter Paris, avec son compagnon, pour la TOURAINE. Portrait et recettes d'un couple d'AUBERGISTES qui enflamme les bords de Loire...

Coup de FOUDRE à Chédigny

On connaissait deux bonnes raisons de séjourner à Chédigny, en Indre-et-Loire. Primo, la situation rêvée de cette petite commune de 573 âmes, à moins d'une demi-heure de route des châteaux d'Amboise et de Chenonceau. Deuzio, son stupéfiant talent de transformiste : aux beaux jours, un millier de rosiers explose de pétales et de parfums sur les façades de ses longères aux toits pentus, son lavoir, son église Saint-Pierre. « La première fois qu'on a mis les pieds ici, c'était au début du printemps. Le village était un véritable feu d'artifice de roses. Ce fut le coup de foudre immédiat ! » confie Armelle Krause. C'est décidé : cette jeune cuisinière prendra racine ici et nulle part ailleurs, et de préférence au Clos aux roses, une vieille bâtisse au cœur du bourg qui abrita, jadis, un maréchal-ferrant, une station-service, un coiffeur, un bar, une épicerie... Aujourd'hui, cette maison de pierres blanches où varappent onze rosiers anciens réunit dans ses murs un point Poste, une maison d'hôtes dotée de cinq chambres de charme et,

surtout, un restaurant à la réputation... grimpeante ! C'est la troisième bonne raison pour visiter Chédigny.

« Servir des cuisses de grenouille à un voyageur néozélandais qui appréhendait d'en manger, puis le voir se régaler en suçant les os, c'est ce qui fait qu'on pratique le plus beau métier du monde », se réjouit Julien Pascal, directeur de salle, sommelier et, accessoirement, postier du village. Et des métiers, ce trentenaire berrichon en a pratiqué quelques-uns – ingénieur du son, illustrateur musical, barman... – avant de tomber amoureux d'Armelle, en 2004. La jeune Parisienne étudie alors la géographie à la fac et voyage, à la recherche d'une vocation, entre un job d'animatrice dans un zoo du Costa Rica et les fourneaux d'une table chic de La Croix-Valmer (Var). Elle finira par choisir la cuisine, sur le tard. Ecole Ferrandi à Paris, apprentissage chez le meilleur ouvrier de France, Gérard Besson, dans le quartier des Halles, chez Didier Aniès, un autre M.O.F., au Grand-Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat, >

➤ et chez Guy Martin, au Grand Véfour. « J'ai grandi entre une famille allemande du côté de mon père et une grand-mère juive tunisienne qui pratiquait la pkaila, la chakhouka et le couscous boulette. Autant dire que c'est loin de ce que je m'itonne aujourd'hui... » Sur son menu découverte en quatre plats tarifé 40 euros, on peut lire : damier de chevreuil et foie gras de canard mi-cuit, poularde sauce suprême, dos de biche sauce grand veneur... Des spécialités au classicisme épanoui, qu'on s'attend davantage à voir dans le *Guide culinaire* du grand Auguste Escoffier que dans les carnets de recettes de cette jeune fille au sourire timide. « C'est Gérard Besson qui m'a donné le goût des pithiviers, des oreillers de la Belle Aurore, des tripes, des rognons, des gibiers, des sauces mijotées longtemps, mais aussi des desserts traditionnels, millefeuilles et saint-honoré... Ce chef m'a tout transmis, il m'a même appris à ne pas jeter l'eau de nettoyage des truffes. On la filtrait dans une chaussette pour récupérer la terre et on mouillait nos fonds de sauce avec. »

S'il y a un plat qui marque les esprits et les estomacs depuis l'ouverture du restaurant, il y a un an et demi, et qu'il est désormais impossible de retirer de la carte, c'est son fameux vol-au-vent. Feuilletage maison, ris de veau, champignons, bisque d'écrevisses, sauce au gibier... Une entrée toute en rondeurs bourgeoises que le maître de maison arrose d'un saumur blanc du château de Villeneuve. « J'ai grandi à côté de Bourges, entre les vignes de Sancerre, Quincy, Menetou-Salon, avec un père qui adorait le vin... Ça tombe bien, nos clients, qu'ils soient du village ou qu'ils viennent d'Angleterre ou du Japon, veulent boire local. »

Dans l'élégante salle à manger baignée de lumière, aux poutres blanches et aux murs taupe, un habitué vient au moins une fois par semaine. « C'est ma cantine ! » s'exclame Pierre Louault, maire de Chédigny depuis 1977. C'est à ce



L'auvergne de CHARME fait aussi fonction de point Poste pour le village.

septuagénaire charismatique, piqué de roses depuis l'enfance, que le village doit sa carrière florale et son label Jardin remarquable décroché en 2013. Lorsqu'il vient au Clos aux roses, c'est autant pour bichonner la Jeanne de Chédigny, une rose créée en hommage à sa mère, que pour goûter la cuisine saucière de la cheffe. « On a de la chance de l'avoir, elle fait rayonner notre commune dans une région qui manque de bonnes tables », témoigne l'édile. Au moment du café, Pierre Louault et le couple de restaurateurs finalisent leur projet : transformer le jardin du presbytère, un terrain de 2 500 mètres carrés attenant à la maison, en potager pour le restaurant, sous la houlette de Xavier Mathias, un maraîcher bio installé à la sortie du village. « J'ai une grande complicité avec Xavier, explique Armelle Krause. C'est un poète du végétal, un puits de science, un défenseur de la biodiversité. Bientôt, je pourrai cuisiner ses trésors. » Et le Clos aux roses sera celui des légumes rares...

■ FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY
PHOTOS : ROBERTO
FRANKENBERG POUR STYLES

Le Clos aux roses, 2, rue du Lavoir, Chédigny (37), tél. 02-47-92-20-29. Menus : 15 € (midi en semaine), 25, 30 et 40 €. Fermé dimanche soir, lundi et mardi ; 5 chambres, à partir de 60 € la nuit. ➤

Leur projet : transformer le jardin du presbytère, un terrain de 2 500 mètres carrés attenant à la maison, en POTAGER pour le restaurant

Canard à l'orange

Pour 2 personnes
1 magret de canard • 5 oranges sanguines • 200 g de semoule d'orge • 6 carottes • 50 cl de crème liquide • 1 pièce d'anis étoilé • 10 cl de vinaigre balsamique • sel, poivre • beurre

Verser l'orge dans l'eau bouillante salée, le cuire pendant dix minutes, puis le rincer afin qu'il ne colle pas. Eplucher les carottes, peler une orange à vif et prélever les suprêmes. Tailler grossièrement 4 carottes, les mettre dans une casserole avec la crème et l'anis étoilé et laisser cuire doucement, puis mixer pour obtenir une purée. Si elle est trop épaisse, détendre avec un peu d'eau et/ou de crème. Tailler les 2 autres carottes, les disposer dans une poêle avec une noix de beurre, quelques

zestes d'oranges râpés, du sel, de l'eau à hauteur. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Vérifier la cuisson des carottes avec la pointe d'un couteau. Si elles ne sont pas assez cuites, continuer la cuisson.

Parer le magret et quadriller la peau (carrés de 0,5 cm environ) à l'aide d'un couteau bien affûté. Cuire le magret dans une poêle en démarrant côté peau et le retourner après coloration. Arrêter selon la cuisson désirée. Retirer le magret de la poêle. Déglacer au vinaigre balsamique et au jus d'orange (3 oranges pressées). Laisser réduire et remettre le magret pour le laquer.

Dresser dans chaque assiette l'orge et les carottes glacées, la purée de carottes et un demi-magret avec sa sauce. Servir.



Fraîcheur d'agrumes

Pour 2 personnes
4 oranges sanguines • 1 pomelo • 1 citron • 1 yuzu (à défaut, 1 citron) • 1 citron vert • 2 mandarines • 1 feuille de gélatine • 20 g de tapioca • 50 g de blanc d'œuf (les blancs d'environ 2 œufs) • 150 g de sucre semoule • 50 g de beurre pommade • 15 g de farine • 25 g d'amandes effilées

GELÉE D'ORANGE
Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant quinze minutes. Presser les oranges sanguines. A feu doux, faire chauffer un peu de jus d'orange et y ajouter la gélatine pour la faire fondre. Ajouter ensuite ce mélange au reste de jus d'orange. Verser dans deux assiettes à rebords et laisser prendre au froid pendant deux heures.

TAPIOCA DE MANDARINE
Dans 50 centilitres d'eau à ébullition, ajouter les perles de tapioca et laisser cuire trente minutes. Egoutter. Mélanger les perles avec le jus d'une mandarine.

MERINGUE AU CITRON
Monter les blancs en neige et incorporer 100 g de sucre, en deux fois. Bien serrer les blancs. Râper et ajouter le zeste du yuzu. Coucher les meringues sur une plaque avec du papier sulfurisé. Cuire au four à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

AGRUMES
Peler à vif le citron, la mandarine, le pomelo et prélever les segments.

TUILE
Mélanger le beurre pommade et le reste de sucre (50 g). Ajouter la farine, le jus d'une orange puis les amandes. Laisser reposer une heure au frais. Confectionner des boules de 2 à 3 cm de diamètre puis les disposer sur une plaque et enfourner à 180 °C de quatre à cinq minutes (jusqu'à coloration).

Sur chaque assiette, disposer au milieu du disque de gelée les perles de tapioca à la mandarine, poser dessus une meringue, répartir les segments d'agrumes, râper quelques zestes d'agrumes et servir les assiettes accompagnées de tuiles.