



Marianne - du 7 au 13 mai 2011
(extraits)

Gastronomie

Les gourmandises de "Marianne" par Périco Légasse

C'heu l'Zib, à Menetou-Salon La taverne de Raboliot

La France compte ainsi quelques institutions seulement connues des braconniers de la table, des contrebandiers du goulot et des flibustiers du chaudron. C'est pourquoi il convient de les cacher. Niché au détour d'un virage reliant la Sologne au Berry, en plein cœur du vignoble de Menetou-Salon, C'heu l'Zib est le genre d'adresse que l'on aime bien garder pour soi, de crainte que quelques grincheux et mijaurées mal embouchés à l'eau d'Evian ne viennent troubler l'ordre bachique qui règne ici depuis 1937.

C'heu veut dire « chez » en parler berichon, jusque-là on comprend. Le Zib, quant à lui, c'était Albert Fontaine, dit « Zibert », époux de Germaine, dont les talents culinaires firent de ce café de village l'une des tables les plus conviviales et gourmandes de ce coin de Cher sauvage.

Peu à peu, Germaine et Albert ont passé la main à leur fille Marie-Claude, toujours aux fourneaux, que seconde à présent sa fille unique, Dorothée, âme active de la salle.

C'heu l'Zib, c'est le bistrot de campagne par excellence, genre estaminet d'antan, avec des boiseries rustiques et des bibelots cuivrés accrochés aux murs, où l'on sert une cuisine de bonne mère aux accents paysans.

Un vieux poêle à bois chauffe l'ambiance et la mémoire des lieux.

Le conservatoire du bonheur et de la tradition qu'il faut savoir partager et dont notre pays regorgeait avant qu'il ne se déracine. ■

C'heu l'Zib, 2, route des Aix, 18510 Menetou-Salon
Tél. 02 48 64 81 20 Menus à 30 et 40 €
Fermé dimanche soir et mercredi. Prévenir



C'heu l'Zib : une histoire de femmes...

Marie-Claude et Dorothée Les madones du bonheur

Même si le fondateur de la maison est un homme, C'heu l'Zib est plutôt une histoire de femmes. Germaine, Marie-Claude, Dorothée, ainsi se sont transmises les valeurs maison sur trois générations. Voici la permanence d'un monde dans lequel s'inscrit une bonne partie de l'âme française, celle qui sait donner à manger en accueillant et en recevant le voyageur. Une école qui manque tant à la nouvelle hôtellerie. Raison de plus pour aller saluer ces madones du bonheur. ■

Nectar du cru



Le menetou-salon d'Henry Pellé

Avec le valençay, le quincy, le reuilly et l'inévitable sancerre, le menetou-salon compose la quinte des vins du Berry, plus connus de nom que de situation géographique. Issu du cépage sauvignon, les blancs de cette appellation précieuse et discrète peuvent atteindre des sommets. Ceux de Morogues, un charmant village vigneron perché à 220 m, dont les coteaux bien exposés produisent certains des meilleurs vins du cru, sont réputés pour leur fruité et leur persistance aromatique. C'est ici que la famille Pellé préserve l'esprit du noble sauvignon berichon, l'une des expressions les plus florales de la Loire viticole, avec des morogues denses et gras quand pleure la vieille vigne. Nous avons eu un coup de cœur pour la cuvée « Les Bornés » 2009, dont le nez de foin frais et la bouche d'une fraîcheur et d'une vivacité inévitables faisaient les yeux doux à la crème du brochet. Une très belle bouteille que l'Zib exhibe avec une volupté gourmande. ■

Domaine Henry Pellé, 18220 Morogues
Tél. 02 48 64 42 48
Menetou-Salon « Les Bornés » 2009 : 21 €
(C'heu l'Zib) www.domainepelle.com

Recette de Germaine

Le brochet rôti à la crème

C'est un monument, une destination, un mythe. Simplement servi dans un plat en inox nappé de crème, ce brochet d'anthologie a déplacé quelques montagnes d'appétit et réjoui plus d'une fine gueule. Un peu comme le saumon au beurre blanc de la Clémence Lefeuvre, à La Chebuette, fit le tour du monde, ce brochet à la crème de Germaine Léon a enrobé tout le Berry authentique de ses fumets suaves et persistants. C'est aujourd'hui

Marie-Claude qui le perpétue avec le même amour. Au moment de croquer le morceau de pain trempé dans la sauce, les narines frétille et les papilles marinent de plaisir. Un très grand plat de tradition et de terroir, auquel les vins du cru apportent une réplique pouvant relever de l'accord symphonique. On débutera ce festin de Raboliot par les deux terrines maison, celle au lapin et celle au sanglier, avec les cornichons qui vous affûtent la gueule. ■

