

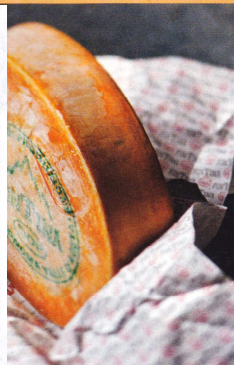
TENDANCES GASTRONOMIE

LES BONS PLANS de Gilles Pudlowski



Le vinaigrier d'Arbois

Philippe Gonet est l'artisan vinaigrier de son bourg vigneron. Il produit à partir de chardonnay, savagnin, poulsard ou trousseau. Les vieux vinaigres, élevés en fût de chêne dans ses caves XVII^e, proches des balsamiques, sont des élixirs royaux. En outre, ses moutardes et confits d'oignon au vin jaune sont de toute beauté. **Philippe Gonet, 16, Grande-Rue, Arbois (Jura).** 03.84.37.47.02.



l d'Aoste

mpion entre France et Italie, ? Ses alpages entre 1 800 et ont alimentées en essences confère à leur lait une splendeur est à 3 heures, suivi de la eures. Lorsque les animaux paysan fromager commence beurre, ricotta, *primo sale* et, pour le meilleur, le fontina, qui a son AOP.

Servi à la table des comtes de Savoie dès le XIII^e siècle, issu du village de Fontinaz, c'est un fromage à pâte semi-cuite élastique à la couleur jaune, au parfum noiseté, au goût lactique et herbeux. Issu du lait cru de vaches de race valdôtaine provenant d'une seule traite, chauffé dans une vaste marmite, il est placé dans un moule cylindrique d'un diamètre de 43 centimètres, pour un poids de 8 à 12 kilos. Son affinage requiert cent cinquante jours. Mais les puristes réclament deux ans pour qu'il trouve son parfum. Il accompagne risotto, viandes blanches, polenta, truffe ■

La bonne pioche d'Amsterdam

Ce garage mué en brasserie est le lieu le plus gai de la ville. Joop Braakhekke, ex-star de la télé néerlandaise, revisite de jolis mets. Saint-jacques au boudin noir, huîtres gratinées, tartare minute et grosses frites, poulet à la rôti, crème au café plus glace vanille sont superbos. L'ambiance est élégante, les menus bien vus.



Le Garage, Ruysdaelstraat, 54/56, Amsterdam (Pays-Bas). (31) 20.679.71.76. Menus: 35, 49, 50 €.

La chute d'un chef

On connaissait Nicolas de Rabaudy dressant l'éloge des tables de rêve. Le voici romancier, avec ce thriller contant l'accès aux étoiles, puis la descente aux enfers de Raymond Bérard, grand chef en Bourgogne. Comment un élève de Robuchon devient châtelain, épousant la fille du fromager Lachenal, et comment le démon du jeu et de la boisson le pousse vers tous les excès. C'est noir, gourmand, passionnant. **«L'ascension et la chute d'un prince de la table»**, de Nicolas de Rabaudy (Alphée, 374 p., 21,90 €).

