

CHAQUE JOUR, GROS PLAN SUR UN PRODUIT PHARE DE NOS TERROIRS MIS EN MAJESTÉ PAR DES AS DES FOURNEAUX.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland@lefigaro.fr

Henri de Toulouse-Lautrec était un peintre génial, un gastronome averti et un jolisseur patenté. « *Le boi-rai du lait quand les vaches brouteront du rai* », avait coutume de fanfaronner le boute-en-train contre-fait dont la canne, creuse et remplie d'eau-de-vie, lui permettait de se désaltérer en marchant, car il avait souvent très soif. Il est mort à 36 ans.

Le lait est un bienfait, non un médicament. Certes, de nos jours, tous les enfants n'ont pas la chance de connaître la saveur ensorcelante d'une traite à la sortie du pis - c'est autre chose qu'une brique UHT. Mais le liquide blanc entre dans moult compositions culinaires, de la béchamel à la crème anglaise, en passant par le beurre, le fromage, les quenelles, le riz au lait (mieux encore, la teurgoule), jusqu'aux farces via l'indispensable mie de pain trempée puis mélangée aux viandes.

Il permet de confectionner l'une des meilleures confitures qui soient (*duche de leche*, à la mode hispanisante), un piège dont aucun gourmand authentique ne peut s'extraire sans bourrelets. La Picardie et la Normandie - il existe dans la Manche un ruisseau curieusement dénommé « de Lait Bouilli » -, s'enorgueillissent de leur savoir-faire en la matière, mais force est de constater que la terre entière a eu l'idée de faire réduire du lait avec du sucre.

On note que si les galliformes n'ont pas de dents, ils sont parfois dotés de pis, car le lait de poule fait partie des classiques de la cuisine de ménage. Il s'agit d'une sorte de crème anglaise agrémentée de rhum ou de cognac, breuvage auquel on prête les mêmes vertus que le grog si l'on est patraque, ou que le potage si on a froid et pas envie



LE LAIT DE SAVOIE PAR RENÉ ET MAXIME MEILLEUR

de légumes. Chateaubriand et Flaubert en parlent dans leurs œuvres, c'est dire. Wikipédia croit savoir que « *des versions non alcoolisées sont commercialisées depuis les années 1960* », sans doute issues de poules de batterie.

Le plus fantastique dessert lacté

Les Alpes sont réputées pour la pureté de leur lait d'altitude. Autrefois, les paysans savoyards qui menaient leurs bêtes à l'alpage construisaient un « garde-lait » en utilisant la fraicheur d'un torrent. Les vaches étaient traitées deux fois par jour, et la fabrication des fromages de compétition allait bon train. Avec la crème, on faisait du beurre. Et avec ce qui restait, une « réchauffe » permettait de fabriquer le sérac (la brousse locale) réservé à la consommation familiale. L'ultime résidu faisait la joie des co-

chons. À midi, les hommes se calaient avec une assiette de polenta agrémentée d'un bout de gras de jambon et de quelques oignons, le tout arrosé de lait.

Pas étonnant que ce soient des chefs montagnards qui aient conçu le plus fantastique dessert lacté de notre connaissance : le « lait dans tous ses états » de René et Maxime Meilleur, 3 étoiles à La Bouitte. Le père et le fils signent, à Saint-Martin-de-Belleville, une sensationnelle déclaration d'amour au fluide nourricier. Leur composition immaculée renvoie quiconque la déguste au sein maternel. Le goût original est ici redécouvert et offert à ceux qui l'avaient oublié, sommés par des années de pasteurisation. Il est également dévoilé aux plus jeunes, qui ne sont jamais revenus de la ferme en balançant, à bout de bras, un bidon métallique encore tiède. ■

Avec le « lait dans tous ses états », le dessert emblématique de La Bouitte, René et Maxime Meilleur signent une déclaration d'amour au fluide nourricier.

MATTHIEU CELLARD

La France à la carte



LES CHEFS EN PARLENT

« À l'origine, en 2009 ou 2010, je cherchais une idée de dessert léger et blanc pour le menu de la Saint-Sylvestre, explique Maxime Meilleur. J'en parle à mon père, René. Il me dit, en piochant dans des souvenirs de son enfance, et notamment une polenta arrosée de lait qu'on mangeait dans les Alpes : du lait. D'accord, mais comment arriver à faire quelque chose de magique avec un produit aussi répandu, dont tous les clients ont un litre ou deux dans leur frigo ?

Peu à peu, nous avons élaboré une assiette régressive, qui ramène à l'enfance. Elle se compose de couches différentes mais déclinées sur la base du même produit. Les textures, les températures se complètent et se répondent. On le mange à la cuillère de façon à doser à sa guise chaque bouchée.

Nous avons la chance de pouvoir utiliser un lait frais qui nous est livré une fois par semaine, en bidons de 5 litres, par la ferme du P'tit Chez Nous, de Nadège Blanc, située près de Bourg-Saint-Maurice. L'essentiel du sucre du dessert est contenu dans la confiture de lait, qui arrondit les papilles ; le reste est très peu sucré, cela reste léger pour terminer un bon repas. Au début, on avait prévu de faire la confiture avec des boltes de lait concentré cuites à la Cocotte-Minute, mais nous avons progressé ! Dans l'assiette, nous assemblons un biscuit au lait cuit à la vapeur, un sorbet au lait, une mousse de lait, des meringues à la poudre de lait et une tulle au lait de chèvre ou de brebis, plus acide, dont le goût plus prononcé nécessite un dosage précis. Il y a du froid, du croquant, du moelleux, du doux, du vif.

Ce dessert était conçu pour un unique réveillon. Mais comme il restait de quoi en refaire le lendemain, nous en avons servi le 1^{er} janvier à La Bouitte, les gens ont apprécié, et le bouche-à-oreille a fonctionné. Très vite, en réservant, des clients nous ont réclamé le lait dans tous ses états. Si bien qu'aujourd'hui, c'est le seul dessert qui ne bouge jamais de la carte, tout au long de l'année. Une céramiste de Bourg-Saint-Maurice a créé une assiette qui lui va comme un gant : on croirait que le lait a bouilli dedans ! » ■

S. D.-S.

www.la-bouitte.com

LA RECETTE DU LAIT DANS TOUS SES ÉTATS

POUR 6 PERSONNES (DIFFICILE)

Biscuit vapeur :

- 75 g de sucre d'œuf,
- 35 g de sucre,
- 5 g de lait en poudre,
- 62 g de yaourt de chèvre,
- 22 g de farine.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre. Ajouter à la maryse le yaourt, le lait en poudre et la farine tamisée. Mettre dans un moule silicone. Cuison au four vapeur à 80 °C pendant 8 minutes.

Tulle glacé :

- 115 g de yaourt de chèvre
- 45 g de lait de chèvre

• 17 g de sucre,
• 1,5 g d'agar-agar
• 1 feuille de gélatine Qualité Or (réhydratée à 5 fois son poids en eau froide).

Faire bouillir lait, yaourt, sucre. Ajouter l'agar-agar et refaire bouillir une minute, débarrasser dans un cul-de-poule, ajouter la gélatine, essorer, laisser refroidir.

Mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Couler entre deux feuilles « palet doré » puis étaler délicatement avec un rouleau (épaisseur 2,5 mm). Réserver en cellule à -25 °C. Retirer la feuille du dessus et détailler en rond à l'aide de l'emporte-pièce de 110 mm. Retraiter une pastille à l'aide d'un cercle de 60 mm. Réserver au congélateur en boîtes hermétiques séparées.



Noisettes caramélisées :

- 100 g de sucre
- 25 g d'eau
- 100 g de noisette torréfiées

Porter l'eau et le sucre à 115 °C, ajouter les noisettes, les faire caraméliser à feu moyen en remuant sans arrêt. Refroidir.

Confiture de lait :

- 400 g de lait
- 100 g de crème
- 100 g de sucre
- 100 g de glucose de lait

Cuire à la casserole jusqu'à atteindre 110 °C, mixer et réserver en boîte hermétique.

Meringues suisses :

- 100 g de blancs
 - 200 g de sucre
 - 5 g de lait en poudre
- Monter les blancs au bain-marie avec le sucre à 50 °C, refroidir au batteur avec le lait en poudre, étaler sur plaque en forme de gouttes, réserver en étuve. Mettre de côté les moins belles.

FINITION

Au centre d'une assiette creuse, déposer un biscuit vapeur, parsemer de noisettes caramélisées, mettre la quantité souhaitée de glace au lait au milieu, puis de meringue, recouvrir d'une boule de mousse pour donner du volume, superposer la tulle glacée, mettre 3 « gouttes » de meringue et un point de confiture, terminer en versant la confiture de lait. ■

LE BON ACCORD

« On a tout essayé, sourit Maxime Meilleur. Le génépi, le blanc sec ou demi-sec... » Et rien ne fonctionnait vraiment avec l'ovni tout au lait. Jusqu'à ce que l'équipe de La Bouitte ne tente le rhum. Bingo : un Don Papa,

alcool d'origine philippine, pas trop vieux, accompagne ce dessert avec force et délicatesse.

Chef les Meilleur, il n'est pas servi systématiquement, mais suggéré aux clients qui souhaitent boire autre chose que de l'eau avec le « lait dans tous ses états ».

Env. 40 € la bouteille. S. D.-S.



www.la-bouitte.com

NOUVEAU

MOTS
CROISÉS
FIGARO
100
GRILLES

Retrouvez les mots croisés de votre Figaro dans une édition exclusive regroupant une sélection de 100 grilles signées Vincent Labbé.

6,90 €

EN VENTE ACTUELLEMENT
chez tous les marchands de journaux
et sur www.figarostore.fr

