

le panier gourmand de...

Sabine Haudepin

Notre invitée nous présente les produits auxquels elle ne peut résister. A l'apéro, au goûter ou au dîner les soirs de relâche, elle ne compose pas sans eux.

F. Souty/Gamma/Ereba.



COMÉDIENNE ET FINE GASTRONOME, SABINE HAUDEPIN JOUE AU THÉÂTRE SAINT-GEORGES À PARIS DANS LA PIÈCE « LES BELLES-SŒURS » D'ERIC ASSOUS, MISE EN SCÈNE PAR JEAN-LUC MOREAU. ELLE LÈVE LE RIDEAU SUR SES PRODUITS PRÉFÉRÉS, SES PETITES MADELEINES DE PROUST.

L'AGNEAU DU LIMOUSIN que je trouve chez Le Baronet. Il est un peu plus cher qu'ailleurs, mais il est nourri au lait maternel pendant soixante jours et il est sans OGM. Tendre, goûteux sans être fort, il est d'une remarquable qualité. J'adore le préparer en tagine avec de l'épaule désossée ou alors faire sauter de simples côtelettes accompagnées d'un gratin de courgettes.

LE FROMAGE DE TÊTE, de Gilles Verot (1). Il réconcilie avec la charcuterie tous les gens qui ne l'aiment pas. Il n'est pas gras et il est bourré d'épices. Les cartilages sont bien fondus. Bref, M. et Mme Verot sont des amours et, en plus, ils font des merveilles. En apéro avec une baguette croustillante ou simplement découpé au couteau. Ou encore avec une bonne salade.

LES ANCHOIS DE COLLIOURE que l'on peut acheter en grandes surfaces (2). Ils sont délicieux à déguster dans la journée. On les attrape tout simplement par la queue et on les laisse fondre dans la bouche. On peut aussi les ajouter à une salade niçoise ou les mélanger avec du jus de veau, de la mayonnaise et des câpres dans un vitello tonnato.

LES FROMAGES de Philippe Olivier pour ses spécialités du Nord, plus précisément le vieux-lille (3) et le maroilles, mais aussi pour ses tartes salées au fromage et ses feuilletés d'hiver. Je mange ses fromages avec des pommes de terre en robe des champs et une salade verte. Ou sur une abaisse de pâte brisée que je garnis aussi avec une fondue de poireaux et du lait, avant d'enfourner.

LES CONFITURES d'Épicierie de Provence (4). Elles sont toutes délicieuses, mes préférences vont à la poire, à la figue aux épices et aux fruits rouges à la vanille. Je les savoure à la cuillère tout simplement, sur du pain grillé avec du beurre salé, une bonne brioche nature ou un riz au lait. Et ses sirops - d'habitude je n'aime pas ça car ils sont trop sucrés



et ils sentent toujours la même chose. Mais ceux-ci sont aux fleurs et aux épices, très parfumés. Cela simplifie ma vie en cuisine. Je les utilise pour pocher des fruits : avec les poires, je prends le sirop d'abricot et de calisson, Flânerie en Provence.

UN CAKE AUX FRUITS CONFITS d'Henriet à Biarritz (5). Je suis toujours à la recherche du cake idéal. Pour moi, c'est le dernier en date. Mais celui de Bread & Roses, qui est un peu plus cher, est également divin. Je l'accompagne d'un thé de Chine fumé aux fleurs blanches, sans lait, sans sucre ou avec une compote de pommes et de poires mêlées, très peu sucrée.

LE NEGUS DE NEVERS de la Maison Grelier et Lyron (6). Il existe depuis 1902, l'année de naissance de mes deux grands-mères. Ensuite, la boîte est ravissante, vert bouteille et or. Enfin, elle recèle des bijoux comme ces négus au chocolat - celui au café s'appelle l'Abys-sal ! Je le déguste avec un café ou seul. Il faut le sucer, car le caramel blond à l'extérieur est dur, mais on sent, à travers sa coque, le moelleux du chocolat.

LES FRUITS CONFITS de Lilamand (7). Ils sont tout simplement extraordinaires, un souvenir littéraire. Ils me rappellent la comtesse de Ségur décrivant des fruits confits aux petites filles modèles. Je les mange dans mon riz à l'impératrice, dont la réussite dépend beaucoup de la qualité des fruits confits employés, ou encore dans un cake.

ASTRID DE T'SERCLAES.
NATURES MORTES
PHILIPPE PLUYETTE/
STUDIO HFA.
Voir adresses p. 65