



Dans l'Yonne

Le Pavillon Saint-Vincent

La situation. Au cœur du vignoble d'Irancy.

Les lieux. Le logis va gaillardement sur ses 2 siècles et conserve la trace des anciennes caves cachées derrière la porte cadenasée qui s'ouvre épisodiquement pour des dégustations attendues... Canapé en cuir devant grand écran. La cheminée de la salle à manger, installée dans la bergerie d'autrefois, est capable d'avaler des branches entières. La cuisine ultra-équipée intègre, elle, une autre cheminée, plus embourgeoisée. Une chambre familiale dans la continuité et trois autres en haut d'un escalier en pierre, tranché à vif dans la découpe d'un vieux mur. L'ensemble est sobre, épuré, à la fois chic et authentique.

Le plus. Chaque chambre dispose de sa propre salle d'eau.

Le bémol. Un espace jardin limité.

● Gîte pour 10 personnes entre 550 et 650 € le week-end ; entre 650 et 850 € la semaine. Damien Luget, 10, rue de la Mairie, 89290 Irancy. Tél. : 06 11 66 17 21. Et www.domaineverret.com

Saveurs du terroir

A LA TABLE DU SOUFFLOT, À IRANCY

Jacques-Germain Soufflot est né le 22 juillet 1713 en face du restaurant. Architecte de métier, il a notamment réalisé l'Hôtel-Dieu de Lyon et le Panthéon à Paris, où il repose. Roland Hivert, le chef du Soufflot, possède, lui aussi, un CV flatteur : le Crillon, Ledoyen et le Pied de Cochon, à Paris. Il nous régale de petits plats réalisés avec les produits du terroir qu'il adapte à sa façon, tandis que le propriétaire de l'établissement, Fabien Espana, petit-fils de vigneron, se dit volontiers « apprenti serveur, option sommellerie »... La modestie en prime !

● Entrée + plat + dessert : 25 € ; entrée + plat : 21 € ; plat + dessert : 20 €. Tous les midis, sauf lundi.

33, rue Soufflot, 89290 Irancy. Tél. : 03 86 42 39 00.

Et www.restaurant-irancy.fr

Le parmentier d'andouillettes de Chablis 5A

POUR 4 PERS. ● 4 andouillettes de Chablis 5A* ● 800 g de pommes de terre à purée (bintje, mona lisa ou agria) ● 2 échalotes ● 1/2 verre de vin blanc sec ● 3 cuil. à s. de crème liquide ● 80 g + 1 noix de beurre ● Ciboulette

1 Epluchez les pommes de terre, puis coupez-les en 4 et rincez-les soigneusement à l'eau claire.

2 Faites-les cuire pour en faire une purée (20 min dans l'eau bouillante salée ou 10 min à la vapeur).

3 Egouttez-les, puis remettez-les dans la casserole chaude avec 80 g de beurre, salez, poivrez, mélangez bien, puis écrasez-les au presse-purée. Réservez.

4 Otez la première peau des andouillettes et coupez-les en fines rondelles. Faites-les revenir dans une poêle, avec une noix de beurre, pour les dorer sur les deux faces (5 min), puis ajoutez les échalotes émincées (5 min de plus) et déglacez au vin blanc. Ajoutez la



crème liquide, laissez mijoter pendant 5 autres min et mettez-les de côté.

5 Dans des assiettes creuses, déposez un lit de purée, un étage d'andouillettes, recouvrez d'une couche de purée, décortez de tranches d'andouillettes et de brins de ciboulette.

6 Passez les assiettes au four à 180 °C (th. 5) pendant 5 min, avant de servir.

* Il s'agit d'un diplôme décerné tous les deux ans à une andouillette pour sa qualité par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique (AAAAA ou 5A).