



LE FESTIN DE SAINT PETER PORT

La capitale de l'île de Guernsey, « rocher d'hospitalité, coin de vieille terre normande où vit le noble petit peuple de la mer », et lieu d'exil de Victor Hugo, offre le dépaysement d'une balade portuaire et iodée entre France et Angleterre.

L'histoire de Saint Peter Port, depuis son passé médiéval jusqu'à l'opulence actuelle, en partie liée à son statut fiscal, est inscrite sur les façades de ses maisons colorées, patchwork architectural accroché à la colline surplombant le port. Les ruelles pavées, empruntées autrefois par les paysans qui menaient leurs bovins jusqu'aux bateaux, me conduisent, dans la direction opposée à la mer, vers la place du marché. Une maison de briques, édifée en 1876, porte l'inscription « Poids de la Reine » (mesures, poids et monnaies à Guernsey). Les Arcades, vaste bâtiment inauguré en 1830, est collé à une construction de 1877 faite de colonnes et de poutres en fonte, dont la toiture imite les écaillés de poissons : les halles des pêcheurs. Chaque vendredi, le marché s'installe sous les arcades et sur la place. Un stand attire mon attention. Ou plus exactement le fumet qui s'en échappe : celui d'une pizza aux dimensions homériques, richement garnie. Dean Hodkinson l'a cuite au feu de bois. Ce marchand est aussi le chef du restaurant L'Escalier, planté sur les hauteurs de Saint Peter Port. Toutes les semaines, au marché, il propose une soupe de saison différente et des assiettes de bean jar, un plat populaire typiquement

guernesiais proche du cassoulet. Les familles le préparaient dans un pot en terre (le jar) qu'ils confiaient ensuite au boulanger ; dans son four, les haricots blancs et la viande mijotaient toute la nuit. Armé d'une louche, Dean emplit pour ses clients assiettes et grosses chopes de bean jar. Sans modifier la recette originelle, il l'a enrichie en pied, poitrine de cochon et jarret de bœuf. Un mets réconfortant à déguster sur l'un des bancs de la place, en contemplant ses façades de styles Regency et géorgien.

Toutes les semaines, au marché, Dean propose une soupe de saison différente et des assiettes de bean jar, un plat populaire typiquement guernesiais, proche du cassoulet.

Mon restaurant du soir était tout trouvé : celui de Dean, L'Escalier, bien sûr ! Un plaisir qui se mérite : pour y parvenir, il faut emprunter les rudes marches qui grimpent au pied de l'église Saint-Barnabé. Armelle, l'épouse française du chef, se fera un plaisir de vous conter la lugubre histoire de cet escalier sur lequel on brûla jadis quelques « sorcières ». On peut s'attabler sur la terrasse en toute quiétude, car l'endroit est paisible, ou au rez-de-chaussée, dans la

salle décorée d'objets chinés, volontairement éclectiques, à l'instar de ces vieilles unes de « Paris Match » : un clin d'œil de la patronne à son pays natal. Une chouette ambiance bistrot, avec d'antiques morceaux de parquet vernis en guise de dessus de table. Dans la cuisine, sise à l'étage supérieur, Dean joue avec les saveurs. Et s'en donne à cœur joie ! Il suffit pour s'en convaincre de goûter son ravioli de crabe avec zeste de citron sur une compotée de tomates goûteuse entourée de pousses d'épinard et cerclée d'un jus relevé. Ce restaurateur n'oublie pas les trésors des îles Anglo-Normandes. Il ne faut pas rater son gigot d'agneau aux saveurs iodées de l'île voisine de Sercq accompagné de gnocchis de pommes de terre - croustillants dehors et fondants dedans -, posé sur un croustillant de pomme de terre et une julienne de champignons mêlée à un mijoté de choux chinois. Pour la joie des papilles, un trait de boudin en purée zèbre chaque côté de l'assiette et une sauce subtilement aigre-douce est servie à part.

La gâche melaïe servie au dessert met la pomme à l'honneur : une garniture compotée, cuite au cidre et cara-

mélisée ! Ce gâteau légèrement croustillant sur le dessus est accompagné d'une crème à la « vraie » vanille et d'un coulis de framboise. Tarifs raisonnables pour Guernsey : entrées de 6,50 à 9,50 livres sterling (de 7,50 à 11 euros), plats de 13,50 à 16,50 livres (de 16 à 20 euros) et desserts à 7,50 livres (8,75 euros).

Les eaux de Guernsey regorgent de poissons et de coquillages. Le paradis des caseyeurs ! Le directeur de la poissonnerie Seafresh, M. Le Prevost, adore conseiller ses clients désireux de cuisiner eux-mêmes ces délices. Une cinquantaine de bateaux approvisionnent chaque jour sa boutique. L'adresse est fameuse pour ses araignées, tourteaux bien gras (5 livres le kilo cuit, soit 6,25 euros) et homards vivants (26,30 livres le kilo, soit 32,50 euros). Les scallops (coquilles Saint-Jacques), l'autre spécialité de l'île, sont ramassées à la main, afin de préserver la ressource.





Les Guernesiais ont perpétué une race pure souche, la « golden guernsey ». Ces 1 500 vaches produisent chaque année 8 millions de litres de lait destinés surtout à faire du beurre mais aussi une sorte de camembert appelé « Frie d'Or », traduit du normand qui veut dire « Prairie en or ».



PHOTOS : OFFICE DU TOURISME DE GUERNESEY

Bar, maquereau, turbot, lieu jaune et lotte (la majorité des poissons pêchés au large de Guernesey) sont relevés à la ligne. Seafresh propose aussi des crabes décortiqués, des poissons marinés et un assortiment de sauces à base de poissons et fruits de mer. Une symphonie iodée! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

RESTAURANT : THE OLD GOVERNMENT HOUSE HOTEL, ANN'S PLACE, GY1 2NU. Tél. : 00 44 (14 81) 72 49 21.
L'ESCALIER, 6, TOWER HILL, GY1 1DF. Tél. : 00 44 (14 81) 71 00 88.
LE NAUTIQUE, QUAY STEPS, GY1 2LE. Tél. : 00 44 (14 81) 72 17 14.
LAIT, BEURRE, FROMAGE : GUERNESEY DAIRY, BAILIFF'S CROSS ROAD, SAINT ANDREWS, GY6 8RJ. Tél. : 00 44 (14 81) 23 77 77.
POISSON : SEAFRESCH, CASTLE EMPLACEMENT, GY 1AU. Tél. : 00 44 (14 81) 72 27 07.

LES CHEFS : LANA SCHELDON ET ANKUR BISWAS

The Old Government House Hotel, sur les hauteurs de Saint Peter Port, fut de 1796 à 1857 la résidence du gouverneur du bailliage, qui présidait aux destinées des îles de Guernesey, Herm, Sercq et Aurigny. En 1858, cette bâtisse fut transformée en hôtel, puis agrandie. On s'y régale aussi, au sein du restaurant aux boiseries cosy ou dans sa brasserie décorée d'affiches parisiennes, dont les baies vitrées donnent sur une terrasse. Lorsque le soleil est de la partie, on peut déjeuner dans le jardin d'un barbecue chic, tout en admirant l'horizon maritime. Le chef d'origine indienne, Ankur Biswas, a imaginé une cuisine aux saveurs épicées, très équilibrées. Sa science des cuissons met en valeur des produits de qualité, comme la viande de cochon élevé en plein air sur l'île. Une fois sa chair salée, Ankur la trempe dans une marinade une nuit entière, avant de la cuire durant 4 heures. Il accompagne ce mets, à fois croustillants et fondants à l'intérieur, d'un jus de viande au miel d'Herm et aux graines de moutarde, d'une mousseline de pommes de terre et de chou frisé. J'ai rarement goûté desserts plus

fins, gourmands et savoureux que ceux réalisés par Lana Sheldon, la chef pâtissière : riz au lait parfumé à la vanille, sauce caramel au beurre salé et noix caramélisées ; cheesecake servi avec une glace à la fraise ; coupe glacée (glace chocolat, brownies au chocolat, coulis de chocolat et guimauve) ; crumble aux myrtilles et poires. Le choix de crèmes glacées et de sorbets faits maison est impressionnant. At five o'clock, les connaisseurs prennent ici le high tea, le « thé complet ». The Old Government House Hotel, Saint Ann's Place, Saint Peter Port. Entrées de 7 à 18 livres sterling (de 8,70 à 22,50 euros), plats de 14,50 à 20 livres (de 17,50 à 25 euros) et desserts de 6,50 à 8,50 livres (de 7,50 à 10 euros).



LA RECETTE DE LANA : STICKY TOFFEE PUDDING

- Préchauffer le four à 175 °C. Mixer en purée 200 g de dattes arrosées de 290 ml d'eau tiède. Laisser reposer.
- Mélanger 55 g de beurre et 170 g de sucre roux jusqu'à l'obtention d'une crème.
- Ajouter 2 œufs, 15 g de Golden Syrup, 200 g de farine, 2,5 cuillerées à café de levure chimique et la purée de dattes.
- Verser dans un moule préalablement chemisé.
- Cuire pendant 12 minutes.
- Pour réaliser la crème, porter à ébullition dans une casserole 110 g de crème épaisse, 55 g de beurre, 55 g de sucre roux et 25 g de Golden Syrup. Verser cette crème sur le pudding avant de servir.

LES PRODUITS : BEURRE, CRÈME, FROMAGE ET LAIT

Les produits de Guernesey Dairy, l'unique laiterie de Guernesey, sont vendus dans tous les commerces de l'île et on les trouve sur toutes les tables guernesaises, celles des restaurants comme des familles. Une grande fierté pour tous ceux qui y travaillent ! Andrew Tabel, son directeur général, me fait visiter cet établissement public installé à Saint Andrew, l'une des dix paroisses de Guernesey. Une loi de 1955 fait obligation aux éleveurs de vaches de race Guernesey de vendre leur lait à la laiterie, qui doit obligatoirement le pasteuriser. Sur l'île, après la Seconde Guerre mondiale, on comptait 400 fermiers ; en 2012, ils ne sont plus que 18. Soumis à des quotas, ils possèdent en total environ 1 500 vaches, qui devront produire cette année 8 millions de litres de lait. La laiterie emploie 36 salariés et organise le ramassage du lait à l'aide de petits camions, étroitesse des ruelles oblige, et 26 livreurs le distribuent tous les jours chez

les particuliers (6,6 millions de litres pasteurisés par an). Une partie de cet élixir riche en bêta-carotène et calcium est transformée en beurre (200 tonnes) à la couleur jaune d'or, dont un quart est exporté. Outre du lait entier, demi-écrémé et de la crème fraîche, l'entreprise produit aussi plusieurs fromages à pâte pressée cuite et un spécimen soft de la taille d'un camembert. Les pâtes pressées cuites, en forme de gros pains de près de 20 kg, sont emballées dans du papier sulfurisé pour garder l'humidité, puis mises en caisse de bois serties pour être affinées de 3 (mild) à 18 mois (extra-mature). Tous ont une texture extrêmement serrée et exhalent des saveurs laitières évoluant selon la durée d'affinage. Un fromage mature, bloc de 5 kg, est affiné durant 6 à 9 mois, puis fumé à basse température pendant 24 heures avec des copeaux de chêne provenant d'Écosse. Son goût surprend agréablement. Coupé en petits cubes, il accompagne entrées et salades fraîches.

