



LE FESTIN DE GUERNESEY

Sur l'île, la boulangerie Senners, ouverte depuis un siècle, fabrique des beignets à la pomme et aux framboises. Fruits que l'on peut trouver dans les « boîtes d'honnêteté » (à droite) disséminées à travers toute l'île, des caisses garnies où l'on se sert en y déposant de l'argent !

Au large des côtes françaises, l'île de Guernesey, sous couronne britannique depuis le XVIII^e siècle, dépendait auparavant du duché de Normandie. Au fil de la balade, on se sent d'ailleurs tantôt en terre armoricaine, tantôt sur sol normand, et l'on croise la guernesey, belle bovine née d'un croisement de normande et de froment du Léon, issue d'une ancestrale souche bretonne.

Les premiers habitants de l'île, occupée depuis 6500 ans avant J.-C. environ, étaient pêcheurs et chasseurs. Au terre des Fouillages, situé au nord-est, des archéologues ont mis au jour les vestiges d'un village datant de -4500 ans. Cette longue histoire, de l'âge du fer jusqu'à l'époque romaine, est retracée au musée de Guernesey. Jusqu'au XX^e siècle, les Guernesiais vivaient en autarcie, car l'agriculture, l'élevage et la pêche assuraient leur autosuffisance. On apprend tout de ce passé rural et maritime au musée des Us et Coutumes locales (Folk and Costume), au travers de petites histoires. Par exemple : on reconnaissait la paroisse d'origine des gens de mer à leur pull-over, car chacune des dix localités avait son propre point de tricot. Ou encore : lors des transactions, les cochons et les bovins étaient payés « en français », c'est-à-dire en bon argent. Quant à l'impôt, il était souvent payé en froment, livré en « m'zure du blou »

Les habitants trouvaient tout ce qui leur fallait sur l'île, car les artisans ne

manquaient pas : sabotiers, forgerons, sculpteurs, tonneliers. Les tailleurs de pierre sculptaient des blocs de granit en forme de champignons sur lesquels on posait, à l'abri des rongeurs, les bottes de blé ; on en voit encore dans quelques jardins. Martin Senners fait un pain traditionnel. Sa boulangerie est ouverte depuis un siècle et quatre générations. Dès 2 heures du matin, il pétrit et façonne ses baguettes, miches, gâches et pains : le dinner roll, idéal pour les sandwiches ; un pain en forme de chausson pour le pasty (casse-croûte fromage, oignon et tomate) et le cornish pasty (viande, oignon, pomme de terre). Au fond du magasin, Paul Condon prépare la spécialité maison, des beignets fourrés à la pomme et aux framboises. Le boulanger Tony Stillwell, et Samika Codon qui tient la caisse, se partagent l'espace ouvert, sans présentoir, à l'avant de la boutique, où les clients choisissent sur des grilles les gourmandises toutes chaudes.

Ici, le taux de délinquance avoisine zéro. Ainsi, pour remplir son panier, il suffit de s'arrêter au bord des routes et d'ouvrir les « boîtes d'honnêteté ». Ces caisses en bois piquées en terre sont garnies de légumes, œufs, confitures, et l'on y dépose de l'argent en échange. Pour la viande, on peut s'approvisionner chez les

Dans la cidrerie de Dave brille la robe vieil or du XC aux arômes de pommes mûres. De ce chai sort aussi la cuvée servie à la pression dans les bars locaux.

producteurs. Ray Watts est président de la Fédération mondiale des troupeaux de Guernesey, éleveur et transformateur. Dans sa ferme Meadowcourt, il vend du veau rosé à souhait, de la viande mature d'angus, de blanc bleu et de limousine, du beurre au lait cru et des charcuteries (12 recettes de saucisse de porc !). La guernesey, race locale de vaches donnant un riche lait doré, est aujourd'hui protégée. Sur son origine, les versions diffèrent. Elle serait arrivée en contrebande dans l'île (un

territoire déjà libre de toutes taxes !) vers 1204 ; ou serait venue dans les bagages des moines du Mont-Saint-Michel à la fin du X^e siècle.

La douceur du climat et sa généreuse luminosité donnent naissance à des fleurs précieuses : ophrys abeille, romulée à petites fleurs, lychnis fleur de coucou, orchis à fleurs d'un pourpre intense, sans oublier le freesia blanc, jaune ou mauve, véritable symbole de l'île. Et quelle diversité de légumes ! Bien sûr, le célèbre panais demu-long (ou panais de Guernesey), variété rustique à racines charnues et volumineuses, mais pas seulement...

Les serres couvrent à peu près 11 % du territoire. Dans les années cinquante, les îlens assuraient encore leur autonomie alimentaire et exportaient même certains produits, comme la tomate. Cette époque est bien révolue, à cause de l'abandon de certaines cultures, remplacées par les importations. Pourtant, m'explique Dave Gorvel, le concept de commerce équitable prend tout son sens sur une île. Cet ancien maraîcher loue ses terres de la paroisse de Saint-Martin à des familles qui cultivent et consomment leurs propres légumes du potager. Militant à ses heures, Dave n'est pas avare de conseils pour doper l'économie locale et protéger l'environnement

(www.davegorvel.com). Il répertorie les restaurants qui s'approvisionnent chez les producteurs de l'île et incite les consommateurs à acheter local en repérant les étiquettes GCA (Guernsey Growers Association). Le verger de la ferme de Fauxquets donne un cidre formidable. Cela tombe bien, c'est la boisson ances-



trale des Guernesias. James Meller a pris la suite de ses parents et continué à planter des arbres. Il possède désormais 4 500 pommiers : des variétés anciennes, comme les dabinet et michelin, sucrées et taniques, ou les bramley, plus acides, et d'autres récentes (helen, amanda, three counties). Pour compléter sa récolte, il achète 10 tonnes de pommes à des particuliers. Dans la cidrerie moderne, brille la robe vieil or du XC aux arômes de pommes très mûres. De ce chat sort aussi la cuvée acidulée et rafraîchissante servie à la pression dans les bars locaux.

Enfin, pour trouver de beaux crabes vivants, il faut rejoindre la baie de Rocquaine. Les marins vendent sur le seuil de leurs maisons ! Faire son marché à Guernesey, c'est toujours une partie de plaisir... ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

VIANDE. Ray Watts, Meadow Court Farm, Les Blicqs, St Andrews.

Tél. : 01 481 236 771. Cochons de Jason Hamon, Forest Stores, Bourg. Tél. : 01 481 238 395.

FROMAGE. Fenella Maddison, Le Feugrel, rue de l'Aitte, Torteval. Tél. : 01 481 266 329. Mandy et Peter Girard, route des Sages, Saint-Pierre-du-Bois. Tél. : 01 481 263 053.

CIDRE. Rocquette, Les Fauxquets de Haut, rue des Fauxquets, Castel. Tél. : 01 481 234 111.

PAIN. Martin Senners, Les Camps, Saint-Martin. Tél. : 01 481 236 908.

GLACE. Ferme Hechet, Le Hechet RD, Castel. Tél. : 01 481 234 111.

LE CHEF. TONY LECK

Tony Leck, président de l'association Taste Guernesey et auteur d'un livre de recettes (« Pavilion on a Plate, Fresh Flavours of Guernesey »), a ouvert son restaurant en 2001, dans une vénérable ferme en granit, construite en 1582. Un lieu de paix, hors temps, au joli chemin pavé. Tout autour de la terrasse, des jardins paysagers. Adeptes de l'achat local et bio, Tony aime les mariages inattendus. Il ose avec succès le tandem framboise-menthe dans une salade de tomate, concombre, roquette, betterave au vinaigre balsamique et à la ciboulette. Et décline le crabe de mille et une façons, par exemple en risotto. Un régal ! (cf. la recette ci-dessous). Ses poissons sont ultra-goûteux, grâce à des cuissons au petit poil. Pour se dépayser au maximum, on choisira la tourte au bœuf à la bière, ou le



GUERNESEY TOURISME

jambon cuit par le chef. Desserts british et sophistiqués : gâteau aux carottes et crème aux oranges ; panacotta à la rhubarbe, rhubarbe pochée et sauce anglaise. Entrées, 6,30 euros, plats de 11,40 à 16,50 euros et desserts 6,30 euros. Le Gron, St-Saviours, GY7 9RN. Tél. : 01 481 264 165.

LA RECETTE. RISOTTO DE CRABE ET SALADE D'HERBES

● Dans une casserole épaisse, faire cuire à feu moyen 125 g d'oignons coupés et 25 ml d'huile d'olive. Remuer constamment, tout en ajoutant 280 g de riz arborio. Lorsque les oignons sont tendres et translucides, ajouter petit à petit 35 cl de vin blanc sec. Mélanger le tout avec une spatule jusqu'à totale incorporation du vin. Ajouter ensuite, doucement, 60 cl de fumet de poisson. Mélanger jusqu'à l'absorption du liquide par le riz. Ajouter 250 g

de chair brune de tourteau. Assaisonner. Le riz doit être al dente (en tout 20 minutes environ). Ajouter 100 g de mascarpone, puis enlever la casserole du feu. Laisser reposer le risotto 3 à 4 minutes. Remuer. Ajouter 400 g de chair blanche de tourteau et 25 g de ciboulette coupée finement. ● Pour la salade : 50 g de basilic frais, 25 g de cerfeuil et autant de ciboulette, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre.

Saupoudrer sur la salade 25 g de parmesan finement râpé. Servir la salade et le risotto dans des bols séparés.

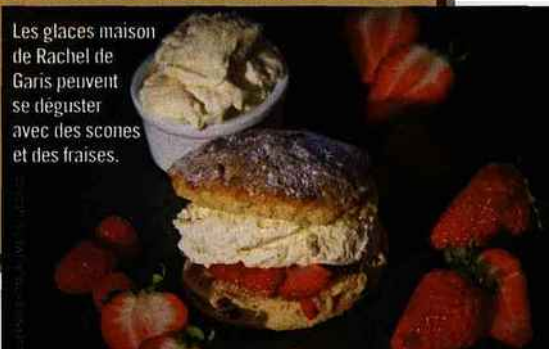
LES ACHATS DE TONY

Œufs. Castel Farm, La Vassalerie, Saint-Andrew. Tél. : 01 481 236 231. Beurre et crème. Laiterie de Guernesey, Bailiffs Cross, Saint-Andrew. Tél. : 01 481 237 777. Poisson. Robert Fisheries, rue des Crabbes, Perelle, Saint-Saviours. Tél. : 01 481 266 072.

LE PRODUIT. FROMAGES ET GLACE

Avec son époux Peter, menuisier ébéniste de son état, Mandy Girard élève 10 golden guernsey goat, des « chèvres d'or » à poil long. Nourries aux herbes saisonnières, maïs et haricots, elles fournissent en moyenne 3 litres de lait par jour. Toute la semaine, sauf le dimanche, Mandy les transforme en yaourts et tomes, affinées (jusqu'à 6 mois) ou fraîches. Avant de se lancer, elle a dégusté et fait des essais pendant 1 an. Désormais, dans l'atelier installé sous la véranda de sa maison et à l'aide d'un matériel des plus sommaires, elle maîtrise au nez le processus de fabrication : du bain-marie pour réchauffer le lait à l'égouttage dans un linge, jusqu'à l'affinage dans des armoires réfrigérées. Après avoir fait leur choix dans ces armoires, les clients inscrivent sur un papier la somme payée en échange. De fameux fromages, en vente dans les petits magasins et les meilleurs restaurants de l'île. L'histoire de Fenella Maddison, infirmière pendant 25 ans, est aussi celle d'une reconversion. Toute seule, dans son garage transformé en laboratoire, elle fabrique un fromage au lait de vache : le torteval cheese, pasteurisé dans l'unique laiterie de Guernesey. Le lait caillé, « taillé » trois fois pour obtenir des billes de la grosseur d'une noisette, s'égoutte dans des moules. Les fromages sont ensuite retournés toutes les 2 heures, à trois reprises. Le lendemain, Fenella vérifie leur taux d'acidité, puis sale les cylindres sur les deux faces. Après rinçage, elle les entrepose une

semaine dans l'une des cinq armoires réfrigérées (de 5 à 12 °C) et ventilées. Au bout de quelques jours, elle les perce pour favoriser l'apparition du bleu, opération qu'elle renouvelle une fois. Une vingtaine de jours plus tard, elle emballe un fromage à la robe légèrement cendrée. La saveur de sa pâte jaunie aux rayures bleues est douce et crémeuse (180 g, 3,90 livres, 3,80 euros). Bien que retraité, Jim de Garis garde toujours un œil sur son troupeau de bovins de la ferme de Hechet, ainsi qu'une « petite place » pour déguster les glaces et meringues de ses filles Rachel et Catherine. Leurs ingrédients : lait, crème, jaunes d'œufs (les blancs sont réservés aux meringues), sucre et glucose, tout simplement. Elles proposent des glaces crémeuses, peu sucrées, et des sorbets à base de fruits locaux, comme les framboises, café, cannelle, pistache... sans colorants artificiels ni conservateurs. Pas moins de 60 parfums ! (50 cl, 3,85 livres, 3,80 euros).



Les glaces maison de Rachel de Garis peuvent se déguster avec des scones et des fraises.