



VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE UN BISTROT BEAUJOLAIS, UNE RECETTE À FAIRE VOUS-MÊME

Le chef Marc Rongeat présente... la cocotte d'escargots de Chez Vautrey

Chef cuisinier reconnu du Beaujolais et membre du bureau de l'office de tourisme, Marc Rongeat nous guide à la rencontre de ces bistrot beaujolais qui mettent en valeur la cuisine et les vins du terroir. Aujourd'hui : la soupière d'escargots en cocotte lutée de chez Vautrey, en Calade.

Ouverte en 1962, la maison Vautrey située sur le boulevard Antonin-Lassalle, à

Villefranche-sur-Saône, est une vénérable institution beaujolaise.

Pascal Vautrey, le fils du créateur de la maison, perpétue une des créations de la famille : la soupière d'escargots en cocotte lutée. De chef à chef, il nous donne les clés d'une recette spectaculaire lorsqu'elle arrive sur table.

Il faut d'abord préparer une petite brunoise de légumes bien émincés : des carottes, des oignons, des échalotes, du blanc de poireau. Les faire ensuite revenir dans du beurre jusqu'à obtention d'une couleur brune. Ajouter au mélange de beaux escargots de bourgogne - en compter 8 par personne. Les faire suer à blanc avec un brin de fenouil et des champignons frais. Déglacer le tout avec un beaujolais blanc et du

bouillon de volaille, faire réduire.

Puis lier l'ensemble avec des morceaux de beurre, auxquels on aura ajouté de l'ail et du persil.

Mettre la « soupe » ainsi concoctée dans une petite cocotte que l'on couvrira de pâte feuilletée. Passer la préparation une vingtaine de minutes au four.

« Cette recette est une déclinaison locale de la fameuse soupe VGE élaborée par Bocuse »

« Cette recette est une déclinaison locale de la fameuse soupe VGE élaborée par Bocuse dans les années 1970, explique le chef. C'est une entrée assez chic pour les fêtes ou les conscrits. Le seul problème est qu'il faut réaliser la cuisson à la minute et servir aussitôt. » Mais le chef nous garantit que les convives adorent casser la croûte !

Avec ça, qu'est-ce qu'on boit ?

Pascal Vautrey propose une cuvée de beaujolais blanc 2016 du domaine Cheysson à Chiroubles, « L'Exception ».

Et les prix, la soupière d'escargots en cocotte lutée est à 13 € à la carte et à l'entrée du menu régional à 29 €. L'Exception est à 25 €. C'est une entrée assez chic pour les fêtes ou les conscrits. Le seul

problème est qu'il faut réaliser la cuisson à la minute et servir aussitôt. Pascal Vautrey, chef cuisinier

