



Mifroma

REVISITER LE VACHERIN

CONCOURS L'Interprofession du vacherin fribourgeois propose un concours autour de son fromage star. Le but? Créer une recette originale à base de vacherin.
> Renseignements sur www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch



VIN CHOCOLATÉ

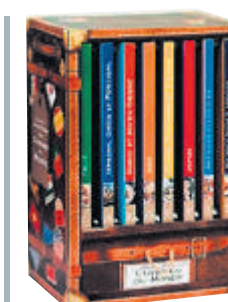
NOUVEAUTÉ On savait déjà que le vin s'accordait bien avec le chocolat. Mais un producteur de vin de l'Etat de Washington vient de pousser plus loin le concept en proposant un assemblage cabernet-sauvignon et chocolat noir! The Chocolate Lover's Wine présente notamment des «notes de cerise noire confite, de chocolat noir et de clou de girofle».

> The Chocolate Lover's Wine, Walla Walla, Washington State, USA. En vente chez Manor, 14 fr. 95 la bouteille de 75 cl

«MASTERCHEF» FERAIT GROSSIR

ÉTUDE C'est un fait, les émissions culinaires sont toujours plus nombreuses à la TV. Ce qui pourrait être une bonne chose puisque voir cuisiner les candidats inciterait les téléspectateurs à se mettre aux fourneaux. Mais une récente étude va à l'encontre de cet idyllique tableau. Après avoir visionné des émissions de cuisine, des étudiants ont été invités à choisir des plats. Ce sont les plats les plus gras et sucrés qui ont été majoritairement choisis.

Gennadiy Poznyakov - Fotolia



DR

LE MONDE GASTRONOMIQUE DANS UN COFFRET

LIVRES L'Asie, le Moyen-Orient, la Méditerranée, les Etats-Unis... Le monde culinaire tout entier a été réuni dans cette petite bibliothèque proposant les grands classiques des cuisines des quatre coins de la planète, mais aussi des recettes moins connues. Des cornes de gazelle au pho, de l'escabeche de sardines au piment au cheesecake, ce joli coffret séduira tous les gourmands voyageurs.

> La petite bibliothèque des cuisines du monde, Larousse, 8 livres, 37 fr. 60

SHEILA ET LA CUISINE POUR PASSIONS

ADRESSE A La Neuveville, Nathalie Degiez tient L'Ecole Est Finie, un restaurant mi-ancienne salle de classe, mi-musée Sheila

«**C**omme les Rois mages en Galilée, suivaient des yeux l'étoile du Berger...» A peine installés pour l'interview, on est dans l'ambiance. Flash-back dans les années 1970 avec ce tube incontournable du répertoire de Sheila. «Quand je change de disque pour mettre autre chose, ce sont les clients qui me demandent du Sheila», s'amuse Nathalie Degiez. Normal après tout, on est à L'Ecole Est Finie, charmant petit restaurant blotti dans la vieille ville de La Neuveville.

CRAYONS DE COULEUR ET VIEUX VINYLES

Ici, deux particularités. La première saute aux yeux: le s'y cache une grande admiratrice d'Anny Chancel, le vrai nom de l'interprète des «Rois mages». Photos aux murs. vieux

L'ASTUCE DU CHEF

Local le plus possible

Féra du lac de Bière, agneau bio, bœuf de la région, L'Ecole Est Finie mise autant que faire se peut sur les produits locaux ou au moins helvétiques. Ainsi la bière est de La Marmotte, une brasserie de Crans-Montana, et le jus de pommes artisanal d'un domaine d'Echichens.



karandaev - Fotolia.com

mais chaleureux et ludique.

100% MAISON

Autre particularité du restaurant, tous les produits utilisés en cuisine sont travaillés par le chef, aucun raccourci, préparations toutes prêtes ni même fond de sauce industriel. «J'ai toujours engagé des cuisiniers qui partageaient ma passion du bon produit travaillé artisanalement. Au moment de l'entretien, si un chef me demande des carottes déjà râpées pour la salade du menu du jour, ça n'est pas la peine de continuer!» Avec Charlie Rotsart, aux fourneaux de L'Ecole Est Finie depuis cinq ans, l'entente est parfaite. La carte est petite, quelques entrées, quelques plats et un joli choix de desserts, mais avec de bons produits, le plus souvent possible locaux (voir encadré). Purée et frites maison accompagnent les petits plats mijotés avec soin. Le tout accompagné du service atten-



AFP

vinyles mais aussi de nombreux objets vintage collector comme ce jeu de cartes à l'effigie de la star, un vrai musée. Mais la métaphore du tout premier succès de la «petite fille de Français moyen» ne s'arrête pas là. Anciens pupitres, encriers, crayons de couleur, photos de classe en noir et blanc, plumiers en bois: chez Nathalie Degiez l'école est finie... mais pas complètement. En résulte un lieu surprenant, un peu hétéroclite

PORTRAIT

NATHALIE DEGIEZ, propriétaire de L'Ecole Est Finie

L'accueil comme profession de foi

PARCOURS De professions choisies par hasard on fait parfois de grandes passions. C'est un peu ce qui est arrivé à Nathalie Degiez. Passionnée de danse, admiratrice de Sheila depuis ses 7 ans, elle se serait bien vue dans le monde du spectacle. Mais c'était compter sans l'inquiétude paternelle. «Pour commencer dans la vie, il faut un CFC!» Avec une sœur dans l'hôtellerie, Nathalie décide d'opter pour un apprentissage de fille de

salle. Après avoir travaillé durant des années pour d'autres, un peu lassée de certains mauvais patrons, elle décide de se lancer dans sa propre entreprise en 2004. Avec comme profession de foi de concilier sens de l'accueil et cuisine soignée. «Si la cuisine est bonne mais que vous êtes mal reçus, vous ne reviendrez pas. A L'Ecole Est Finie, je voulais que les deux soient soignés sans être maniérés.» ●

tif de Nathalie. «Quand j'étais fille de salle, j'ai parfois travaillé avec des cuisiniers qui pensaient que seule leur cuisine faisait venir les clients. Alors moi, je me bats pour montrer que l'accueil est au moins aussi important.» Et sur la carte, les propositions changent au gré des saisons. Après la chasse, place au menu d'hiver, dédié à Sheila bien sûr! «Comme elle aime les crustacés, ce sont des huîtres (recette ci-contre) et des Saint-Jacques.»

UNE CUVÉE SHEILA

Nathalie connaît d'ailleurs parfaitement tous les goûts culinaires de son idole. A peine sait-elle la chanteuse grande amatrice de spéculoos qu'elle charge Charlie d'en préparer. Et même les délicieux bricelets salés de l'apéro sont maison, préparés avec amour par la maman de Nathalie. L'idéal pour accompagner l'un des nombreux crus au verre proposés, dont une cuvée Sheila évidemment, commandée tout exprès pour les 50 ans de carrière que la chanteuse célèbre cette année. Une actualité qui a encore une fois contraint la chanteuse à repousser sa venue dans ce restaurant qui lui est consacré. Mais elle viendra un jour, elle l'a promis. «Elle est très touchée du concept de mon restaurant. Quand je fais quelque chose, je lui écris toujours pour l'informer. Et elle m'en parle quand je la croise pendant des séances de dédicace.»

● MELINA SCHRÖTER

melina.schroeter@lematin.ch

Il n'est pas obligatoire d'aimer Sheila pour venir déguster la cuisine de Charlie Rotsart.

LA RECETTE DE CHARLIE ROTSART

HUITRES CHAUDES AUX AGRUMES



Yvain Genevay

LA RECETTE

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)	et pleine mer
2 pamplemousses	2 petites échalotes
4 oranges	50 g de beurre
1 citron jaune	Poivre du moulin,
1 citron vert	évt. sucre
12 huîtres creuses	

PRÉPARATION

1. Ciseler les échalotes, ouvrir les huîtres en les gardant dans leur eau.
2. Peler les agrumes, lever les suprêmes puis presser ce qui reste des oranges pour extraire un maximum de jus.
3. Dans une casserole, faire chauffer une petite noisette de beurre puis y faire revenir doucement les échalotes ciselées environ 5 minutes. Poivrer et laisser se colorer très légèrement les échalotes. Déglacer avec le jus des agrumes et laisser réduire jusqu'à une consistance sirupeuse (env. 10 minutes). Réserver.
4. Dresser joliment les suprêmes dans quatre assiettes (conserver quelques suprêmes pour la sauce), mettre chauffer les assiettes.
5. Rincer les huîtres dans leur jus puis les ajouter au sirop d'agrumes. Remettre sur le feu jusqu'à légère ébullition. Rajouter l'eau des huîtres et les agrumes restant. Bouillir 1 minute, ajouter le restant de beurre. Rectifier l'assaisonnement éventuellement avec un peu de sucre si c'est trop acide. Dresser sur les suprêmes.

TOUTES LES RECETTES DE MELINA

cuisine.lematin.ch



Yvain Genevay

Souriante et attentive, Nathalie Degiez est aux petits soins pour les clients.

L'ÉCOLE EST FINIE

Grande-Rue 6, 2520 La Neuveville 032 751 71 14

Mardi à vendredi 9 h-14 h 30 et 17 h 30-23 h 30

Samedi

9 h-14 h 30 et 17 h 30-23 h 30

Fermé dimanche et lundi

www.lecole-estfinie.ch