



Bienvenue outre-Manche, dans la ville portuaire de Salcombe, au sud du Devon. En mai, chaque année, le crabe est érigé en vrai prince de la mer dans cet estuaire au doux climat. L'occasion de démonstrations de cuisine. Qui a dit que l'on mangeait mal en Angleterre ?

LE FESTIN DE SALCOMBE

Nous sommes au sud-ouest de l'Angleterre : la Cornouaille à l'ouest, le Dorset à l'est, le Somerset au nord-est. En face, c'est Perros-Guirec. L'idée de visiter cette côte et la campagne environnante nous a été soufflée par des habitants de Lanvéoc, commune finistérienne du bout du monde, récemment jumelée avec Modbury. Puis de charmantes Modburians investies dans cet échange « bretagno-britannique » nous ont fait découvrir les trésors culinaires de leur comté.

L'estuaire de Salcombe, formant une ria, est connu pour ses falaises et sa hike, l'un des plus beaux sentiers de randonnée du Royaume-Uni. Dans cette « réserve de beauté maritime », ainsi distinguée pour ses récifs et plages de sable,

poussent des plantes semi-tropicales, orangers, citronniers, bananiers. L'été y est chaud, l'hiver doux. Le lieu idéal pour des vacances en famille, à condition de choisir la saison et de faire des économies.

BIÈRE POUR CHIEN !

Derrière le port de pêche, autrefois spécialisé dans le transport des fruits, on construit encore des voiliers dans des ateliers en bois. Les maisons sont coquettes, un peu endormies dans l'attente des estivants. Ici, les chiens sont les bienvenus. Le propriétaire du pub Victoria Inn met à leur disposition gamelle d'eau, pile de couvertures et menu à 4 livres (1 livre = 1,288 euro) : oreilles de cochon, croquettes et en supplément une

Dog beer, bière belge sans alcool. Et les gens, que mangent-ils ? Le pasty, grand classique, un chausson feuilleté farci à la viande, aux légumes ou au crabe ; comprendre le tourteau, mis à l'honneur chaque mois de mai lors de la Fête du crabe. C'est l'occasion d'assister à

DES POINTES NOIRES ET UNE COQUILLE OVALE, BRUN ROUGEÂTRE, AUX BORDS DITS EN « CROÛTE À TARTE », TEL EST LE CRABE BRUN.

des démonstrations de cuisine. La célèbre chef Jane Baxter a ainsi réalisé une recette originale et facile avec un beau tourteau pêché par la famille Favis (cf. ci-contre).

ARAIGNÉE ET HOMARD BLEU

Une belle réussite que cette entreprise familiale. En 1972, Keith Favis abandonne son métier de routier, vend son camion et achète son premier bateau de pêche. Rejoint par ses fils Nigel et Kevin, il fait construire en 1989 « Emma-Jane ». Ce super Crabbers rouge et blanc de soixante pieds de long a des viviers dans ses cales – 35 000 litres d'eau –, ce qui permet de débarquer vivants les tourteaux (*Cancer pagurus*). Le « crabe brun », comme on l'appelle aussi, se reconnaît à sa coquille ovale, brun rougeâtre, aux bords dits en « croûte à tarte », et à ses pointes noires. Ils pêchent aussi le homard bleu de décembre à avril, et l'araignée d'avril à la mi-mai. Les Favis partent cinq jours d'affilée en campagne de pêche, leurs casiers garnis de maquereaux et harengs en guise d'appâts. Ils les remontent plusieurs fois par jour, ne gardant que les tourteaux mâles larges de 15 cm au minimum – 16 cm pour les femelles. Leur record : un spécimen de 5 kg !



La famille Favis sur le « Emma-Jane » à la pêche aux tourteaux. Leur record, un spécimen de 5 kg !

STEVEN HAYWOOD



JOHN ALEXANDER / ROBERT HARRING / AFP

DMBE

Ils sillonnent la Manche sur cinquante miles, à mi-chemin entre France et Angleterre. Le butin est nettement meilleur par vent d'ouest, car celui-ci remue vivement la mer. Selon la saison et la météo, ils peuvent relever de 500 kg à 6 tonnes par jour. Les tourteaux vivaces sont vendus frais en Angleterre, en France, au Portugal et en Espagne. Une autre partie est cuite dans un bouillon, puis décortiquée comme à la maison. Debout autour de la grande table du laboratoire, cinq personnes cassent au maillet pâtes et pinces, ôtant les chairs blanc et brun avec le manche d'une petite cuillère. Goût, texture et fraîcheur garantis dans l'assiette. ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

GLACE. Salcombe Dairy, Shadycombe Road, Salcombe, Devon TQ8 8DX, tél. : 01548 843096 et points de vente dans les fermes.

CRABES. Favis, Torr Quarry, East Allington; Totnes, Devon TQ9 7QQ, tél. : 01548 521182 et points de vente dans les fermes.

PUB. Victoria Inn, Fore Street, Salcombe, TQ8 8BU, tél. : 01548 842604.

LA CHEF. JANE BAXTER

Jane Baxter, chef bien connue des Anglais, et son associée, Samantha Miller, nous ont réservé une belle surprise. Leur local presque « industriel », Wild Artichokes (« artichauts sauvages ») est quelque peu difficile à dénicher. Il se trouve dans la ville de Kingsbridge, à 5 minutes de Salcombe. Elles l'ont meublé avec de grandes tables autour desquelles leurs hôtes partagent une expérience culinaire. Jane est toujours présente et disponible, aux fourneaux dans l'atelier central. Pour découvrir ce restaurant un peu particulier, il faut s'inscrire à l'avance sur Internet, et apporter son vin ou ses alcools. Cette organisation s'explique par les multiples activités de la cuisinière: livres, chroniques, cours, conseils... Pour notre déjeuner, Jane a préparé en deux façons un tourteau de chez « Favis ». Une révélation ! En entrée, la chair brune – celle, parfois rouge, que l'on trouve entre la coquille et le corps – sur du pain toasté et frotté à l'ail. En plat, la chair blanche mêlée à des pâtes fusilli et du

fenouil al dente (voir la recette ci-dessous). Auteur du livre de recettes

« Fast Vegetarian » avec son confrère Henry Dimbleby, Jane Baxter privilégie un ingrédient, qu'elle entoure d'une « famille heureuse ». Sa salade de petites courgettes crues en fines lamelles, elle l'assaisonne de sel, sucre, zeste de citron et huile d'olive. Avant de servir, elle ajoute de la ricotta et des lamelles d'amandes toastées. Toutes ses recettes nous font saliver, comme les betteraves et navets rôtis accommodés de marmelade, jus d'orange, huile d'olive, vinaigre balsamique, noix, persil. Des plats aussi beaux à l'œil qu'en bouche. Pour elle, le produit brut est une source d'inspiration inépuisable.

Wild Artichokes, menus de 25 à 30 £. Unit 1, Centurion Works, Lower Union Road, Kingsbridge, Devon, TQ7 1EF, tél. : 07976 814530.



CREDIT / PHOTO

LA RECETTE. TOURTEAU AUX PÂTES ET SUR TOASTS

- Mélanger la chair brune d'un crabe, 3 cuillères à soupe de persil plat et estragon ciselés, 1 cuillère à soupe d'anis, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 échalote émincée, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus de 1 demi-citron. Saler et poivrer.
- Mixer légèrement. Tartiner sur

des tranches de pain grillées, frottées à l'ail.

- Émincer 2 petits bulbes de fenouil. Les mettre à cuire avec des pâtes de blé dur, type fusilli, dans une grande marmite d'eau chaude bouillante et salée.
- Mélanger estragon et persil plat émincés, un demi-piment rouge

finement coupé, 2 gousses d'ail écrasées avec de la fleur de sel, le jus de 1 demi-citron, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 branches de fenouil ciselées. Vérifier l'assaisonnement. Verser cette préparation sur les pâtes tout juste cuites, puis mélanger.

LE PRODUIT. SALCOMBE MUD ET CUP DE CRÈME GLACÉE

Peter Howard, marin de son état, était en vacances sur une plage de Salcombe lorsqu'il décida de créer son entreprise de crèmes glacées, Salcombe Dairy. Dès 1981, il commence à s'approvisionner dans des fermes locales en crème et lait de qualité. Il apprécie surtout celui de la dexter, petite vache très robuste qui broute un herbage très riche, y compris chardons et fleurs. Livré chaque matin, le glacier suit la recette créée voilà plus de 30 ans, pasteurisant le lait entier avant de le laisser se stabiliser et mûrir. La transformation a lieu le même jour, sans ajout d'additif ni de colorant. Raison pour laquelle la boule framboise n'est pas rose flashy, mais rose pâle. Le parfum de la glace vanille ne provient pas d'un laboratoire, mais de l'une des meilleures gousses, la bourbon de Madagascar. Idem pour la

quarantaine d'ice creams aux fruits, café, rhum... Au lieu d'œufs et de gluten, elles contiennent de l'alginate provenant des algues brunes et sont « foisonnées » par ajout d'air, afin d'alléger la texture, à hauteur de 20 à 30 %. Pour comparaison, les glaciers industriels foisonnent à hauteur de 100 à 110 % ; leurs glaces contiennent donc au moins autant de vent que d'ingrédients (soit 4,50 euros d'« air » dans une glace à 9 euros !). Le glacier invente un nouveau parfum tous les 3 mois, qu'il vend jusqu'à la fin du stock. L'un des plus populaires est Salcombe Mud, la « boue de Salcombe »,

dont la couleur rappelle la vase de la baie... Humour anglais ! La ressemblance s'arrête là : son parfum mêle vanille, chocolat et shortbread, un biscuit sablé écossais bien beurré à la farine d'avoine. Pur délice, à emporter comme en dessert !



12 AU 18 MAI 2016 · HD · 79