



© Europe 1

ACCUEIL / EUROPE MATIN - WEEK-END - 6H-9H / LE CLUB CULTURE ET ÉVASION

"Séjourner dans un lieu singulier" de Patrice Besse et deux recettes de grand-mère

© 09h23, le 07 mars 2021, modifié à 12h09, le 08 mars 2021

Gastronomie, loisirs... Chaque dimanche, la rédaction d'Europe 1 se réunit et fait un tour de table pour que vous fassiez le plein d'idées sorties, en famille ou entre amis.

On part s'évader avec un livre à rêver : "Séjourner dans un lieu singulier", qui est paru aux éditions du Chêne. Une cinquantaine d'adresses en effet "singulières" sélectionnées avec minutie. Des maisons, des lieux qui ont une histoire, tous avec une belle architecture, de l'authenticité. Des adresses confidentielles, qu'on se glisse au creux de l'oreille.

Alors on retrouve une maison de village, une villa contemporaine qui a été signée par un architecte un peu futuriste, une ancienne école convertie en maison d'hôtes, un buron qui a été transformé en observatoire pour contempler la nature à 1.500 m au-dessus de la vallée de la Cerre dans le Cantal.

Mais aussi des lieux plus inattendus : en Lorraine par exemple avec un ancien club House d'aérodrome qui a été signé par Prouvé et Le Corbusier . Il y a même un appartement-musée qui se trouve juste au au-dessus d'une quincaillerie à Marseille, dans le quartier de Nouailles. Là, vous plongez dans l'histoire d'une

famille de quincailliers sur sept générations, avec des pièces et des objets sublimes qui ont une âme, la maison Empereur. Une maison de famille comme il en existe plus beaucoup. C'est vraiment un livre qui "raconte" les lieux.

Il y a une adresse moi que j'aime beaucoup, que je connais, c'est la Tour Sarrasine dans le Gard, pas très loin d'Uzès à Montaren. Une tour qui date du 12^e siècle, entièrement restaurée avec seulement deux chambres d'hôtes étroite à plusieurs niveaux et à la verticale. Des pièces très épurées, toutes blanches, des murs en pierre, des vasques en pierre, en guise de lavabo. Le plus, c'est d'avoir accès à la bibliothèque, au jardin, à un couloir de nage aussi. Mais le must, et il est bien caché, c'est la terrasse, tout au sommet de la tour, avec une vue à 360°, et ça pour un apéritif à l'heure du coucher du soleil... Bon, ça se mérite, il faut emprunter un petit escalier un peu raide.

Donc le livre "Séjourner dans un lieu singulier", soit pour un voyage immobile rien qu'en le feuilletant, soit pour programmer un prochain week-end en France. Mais il y a aussi quelques belles pépites en Italie, en Suisse et au Portugal.

Marion Sauveur, c'est aujourd'hui la fête des grands-mères. Avec vous on passe en cuisine pour réaliser deux recettes de grands-mères.

Recettes familiales, faciles à faire, et qui rappellent nos saveurs d'enfance. J'aurais pu vous parler de la daube, de la blanquette, du cassoulet ou du lait de poule. Des plats qui vous parlent en fonction de votre région d'enfance. Avec cette météo, j'avais envie de plats réconfortants.

Je vous emmène à Lyon. Je vous propose une soupe à l'oignon lyonnaise : la gratinée. Un plat aussi bien consommé par Louis XV que les ouvriers des Halles et qui a longtemps été le plat sur le pouce que l'on mangeait la nuit et qui permet d'utiliser le pain rassis.

Commencer par faire revenir les oignons dans du beurre. Il faut qu'ils soient bien caramélisés, avant d'ajouter de la farine : c'est ce qui donnera de la consistance à la soupe. Et on ajoute du bouillon de volaille. On laisse mijoter 30 minutes. Avant de garnir la soupière de pain rassis et de fromage râpé monté comme un millefeuille, d'ajouter la soupe. On passe au four pour faire gratiner.

L'astuce de grand-mère : avant de déguster, mélanger un oeuf avec un peu de vin de Madère, et on l'ajoute à la soupière. Dans l'Aubrac, ils réalisent une version au fromage, avec du Laguiole. Il y a toujours des oignons, quelques choux parfois, et surtout du fromage filant.