

Poisson et lait de coco, un mariage tout simple

L'eau à la bouche. Jusqu'au départ de la Route du Rhum, le 2 novembre, nous vous donnons un rendez-vous gourmand, chaque samedi. Le restaurant de la Porte Saint-Pierre est une référence pour le poisson.



Norbert s'active en salle. Anaick est aux fourneaux. C'est la seule femme maître restaurateur de la ville.

Dans la cuisine du restaurant de la Porte Saint-Pierre, un cuisinier s'active à émietter un crabe, un autre à préparer une rémoulade de bigorneaux, pendant qu'Anaïck Gaudiche, la chef, met la touche finale à une soupe à la belle couleur rouille. « Le poisson, les fruits de mer, ça a toujours été notre cœur de métier », commente-t-elle. Seule femme de la ville à détenir le titre de maître restaurateur, elle est à la tête d'un établissement dans la grande tradition familiale.

La troisième génération

Sa grand-mère, serveuse dans ce restaurant situé près de la plage de Bon-Secours, le rachète en 1936. Sa fille et son gendre prennent la relève. Puis Anaïck et Norbert, depuis 2003. « Et la quatrième génération est déjà en place. Notre ainée, Tiphaine, s'occupe de l'hôtel. Notre gendre, David, est en salle avec Norbert depuis vingt-cinq ans. Et Marine est en cuisine avec moi », jubile la Malouine.

« Ce qu'on défend ici, c'est



Le duo à la créole se mitonne en quelques minutes, après avoir fait mariner le poisson une heure.

une cuisine simple », confie cette femme, qui s'estime presque autodidacte. « Mon père, qui était un incroyable chef à l'ancienne, est mort alors que j'étais encore en apprentissage. Alors, j'ai appris avec des collègues, des livres. » Comme ses aînés, Anaïck Gaudiche privilégie les recettes où les poissons frais gardent leur identité.

Le maquereau, elle l'aime justement pour cette simplicité et ce goût, à nul autre pareil. Toute l'année à la carte, le restaurant propose un cari de lieu jaune et maquereau, aux saveurs créoles. Une création inspirée par un voyage à l'île Maurice. « J'adorais le cari poulet et je me suis dit

que j'allais le revisiter avec nos produits locaux », raconte la chef.

C'est devenu une valeur sûre de la carte. « Les gens sont curieux de nature, ils aiment être surpris, mais il ne faut pas les emmener n'importe où pour autant », reconnaît la professionnelle, qui se tape toujours sur les doigts pour ne pas mettre trop de piment. « Je les adore ! »

La Route du Rhum, ça fait aussi partie de la vie de cette famille, qui a suivi toutes les éditions au fil des décennies. David, le gendre, officie d'ailleurs avec le tee-shirt officiel de la course depuis le début de la saison, pour mettre l'eau à la bouche des clients. « Nos 21 chambres d'hô-

tel sont réservées, certaines depuis plus de deux ans. Mais on continue d'en parler, car il y a beaucoup de gens qui ne savent pas que la fête démarre le week-end d'avant. »

Pour être dans l'ambiance, les visiteurs pourront donc déguster un duo de maquereau et lieu au coco, façon court-bouillon à la créole. « Là encore, c'est simple et délicieux, tant qu'on travaille avec des produits frais de qualité. Chacun peut le faire à la maison. L'important, c'est d'avoir le bon poissonnier et de ne plus le lâcher ! »

Karin CHERLONEIX.

Aux fourneaux pour le duo de maquereau et lieu au coco

Ingrédients

Deux maquereaux ; 100 g de lieu en dame ; 1 citron ; 2 gousses d'ail ; 6 brins de ciboulette ; 3 tomates ; piment (selon votre goût) ; 400 ml de lait de coco ; 1 brin de thym ; riz.

Préparation

Faire lever en filet les maquereaux par votre poissonnier et couper le lieu en dame.

Mettre les poissons à mariner dans un mélange de citron, ail haché, sel fin pendant une heure.

Monder (enlever la peau), épépiner et couper en petits dés les tomates.

Emincer la ciboulette.

Faire revenir dans l'huile, la ciboulette et les tomates, sans qu'elles colorent, et ajouter le poisson pour le faire dorer.

Recouvrir le tout avec le lait de coco, ajouter le thym, le piment, le sel et l'ail haché.

Cuire à feu doux, sans ébullition, pendant cinq minutes (selon la taille des poissons mais ne pas trop faire cuire).

Servir avec du riz.

Ce plat peut se déguster avec un saucer blanc ou un vin du Val de Loire plus sec.



Mettre les poissons à mariner dans un mélange de citron, ail haché et sel fin.