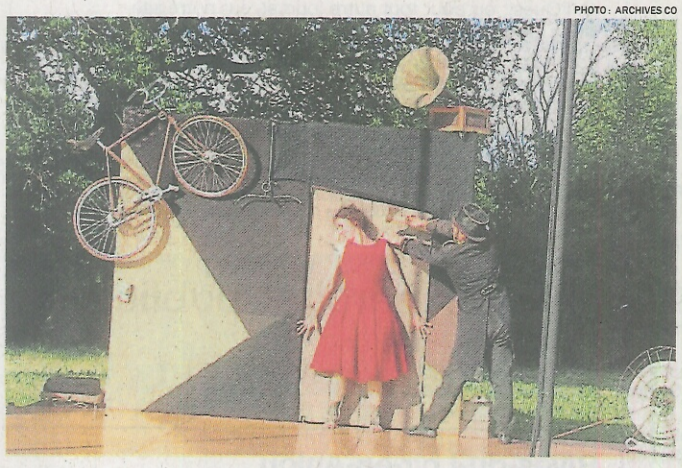
L'ÉTÉ DANS LE SAUMUROIS

PHOTO : ARCHIVES CO



LE RENDEZ-VOUS DU JOUR

Cirque et poésie au Chemin vert ce soir

Après Doué-en-Anjou au printemps, c'est à Saumur que la compagnie Éponyme, pose ses valises, le temps d'une représentation en plein air, ce mardi, à 19 heures, avenue François-Mitterand, quartier du Chemin-Vert. Elle propose un spectacle pour petits et grands où les acrobates enchaînent les numéros de mât chinois, corde lisse, vélo acrobatique, lancé de couteaux, tout en poésie. Accès libre. Port du masque conseillé.

PHOTO : ARCHIVES CO - ALEXANDRE BLAISE

À VOIR, À FA

La tournée s'arrête da

À l'occasion de sa troupe du Théâtre Loire (TRPL), inter mardi, en bord de la-Place et demai aux Rosiers-sur-L tro ». Une heure a acteurs proposen leurs gâteaux. De sanitaire. Réserva

UN PRODUIT, UNE RECETTE

Retrouver le plaisir de la viande

Ouvert il y a cinq ans, le Boeuf Noisette ne désemplit pas. Grâce à son rumsteak servi avec un faussement simple beurre noisette, les clients de la chef Delphine Ruggeri fondent.

La chef Delphine Ruggeri a pensé son plat signature, le bœuf noisette, comme un plat régressif, souvenir d'enfance, valeur refuge et réconfortante.

PHOTO : THIBAUT RUGGERI

Au départ, c'est l'histoire d'un coup de cœur. Alors que Delphine Ruggeri s'active pour trouver, à Saumur, son futur restaurant, elle s'arrête sur les locaux du 29, rue Molière. « *Cet endroit a toujours été un café restaurant. L'escalier date des années 20 et les miroirs ont aussi été peints dans ces années-là*, précise-t-elle. *Quand nous sommes arrivés, l'établissement était à l'abandon depuis six ans, mais j'ai tout de suite vu le potentiel et l'âme de cet endroit.* »

Selon la chef, le cadre est particulièrement important. Il va de trio avec la cuisine, bien sûr, mais également la partie accueil et service. « *Le restaurant est une sortie à part entière, comme le théâtre ou un concert. Si le cadre et le service sont bons, la cuisine sera appréciée différemment.* »

« Une bonne viande, c'est un souvenir d'enfance »

Toujours est-il qu'après les travaux nécessaires, Le Bœuf Noisette, qui vient de souffler sa 5e bougie, a pu ouvrir. Cuisine traditionnelle, produits locaux et bio, ou au minimum issus de l'agriculture raisonnée. Delphine Ruggeri travaille en équipe réduite. « *J'ai une personne en cuisine, une personne au service. Moi, je fais un peu goal volant, je change de poste au besoin et j'alterne entre la cuisine et la salle* », sourit-elle. Il faut dire qu'après dix ans à Paris, où elle travaillait dans la partie vin d'une grande maison, Delphine Ruggeri n'était, au départ, qu'en salle. « *Et puis notre cuisinière s'est blessée, j'ai dû prendre le relais en cuisine et apprendre sur le tas, en début de saison. C'était le grand saut !* » Épaulée par son mari, Thibaut Ruggeri, chef du restaurant de l'abbaye de Fontevraud, Delphine a vite pris confiance en elle et imposé sa patte.

Au Bœuf Noisette, la carte est très courte : deux entrées, qui changent avec les saisons ; deux plats ; sept desserts. « *Pour nous, c'est un gage de qualité et l'assurance que tout est fait maison.* » Au menu, donc, ce fameux bœuf noisette. Avec un poisson du jour « *parce que sur une grande table, il y a parfois une personne qui ne mange pas de viande.* » Mais le pari, c'était bien d'instaurer ce plat unique du bœuf noisette comme une institution, faire en sorte que les clients reviennent pour lui comme une valeur refuge et réconfortante. « *Pour moi, une bonne pièce de viande, c'est un souvenir d'enfance. C'est le gros rosbif du dimanche chez ma grand-mère. Ça sentait si bon. Je vois encore le plat, enfourné avec de gros morceaux de beurre dessus. Et la saucière qui arrive après, à table...* », se délecte-t-elle encore.

Bref, un plat autour de la viande, c'était une évidence. D'autant plus que « *les clients le disent, ils ont tendance à manger de moins en moins de viande chez eux parce qu'ils ont du mal à trouver de la bonne viande, ou parce que les prix sont trop élevés. Donc quand ils vont au restaurant, c'est pour le plaisir de manger une bonne pièce de bœuf.* »

Une chose était sûre : « *Je voulais absolument une race locale, donc la Rouge des prés. Je ne prends que du rumsteak pour avoir une pièce à la fois maigre, tendre et goûteuse.* » Pour l'agrémenter, Delphine Ruggeri a vite écarté les sauces au poivre, béarnaise et autres qui, « *je trouve, ont tendance à masquer le goût de la viande. Pour moi, ce qui sublime le goût de la viande, c'est son beurre de cuisson.* » Le tour était joué. La viande est travaillée d'un côté et le beurre noisette, bien que préparé lui aussi avec de la viande, mijote à part. « *Ça me permet simplement de gérer plus facilement de gros volumes.* » Mais que l'on n'y trompe pas, l'idée est faussement simple. La chef garde bien ses petits secrets de cuisine.

« La cuisson, c'est une question de goût »

Côté cuisson, pas de souci à se faire, « *on respecte toutes les demandes parce que c'est vraiment quelque chose de personnel. Du bleu froid au bien cuit, aucun souci.* » Delphine Ruggeri, elle, apprécie une cuisson juste entre saignant et à point, « *pour avoir ce petit côté un peu grillé* ».

Au moment du service en salle, c'est tout un cérémonial. Dans l'assiette, la viande est servie tranchée, accompagnée d'une moutarde maison à l'ancienne aux pleurotes rôties. Accompagnement : frites maison ou légumes vapeur (à volonté). Pour le plus grand bonheur des clients, dont les visages s'illuminent systématiquement, « *on arrive ensuite directement avec la casserole de beurre noisette, que l'on verse sur la viande selon la quantité que chacun souhaite* ». Toute la soirée, la casserole passe, repasse et jamais Delphine Ruggeri ni Victor Godart, le serveur, ne manquent de vous rajouter une petite louche de beurre, juste pour satisfaire votre gourmandise. Goûtez, fondez, savourez... Ce bœuf noisette est une petite merveille et chaque bouchée mérite de s'y attarder.

Camille FERRONNIÈRE

LA RANDONNÉE DU JOUR

À Chênehutte, sur les tra de la cité romaine de Ro

Sur la rive gauche de la Loire, en aval de Saumur, Chênehutte est un ancien village gallo-romain qui révèle l'un des sites archéologiques les plus importants du Maine-et-Loire. Ainsi l'oppidum, édifié sur un éperon rocheux dominant la Loire, permettait de contrôler l'un des rares points de franchissement du fleuve. Au XIXe, des vestiges attribués à un pont romain feront dire que le village était l'ancienne cité romaine de Robrica, mentionnée sur une carte de la Gaule au début de notre ère. À voir également, l'église romane Notre-Dame-de-la-Prée-des-Tuffeaux, dont le clocher, l'abside et le chœur datent du XIe siècle. À l'intérieur, un bas-relief XVIIIe représentant la pêche miraculeuse a été conservé. À ne

Les ves de Ché

pas m l'ancien l'empla mières du villa

Dépar (accès de 8,3 à pied

L'AGENDA

À l'affiche ce mardi

Doué-la-Fontaine
Patrimoine. Visites nocturnes, libre à 20 h, du Mystère des Faluns, puis guidée à la lampe à carbure de Troglodytes et sarcophages. 10 € et 7,50 €. Réservations 02 41 59 71 29.
Patrimoine. Visite des arènes, 15 h à 16 h. 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans. Réserva 02 41 59 71 29 ou l.aubineau@doue-en-anjou.fr.

Montreuil-Bellay
Patrimoine. Tantôt histoire, tantôt vin. Visite guidée ville fortifiée, découverte boule de fort et dégustation vin. Rendez-vous 15 h, à l'office de tourisme. 5 € et 2 €. Réservations 02 41 52 44 23, asso.vieux.cailloux@orange.fr

Saint-Martin-de-la-Place
Spectacle. « Maestro » par la troupe du Théâtre Régional des Pays de la Loire (TRPL), 21 h, en bord de Loire. De 3 à 10 € au choix. Pass sanitaire. Réserva 06 64 43 02 07.

Saumur
Spectacle de rue. Cirque poétique et acrobatique avec La folle allure par la compagnie Éponyme, à 19 h, avenue Chemin **Concer** Thoma Jazz), Pierre. **Jeux e** Puits-N **Matina** grand d'équit Réserva **Visite** d'Elisa sé, 17 Saint-H Réserva

Chinon
Mille et nocturn au feu, de la co Pass 02 47 93

Gizeux
Visite 21 h, ch 12 € et 6 en ligne

CINÉMA

LES SÉANCES DU 03 AOÛT

NOUVEAUTÉS DE LA SEMAINE
LE GRAND PALACE

C'EST LA VIE
Comédie de Julien Rambaldi avec Josiane Balasko, Nicolas Maury, Léa Drucker. France 2021, 1h43. : 13h30, 18h, 21h.

JUNGLE CRUISE
Aventure de Jaume Collet-Serra avec

THE SUI
Action Robbie, U.S.A. heurter 20h45.

AINBO, P
Dès 6 a 13h30.

BLACK W
15h30.