

SPÉCIAL
NORMANDIE

SILENCE, on trinque à Villerville!

Le mythique Cabaret normand du film *Un singe en hiver* a rouvert ses portes pour un déjeuner exceptionnel. Livarot, charcuterie, cidre, vin du Calvados... entre bons vivants, on se comprend!



À gauche, Sylvie Rahmani, crémère à Caen, et Stéphane Decayeux, crémier ambulant, dégustent avec Laurent les livarots de la fromagerie de La Houssaye, apportés par Caroline Philippin.

Gabin et Belmondo veillent sur la salle, mine désabusée et air goguenard. Assis au comptoir pour l'éternité. La photo en noir et blanc immortalise cette nuit d'ivresse restée dans la mémoire de tous les cinéphiles. C'est au Cabaret normand de Villerville que se déroule cette scène d'*Un singe en hiver*, le film d'Henri Verneuil tiré du roman d'Antoine Blondin et sorti en 1962. Les habitants de cette petite ville normande, rebaptisée Tigreville pour l'occasion, ont reçu cette histoire en héritage. Les lieux de tournage se sont transformés en patrimoine culturel au fil d'un parcours balisé qui évoque les principales scènes du film. À la demande de Laurent Mariotte, le maire, Michel Marescot, a accepté d'ouvrir ce lieu privé pour un déjeuner exceptionnel.

Coulant sous croûte et long en bouche

Une joyeuse bande de bons vivants s'est rassemblée autour des tables du Cabaret normand: crémier, fromagère, passionnés de cuisine, amateurs de bonne chère. Derrière le comptoir, Julie Drouen organise le buffet en famille. Son épicerie-salon de thé Chez Manou, à quelques



Rillettes, houmous, saucisson, pain frais... Les planches de Chez Manou, à deux pas du Cabaret normand, ont tout bon.

centaines de mètres de là, propose des planches originales et joliment dressées. La Normandie est une terre de fromages. Une table s'organise autour d'une dégustation de livarots apportés par Caroline Philippin, de la fromagerie de La Houssaye à Boissey. Fondée en 1810 par Michel Fromage – ça ne s'invente pas –, la maison produit deux AOP de Normandie: le livarot et le pont-l'évêque. Elle a aussi mis au point deux spécialités: le Deauville et le Petit Saint-Pierre. Son livarot est reconnu par les professionnels comme l'un des meilleurs de l'appellation. Le lait provient de vaches normandes exclusivement nourries au foin et à l'herbe. « Il est un peu crayeux à cœur et coulant sous croûte, avec une belle longueur en bouche, décrit Caroline. Malheur à celui qui ne mange pas la croûte! » conclut-elle en riant. Stéphane Decayeux, devenu crémier ambulant par passion après avoir consacré 14 ans à l'aménagement paysager, acquiesce. Sylvie Rahmani, elle aussi, goûte le bel équilibre et la rondeur de ce livarot encore sur la douceur. Conductrice de bus pendant quinze ans, elle a fini par racheter l'enseigne Aux Fromages de France, une institution de Caen dont elle rêvait depuis longtemps... Il ne reste plus qu'à trinquer à cette belle rencontre. Un verre de vin des Arpents du Soleil, terroir médiéval ressuscité par Gérard Samson, complète le tableau normand. Une curiosité sur les terres du Calvados, où le cépage auxerrois combiné au microclimat sec et chaud près de Saint-Pierre-sur-Dives donne un résultat étonnant. On est loin du Picon bière qui entretient les délires de Belmondo dans le film d'Henri Verneuil...

LE TROPHÉE DES LÉOPARDS

Ce concours culinaire pour les amateurs et les professionnels, soutenu par la région Normandie, vise à promouvoir les produits normands. Le livarot est à l'honneur cette année.



Le livarot doit son surnom de colonel aux 5 bandelettes qui l'entourent, en référence aux épaulettes ornées du haut gradé.

LES 5 BANDELETTES DU COLONEL

Pour respecter le cahier des charges de l'AOP, le livarot doit être entouré de 3 à 5 laïches. Il s'agit de lanieres de roseaux qui poussent dans les lagunes environnantes. Cueillette, séchage et préparation exigent un long travail. À l'origine, leur fonction était de cercler ce fromage au lait partiellement écrémé, qui avait une fâcheuse tendance à s'affaisser. Si les laïches n'ont plus de rôle technique, elles restent un bel hommage à la tradition.



Nathalie Ben Samoun, candidate amateur au Trophée des Léopards, est arrivée en finale le 29 mars 2023. La dernière épreuve aura lieu fin mai...



Escale Chez Manou, l'épicerie fine de Julie Drouen, qui propose des produits du terroir et des planches bien dressées.

