

L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC À BEAUMONT-PIED-DE-BŒUF

L'esprit de famille

Jean-François Clémence
Photographies Gilles Kervella

S'éloigner de la ville, quitter la "piste aux étoiles" et fabriquer un lieu où se poser, où retrouver la chaleur de vraies rencontres nourries au temps de vivre. Profiter de ce temps retrouvé pour conjuguer au présent le plus-que-parfait de la cuisine des grandes maisons que l'on a longtemps fréquentées. Délire de doux rêveur? Utopie de citadins en mal de grand air?



Pratique

Menu du jour : 10,20 €
Menus restaurant : 15, 22, 28 €
et sa carte
Traiteur sur commande.
Capacité : une salle de 24 couverts
une salle de 35 couverts
Terrasse de 30 couverts
Service : 12h-14h30 et 19h-21h30
Fermeture le jeudi
Hôtel **
Six chambres (dont une à mobilité
réduite) 42 à 51 €
Piscine chauffée de mars à octobre

Auberge du Cheval Blanc
22, rue de la tour
72500 Beaumont-Pied-de-Bœuf

Tél. : 02 43 44 84 59
courriel : phcauchois@club-internet.fr
site : www.aubergechevalblanc72.com

Une solide formation dans une école de cuisine expérimentale, le parrainage des "Cuisiniers Français", et Philippe, l'admirateur de Raymond Oliver, exerce ses talents dans les maisons bourgeoises (Windsor, l'Agha Khan, Rothschild... excusez du peu !).

Quelques coupures bien utilisées et l'amateur de musique de jazz qu'il est trouve l'accord parfait avec Évelyne... au caveau de la Huchette. Plusieurs séjours dans des cuisines prestigieuses, des affaires remises sur de bons rails, de l'expérience accumulée, du savoir-faire engrangé et puis l'envie de changer, l'envie de grand air...

Un clic sur la toile et, en fait de grand air, Evelyne et Philippe Cauchois ont entendu celui de l'auberge du "Cheval Blanc" à Beaumont-

Pied-de-Bœuf. Après l'avoir entièrement rénovée, le conseil municipal avait décidé de réveiller la maison endormie depuis huit ans et cherchait depuis quelques mois celui ou celle qui sonnerait le réveil du restaurant, mais aussi de la petite épicerie-dépôt de pain attenante. Philippe, Évelyne et leur fille Émilie n'ont pas hésité. En 2002, ils ont quitté sans regrets l'agitation de la capitale pour la sérénité du village du sud-Sarthe.

Une équipe soudée

Aux fourneaux de l'auberge, Philippe réalise une cuisine qu'il qualifie lui-même de "traditionnelle bourgeoise de saison".

Si ses préférences vont aux produits du terroir qu'il travaille superbement (une passion non dissimulée pour les sauces l'y conduit naturellement), il ne néglige pas ceux de la mer qu'il propose régulièrement sur une carte qui s'adapte aux disponibilités de saison. La cave fait la part belle aux vins de la région, toujours de producteurs connus du patron ou présentés par leurs collègues.



La qualité de l'accueil d'Évelyne, le service plein d'humour d'Alexis (que l'on prend régulièrement pour le fils de la maison), l'efficacité discrète de Stéphanie, l'osmose réussie des habitants, des habitués, des clients, des apprentis, des amis font régner en ce lieu un certain "esprit de famille" que nos voisins et amis d'outre-Manche ont bien vite su apprécier, surtout quand le patron l'épice de quelques souvenirs de sa période "capitale" ! (Imaginez les saveurs d'un retour nocturne conduit par un Memphis Slim en pleine forme, ou celles partagées durant une médianoche avec Jacky Kennedy sous les néons de l'office...).

Depuis 2005, six chambres permettent d'envisager des séjours plus longs afin de profiter des charmes de la vallée du Loir et de la forêt de Bercé toute proche. ■



Carpaccio de saint-jacques / tartare de tomates crème balsamique

Pour 4 personnes

6 à 8 belles noix de saint-jacques, 1 kg de tomates mûres (cœur-de-bœuf si possible ou tomates grappes), ciboulette, persil, 2 échalotes, basilic ou 2 cuillérées à café de pesto, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc et noir, 4 tomates cerise, 4 physalis, 1 citron (pour la décoration), sel, poivre du moulin.

La veille, couper en petits dés les tomates, les échalotes, hacher le persil, la ciboulette, le basilic ou le pesto, mélanger le tout, saler, poivrer, ajouter 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive et une bonne cuillérée de vinaigre balsamique blanc (ou un jus de citron), réserver au frais.

Une heure avant de servir, réduire de moitié 15 cl de vinaigre balsamique noir et laisser refroidir, prendre les saint-jacques, couper 3 à 4 fines tranches par noix, les poser dans une assiette avec du vinaigre balsamique blanc ou un jus de citron et 2 cuillérées d'huile d'olive, les retourner après 15 mn et réserver au frais.

Dresser le tartare en petit dôme, les tranches de saint-jacques autour ; finir la décoration avec tomates cerises, physalis, citron et ciboulette, à l'aide d'une cuillère mettre la marinade de Saint Jacques sur les tranches et décorer avec la réduction de vinaigre.



Magret de canard au miel de châtaignier / flan de champignons

Pour 4 personnes

2 magrets de 450 gr, 15 cl de miel de châtaignier, 15 cl de fond de canard, 75 gr de beurre demi-sel.

Inciser la peau du magret avec un couteau, faire dorer, côté peau, dans une poêle très chaude sans matière grasse, puis l'autre côté. Mettre dans un plat au four sans matière grasse pendant 10 mn à 180°. Porter à ébullition le miel, puis ajouter le fond de canard, reporter à ébullition et terminer la sauce en la montant au beurre. Dresser le canard après l'avoir tranché finement et napper la sauce au miel.

Flan de champignons

500 gr de champignons (mélange cèpes, bolets, trompettes), 3 œufs, 20 cl de crème fraîche, 50 gr de beurre fondu, persil, 2 têtes d'ail, sel et poivre du moulin.

Mixer les champignons crus avec le persil, l'ail, saler et poivrer ajouter les œufs mixés, la crème mixée, le beurre. Verser dans des ramequins beurrés et cuire au bain-marie au four 20 mn à 170° démouler sur l'assiette.

