

*Lundi*

# LE CASSOULET

*façon Fernande Allard*



Entre légendes et réalités paysannes, le cassoulet est depuis toujours un plat entouré de mystères. De l'origine romaine des « cassoles » - plats en terre cuite - aux haricots rapportés du Nouveau Monde par Christophe Colomb, en passant par la Guerre de Cent Ans, le cassoulet a traversé l'Histoire pour devenir « LE » plat de terroir par excellence. Il se trouvait déjà à la carte d'Allard dans les années 30... pour le plus grand bonheur des habitués.

## *Le conseil de la chef*

« Pour le cassoulet, je préfère utiliser les haricots Label rouge Tarbais. Leur peau est fine, mais ils sont charnus et restent fermes. Six viandes différentes mijotent longuement pour imprégner parfaitement les haricots de leurs parfums et saveurs. »

## *Souvenirs...*

André Allard aimait raconter cette anecdote du client frileux et affamé qui entra dans le restaurant un jour à 13h30, en plein hiver. Le restaurant est complet, mais le client réclame qu'on le nourrisse sur le champ. « Sinon, je vous tue », glisse-t-il, dans l'oreille d'André. C'est finalement à la cave, sur un tabouret et autour d'un bon cassoulet qu'André réussira à calmer ce client coriace !

## *Retour de cave...*

Un vin rouge de Pommard, misons même sur un 1er cru aux arômes de fruits noirs. Sa structure charpentée, son corps de bouche juteux et gourmand mais non dénué de distinction, jouerons malicieusement avec la richesse de la préparation.

*28 Euros*  
*Tous les Lundis*  
*au déjeuner et au dîner*