

# l'auberge **de Cheval Blanc**



Nous autres gourmands, avons cette chance que beaucoup nous envie de renifler les bonnes adresses. Pour la maison de Hervé Perrasse, les narines sont chatouillées et enchantées avant même l'ouverture de la porte. Vous longez l'établissement que déjà les papilles gustatives sont en alerte. Nul doute... le lieu est enchanteur. Et ne parlons pas de l'homme qui officie derrière ses fourneaux, c'est un grand. Un grand gamin innocent (qui joue la quarantaine!), naïf, émerveillé qui se définit comme "Très entier, et extrême dans les sentiments. Si mon cœur ne parle pas, nous dit-il, je n'entreprends pas. Et ainsi dans tous les domaines". Dans celui de la bonne chair, on l'a bien compris. Et lorsque, attablés, nous découvrons des Ravioles de lotte et foie gras aux senteurs des sous-bois ; l'épaule d'agneau, tellement

bien confite avec sa sauce presque sirop...; le café gourmand accompagné d'une ganache de chocolat blanc, citron confit à la cardamome; d'un pailleté feuilletine au chocolat noir et sa mousse légère lactée au Grand-Marnier... il ne reste qu'une envie... celle de revenir.

Hervé a vraiment un cœur énorme, fait de générosité, de passion, de fidélité. Cela lui a joué des tours, en vrai...pas au sens figuré! De vilains, qui lui ont donné l'envie de travailler, en collaboration avec un cardiologue, des recettes qui ont toutes de bons produits pour le système cardio-vasculaire. Comme exemple, la craquante aux céréales, au fromage et saucisson de chèvre (maison) relevés d'huile de chou de colza grillé, aux arômes de fruits secs, et au