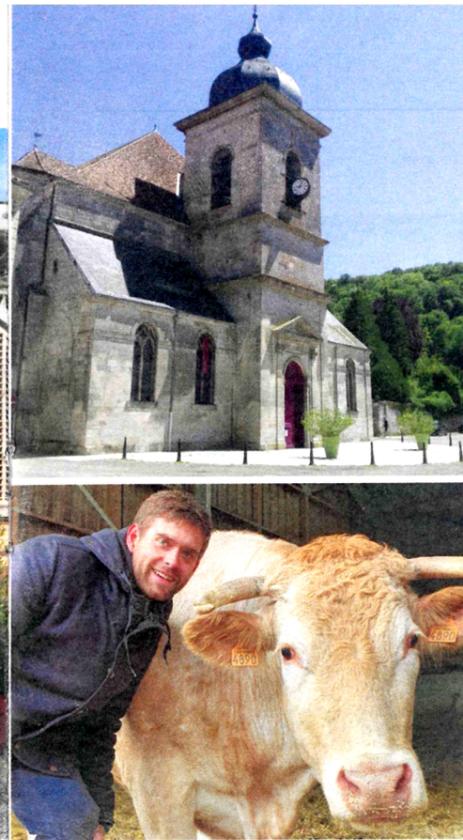




GIL GIUGLIO / PHOTO TOURSME.COM



Outre son marché couvert de style Baltard, la « petite Florence de Lorraine » s'enrichit de somptueuses façades Renaissance et néoclassiques. Une remarquable richesse architecturale.



EGIANINI

Les rochers, une douce gourmandise en forme de clin d'œil à la géologie locale. L'autre star ici, c'est la maison bouchère Polmard, dont Alexandre perpétue la tradition.



CRIGOLOU

MEUSE

LE FESTIN DE SAINT-MIHIEL

Patrie du sculpteur Ligier Richier, foyer artistique de la Renaissance et théâtre des combats de la Grande Guerre, la petite commune lorraine cultive un riche patrimoine, son caractère et ses atouts. On vient y déguster ses spécialités et découvrir un maître boucher d'exception.

À Saint-Mihiel, au sud de Verdun, une légende court : la petite cité aurait évité l'engloutissement par la Meuse grâce à d'énormes rochers déplacés vers les berges par des fées, sur ordre de l'archange saint Michel. Ainsi fut-elle dénommée Roches-sur-Meuse pendant la Révolution, et son blason porte trois roches d'argent sur fond d'azur.

En parcourant les ruelles à pied, on s'émerveille devant de somptueuses façades pourvues de motifs, colonnes, pilastres, linteaux, voûtes, dômes, niches, trompes ou édicules. On est ébahi devant cette richesse architecturale, gothique à la

Maison du roi, Renaissance pour les hôtels particuliers ou néoclassique de l'abbatiale Saint-Michel, qui abrite l'exceptionnelle bibliothèque bénédictine et un musée. Il ne faut pas manquer la collégiale Saint-Étienne, où se trouve le groupe du « Sépulcre », une œuvre très expressive du sculpteur sammiellois Ligier Richier. On comprend pourquoi la cité meusienne est appelée « petite Florence lorraine ».

Sur la place du Saulcy, le marché couvert de style Baltard a des airs de fête avec ses guirlandes de fruits et légumes en céramique vernissée polychrome. En face, devant la

boucherie Polmard, une ardoise posée sur le trottoir annonce la spécialité du jour : « Saucisse de tête ». Mme Dominique Polmard propose de déguster une rondelle de cette grosse saucisse au teint rosé. La tête du cochon est cuite longuement

La technique particulière de l'hibernation mise au point ici préserve le goût, la tendreté et la jutosité de la viande.

dans un bouillon aromatisé aux carottes, puis désossée et embossée avec des pistaches.

Cette belle boutique spacieuse comprend un coin épicerie, une cave à vins, un espace repas, une vitrine réfrigérée pour les charcuteries et viandes et une armoire où sont exposées des pièces de bœuf : des bijoux dans leur écrin que nous dévoile Alexandre, le fils de Dominique. Incarnant la sixième génération de bouchers chez les Polmard, il a la trentaine. Après une école de commerce aux États-Unis, il a suivi une formation sur le tas : quatre ans auprès de François – son père trop tôt disparu –,

boucher-éleveur toujours en quête de perfection (génétique des bovins, conditions d'élevage et d'abattage, maturation).

Durant son apprentissage, Alexandre a passé le CAP boucher en candidat libre et peaufiné avec son « maître » une technique particulière, l'hibernation. Contrairement à la surgélation, elle permet de préserver le goût, la tendreté et la jutosité de la viande. Après une maturation d'un à deux mois (tandis que nombre de maisons s'en tiennent à quinze jours), selon la partie de l'animal et ses caractéristiques chimiques, la pièce de viande est refroidie à -120 °C par une ventilation de 120 km/h, sans aucune oxydation. Il s'est ainsi vendu des côtes de bœuf de 17 ans d'âge !

La boucherie vend des morceaux beaucoup plus abordables issus de son élevage, installé à la porte de Saint-Mihiel. Les veaux de race blonde d'Aquitaine, sélectionnés dans

les fermes des Pyrénées-Atlantiques, pâturent les prairies bordées de petits bois et de fruitiers faisant parasol. Durant l'hiver, Lucas, le chef d'exploitation, chouchoute ses protégés en leur offrant de la paille en abondance, un bon manger et de l'espace sous un abri couvert. Les bovins sont élevés entre 36 et 42 mois. Pour Alexandre, l'idéal est d'obtenir une taille d'environ 1,80 m au garrot, des épaules « éclatées » (omoplates écartées), un dos droit, une queue « noyée » dans le gras. Et surtout bannir tout stress. Les carcasses d'ici ne font pas le tour d'Europe. La filière courte est, une fois encore, un gage de qualité. ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

À Saint-Mihiel, 55300.

Boucherie-charcuterie. Polmard, 9, place du Saulcy ; tél. : 03 29 89 10 83.

Croquets-Rochers. 4, rue du Général-Pershing ; 9, place Jacques-Bailleux ; tél. : 03 29 89 01 44.

Visite. Office de tourisme, rue du Palais-de-Justice ; tél. : 03 29 89 06 47.

LE CHEF JACQUIE LEJEAS

Le sculpteur Ligier Richier est partout à Saint-Mihiel ; il a ainsi une place et un restaurant à son nom. Anne, la patronne – dite Sorane –, est à l'accueil et au service. En cuisine : le chef Jacquie Lejeas, affectueusement surnommé Kiki. Ils ont su conquérir une clientèle locale, fidèle, de salariés et retraités. La terrasse est bien sûr un « plus », et aussi les trois tables dans une petite salle à l'arrière de l'établissement. Les amateurs de viande se font un plaisir de choisir un morceau de bœuf de la boucherie Polmard. Entrecôte cuite à la perfection et frites goûteuses, bien que surgelées (Anne ne s'en cache pas). Au menu du déjeuner, des produits frais cuisinés de façon traditionnelle. Le chef connaît ses classiques : escalope de volaille à la milanaise, tournedos aux morilles, selle d'agneau, filet mignon au curcuma, pavé ou tartare de bœuf, pâté en croûte... Côté poisson, Jacquie recommande le filet de bar rôti « à sa façon », et les crémeux de pommes de terre aux truffes de la Meuse. La tarte au citron est une valeur sûre. Sur la carte des vins, plutôt classique, il y a les côtes de Toul. J'espère qu'y figureront bientôt les excellents vins meusiens du domaine de Muzy...



Restaurant Ligier Richier, menus à 16 euros. 10, place Ligier-Richier, 55300 Saint-Mihiel ; tél. : 03 29 89 05 61.

LA RECETTE DE JACQUIE PAVÉ DE BŒUF, SAUCE PÉRIGOURDINE

Pour 1 personne.

- Poêler 180 g de pavé de bœuf nacré au beurre. Réserver au chaud.
- Dans la même poêle, faire revenir de chaque côté une escalope de foie gras frais préalablement farinée. Réserver au chaud.
- Dans une casserole, réduire 1 cl de porto rouge

à consistance sirupeuse.

- Ajouter 3 cl de fond de veau, puis réduire. Laisser mijoter 2 min à feu doux. Ajouter 10 g de purée de truffes, puis 10 g de beurre et fouetter l'ensemble.
- Servir pavé et foie gras avec le jus, accompagnés d'une quenelle de purée de pommes de terre truffée.

LE PRODUIT CROQUETS ET ROCHERS

En guise de clin d'œil aux roches coralliennes, curiosité géologique située à l'entrée de Saint-Mihiel, un pâtissier-traiteur-restaurateur inventa en 1922 une douceur : les rochers de Saint-Mihiel. Fondants et croustillants, ces bonbons de chocolat sont fabriqués avec des noisettes émondées, grillées et concassées, mêlées à un chocolat noir ou au lait. Félix Mageot, l'actuel propriétaire, dresse en monticules, à la petite cuillère, ces spécialités locales protégées. Quant aux croquets de Saint-Mihiel, ils sont composés de farine, sucre semoule et glace, œufs, vanille et amandes ferraduel brutes entières. Félix étale cette pâte au rouleau entre deux règles en bois, la découpe en croquets de 5 millimètres d'épaisseur qu'il range sur une plaque beurrée et enfourne à peine 10 minutes à 180 °C. Cette gourmandise rappelle l'arôme du nougat de Montélimar ! Croquets et rochers sont inscrits au patrimoine national des spécialités. On les trouve à la boulangerie-pâtisserie de la rue du Général-Pershing et à la boutique Sereivan's, où ils sont confectionnés devant nous, comme les cookies, guimauves, chocolats, bonbons, gaufres ou pots givrés (sublimes !), à consommer sur place avec un café, thé, chocolat chaud.