

# L'Auberge du Haut-Salat

## Une table du terroir

Is sont arrivés à Seix en juin dernier aux commandes de l'auberge, une table réputée dans le Haut-Salat. Pour lui, Thierry Quagliato, c'est un retour au pays de son enfance, un rêve espéré longtemps, depuis le temps où il venait en vacances à Alas; elle, Christiana Ponterio, italienne d'origine, dirige l'établissement. Elle arrive de Paris et découvre avec bonheur le Couserans. Au piano, Rachid Dhari met une touche très personnelle à cette table spécialisée dans la cuisine du terroir en y apportant des variantes originales : seuls pénètrent en cuisine des produits du terroir de petits producteurs locaux ou du marché de Saint-Girons.

Salle rustique avec baie vitrée sur la place principale du village. Sur la table, pour commencer, deux petites marmites miniatures contenant chacune un œuf et un bloc de foie gras entier dans la crème fraîche en gelée

### Œufs cocotte au foie gras.



© JEAN-LOUIS CAUSSE

glacée à l'Hypocras, le tout passé au bain-marie au four, avec des mouillettes de pin d'épices pour la gourmandise; ces œufs cocotte au foie gras annoncent très positivement la suite!

J'ai eu un penchant pour la fricassée de cœurs de canard à l'ancienne : juste sautés à la poêle comme il se doit, c'est-à-dire légèrement saignants, servis avec une sauce persillade à la moutarde à l'ancienne, allongée de quelques gouttes d'huile d'olive italienne, accompagnés d'une garniture de chips de pommes de terre, de petits champignons avec un duo de légumes de saison composé d'une purée d'épinards hachés et d'un gratin dauphinois, et couronné d'un croquant au fromage, d'une tête d'endive braisée et de petits cubes de potiron.

Pour achever ce merveilleux voyage culinaire, deux petites croustades, l'une aux pommes, l'autre aux myrtilles, des myrtilles ramassées l'été dernier sur les hauteurs de Guzet et conservées pour les pâtisseries de l'hiver, avec une petite crêpe croustillante dans une boule de glace vanille, accompagnées d'un coulis aux fruits rouges et au caramel.

Cette déclinaison du terroir s'est accommodée d'un Buzet Tradition 2008, médaille d'argent au Concours Agricole de Paris, un 12,5° associant merlot, cabernet franc et cabernet sau-



© JEAN-LOUIS CAUSSE

Christiana Ponterio et Thierry Quagliato aux commandes de l'Auberge du Haut-Salat.

vignon dans une proportion permettant de retrouver ce goût ancestral de la forte typicité Buzet, avec un léger tanin et des arômes de fruits très présents. Cette table peut nous réserver encore de belles surprises...

JEAN-LOUIS CAUSSE

### L'Auberge du Haut Salat

Place de l'Allée

09140 Seix

Tél. 05 61 66 88 03

### Fricassée de cœurs de canard à l'ancienne.



© JEAN-LOUIS CAUSSE