



## Le trou normand est-il encore tendance ?

By Atabula on décembre 15, 2015 - No Comment

*Hier encore, le trou normand était une étape incontournable dans les grands restaurants français. Aujourd'hui, la tendance est plutôt à sa lente disparition. Même si certains chefs continuent de le proposer dans une version traditionnelle ou revisitée.*



Les fêtes de fin d'année allongent souvent la durée des repas en famille avec une farandole de mets. Entre le poisson et la viande, la tradition veut que le maître de maison serve à ses convives un petit verre d'eau-de-vie accompagné d'un sorbet, bien souvent à la pomme, à boire d'une traite. Objectifs: stimuler l'estomac pour la digestion mais aussi rincer le palais. Une habitude qui viendrait d'une coutume bourgeoise du XIXe siècle adaptée, au fil du temps, aux repas de fêtes plus populaires, selon **Bénédict Beaugé**, auteur gastronome. Et d'ajouter : « C'est quelque chose qui installe une césure dans le déroulé du menu, qui décape le palais. »

Cependant, le fameux trou normand arrosé de calvados ou, dans d'autres régions d'armagnac ou de cognac, ne figure quasiment plus sur les menus des grands restaurants français. Ou alors à la demande des clients comme à la Maison Tirel Guenin, près de Saint-Malo. « L'histoire de la Maison est emblématique de celle d'une institution et régulièrement, parmi nos anciens clients, il y a des amateurs », confie le chef **Olivier Valade**. Lui, a pris le parti de la tradition : un granité pomme verte avec une touche de calvados pour faire une pause, seulement pendant les grands repas de famille. « Je me demande si je pourrais l'inclure sur notre grand menu, avec un petit clin d'oeil au passé, en le travaillant avec des techniques d'aujourd'hui comme le siphon ou le Pacojet. »

*Akrame Benallal considère que « la tradition s'est perdue. Même si je trouve que quand le menu est imposé, c'est bien de pouvoir faire une pause fraîche ! »*

A Chasselay, **Guy Lassausaie** a abandonné le trou normand dans son restaurant éponyme deux étoiles « depuis près de 30 ans ». Souvent, il propose tout de même un sorbet rafraîchissant à base de champagne et de pamplemousse qui varie selon les saisons et ses inspirations. « Il faut que cela soit quelque chose de neutre, pour suspendre le client et le remettre en appétit », détaille-t-il depuis sa cuisine des Monts d'Or, dans le département du Rhône. Tout proche des terres du Beaujolais, il n'oublie pas non plus de mettre en avant son terroir : « Parfois, je propose aussi un granité au beaujolais avec du sirop de sucre, auquel j'ajoute du jus d'orange. Je le mets sur une plaque en inox et je remue au fur et à mesure pour que l'ensemble produise des paillettes. » Un petit plus dans un menu qui pour lui fait la différence pour les clients et permet également de réguler le service pour sa brigade en coulisses.

A Paris, **Akrame Benallal** considère que « la tradition s'est perdue. Même si je trouve que quand le menu est imposé, c'est bien de pouvoir faire une pause fraîche ! » La toque aux deux étoiles Michelin a pris le parti de réinventer un rituel culinaire à l'eau de vie en lui rendant hommage à travers l'art de la mixologie avec un ice mojito, un martini dry ou un spritz qui se mange. « Aujourd'hui, on boit de moins en moins d'alcool, mais l'idée du cocktail est amusante si on l'intègre dans l'histoire d'un menu. Il permet aussi de passer à autre chose quand on a le palais saturé. Avec le goût sucré, on ne sent pas trop l'alcool. »

*« Aujourd'hui, la plupart des restaurants normands présentent un sorbet à partir de cidre qu'ils rallongent de calvados. Cependant, il est clair que le trou normand d'autrefois ne se voit plus vraiment. »*

Un sujet qui donne des idées de détournement au chef pâtissier **Emmanuel Ryon**. « Je pense qu'il est possible de retrouver la sensation du trou normand en s'inspirant de voyage à l'étranger. Je reviens du Mexique où je donnais un cours, et je vois bien un sorbet cactus, menthe fraîche et tequila pour sortir du classique », détaille le champion du monde de pâtisserie (1999), qui a ouvert sa boutique Une Glace à Paris, dans le quartier du Marais, en juin 2015.

Alors utilise-t-on toujours du calvados pour créer un trou normand ? Oui un peu, si on en croit le fils de **Christian Drouin**, grand producteur normand à Coudray-Rabut, en plein coeur du pays d'Auge. « Aujourd'hui, la plupart des restaurants normands présentent un sorbet à partir de cidre qu'ils rallongent de calvados. Cependant, il est clair que le trou normand d'autrefois ne se voit plus vraiment. D'autres modes de consommation du calvados ont pris le pas comme le marché de la fabrication de cocktail qui est en plein boom », ajoute **Guillaume Drouin**.

Entre Caen et Bayeux, au Château d'Audrieu sur les terres du calvados, **Olivier Barbarin** confirme sa disparition des grandes tables gastronomiques. « J'ai commencé à travailler en cuisine à l'âge de 14 ans. Aujourd'hui, j'en ai 40 et le trou normand se fait bien plus rare, parce que les repas sont aussi moins lourds qu'avant, avec des plats moins riches et moins crémeux ». Dans ce Relais & Châteaux, il sert un menu épicurien où il intègre parfois une fraîcheur à base de sorbet pomme granny smith et manzana, une petite attention pour faire plaisir à ses clients. Tout en prévenant : « Ce n'est pas le plat que l'on va retenir et cela peu parfois être quelque chose de parasite qui va casser le rythme. » Alors, il préfère garder le calvados comme digestif en fin de repas « car les très bonnes bouteilles se suffisent à elles-mêmes ».

« Je continue à le proposer mais je ne l'appelle pas ainsi », confie ainsi **Christian Têtedoie**

Ce serait à l'étranger qu'il faudrait donc chercher une renaissance de ce que le poète latin **Térence** appelait « le coup du milieu », « car il est associé à la cuisine normande », ajoute l'héritier de la maison Drouin en évoquant de nombreux ambassadeurs au Japon d'une confrérie appelée le Grand Ordre du Trou Normand des Calvados, Cidres et Pommeau.

Certains chefs bannissent complètement le trou normand car, plus que le goût parfois un peu âpre, la tendance n'est plus de boire un verre d'alcool à chaque plat, encore moins entre. En cause, la code la route qui a fait revoir à la baisse la consommation de vins, liqueurs et autres spiritueux en France. « Je continue à le proposer mais je ne l'appelle pas ainsi », confie ainsi **Christian Têtedoie** à Lyon. Depuis 5 ans, dans son restaurant L'Antiquaille sur les pentes de Fourvière, il propose sa version du trou normand avec sorbet, jus, brunoise et feuille de céleri. « Un instant fraîcheur pour permettre aux clients de préparer leurs papilles au plat suivant », ajoute le président des Maîtres-Cuisiniers de France au niveau mondial, qui arbore également une étoile dans le guide rouge.

D'autres enfin recréent la pause du trou normand dans l'assiette. « **Pierre Gagnaire** peut faire quelque chose comme cela », souligne l'auteur **Bénédict Beaugé**. Comment ? Par un effet de dépression gustative « Après une suite de plats assez perturbante, il aime bien venir introduire une assiette qui calme le jeu, ce qu'il appelle « un blanc » qui met en jeu des textures indéfinissables et des saveurs discrètes, alors qu'avant et après elles sollicitent beaucoup les papilles. »

Reconnu au patrimoine mondial de l'Unesco, le repas gastronomique des Français doit aujourd'hui trouver des moyens de se réinventer pour se transmettre et perdurer. Le trou normand aussi.



Anaïs Dignonnet / Amélie Vincent Goossens



### INFORMATIONS PRATIQUES

**Akrame Benallal** – 19 Rue Lauriston, Paris 16e arr. – 01 40 67 11 16 – [www.akrame.com](http://www.akrame.com)

**Olivier Barbarin** – Château d'Audrieu, Audrieu (14) – 02 31 80 21 52 – [www.chateaudaudrieu.com](http://www.chateaudaudrieu.com)

Restaurant **Guy Lassausaie** – 1 rue de Belle Cise, Chasselay (69) – 04 78 47 62 59 – [www.guy-lassausaie.com](http://www.guy-lassausaie.com)

**Emmanuel Ryon** – Une Glace à Paris – 15 rue Sainte Croix de la Bretonnerie, Paris 4e arr. – 01 49 96 98 33 – [www.une-glace-a-paris.fr](http://www.une-glace-a-paris.fr)

**Christian Têtedoie** – L'Antiquaille – 63 Montée du Chemin Neuf, Lyon (69) – 04 78 29 40 10 – [www.tetedoie.com](http://www.tetedoie.com)

**Olivier Valade** – Maison Tirel Guenin – Saint-Meloir-des-Ondes (35) – 02 99 89 10 46 – [www.tirel-guerin.com](http://www.tirel-guerin.com)



Le trou normand est-il encore tendance ? added by Atabula on décembre 15, 2015

[View all posts by Atabula](#) →