

→ L'émission

Bienvenue pour cette nouvelle escapade qui nous mène dans le Calvados. Nous partons à Touques, petite commune du côté de Trouville-sur-Mer, à la rencontre de Gérard Lecouve, chef du restaurant *Les Landiers*. Lecouve

A cette heure, c'est sur le port de Trouville-sur-Mer que nous le retrouvons. En compagnie de sa femme Lina, il termine ses achats chez Stéphane Giquel, son mareyeur. Intermédiaire entre les pêcheurs et les restaurateurs, il nous conte son métier et nous vante les coquilles Saint-Jacques, bars, daurades, rougets et autres produits que l'on retrouvera sur la carte des *Landiers*.

Lina étant d'origine ukrainienne, certains plats du restaurant sont influencés par la cuisine slave, telle cette salade mimosa aux harengs doux : une fine couche de pommes de terre cuites à l'eau et râpées, une fine couche de harengs doux puis des carottes cuites râpées et pour finir, de l'œuf mimosa. Ou encore le bortsch, un plat complet traditionnel de son pays que le chef améliore à sa façon.

On déguste quelques crevettes juste sautées à la poêle et on se régale d'une nage de poissons fort simple à réaliser.

De son voyage au Mexique, Gérard Lecouve a ramené des goûts prononcés pour la coriandre ou le gingembre. Il utilise ce dernier dans sa nage de poissons. Après avoir cuit une préparation à base de vin blanc, carottes, poireaux, pommes de terre et gingembre, il ajoute ce mélange sur les filets de poisson et fait mijoter le tout dans une sauteuse. Le résultat est délicieux.

Gérard est amateur d'escargots, et c'est à quelques kilomètres de son restaurant qu'il se fournit. Nous nous rendons donc chez Danièle et Patrick Marais, éleveurs d'escargots, afin d'en apprendre un peu plus sur l'élevage de cet animal. De l'éclosion des œufs au ramassage en passant par la nurserie, Patrick nous explique chaque phase de son élevage, avant une dégustation classique d'escargots beurrés à la bourguignonne.

On ne peut pas évoquer la région sans penser au camembert. Nous vous emmenons à la fromagerie Graindorge, un des derniers artisans qui moulent le camembert à la louche. On assiste à la fabrication. Ici, la tradition est conservée, le savoir-faire et le tour de main des mouleuses donneront un camembert crémeux à souhait mais jamais jamais coulant sous croûte. Chaque fromage sera plus ou moins moelleux, selon la personne qui l'a moulé, et chacun est vérifié avant de sortir de la maison. On est vraiment dans l'artisanat et l'on obtient un camembert au lait cru de très grande qualité.

→ La sélection d'adresses

Entre Deauville et Honfleur, voici un petit restaurant bourré de charme qui réunit toutes les qualités des grandes tables : accueil, service, cuisine... Bienvenue aux Landiers. Normand à souhait, le cadre de cet établissement est à la fois élégant et sobre. Murs immaculés, nappage discret, poutres pittoresques, bougies intimistes, la décoration mise sur la simplicité et l'authenticité, à mille lieux du mauvais goût et de l'extravagance. La cheminée, idéale pour les tête-à-tête amoureux, vient conforter cette impression générale de confort et de chaleur. Une chaleur qui est aussi humaine comme vous le prouvera Lina qui, avec son adorable accent ukrainien, vous prodiguera les meilleures attentions et transformera votre repas en un moment d'exception.

Gastronomique, la cuisine des Landiers l'est assurément. Tel était d'ailleurs le pari (réussi) de Gérard lorsque, après être passé par les plus prestigieuses maisons, il a décidé de transformer cette petite table en un lieu incontournable de la gastronomie normande. Poissons et viandes se disputent la vedette sous la patte talentueuse d'un artiste de la cuisine... Les jus et les sauces fondent sous la langue, les produits de la mer dégagent leurs délicieux arômes et les viandes embaument de leurs parfums délicats. Bref, le raffinement est au rendez-vous de cet établissement qui ne prétend pas réinventer la cuisine française mais vous en offrir le meilleur. Pari tenu pour ce restaurant qui enchantera les plus fervents amateurs de grande cuisine. Une escale s'impose aux Landiers, parenthèse enchanteresse au cours de votre escapade touristique ou à deux pas de chez vous. idéal gourmet vous a dégotté une perle : vous savez ce qu'il vous reste à faire...