

LE RESTAURANT D'ICI

Le Vigatane

À Canet-en-Roussillon, charmant village enroulé autour de son château médiéval, Yves et Nelly Henrich rendent hommage aux traditions catalanes.

Texte Patricia Marini Photos Marie-José Jarry



Nelly, la patronne, peut compter depuis vingt ans sur une équipe fidèle et passionnée.

Mais que fait donc ce bouddha monumental aux couleurs indépendantistes au beau milieu de ce restaurant catalan pur jus? C'est là l'une des curiosités de cette vaste salle de 90 couverts, devenue en vingt ans une institution. « Le bouddha a été offert à Yves par deux de ses amis », nous explique Nelly, son épouse. Et pour cause : le chef, ancien rugbyman, plus connu sous le surnom de Buda, en impose. Le couple, natif de la région, avait envie d'un lieu qui rende hommage aux traditions catalanes. Avec ses murs typiques associant galets de rivière et cayroux (la brique du pays), cette cave à vins s'y prêtait tout particulièrement. La poutre centrale de 15 m de long qui soutient la lourde charpente provient de la forêt de la Matte, fameuse pour les pins dont on faisait des mâts pour les navires, raconte encore Nelly. Aux côtés de gigantesques têtes de taureau en papier mâché, une scène de corrida sur un vitrail, un costume de torero ou une espadrille catalane (la vigatane) peinture XXL donnent son cachet à ce lieu inattendu. Il s'agit d'œuvres d'artistes locaux, tout comme la réplique du Train jaune, toujours en activité sur la ligne de Cerdagne (voir *Esprit d'ici* n° 39), qui suit sa course au-dessus de nos têtes sur 60 m de rail.

Gril, plancha et convivialité

Dans un coin de la pièce, le gril fonctionne à plein régime. On y cuit les côtes de bœuf, l'agneau catalan, le lapin, le porc Tirabuixó (un cochon du cru), mais aussi les escargots tout comme les moules à l'aïoli ou les succulents artichauts récoltés à proximité. Les poissons fraîchement pêchés au Canet et au Barcarès passent eux à la plancha. Les anchois



1. Quand Yves « Buda » Henrich, le patron, est absent, c'est son gendre, Michaël Vasseur, qui le remplace à la préparation des riz aux poissons. Une spécialité de la maison prisée des habitués. 2. On vient au Vigatane autant pour le lieu que pour l'assiette, dans le plus pur esprit catalan. 3. Jo Couvreur est le « maître du feu ». C'est le spécialiste de la cuisson au gril des viandes et de leurs accompagnements.



maison marinés dans du sel ou du vinaigre de muscat et de cidre sont servis avec de l'aïoli, un filet d'huile d'olive et de larges tranches de pain frottées à l'ail. Ils accompagnent à ravir le vermouth de grand-mère dont Yves a rajeuni la recette en ajoutant 14 plantes différentes. Outre la bonne humeur du chef et son sens de l'hospitalité, les habitués viennent également pour ses riz aux poissons ou sa fideua, un plat de pêcheur à base de vermicelles cuits dans un fumet de poisson agrémenté de morceaux de seiche qu'Yves prépare sous leurs yeux. Quand il est absent, comme ce soir-là où il était cloué au lit par une angine, son gendre prend le relais. Car le Vigatane, c'est aussi une histoire de famille. Même si Yves continue à prendre beaucoup de place...

Le Vigatane, Canet-en-Roussillon (66). Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le lundi, le mardi et la dernière semaine de juin. L'été, ouvert uniquement le soir en semaine, midi et soir le week-end. Assortiment de tapas maison pour deux personnes : 22 €, plats de 19 € à 30 €.

Crème catalane à la vigatane

Pour 10 personnes. Prép.: 25 min. Cuisson: 15 min.

- 1 litre de lait ● 6 jaunes d'œufs + 2 œufs entiers
 - 250 g de sucre ● 1 grosse c. à soupe de farine de maïs ● 1 bâton de cannelle ● 1 gousse de vanille (ou 1 c. à café de vanille liquide)
 - 1 citron bio ● 10 c. à soupe de cassonade
- Ustensiles:** 10 ramequins individuels
● 1 chalumeau de cuisine (facultatif)

1. Râpez le citron pour en prélever le zeste.
2. Dans une casserole, versez 75 cl de lait avec la cannelle, la vanille et le zeste du citron. Portez à ébullition pour bien parfumer le lait, stoppez la cuisson et filtrez.
3. Dans un bol, versez le lait restant, ajoutez le sucre, la farine, les jaunes et les œufs entiers, mélangez bien. Transvasez le tout dans une grande casserole, puis faites chauffer à petit feu, sans faire bouillir, en incorporant peu à peu le lait chaud filtré. Mélangez sans cesse avec une cuillère en bois pour obtenir une crème un peu épaisse.
4. Une fois la crème épaissie, retirez du feu sans cesser de remuer et versez dans des ramequins individuels. Laissez refroidir.
5. Avant de déguster, saupoudrez chaque crème d'une fine couche de cassonade et caramélisez au chalumeau (ou quelques minutes sous le gril du four). Servez aussitôt.

