



*E*tape touristique

> Visite découverte de la Cité Vauban
> Dégustation d'un Menu Vauban
Devis sur demande à :
Briançon Réservations
Tél. 04 92 21 01 01

Fax 04 92 20 49 14
commercial@ot-briancon.fr
(Au 005010001)

*R*ecette locale

Lou Matafan (Le Matefaim)

(sorte de crêpe épaisse)

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de saindoux
- 1 œuf par personne
- 2 bons verres de farine délayée dans un peu de lait
- Sel, poivre

Battre les œufs en omelette. Saler, poivrer. Mélanger la farine délayée dans le lait. La consistance doit être fluide mais non coulante. Ajouter de la farine si besoin. Verser la pâte dans une grande poêle chaude et huilée. Bien étaler et cuire à feu doux. Retourner la grosse crêpe.

Variante : on peut ajouter à la pâte fluide des fines herbes hachées ou du fromage.

Office du Tourisme

Place du Temple

05100 Briançon

Tél. 04 92 21 08 50

Fax 04 92 20 56 45

office-tourisme-briancon@wanadoo.fr

www.briancon.com



Réseau
des sites majeurs
Vauban

Les Menus VAUBAN

*Remontez le temps...
et découvrez les saveurs du XVII^{ème} siècle...*



Venez ripailler et faire bombance en l'honneur de notre Maréchal de France, amoureux de cuisine et de ses fragrances, vos papilles et goûteurs palais en transe, à la bonne table ont fait allégeance et point vos estomacs ne feront carence, de tous ces mets en opulence.

Afin de retrouver des saveurs oubliées dans les mémoires, l'Office Briançonnais du Tourisme a réhabilité des menus gastronomiques du XVII^{ème} siècle à nos jours en collaboration avec l'Association pour la Protection du Patrimoine Culinaire et des Arts de la Table.

Cette association était en possession de la bibliothèque Sender, la plus importante bibliothèque gastronomique du XV^{ème} siècle à aujourd'hui comprenant 7 500 volumes. 4 restaurateurs participant à ce projet culinaire ont été formés par l'Ecole du Cordon Bleu adhérente à l'Association A.P.A.C.T.



Les Menus VAUBAN

■ Auberge La Maison de Catherine

M. Cornillou Frédéric
Chemin des Blés
05100 Puy Saint Pierre
Réf. plan C9
Tél. 04 92 20 40 89
Fax 04 92 23 50 46
aubergecatherine@orange.fr
www.aubergecatherine.fr

■ Menu à 24 €

Salade de tourtons au vinaigre balsamique
Civet de lapin, ravioles de pommes de terre
Fromage
Croûte dorée aux pommes

■ La Caponnière

M. Desclaux Bruno
12 Rue Cdt Carlhan
Petite Gargouille - Cité Vauban
05100 Briançon
Réf. plan M14
Tél./Fax 04 92 20 36 77
b.desclaux@free.fr

■ Menu à 28 €

Elixir au Génépi
Escargots en Fricassée de Poulet
Pigeon en Farce et au fenouil
XVII^{ème} siècle
Fidès (local et ancien)
Toupina (local et ancien)
Galette moelleuse aux figues et aux noix

■ La Chaussée

M. Bonnaffoux Jean-Joseph
4 Rue Centrale - Sainte Catherine
05100 Briançon
Réf. plan J12
Tél. 04 92 21 10 37
Fax 04 92 20 03 94
hotel-de-la-chaussee@wanadoo.fr
www.hotel-de-la-chaussee.com

■ Menu à 25 €

Caillette avec son coulis de tomates au basilic
Sauté d'Agneau Chamoisé et ses légumes
Fromage des Hautes-Alpes
Crème brûlée à l'Orange

■ Le Passé Simple 1200

M. Boulais Hervé
3 Rue Porte Méane - Cité Vauban
05100 Briançon
Réf. plan M14
Tél. 04 92 21 37 43
Fax 04 92 20 44 45
RVB05@wanadoo.fr
www.auberge-de-la-paix.com

■ Menu à 26 €

Laitue farcie à la Dame Simone
Côtes d'Agneau à la Maintenon
Ganderos du Champsaur
Gâteau au fromage blanc et aux noix sur coulis de fruits rouges

■ Le Rustique

M. Libaud Jean-Luc
36 Rue du Pond d'Asfeld
05100 Briançon
Réf. plan N13
Tél. 04 92 21 00 10
Fax 04 92 20 40 06
auxsaveursdubonvieuxtemps@wanadoo.fr

■ Menu à 35 €

Apéritif Rosario
Soupe d'orties
Chartreuse de saumon au châtaignes et au vin rouge
Fromages locaux
Pain de nougat aux figues et aux noix

■ Les Ecrins

M. Descamps Olivier
11 Place du Champ de Mars
05100 Briançon
Réf. plan N15
Tél./ Fax 04 92 20 35 16
resto.les.ecrins@wanadoo.fr
www.resto-les-ecrins.com

■ Menu à 35 €

Apéritif Vin de Génépi
Cassolette d'Escargots aux Girolles
Conin rôti à l'ail (lapin), au chou rouge et marrons
Rézule aux poires et coulis de fruits rouges