



## **Un basilic instinct » à l'Atelier gourmand à Tours**

**Le mercredi 26 juillet 2017 de 8h à minuit, va se dérouler la traditionnelle foire à l'ail et au basilic dans le Vieux Tours (37). Si Michaël Chaplin au restaurant Moulin Fleuri à Veigné a mis en exergue dans sa cuisine l'ail autour d'une belle recette, rendez-vous cette fois chez les frères David et Fabrice Bironneau et le chef Stéphane Fourmis à l'atelier Gourmand à Tours (37) pour sublimer le basilic, ses vertus et spécificité et le**

## décliner dans une belle recette de l'été.



Plus ancienne foire de Tours, la foire à l'ail et au basilic a toujours eu lieu le 26 juillet, jour où l'on fêtait la Sainte-Anne, mère de la Vierge Marie et donc grand-mère de Jésus-Christ.

Que d'aulx, que d'aulx ! De l'ail à en perdre haleine... Se perpétuant à Tours depuis le Moyen Age, la foire de la Sainte-Anne, honore aussi le basilic, la « place du Monstre » se mettant alors au vert... et au parfum.

« On ne peut résister à cette plante sacrée : quelle intensité ! », résume **Stéphane Fourmis** qui, en son **Atelier gourmand** du Vieux-Tours, aime travailler cette plante estivale par excellence.



Citron, pourpre, cannelle... : le basilic se décline en maintes variétés

Jadis considéré comme une plante sacrée, seul le souverain (basileus) pouvant la cueillir avec une faucille d'or, le basilic a joué un grand rôle dans la tradition populaire, la suavité de son parfum l'ayant associé à des rites religieux.

« Herbe chère aux femmes », puisqu'on lui prêtait des vertus de philtre d'amour, il fut aussi encensé pour ses propriétés antimicrobiennes et antifongiques. On le considéra aussi longtemps comme un anti-venin. Le basilic évitait même qu'on trouve de « l'ail à la serpent » dans les aulx cultivés, cet ail sauvage ne devant pas être consommé.



Le basilic, plante sacrée que, jadis, seul le souverain pouvait cueillir à la faucille d'or

On comprend dès lors que ce basilic conjurant le mauvais sort soit depuis des temps immémoriaux associé à l'ail, lors de la foire de la Sainte-Anne qui, le 26 juillet dans le Vieux-Tours, fait tant honneur à **l'ail du Bourgueillois qu'au basilic de Luynes, Saint-Martin-le-Beau** et autres varennnes tourangelles.

Une petite dizaine d'horticulteurs alignent ce jour-là leurs pots de basilic sur le bitume, cette plante arrivant pour eux à point entre les plantes à massifs et celles de l'automne comme les chrysanthèmes. Semés à la mi-avril, repiqués autour du 1er mai et plantés en pleine terre à la mi-juin, les pieds sont mis en pots une trentaine de jours avant la vente.

Ne restera à l'acquéreur qu'à lui réserver une exposition ensoleillée et à l'arroser régulièrement, les feuilles devant bien sûr être coupées juste avant qu'elles ne viennent parfumer une salade de tomates, une ratatouille ou de la pasta.



Stéphane Fourmis

« Elles se déclinent en d'infinies variétés. C'est une plante d'une exceptionnelle intensité aromatique qui donne de l'accent à tout plat. On peut aussi la travailler sous maintes formes : en jus, émulsion, crème, soupe, sorbet... », souligne **Stéphane Fourmis** qui, en son Atelier gourmand du Vieux-Tours, joue à merveille de cette plante magique, tant elle donne du caractère à un plat.

Ainsi, a-t-il prévu de servir le 26 juillet 2017 un envoûtant « serpent de concombre aux coques et basilic frit ».



De « tradition... contemporaine », la cuisine de L'Atelier gourmand, mené par David Bironneau (et son frère Fabrice), fait recette depuis vingt-trois ans

Un régal tant des pupilles que des papilles, attestant du talent de ce chef trop discret.

Lequel, à 34 ans, déjà riche de vingt ans d'expérience (**Artigny, Le Cheval blanc...**), se veut disciple du légumier **Alain Passard**. Adhérant à la charte du **Collège culinaire de France**, l'ambitieux cuisinier aime aussi sublimer la marée du jour et particulièrement le homard, qu'il aime occire en l'enivrant :

« Je le plonge vivant dans un bocal de vouvray et en deux heures, c'est le trépas. »

**Par Jean-Luc Péchinot**

**Photos Jean-Luc Péchinot**

## **L'Atelier Gourmand**

37 Rue Etienne Marcel

37000 Tours

02 47 38 59 87

[www.lateliergourmand.fr](http://www.lateliergourmand.fr)

## **RELIRE**

[Rendez-vous pour la traditionnelle foire à l'ail dans le vieux Tours](#)

[Serpentins de concombre de Saint-Genouph aux coques, capres et basilic frit](#)

[Le Sandre, curry de mini légumes et condiments par Stéphane Fourmis, L'Atelier Gourmand](#)