

LE GUIDE DE VOTRE DIMANCHE

Le Parisien
Dimanche 14 décembre 2014

Découverte - Evasion

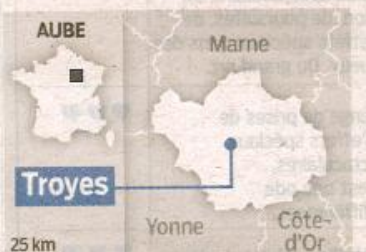
A Troyes, le compte est bon

DÉCOUVERTE. La plus grande ville de l'Aube abrite de beaux trésors architecturaux et gastronomiques. On peut aussi y faire de très bonnes affaires.

Troyes (Aube)
De notre envoyé spécial

AU MOYEN ÂGE, c'était l'une des plus grandes villes de France, et elle en garde un riche passé médiéval. De nos jours, Troyes est devenue une cité de taille moyenne où il fait bon vivre, et une destination facilement accessible pour tous les habitants de la moitié nord de la France (à 170 km de Paris, par exemple). « Elle a su conserver un centre-ville historique de toute beauté, malgré les guerres et les incendies », souligne Sylvie Coulonval, guide officielle de Troyes. Un patrimoine circonscrit dans un périmètre assez restreint, parcourable à pied, qui ressemble sur une carte à un bouchon de champagne !

Etape incontournable, l'étroite ruelle des Chats, ainsi nommée car les matous pouvaient sauter d'un toit à l'autre. Ils doivent continuer de le faire de nos jours, d'autant plus facilement que, les maisons étant construites sur un sol humide, les façades finissent par pencher de façon prononcée ! De là, on n'est pas très loin de la splendide église Sainte-Madeleine, l'une des dernières de France dont le magnifique jubé gothique (séparation entre le chœur et la nef, qui pouvait aussi servir de tribune au curé) n'a pas été détruit à la Révolution. Derrière lui, encore d'autres merveilles, des vitraux datant des XV^e et XVI^e siècles. « L'Aube est le premier département français pour



la quantité de ses vitraux, révèle Sylvie Coulonval. Nous en avons l'équivalent de 9 000 m², et la moitié se trouve à Troyes. »

De magnifiques cours intérieures

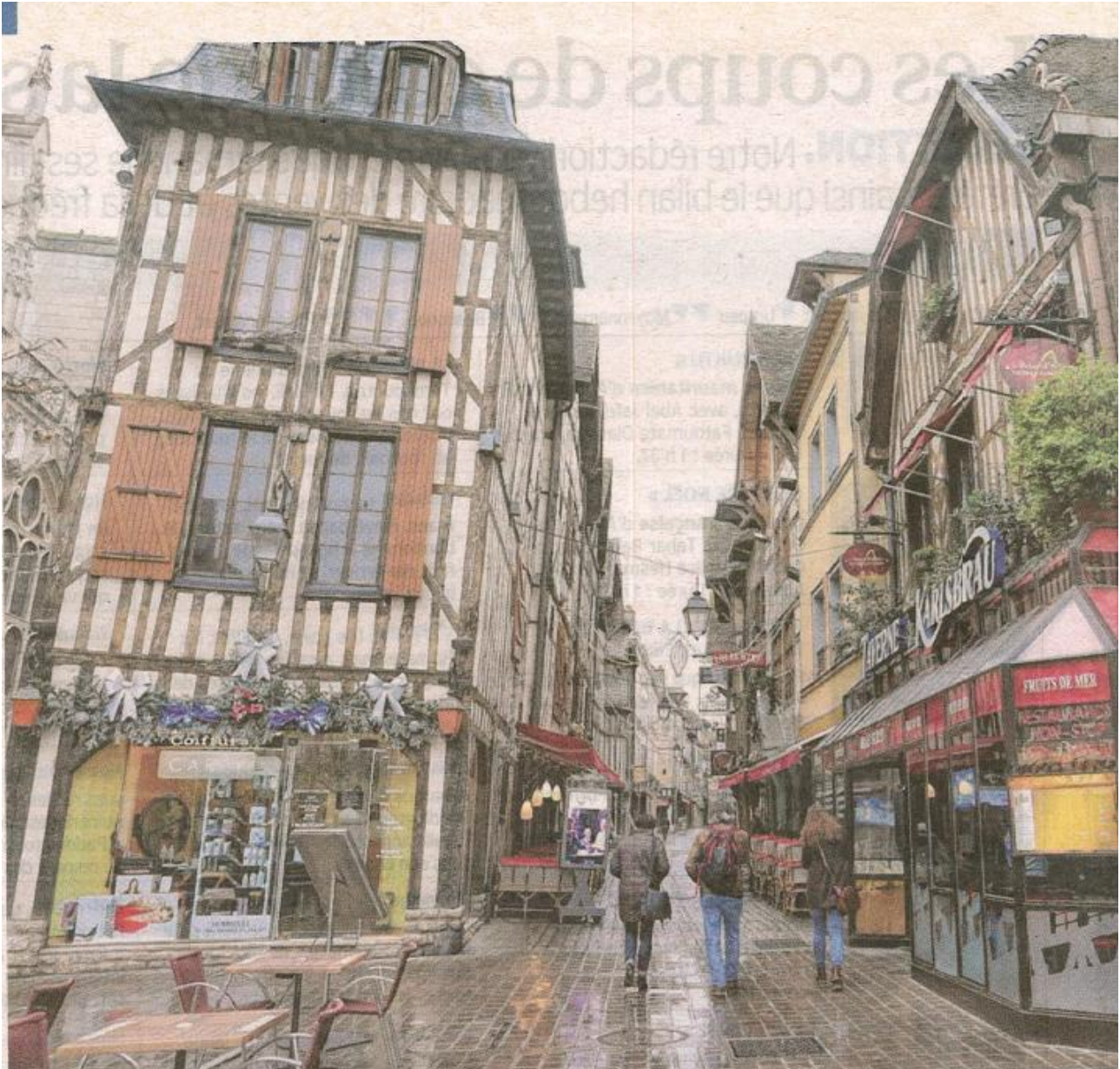
Autre spécificité de la commune, de magnifiques cours intérieures, comme celle de l'Hôtel du Lion noir, aujourd'hui une résidence privée, mais à laquelle on peut accéder dans la journée (entrée par le 111, rue Emile-Zola). Troyes abrite plusieurs musées, d'où se détache l'originale maison de l'Outil et de la Pensée ouvrière, qui compte plus de 10 000 pièces, réparties par métier.

Comme une bonne visite creuse toujours, n'oubliez pas que Troyes affiche aussi son lot de spécialités gastronomiques, comme la mythique andouillette (voir ci-contre). Et que ses environs abritent plusieurs magasins d'usine, où vêtements, chaussures, bijoux et accessoires se vendent à des tarifs défiant toute concurrence !

MICHEL VALENTIN



Média	Le Parisien Aujourd'hui en France
Date de parution	14 décembre 2014
Nbre(s) de page	2
Diffusion	410 896
Lectorat audience	2 519 000
Periodicité	presse quotidienne nationale



Troyes (Aube). Située à 170 km de Paris, Troyes est une ville médiévale qui a su conserver un centre historique. (LP/Philippe Lavielle.)

Média	Le Parisien Aujourd'hui en France
Date de parution	14 décembre 2014
Nbre(s) de page	2
Diffusion	410 896
Lectorat audience	2 519 000
Periodicité	presse quotidienne nationale



Philippe Urlyck, restaurateur-caviste et propriétaire d'épicerie fines. (LP/Philippe Lavaille)

Au plaisir du chaource

LE CHAOURCE, c'est Philippe Urlyck qui en parle le mieux. Ce restaurateur-caviste et propriétaire d'épicerie fines est amoureux de ce fromage à pâte molle produit en Champagne et en Bourgogne, exclusivement avec du lait entier de vache.

Particularité, il n'en existe qu'une seule variété, qui se décline néanmoins en deux formats, 250 et 450 g. Philippe Urlyck les vend dans sa boutique, Vin de Troyes, au 24, rue Champeaux, où il passe à confesse : « Le chaource, il faut bien l'affiner, il faut qu'il coule. Prière donc de le sortir du frigo une heure avant de le consommer ! On peut le manger tel quel. D'ailleurs, quand je rentre tard chez moi, je m'en fais des tartines, avec un bon verre de whisky. Mais c'est aussi un fromage qui se cuisine très bien, par exemple avec des andouillettes. »

Une recette facile

Le gourmet, enthousiaste, crée d'ailleurs des recettes à base de chaource.

En voici une, qu'il a appelée la giro-laource.

Pour la réaliser, vous aurez besoin d'un chaource de 250 g, de 300 g de girolles, d'un kilo de pommes de terre vitelottes, d'un verre de vin blanc (côteaux champenois), de deux pincées de sel de Guérande, de 300 g de poivre cinq baies, d'une truffe noire, de 4 gousses d'ail, de 4 pincées de persil et de beurre.

Pour commencer, faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Puis épluchez-les, avant de les couper en rondelles. Mettez ensuite les girolles dans une poêle, faites-les dégorger avec un peu de sel, puis ajoutez une cuillère de beurre, le poivre, le persil et l'ail. Faites revenir le tout brièvement. Dans un plat à gratin beurré, étalez les vitelottes, les girolles et le chaource sur deux étages, tout en ajoutant un demi-verre de vin blanc à chaque fois. Mettez le tout au four à 180 °C. Dernier acte, râpez un peu de truffe sur le chaource gratiné, et dégustez !

Ils tiennent à leur prunelle

MOINS CONNUE que l'andouillette ou le chaource, la prunelle de Troyes constitue pourtant l'une des spécialités uniques de ce secteur de l'Aube. Elle n'est distillée que par un seul producteur, installé au cœur du Cellier Saint-Pierre, au 1, place Saint-Pierre, un bâtiment du milieu du XIII^e siècle. « Elle est produite ici depuis 1840, et notre alambic actuel, alimenté au feu de bois, date de 1856 », souligne Alban Pernet, un des responsables de la cave.

La liqueur, appelée jusqu'en 1998 prunelle de Champagne, est fabriquée à partir de prunelles. « Nous utilisons les noyaux du fruit, nous les broyons et les laissons macérer plusieurs heures dans de l'alcool neutre, nous distillons deux fois et obtenons un résultat final à 70° », explique le jeune homme. Invendable en l'état, ce premier produit doit être complété par du sucre, ainsi que quelques ingrédients secrets, afin de descendre à 40°. Sortent ainsi de l'alambic quelques dizaines de milliers de bouteilles par an (70 cl, 22,50 € l'unité).

Son goût rond et fruité en fait un digestif idéal, assurent les amateurs, qui apprécient également la prunelle, servie bien fraîche, dans des gâteaux, des glaces et une autre spécialité locale, le kir au bois, un mélange avec du champagne.





Média	Le Parisien Aujourd'hui en France
Date de parution	14 décembre 2014
Nbre(s) de page	2
Diffusion	410 896
Lectorat audience	2 519 000
Periodicité	presse quotidienne nationale

■ PRATIQUE

Se renseigner. Au près des offices de tourisme. Celui de Troyes (tél. 08.92.22.46.09, www.tourisme-troyes.com) multiplie les initiatives originales. On peut par exemple découvrir la ville en courant, ou aidé d'un audloguide (6 €). Quasi indispensable, le « Pass'Troyes » ne coûte que 12 € et vous permet, pour ce prix modique, de louer un vélo pour deux heures, d'entrer dans les musées, d'avoir des réductions supplémentaires dans les magasins d'usine, de déguster du champagne ou de la prune, ainsi que des chocolats, etc. Enfin, si vous venez avec votre chien, ne manquez pas de passer par l'office du Toutourisme. Vous y trouverez toutes les adresses des établissements (hôtels, restaurants, etc.) accueillant nos amis canins, ainsi que celles des canisites, et on vous offrira une écuelle et un sac pour récupérer les souvenirs odoriférants que laissent parfois les chiens.

Ou aussi avec Aube en Champagne Tourisme (tél. 03.25.42.50.00, www.aube-champagne.com), qui peut vous aider à organiser un séjour dans tout le département.

A emporter. Guide du routard Champagne-Ardenne (Hachette), 13,20 €.

Où manger. Sur le pouce, au marché des halles. Au 4, place Jean-Jaurès, Aux crieurs de vin est un bistro-cave, où l'on déguste de bonnes spécialités locales et pas chères, à accompagner de champagnes du cru aux saveurs diverses. Tél. 03.25.43.20.20, www.auxcrieursdevin.com.

Bon à savoir. Jusqu'au 1^{er} mars 2015, les quatre musées municipaux de Troyes sont gratuits ! Il s'agit des musées d'Art moderne (qui accueille jusqu'au 11 janvier une exposition Chagall), Saint-Loup (beaux-arts, archéologie, histoire naturelle), Vauluisant (bonneterie et art troyen du XVI^e), et de l'Apothicaire de l'Hôtel-Dieu-le-Comte.



Média	Le Parisien Aujourd'hui en France
Date de parution	14 décembre 2014
Nbre(s) de page	2
Diffusion	410 896
Lectorat audience	2 519 000
Periodicité	presse quotidienne nationale



Spécificité troyenne, les magasins d'usine regorgent de prix cassés. (LP/Philippe Lavoie.)

Bonnes affaires à faire

Des vêtements, des chaussures, des bagages, des bijoux, des meubles, garantis 30 % moins chers qu'ailleurs ! C'est à Troyes que se sont implantés les premiers magasins d'usine européens, dans lesquels les prix cassés sont permanents, et peuvent parfois atteindre jusqu'à 70 % de réduction.

On compte désormais sur place trois centres commerciaux ainsi spécialisés, tous situés en périphérie de la ville. Ils n'ont pas un charme fou, mais on n'est pas là pour admirer le paysage !

« Troyes était historiquement la capitale du textile français, explique Michela Frattini, à la tête de McArthurGlen Troyes. Les fabricants y avaient pris l'habitude de déstocker une partie de leur production. Il

existait donc une tradition, c'est pour cela que, lorsque notre société a cherché un endroit où s'implanter, elle a choisi Troyes. » Une arrivée effectuée fin 1995. Depuis, la concurrence s'est étoffée, mais les magasins d'usine partagent tous la même philosophie : les marques qu'ils accueillent s'engagent, par contrat, à proposer des prix réduits d'au moins 30 % toute l'année.

McArthurGlen, voie du Bois, à Pont-Sainte-Marie. Tél. 03.25.70.47.10, www.mcarthurglentroyes.fr.

Marques Avenue, avenue de la Maille, à Saint-Julien-les-Villas.

Tél. 03.25.82.80.80, www.marquesavenue.com.

Marques City, rue Marc-Verdier, à Pont-Sainte-Marie, www.marquescity.fr.

Média	Le Parisien Aujourd'hui en France
Date de parution	14 décembre 2014
Nbre(s) de page	2
Diffusion	410 896
Lectorat audience	2 519 000
Periodicité	presse quotidienne nationale

Au royaume du chocolat

DEUX BOUTIQUES À TROYES, autant à Paris, plusieurs autres en France ou à l'étranger... Pascal Caffet est l'un des plus grands chocolatiers français. Il a même été sacré champion du monde des métiers du dessert en 1995 ! Sa spécialité, le praliné. Il en propose plusieurs sortes de déclinaisons, avec de savoureuses petites bouchées confectionnées à partir des meilleurs cacaos du monde. Mais ses délices sucrés ne s'arrêtent pas là. L'homme ne cesse d'innover. Passez par sa boutique, 2, rue de la Monnaie, et testez un de ses éclairs, par exemple celui au chocolat et à la framboise, vous vous en souviendrez !



Pascal Caffet est l'un des plus grands chocolatiers de France. (LP/Philippe Lavieille.)

Jamais sans son andouillette !

L'ANDOUILLETTE est à Troyes ce que les bêtises sont à Cambrai ou les calissons à Aix : un symbole absolu de la ville. Bien sûr, il faut être amateur de charcuterie et apprécier la cuisine un peu roborative. Mais les amateurs sont légion, et le must consiste à manger une andouillette auréolée du label AAAAA (pour Association amicale des amateurs d'andouillette authentique).

Les adresses pour s'en procurer ne manquent pas sur place. Mais deux d'entre elles se détachent. La première, le marché des halles, en plein centre-ville. Créé en 1872, rénové en 1985, il est ouvert tous les jours, et on y trouve les bonnes productions gastronomiques locales, à boire, manger ou tartiner.

Ne ratez pas le boudin blanc au foie gras

Autre détour incontournable, la charcuterie de Patrick Maury, 28, rue du

Général-de-Gaulle. Ne vous fiez pas à la devanture de la boutique, qui ne paie pas de mine. A l'intérieur, il y a des trophées partout ! « A côté de moi, le Barça, c'est rien », rigole le commerçant, qui aligne une centaine de coupes et de prix... « à 90 % décernées pour la qualité de mon andouillette », précise-t-il. « Pourtant, je ne concours pas au label 5 A, parce que je ne veux pas divulguer mes secrets de fabrication. Mais on me l'attribue d'office ! »

Et le talent de Patrick Maury ne se limite pas à l'andouillette (vendue 24,50 € le kilo, soit 9,80 € le sachet de deux). Sa boutique est réputée pour son boudin blanc au foie gras et ses pieds truffés.



Patrick Maury, artisan charcutier. (LP/Philippe Lavieille.)