

Transcription

Doré, croustillant, moelleux, le croque-monsieur c'est l'une des valeurs sûres des brasseries. Copieux et bon marché, chacune de ses bouchées ravit les gourmands.

- C'est un peu le plat qui a un petit goût de revenez-y, on a toujours envie de le voir, c'est toujours une valeur sûre, en tout cas.
- Moi, ce que j'adore, c'est le côté fromage fondu, avec le pain, le jambon, c'est un peu le plat de notre enfance, en fait.

Pour les touristes, c'est un incontournable de la gastronomie française.

- Le croque-monsieur, c'est un plat typiquement français. Je suis arrivée hier, il fallait que je l'essaie.

En apparence, le croque-monsieur ce n'est pas compliqué. Du pain, du jambon, du fromage, pour le chef, c'est justement ces ingrédients simples mais de qualité qui font son succès.

- On fera avec un jambon sans nitrite, d'Auvergne, d'un Comté avec une fruitière dans le Jura en direct, avec un pain qui est fait à Paris...

Le tout nappé d'une généreuse béchamel.

- Béchamel avec du Comté, voilà, l'idée c'est vraiment ..., c'est de mettre des produits de qualité ...

Une assiette vendue ici 10 euros, frites et salade comprises. Le croque s'invite aujourd'hui dans les plus grands palaces parisiens. Ici, au Georges V, il est proposé dans une version très haut de gamme.

- On a décidé en fait de remplacer la béchamel par un coulis de truffes, c'est notre or noir un peu. Bizarrement, en fait, le croque-monsieur, c'est un de nos hits, c'est ce qu'on vend le plus, c'est un sandwich, mais c'est un sandwich qui nous rappelle toute notre enfance, quoi. Ça déborde un peu, il le faut, hein?

Du jambon, beaucoup de truffes, mais ici pas non plus de monsieur à croquer entre ces tranches de pain. Le nom du plat viendrait de la réputation de son créateur, une légende retracée par cet historien.

- Nous sommes en 1910, au Café le Bel Âge, boulevard des Capucines, boulevard très chic, le patron du Bel Âge est à court de baguettes, c'est un cafétier qui voulait un petit peu bouffer la concurrence et donc il avait une réputation de cannibal. Donc quand on lui a demandé ce qu'il y avait à l'intérieur de ce nouveau plat, eh bien, évidemment il a dit „de l'homme, du monsieur”, donc le croque-monsieur.

Un siècle plus tard des restaurants lui sont entièrement dédiés, bien loin de la recette originale.

- Ce qui est intéressant avec le croque-monsieur, c'est qu'on peut le faire évoluer à toutes les sauces. Là, vous avez de la sauce gravelax, avec du saumon mariné, et pour le croque végétarien, du hummus aux petits pois verts.

À plus de 100 ans, le croque est un monsieur qui séduit encore, ce samedi midi, ce restaurant spécialisé affiché salle comble.