https://www.cdcla.fr/actualites/levidence-quand-la-cuisine-devient-une-histoire-damour/

# L’Évidence : quand la cuisine devient une histoire d’amour

Consommer local
Romilly-sur-Andelle

***S’il y a bien un leitmotiv en Lyons Andelle, c’est le plaisir de la gastronomie et des bons produits. Et ce n’est pas Alexis Bennis, chef et propriétaire du restaurant l’Évidence, qui vous dira le contraire. Portrait avec un fin gourmet de la gastronomie locale.***

Installés rue Saint-Georges à Romilly-sur-Andelle, Alexis et son épouse Claire ont ouvert le restaurant l'Évidence en 2021 après des années d'expérience dans des restaurants prestigieux en France et dans la région. Une vocation pour Alexis qui est tombé dans la marmite de la cuisine dès son plus jeune âge.

*"J'ai toujours aimé cuisiner, faire des pâtisseries… Je suis issu d'une famille où l'on cuisine beaucoup dès tout petit avec mes parents, mes grands-parents"*.

Un goût qu'il cultive pour la bonne cuisine et les bons produits et qui fait la différence. Ici pas de *fast food* mais des produits finement choisis pour leur provenance, uniquement française.

## La créativité aux fourneaux

Une cuisine familiale, un accueil chaleureux, en venant à l'Évidence, Alexis et Claire cherchent à faire plaisir à leurs clients, qu'ils se sentent bien et qu'ils aient envie de revenir. Pour cela, le chef tient à proposer une cuisine créative toute l'année. Et ça marche ! Les habitués sont au rendez-vous, ainsi que les nouveaux clients.

Pour l'inspiration, Alexis la puise dans sa curiosité. Magazine de cuisine, voyages, nouvelles technologies, mais aussi producteurs locaux avec lesquels il travaille, le couple va chercher la créativité dans ce qui l'entoure.

*"Je teste tout le temps de nouvelles idées. Parfois ça marche, parfois non. Il faut aussi faire confiance à son instinct"*.

Et c'est d'ailleurs le conseil qu'Alexis glisse à ses clients qui veulent se lancer dans la cuisine : persévérer, recommencer et surtout cuisiner avec le cœur "*C'est toujours bon quand c'est fait par amour*". Manger c'est faire plaisir et pour le chef, il est important de proposer une cuisine sincère et ne pas uniquement cuisiner pour cuisiner.

## Envie de vous lancer ?

Alexis vous confie la recette des escargots du Mont-Réal avec son velouté de panais et sa tuile croustillante. Une recette pour 4 personnes, composée d'ingrédients 100% normands.

**Liste des ingrédients :**

***Pour le velouté :***

- 4 panais provenant du maraîcher Fabert à Romilly-sur-Andelle
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 gr de beurre
- Lait
- Sel, poivre

***Pour la tuile :***

- 120 gr d’eau
- 20 gr de farine
- 80 gr d’huile
- Sel, poivre

***Pour les escargots :***

- 24 escargots du Mont-Réal à Beauvoir-en-Lyons
- 30 gr de beurre
- 2 gousses d’ail
- Persil

***Velouté de panais***

Épluchez et coupez le panais en morceaux, et mettez-le dans une casserole. Remplissez avec du lait à moitié et complétez avec de l’eau. Laissez cuire 40 minutes. Une fois le panais cuit, mettez-le au blender avec un peu de jus de cuisson, la crème fraîche, du sel et du poivre. Mixez. Une fois le velouté bien mixé, ajoutez le beurre et mixez à nouveau. Le velouté doit être assez liquide mais onctueux comme un potage.

***Tuile croustillante***

Mixez tous les ingrédients ensemble. Faites chauffer une poêle à crêpes, et versez-y une louche de la préparation. Laissez chauffer, l’eau va s’évaporer et la tuile va se colorer. Une fois cuite, vous pouvez la récupérer et la conserver sur une assiette avec du papier absorbant.

***Les escargots***

Épluchez et coupez en petits morceaux les deux gousses d’ail. Faites chauffer dans une poêle le beurre. Versez-y l’ail coupé en morceaux puis les escargots. Laissez revenir, 2 minutes en remuant de temps en temps. Une fois bien chaud, ajoutez le persil coupé en petits morceaux. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

***Le dressage***

Mettez dans le fond de l’assiette une louche de velouté de panais. Disposez 6 escargots dans chaque assiette. Puis, posez délicatement la tuile.

Cet article a été rédigé dans le cadre du projet « reporter de territoire » soutenu par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l’Europe investit dans les zones rurales, un programme géré par la Région Normandie.

RÉGION
NORMANDIE

UNION EUROPÉENNE

LEADER

Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales