

GOURMANDISE

Pour Bruno Odelot, pas de routine en cuisine !

Depuis presque 20 ans, Isabelle et Bruno Odelot tiennent un commerce à Ham. Ensemble, ils tiennent un commerce de charcuterie-boucherie-traiteur.

L'an prochain, ils fêteront les 20 ans de leur commerce. Isabelle et Bruno Odelot, âgés respectivement de 42 et 45 ans, se sont installés à Ham en décembre 1994. A l'époque, tous les deux jeunes et au chômage, ils se sont lancés dans cette grande aventure.

Bruno Odelot ne regrette rien, bien au contraire. Diplômé d'un CAP cuisine à l'école hôtelière de La Fère, d'un CAP charcutier-traiteur et d'un brevet de maîtrise, il aime réaliser un plat de A à Z. «C'est agréable. On ne fait jamais la même chose : ce n'est pas routinisé.»

Il y a 20 ans lorsque le couple reprend le commerce hamois, «qui date de plus de 100 ans», il décide de rajouter une corde à leur arc : en plus de la boucherie et de la charcuterie, il propose un service traiteur. Le charcutier-traiteur, originaire de l'Aisne, montre son attachement pour la ville en créant un plat spécial : la Hamoise. «C'est un feuilleté jambon cuit/jambon cru à la béchamel et duxelle de champignons», explique Isabelle Odelot.

«C'est une entreprise familiale. On aime le côté convivial.»

C'est ainsi que petit à petit, le couple Odelot a fait son nid dans la ville de Ham. «Au bout de 20 ans, on est connu. Ce n'est peut-être pas parfait, car on n'est jamais parfait. Mais on essaie de faire au mieux», lance Bruno Odelot.

Aujourd'hui, ce dernier, également formateur au CFA de Laon depuis 16 ans, prend des apprentis. Il doit aussi sa réussite au soutien familial. «Nos filles, Chloé et Pauline, nous donnent un bon coup de main... Papy et mamie aussi ! C'est une entreprise familiale. On aime bien la convivialité.»

Les clients découvriront sûrement ce côté convivial et familial dans les plats. Pour les fêtes de fin d'année, Isabelle et Bruno Odelot proposent, par exemple, des verrines de Saint-Jacques aux petits légumes, des cassiolettes océanes bisque de homard, du jambon braisé sauce foie gras, des pavés de cerf aux morilles ou encore du chapon au champagne...

■ Marjorie Michaud

Bruno Odelot, charcutier-traiteur, installé à Ham depuis 19 ans.



La recette de la semaine

DARTOIS DE SAINT-JACQUES ET RIS DE VEAU PAR BRUNO ODELOT, CHARCUTIER-TRAITEUR DE HAM

Ingrédients : 500 g de pâte feuilletée, 250 g de Saint-Jacques, 250 g de Ris de veau, 25 cl de fond de veau, 0,5 l de crème, 1 échalotte, beurre, sel, poivre, cognac.

Poêler les Saint-Jacques et le ris de veau au beurre avec une échalotte ciselée. Flambez avec du cognac. Mettez de côté dans un récipient, sans laver la poêle. Dans la poêle non lavée, mettre la crème, le fond de veau. Laisser réduire pour épaissir, puis ajouter les Saint-Jacques, le

ris-de-veau et mélanger. Mettre le tout au frais. Etaler la moitié de la pâte feuilletée. Dorez les bords avec un jaune d'oeuf. Mettre au milieu de la pâte la préparation de Saint-Jacques et de ris-de-veau. Recouvrir le tout avec l'autre moitié de la pâte feuilletée. Redorer le tout. Mettre au frais une heure. Cuire 30-35 minutes à 200°C.