



Un maître-mot : la convivialité.



Un entretien au petit poil.



Au golf d'Avrainville, l'ambiance est décontractée, sans chichi, mais sérieuse.

Photo V.R.

MMO03 - V1

## L'assiette du jour : Le Pavillon bleu à Villey-Saint-Etienne

Le Pavillon Bleu de Villey-Saint-Étienne bénéficie d'un cadre naturel incomparable. Posé au bord de la Moselle, l'établissement est d'ailleurs une adresse incontournable du Toulouais. Aux commandes depuis 7 ans, Gilles Malfroid a su conserver son esprit tout en lui insufflant un coup de jeune. Et même si la capacité d'accueil a grandi avec ce manager né ici mais aujourd'hui domicilié 6 mois de l'année à New York, le Pavillon Bleu, 500 places assises, a gardé l'ambiance guinguette de ses débuts, le charme populaire de ces bistrotts où l'on vient tout autant pour se restaurer que pour la convivialité. Ici, on vient manger du cochon grillé, ou de la friture (des étangs de Gélaucourt), les spécialités maison, mais aussi des moules, des burgers, des viandes cuites au barbecue... Chaque soir a son assiette et son thème musical. Piano bar, disco, rock blues et évidemment musette - qui rime avec guinguette - rythment les semaines. Ouvert uniquement d'avril à mi-octobre, l'établissement met les bouchées doubles pendant la belle saison : le service est assuré 7 jours sur 7, en continu de 11 h 30 à 22 h 30.



**Gilles Malfroid, mi-new-yorkais, mi-gôgniche, a su conserver l'esprit guinguette de son établissement.** Ph.V.R.

> **Le Pavillon Bleu, 2 Pont de Fresnes, 54 200 Villey-Saint-Étienne (entre Villey et Liverdun).**

## La recette : accras de morue

200 gr de morue dessalée cuite, 200 gr de farine, 2 œufs, 50 gr d'oignons hachés, 1 bouquet de persil petit, 10 gousses d'ail, 1 grosse pincée de piment de Cayenne, 1 sachet de levure chimique.

Hacher les épices et la morue finement, incorporer les œufs, la levure, le piment de Cayenne. Bien pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène. Cuire à la friteuse à 170° jusqu'à ce qu'ils aient une bonne couleur blonde.