GASTRONOMICA

Gratuit - Printemps 2016

Nantes
Angers

N°31

Page 24, direct sur la plage de La Baule, on embarque pour une croisière immobile au Season's, l'équipage aux petits soins, Fred sur le pont, Benjamin Larue aux fourneaux, pour une carte concoctée avec Eric Guérin, chef étoilé et inspiré de la Mare Aux Oiseaux, le soleil en prime...

Page 36, à Vitoria-Gasteiz, en Espagne, entre savoureux pintxos et Txakoli, vin du pays basque, blanc, aux touches légères et fruitées, les vins de Rioja Alavesa, à la robe grenat intense, élégants et aromatiques, nous emmènent illico sur les chemins des bodegas d'une région ou la notion de terroir(s) s'ancre de façon immémoriale.

Page 40, on se damne avec le pigeon mariné cacao, servie avec des tagliatelles de crêpe sarrasin, la chair du volatile confondante de tendreté, transcendé par Jérôme Banctel, 2 étoiles au guide rouge, le chef du Gabriel, à l'Hôtel la Réserve, à Paris...

En primeur

Praud & Walhin

Installés depuis 2010, Eric Praud et Patrik Wahlin ont acquis une jolie réputation dans le petit milieu des traiteurs, sélectionnant de façon rigoureuse les produits et proposant des prestations à la carte. «Notre savoir-faire est aujourd'hui bien assis», se réjouit le chef Patrik Wahlin, d'origine suédoise. «On a commencé dans une «grange», notre petite entreprise a bien grandi», ajoute-t-il. La qualité des prestations fait le succès de Praud & Wahlin. «On est toujours en train de penser à la place des clients, on est tellement sur les détails. Pour nous la salle, décoration, ambiance, service, est aussi important que la cuisine», explique Patrik Wahlin. En cuisine, le chef de la production, Xavier Touzard, assure le suivi des demandes et commandes. On peut citer le Dôme Océan, mousseline de crevettes/œufs de truite/ saumon fumé/ oignons rouges, escorté d'un pain noir, la couronne de saumon mariné à l'aneth, la tatin d'oignons rouges cuite avec de la vapeur d'aiguilles de pin. Ou ce tendre suprême de pigeonneau (Gastronomica goûte évidemment et peut l'affirmer...) légèrement fumé à cru, mini-poire cuite sous vide dans du caramel, la sauce réduite dans le jus de cuisson avec poivre, genièvre.., petite cuisse du volatile au garde à vous comme une gourmandise salée. Des plats que l'on peut aussi retrouver au restaurant L'Envol que gère le duo, à l'aéroport d'Angers-Marcé. On se souvient d'une souris d'agneau cuite 24 heures, confite dans le miel, le harissa et le citron confit,sacrément réjouissante...

Praud & Wahlin.
Zone aéroportuaire Angers Marcé
49140 Marcé.
Tel. 02 41 76 36 30.
www.praud-wahlin.fr

Au menu

8 En primeur
10 Portrait de femme
16 Zoom sur Pierrot Gourmett
20 A la table de...L'u.ni, Nantes
22 A la table de...L'Ail des ours,Angers
24 A la table de...Le Season's, La Baule
26 A la table de...L'Ardoise, Angers
28 L'Atlantide 1874 / Maison Guého
34 Week-end à Vitoria-Gasteiz
38 Marché de Talensac
40 Le Gabriel, Paris
44 A la table de..Jacques Faussat, Paris
46 A la table de...La Royale, Paris
52 Des Mets et des Mots
56/58 A la cave

Couverture Luc Sellier,
au restaurant l'Ardoise, à Angers

Gastronomica
Nantes/Angers est une publication trimestrielle
n°31 Printemps 2016
Gastronomica - 15 rue des Mauges
49410 Le Mesnil en Vallée - 06 09 71 74 66
Gastronomica est une marque déposée

Rédaction :
15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée
Fondateur et directeur de publication,
textes et photos Luc Sellier.
Création : Achromac El Kouri Jean-Pascal
06 75 20 66 91

Contributions :
Pages 52/53 Textes Thierry Caquais

Publicité :
Luc Sellier - 06 09 71 74 66
luc.sellier@gastronomica.fr
Laurent Joly - 06 65 24 23 84
laurent.49@orange.fr

Impression : Ulzama
Dépôt légal à parution.

En primeur à Nantes

VIA.GI, l'Italie à Nantes

Le nec plus ultra de l'Italie se concentre chez VIA.GI, rue de Strasbourg. Le postulat de départ se fonde sur deux axes, le partage avec les clients, goûter et déguster font partie de l'ADN de la maison, et travailler en direct avec les producteurs en montrant aussi des produits que l'on ne trouve pas ailleurs. Luigi Francavilla, italien de Milan et nantais depuis 20 ans, et Nicolas Giraud sont les pourvoyeurs éclairés en bons et beaux produits de la botte. Tous les moments de la journée sont à l'honneur dans la boutique. L'apéritif avec des tarallini aux graines de fenouil, des câpres de Sicile au sel, de la crème de roquette, des antipasti, mini poivrons à la crème de parmesan, petits artichauts marinés ou autres involtini speck que l'on accompagne d'un Prosecco du Domaine de la Tordera, au dessus de Venise, en direct du producteur. L'apéritif toujours mais aussi les repas avec une charcuterie de première classe, belle à voir comme à manger. Le duo ne lésine pas sur la qualité. 90% de la charcuterie vient de chez Bedogni, un des meilleurs affineurs de Parme. «Tous les jambons sont affinés au minimum 24 mois», annonce avec gourmandise Nicolas Giraud. Saucisson des Abruzzes, Bresaola, viande de boeuf séché, pancetta, guanciale, gorge du cochon qui remplace les lardons dans la vraie recette en Italie de la carbonara, produit que VIA.GI est seul dans le grand ouest à faire, speck, jambon un peu fumé de la région des Lacs, difficile de ne pas faire main basse sur le rayon. Les fromages ne sont pas en reste entre mozarella, pécorinos (fromages de brebis) sarde, de Sicile ou le moliterno, pécorino à la truffe noire aux arômes entêtants. On peut aussi citer les pastamancini, des pâtes au blé dur très ancien jamais modifié cultivé en petite production par la même famille depuis plusieurs générations. Vins italiens à découvrir des Pouilles ou de Sicile, sel à la truffe blanche d'Alba, huile à la truffe blanche, risottos aux cèpes, aux asperges, café Barista en grains, moulu, en capsules, un café que seul VIA.GI fait en france... On ne peut tout citer où les papilles défaillent. Peut-être qu'un Bellini les remettraient d'aplomb?

VIA.GI
21, rue de Strasbourg. 44000 Nantes.
Tél. 02 28 08 99 23.

La Maison Paganelli.

Ouvert depuis octobre 2015, Matthieu Paganelli a donné son nom à sa boutique. Bonne pioche car le nom aux accents sudistes se prête à l'activité, la vente de produits corses. Originaire de l'Ile de Beauté, c'est d'abord la région parisienne ou il travaille dans la pub et la communication, puis la reconversion sera nantaise, «une ville abordable, facile d'accès, en pleine expansion», se réjouit-il. Né dans une famille de fins palais, biberonné aux bons produits, la reconversion n'a pas posé de questions. Et les produits corses se sont imposés naturellement.»Il est plus facile de faire les réseaux quand on est de la-bas,» reconnait Matthieu Paganelli, «et cela reste synonyme d'authenticité».

Le rayon star c'est pour le cochon, et le meilleur, celui de Pascal Flori, que l'on retrouve chez Robuchon et consorts, et celui de Jean-Paul Vincensini. Prisuttu en 24 mois d'affinage, lonzu (longe), coppa, salsiccia (saucisson), figatellu (saucisse fraiche de viande et de foie de porc), le cochon est à la fête. Pour accompagner les agapes, des vins de l'Ile, de Calvi, de Sartène, de Patrimonio, (Antoine Arena, Yves Leccia), des vins naturels et bio comme le domaine Abbatucci ou U Stiliccionu aux petits rendements. Miels AOP, confitures i tisori di mimi ou O mà!, huiles d'olive, tapenades, condiments, pâtes, sauces, fromages frais... tout est tentant .Ne pas oublier la pâte à tartiner Scrichjulà, une vraie tuerie. Notons que Matthieu propose des casse-croute (U spuntini en corse) tous les midis.

Maison Paganelli.
13, place Viarme. 44000 Nantes.
Tél. 02 40 89 18 54.

Aux Fourneaux
RESTAURANT TRADITIONNEL DEPUIS 2008
NANTES

Fraicheur

Saveur

Bonheur

Au cœur du goût,
au cœur du quartier Graslin

02 51 825 946 - 4, rue Santeuil 44000 Nantes
www.aux-fourneaux.com - contact@aux-fourneaux.com

Portrait de femme

**Morgane Bechu, pâtissière,
Artis'an Passionné, à Angers.**

Depuis dix-huit mois, Morgane Bechu travaille aux cotés d'Aurélien Trottier, à la pâtisserie Arti'san Passionné, membre des réputés Relais Desserts. Elle est aujourd'hui son «bras droit», responsable de la production, organisant la journée de travail des apprentis, entre autres taches. La vocation n'est pas venue de suite même si une première impression très positive s'était dégagée d'un stage fait en classe de troisième chez Franck Dépériers, MOF (Meilleur Ouvrier de France), à la Petite Boulangerie, à Nantes. L'envie a muri pendant le lycée. *«J'ai fait un BEP en une année chez un boulanger pâtissier à Nantes puis je suis rentré chez Vincent Guerlais pour la mention complémentaire desserts de restaurant et j'ai passé mon BTM (Brevet Technique et Maitrise)»* se souvient Morgane Bechu. Bûcheuse, elle passe en même temps et en candidate libre un CAP de chocolatier. Elle passera six années chez Vincent Guerlais à Nantes avant de partir vers d'autres horizons, en l'occurrence Angers. En mars 2015, elle participe à l'émission «Qui sera le prochain grand pâtissier» sur la 2 (émission diffusée en juin 2015). Morgane ne ressort que du positif de sa participation. *«Cela a été une très bonne expérience, on rencontre des professionnels qui travaillent en restaurants, en pâtisseries, on voit comment s'organise une émission de télévision, on rencontre des chefs reconnus et on fait des contacts, et puis on valorise l'entreprise et son image»,* conclue-t-elle. Le présent c'est Artis'an Passionné ou Morgane participe aux créations, décors, glaçages, formes...*»Je suis très gourmande, il est important de mettre en avant la qualité des produits utilisés, chocolats, fruits, association de parfums. Le gustatif est aussi important que le visuel et vice-versa»,* déclare la jeune pâtissière. A propos, le gâteau qu'elle tient dans les mains s'appelle Trésor...

**Artis'an Passionné
59, rue Saint Laud. 49100 Angers.
Tel. 02 41 87 44 39.
www.artisanpassionne.com**

La qualité
SAMO
chez vous,
c'est possible !

LA POSE à 1€ jusqu'au 15/05 *

SAMO DEPUIS 1975
DÉCORATION ET AMÉNAGEMENT D'INTÉRIEUR

87, avenue du Général Patton
Angers
02 41 48 56 49
www.samodirect.fr

*Offre valable jusqu'au 15/05/2016, et valable uniquement sur la pose du mobilier. Les travaux de plomberie, d'électricité ou autre restent à la charge du client. - SAMO RCS 304 787 252 - Illustrations et documents non contractuels - Images commerciales à caractère d'ambiance - Crédits photos : Ambiance Dressing, Chabert Duval, Édoné, Poggenpohl, SAMO - Création, réalisation SVEN&YOKO - 03/2016.

Recette de Manuel Le Gouil,
restaurant La Poissonnerie et pas que..., Nantes

Photos Luc Sellier

Bar de ligne de Noirmoutier, beurre de cèpes au jus de couteaux.

Pour 4 personnes.

Ingrédients:
1 bar de ligne 2,5 kg - Sauce espuma
10 cl de vin blanc - 300 g de couteaux
10 g de cèpes déshydratés - 140 g de beurre
7 cl de crème liquide - 2 champignons eryngi
légumes de saison - 1/2 sucrine
Viennoise parmesan - 50 g beurre
40 g chapelure - 45 g parmesan
20 g pignon de pin - 3 cl d'huile de cacahuète
Finition - Pousse roquette
Shizo - 20 g pignon de pin

Déroulement:
Fileter le bar en portions de 140 g.
Ouvrir les couteaux en vapeur 3 mn avec le vin blanc.
Réduire le jus de couteaux de moitié, y ajouter la crème, le beurre et les cèpes, cuire 15 mn.
Mixer tous les éléments de la viennoise pour la croute parmesan.
Rotir le bar 5 mn environ à feu doux.
Préparer les légumes de saison selon les envies.
Tailler les couteaux, réaliser une salade avec une brunoise de légumes à l'huile de cacahuète.

Dressage:
Retirer la peau du bar, ajouter la viennoise parmesan.
Dresser les légumes de saison ainsi que le champignon, la sucrine et la salade de couteaux.
Gratiner légèrement la viennoise.
Ajouter le jus de couteaux au beurre de cèpes en espuma.
Finir par les pousses en décoration.
Recette de Manuel le Gouil, restaurant La Poissonnerie et pas que…, Nantes
www.lapoissonnerie.fr

METRO
PREMIUM

Des produits d'exception à destination de la haute gastronomie.

RCS Nanterre N° B399 315 613 - MCCF, SAS au capital de 45.750.000 euros - PREMIUM - .com RETAIL PERFORMANCE Imprimé en U.E.

METRO À vos côtés pour défendre votre indépendance
Pour nous contacter :
METRO.fr ou N° Indigo 0 825 09 09 09
0,15 € TTC / MN

Recette de Benjamin Larue,
restaurant le Season's, La Baule, 44.

Poitrine de cochon confite, voile de haddock, lard, fine mousseline de pois cassés

Pour 4 personnes.

Ingrédients:
1 kg de poitrine de cochon - 1 kg de gros sel (de Guérande, bien sur!) - 2 gr de poivre noir - 2 gr de clou de girofle - 2 gr de baies de genièvre - 2 gr de coriandre (graines) - 2 gr de badiane - 100 gr de occa du Pérou (à défaut petites pommes de terre de Noirmoutier) - 100 gr de pois cassés - 4 tranches de haddock - 4 tranches de lard de Colonata

Préparation de la poitrine.
Retirer le cartilage de la poitrine de cochon tout en la conservant en un seul morceau.
Mélanger le gros sel avec toutes les épices (du poivre noir jusqu'à la badiane). Rouler d'abord la poitrine dans le mélange sel/épices. Faire mariner ensuite au froid dans le reste du mélange sel/épices pendant 24 heures. Après 24 heures, rincer la poitrine à l'eau claire. Cuire le morceau de poitrine sous vide au four à 90°c pendant 12 heures. Réserver.

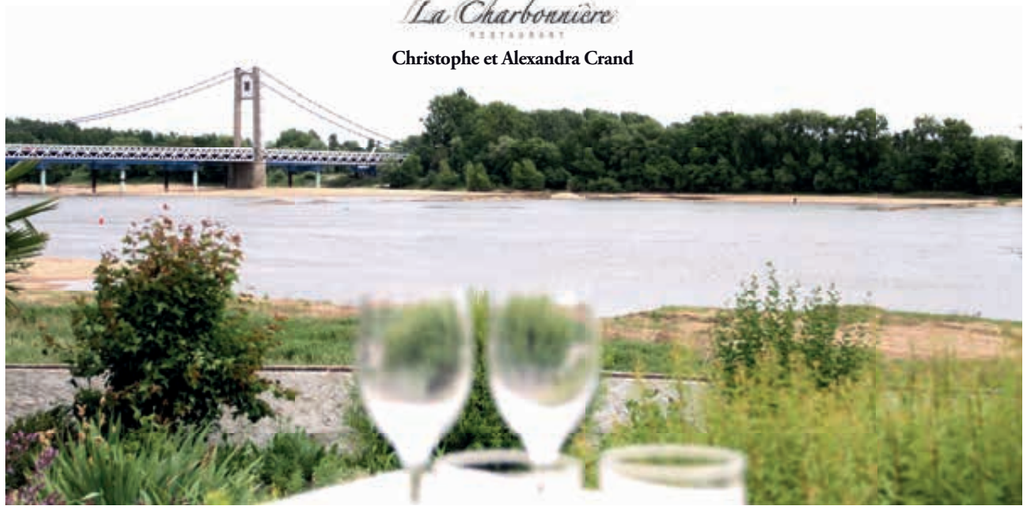
La garniture.
Laver et tailler les occas du Pérou et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn (si pommes de terre de Noirmoutier, les tailler éventuellement en 4 selon la grosseur). Réserver. Cuire les pois cassés dans de l'eau claire (pas salée). A mi-cuisson (pois encore croquants) retirer la moitié des pois et réserver. Laisser cuire le reste des pois cassés jusqu'à obtention d'une purée. Saler et poivrer selon votre goût et réserver.

Dressage.
Tailler la poitrine en 4 morceaux. Snacker (ou poêler à feu vif) les morceaux de poitrine sur les 4 faces. Snacker les 4 tranches de lard Colonata. Disposer dans une assiette: a/ la purée de pois cassés, en quenelle. - b/ les occas du Pérou (ou p.d.t. de Noirmoutier). - c/ la salade de pois cassés (les pois mi-cuits, assaisonnés comme une salade). - d/ le morceau de poitrine. - e/ une tranche de haddock. - f/ une tranche de lard de Colonata

C'est prêt à servir!
NB: la salade de pois cassés est froide, tous les autres ingrédients de l'assiette sont chauds.

La Recette

La Charbonnière
RESTAURANT
Christophe et Alexandra Crand

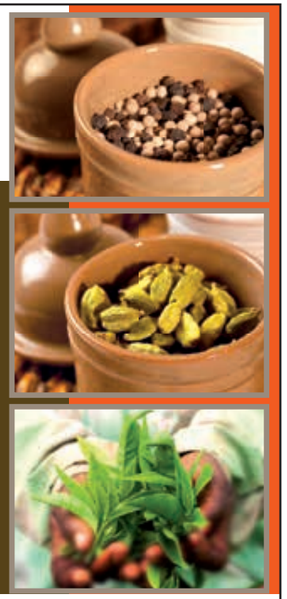


Restaurant La charbonnière, Bords de Loire - 44150 Ancenis - 02 40 83 25 17

RESTAURANT ÉPICERIE FINE VINS COURS DE CUISINE

analude
ateliers culinaires...
2 rue de la Bastille | 44 000 Nantes
02 53 55 65 46 | analude@yahoo.fr

DES EPICES à ma guise



Des épices à ma guise, un monde d'infinies gourmandises à explorer à Ancenis.

Révélez vos talents culinaires ! Avec notre collection de **poivres précieux** et d'**épices raffinées**, sublimez toutes vos préparations.

Offrez-vous un moment de sérénité en dégustant notre sélection de **thés d'origine** et de **thés parfumés** disponibles en vrac et en sachets mousseline en coton naturel présentés à l'unité ou dans une ravissante boîte en bambou.

Faites-vous plaisir avec des saveurs à prix doux.

DES EPICES à ma guise 27 rue St Michel - 44150 Ancenis
Contactez Sylvie : explorateur de saveurs...
Tél. 02 40 09 61 89 - Mob. 06 98 70 26 19
sylvie@desepicesamaguise.com
www.desepicesamaguise.com

Zoom... Pierrot Gourmet, Nantes.

Place Viarme, chez Pierrot Gourmet et sous la houlette de Claire Hamel et de Pierre Fautrat, c'est Guillaume Baugé, ex-second de l'endroit qui est passé chef au mois de janvier. Dans la continuité d'une cuisine aux plats traditionnels aux accents actualisés, le chef revendique une cuisine 100% maison. Comme les sauces faites avec des vrais fonds de viande ou des fumets de poisson. *«La carte change tous les mois, cela fait aussi notre force, et évite la routine», annonce le chef,» mais il y a aussi des best-sellers comme le parmentier de joues de boeuf au foie gras et noisettes, plat qui ne reste pas à l'année mais qui revient au moins un mois par an».* Parlons-en de ce parmentier. A tomber le best-seller (et on comprend pourquoi), viande absolument nickel, limite confite, sauce remarquable, comme un concentré d'identité viandarde, faite avec les parures de joues de boeuf, foie gras enjôleur, imparable de tendresse, on en redemande...Les autres assiettes sont dans la même lignée,comme ces réjouissantes rillettes de cerf sauce cassis, crumble comté. Ajoutez l'accueil non feint de Claire Hamel et de pierre Fautrat et des prix doux, et voila une table sans complication, où partage rime avec chaleur.

Pierrot Gourmet.
28, place Viarme. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 35 25 27.
www.resto-pierrot-gourmet.fr

Parfait glacé panais et ananas, Restaurant Pierrot Gourmet

Pour 6 personnes:

Ingrédients:

2 jaunes d'oeuf
40 g de sucre
3 cL d'eau
150 g de panais
12,5 cL de crème
2,5 cL de lait
2 cL de rhum blanc
1 ananas
20 g de cassonade
8 g de gingembre frais

Recette:
Porter à ébullition eau + sucre pour créer un sirop
Monter les jaunes avec le sirop
Purée de panais : Cuire le panais épluché et coupé dans l'eau bouillante, égoutter et mixer
Monter la crème + le lait
Dans un cul de poule incorporer dans l'ordre jaunes montés, purée de panais puis crème montée + rhum
Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
Verser l'appareil dans des moules silicones en forme de dôme.
Placer au congélateur 12 heures.
Détailler 6 belles tranches d'ananas (sans le coeur) et les faire rôtir avec la cassonade.
Avec le reste de l'ananas nous pouvons réaliser le coulis
Le faire cuire avec de l'eau, du sucre, et le gingembre puis mixer.

Dressage:
Sortir et démouler les dômes 7 minutes avant dégustation
Poser une tranche d'ananas puis poser à l'aide d'une spatule délicatement le parfait glacé dessus.
Agrémenter de coulis.
Pour la décoration, vous pouvez utiliser sucre glace, feuilles d'ananas en biseaux, ou une tuile (ici, tuile au miel)

Zoom...

La Maison Giffard reçoit les honneurs du Concours Général Agricole.

Inspirés par les traditionnelles recettes de la soupe champenoise et de la soupe angevine, les Royal Soup' de Giffard ont reçu une double médaille d'or lors du Concours Général Agricole 2016. 2 cl de Royal Soup' et 8 cl de vin suffisent pour obtenir un cocktail simple et pétillant
pouvant accompagner chaque occasion.
Le Royal Soup' Curaçao Bleu a su séduire le jury grâce à un «bel équilibre sucre/acidité». Le Royal Soup' Pamplemousse a également décroché une médaille d'or grâce à une «finale rafraîchissante avec un peu d'acidité».

Vente en GMS.
Royal Soup' Curaçao Bleu, sucre de canne et citron, 50 cl / 16%: environ 8 euros.
Royal Soup' Pamplemousse, framboise et citron, 50 cl / 16%: environ 8 euros.

Sel noir d'Hawaï.

Sa couleur provient de la lave noire d'Hawaï. Les jolis grains noirs réveillent vos plats de poissons, de crustacés, et en règle générale tous vos plats clairs.

Des Epices à ma guise.
27, rue Saint Michel. 44150 Ancenis.
Tel. 02 40 09 61 89.

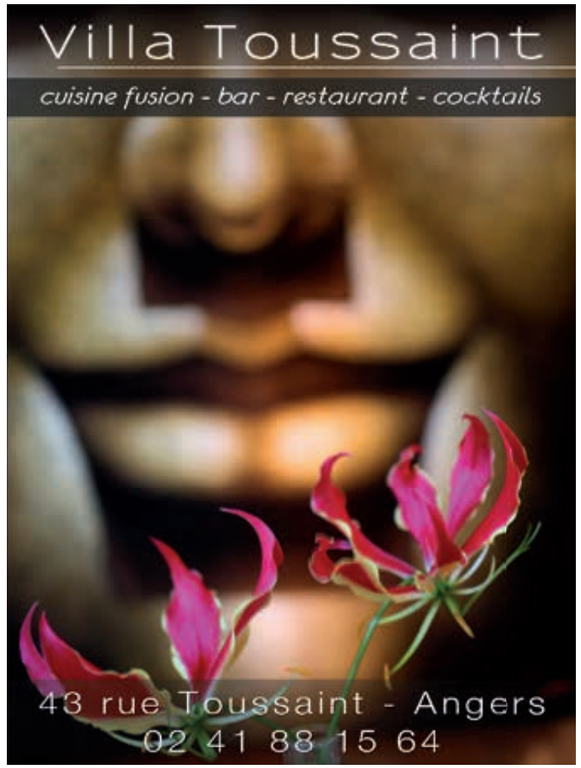
Curry vert.

Un mélange d'herbes et d'épices qui apporte cette note très particulière du Sud-Est asiatique: un mélange de parfums longs en bouche et très frais. A ajouter aux légumes, soupes, sauces...

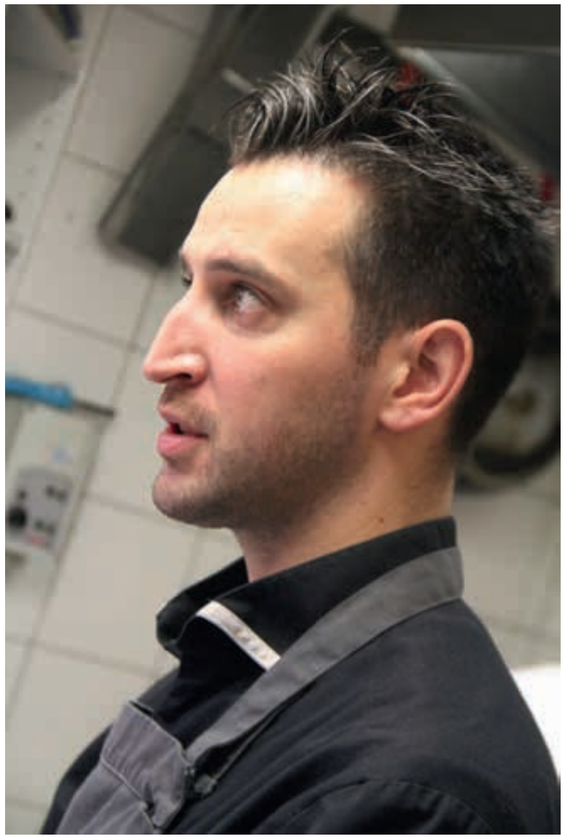
Des Epices à ma guise.
27, rue Saint Michel. 44150 Ancenis.
Tel. 02 40 09 61 89.

VIA.GI
ÉPICERIE ITALIENNE

21 Rue de Strasbourg, 44000 Nantes
02 28 08 99 23



A la table de ... L'u.ni, Nantes



L'u.ni

Comme le temps passe. Depuis 2011 et l'ouverture de l'u.ni, Laetitia et Nicolas Guiet ont fait de l'endroit une table nantaise des plus courues, traçant sans ambages la voie d'une cuisine exigeante et créative.

Comme un sas entre le dehors et le dedans, un bouillon ouvre la parenthèse du repas, proposant au convive de pénétrer dans l'univers culinaire de Nicolas Guiet. Saint-Jacques à la plancha, poireaux confits presque grillés à la plancha, lard di Colonnata, bouillon de coquillages/coques/couteaux infusés au galanga, émulsion au lait de coco, condiments piquillos/fenouil/ noix de cajou, arrosées d'un superbe Muscadet L d'Or de chez Luneau-Papin, ouvrent la route. L'assiette nous emmène dans un océan de caresses en bouche, Saint-Jacques en odeur de sainteté, poireaux fondants à souhait, bouillon aux parfums nomades,chaque chose semble à sa place comme une harmonie dédiée aux saveurs, une envie de zénitude envahit le voyageur immobile. Escapade aux portes de Nantes avec un sandre de l'Erdre cuit avec une croute de tomate séchée, olives taggiasche et cornichons, arencini risotto (croquette de riz) lié au vieux Comté, julienne de patate douce au vinaigre de riz, poudre olive noire séchée, jus avec les éléments de la croute du poisson. L'inventaire de l'assiette pourrait presque se passer de commentaire.

C'est magnifique d'équilibre, la chair du poisson vient fondre en bouche, la croute, où l'olive taggiasche s'épanouit et nous emmène sur le chemin de sa natale Ligurie, délivre des airs de grand Sud, les géniales arencini risotto envoient du peps, croquettes craquantes, le permis de saucer est forcément accordé. Concentré derrière ses fourneaux, Nicolas Guiet continue le festival. L'amateur de viande est dans les starting-blocks pour un fameux boeuf Angus Salers de chez Jean Poirié, éleveur à Chateaubriand. Asperges vertes et blanches, crumble au lard fumé, condiment purée d'asperges et oeuf, jus à l'ail des ours accompagnent la viande, exemplaire de cuisson, tellement tendre. Les asperges se la jouent nature tendance terrienne, le crumble au lard fumé tape juste dans la gnaque de l'immédiateté, la fourchette travaille jusqu'à la liquidation totale. Le dessert conclut magistralement le repas, Nougat canneberge citron confit gingembre/ crémeux clémentine/ tuile blé noir caramel/ segments d'orange sanguine et sorbet idem. On l'a trouvé , il est enfin là le nougat parfait, d'une enveloppante tendresse, avec le crémeux clémentine au- dessus, c'est le nirvana assuré, et la coupable de cet état second est la pâtissière Anne-Lise Genouel. La cuisine de Nicolas Guiet fait mouche à chaque plat, cuisine ouverte et imaginative, aux multiples influences, centrée sur les produits dont les fournisseurs trônent sur une page entière, l' «U.nivers» de Laetitia et Nicolas n'a pas fini de faire des adeptes.

Ce que l'on déguste :

Poularde fermière cuite moelleuse, langoustines marinées citron, shiitaké, bouillon shiitaké iodé.
Lieu jaune de Pays cuit doucement, endivettes aux agrumes et cocos noirs, espuma coco vendéen à la main de Bouddha.
Boeuf Black Angus à la plancha, salsifis citron et jus à la brisure de truffe, pommes de terre darphin, courge aux épices Pharaon Dukkah.
Riz soufflé Petit Lu en crumble chocolaté mangue et goyave, émulsion chocolat noir au Kasha et meringue noix de coco poivrée.

Infos pratiques :

Menus.
Menu déjeuner, entrée/plat ou plat/dessert, 18 euros. entrée/plat/dessert, 22 euros. Menu Carpe Diem, découverte en 4 temps, de 40 à 62 euros. découverte en 5 temps, de 48 à 70 euros. Menu dégustation, en 6 plats, 60 euros, avec accord 4 verres, 88 euros.

L'u.ni.
36, rue Fouré. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 75 53 05.

La Recette

Faux Filet de Bœuf Angus-Salers de Châteaubriant, asperges ail des ours Crumble de lard fumé et jus corsé de bœuf et ail des ours

Marché pour 4 personnes :
600 gr de faux filet net - 300 gr de parures de bœuf
Huile d'olive PM - Beurre demi-sel PM - Un oignon - 1/2 carotte - 5 cl de vin blanc - 1 botte d'asperge blanche - 1 botte d'asperge verte - 5 feuilles d'ail des ours - 50 gr de beurre
40 gr de farine - 30 gr de poudre d'amande - 30 gr de croustilles de lard fumé croustillante - 1 betterave jiogga - Quelques pousses de salades

La recette :
Le jus de bœuf :
Dans une casserole faire chauffer deux cuillères d'huile d'olive, sauter les parures de bœuf vivement. Leur donner une belle coloration, ajouter l'oignon et la carotte émincés finement les faire suer et les colorer, puis déglacer avec le vin blanc et mouiller avec 15 cl d'eau. Porter à frémissement et laisser cuire doucement jusqu'à réduction de moitié. Passer au chinois et conserver.
Au dernier moment ciseler 3 feuilles d'ail des ours, les mixer fortement avec le jus corsé de bœuf et assaisonner avec sel poivre oyster sauce et une pointe de vinaigre blanc.
Le crumble :
Sécher au four entre deux plaques de pâtisseries 30 gr de lard fumé taillé en fine tranches, une fois bien sec les réduire en poudre grossière. Faire ramollir à température ambiante les 50 gr de beurre, le mélanger avec la poudre d'amande et la farine, assaisonner et incorporer au mélange les brisures de lard.
Sur une plaque à pâtisserie, former des petites boules avec l'appareil et cuire à 190°C pendant 8 minutes.
Les asperges :
Eplucher et laver les asperges, les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant selon la taille 6 minutes, les débarrasser dans une eau glacée. Une fois froides les mettre à s'égoutter puis les séparer en trois parties : la tête, le corps et le pied. Conserver le corps et la tête, prendre les pieds et les mixer avec un peu de bouillon de cuisson refroidi et 2 feuilles d'ail des ours. Mixer jusqu'à obtention d'une purée fine et lisse. Assaisonner avec sel poivre et un trait de vinaigre blanc.
Le bœuf :
Préparer et assaisonner les morceaux de faux filets, faire chauffer dans une poêle un peu d'huile d'olive bien colorer sur toutes les faces les morceaux de faux filet, à mi-cuisson ajouter une noix de beurre pour nourrir la viande en l'arrosant abondamment. Une fois la viande cuite à votre à point de cuisson souhaité, la mettre au repos dans une feuille de papier aluminium en l'emballant hermétiquement. La laisser au repos autant de temps que son temps de cuisson.
Le dressage :
Remettre à température les différents ingrédients, disposer la purée d'asperge servie froide, les asperges sur le dessus, le crumble émietté grossièrement, les copeaux de betteraves taillé à la mandoline, les pousses de salades.
Trancher vos morceaux de viande en deux et poser avec le jus à la base.

A la table de ... L'ail des ours, Angers.

L'ail des ours

Jeanine Ahosse, que l'on a connu au Pois Gourmand à Angers, a ouvert son restaurant fin 2015, concrétisant enfin un projet de longue date.

On avait déjà employé le terme réjouissantes au printemps 2014 pour définir les assiettes qu'avait concocté Jeanine Ahosse au Pois Gourmand. On le garde parce que le terme est toujours d'actualité et pas que...Maintenant dans sa maison, la chef(fe) envoie avec enthousiasme sa cuisine intuitive, dans un bel exercice de technique et d'immédiaté, sans tomber dans les travers de la facilité démonstrative. Quatre années au Bristol à Paris avec Eric Fréchon n'enlèvent pas ses doutes et ses questionnements dans l'envie de toujours bien faire. Des doutes, nous on n'en a pas. L'oeuf mollet frit, petits blonds (champignons) de Laurence du marché Lafayette à Angers, jeunes pousses d'épinard, met dans le mille. L'oeuf, superbe avec sa croute, ouvrant sur un jaune des plus onctueux, rend baba de bonheur, escorté avec entrain par les petits blonds parfumés et la pleine fraicheur des jeunes pousses d'épinard.

Dans la famille généreux, donnez-moi le chou farçi épaule de porc et gras de porc accompagné de carottes, salsifis, choux de bruxelles, oignons et aussi pour la sauce/bouillon, échalottes, ail, persil, ciboulette, vin blanc, Armagnac. Un plat pour mettre allègrement tout le monde d'accord, le cochon fondant à souhait, formidablement cuisiné, les légumes juste croquants, en vibrants échos, le bouillon, fluide, prolongeant le plaisir. En sucré, on craque pour un ensoleillé tartare ananas, banane, kiwi, espuma rhum/ananas, aux senteurs estivales. La cuisine de Jeanine Ahosse, gourmande, partageuse, délicieusement évidente, trouve déjà son public. Et ce n'est que le début, c'est évident...

Ce que l'on déguste :

Fondant de foies de volaille, poireaux.
Petit salé, lentilles.
Lieu noir, chou rouge, lardons.
Chou farçi, riz.
Panna cotta chocolat, coulis poire.
Tartare ananas, banane, espuma ananas.

Infos pratiques :

Menus.
Entrée/plat ou plat/dessert, 15 euros.
Entrée/plat/dessert, 19 euros.

L'ail des ours.
8, rue Boisnet. 49100 Angers.
Tel. 02 41 23 30 01.

La Recette

Oeuf mollet frit, jeunes pousses d'épinards, petits blonds et jus de volaille.

Pour 6 personnes.
Ingrédients:
6 oeufs bio + 4 pour les paner.
200 gr de farine, 200 gr de chapelure.
150 gr de beurre.
600 gr de jeunes pousses d'épinards.
6 champignons moyens ou 2 petits par personne.
2 échalotes ciselées.
100 gr de jus de volaille.
Sel, poivre, huile d'olive.

Progression:
Plonger les oeufs dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Les retirer puis les plonger dans l'eau bien froide afin de stopper la cuisson.Les écaler dans de l'eau froide.

Battre 4 oeufs entiers. Rouler les oeufs mollets dans la farine, puis dans les oeufs battus, puis dans la chapelure. Réserver les oeufs.

Les épinards.
Laver puis faire «tomber» les épinards dans une poêle chaude avec du beurre clarifié, en remuant bien. Assaisonner légèrement.

Les champignons.
Nettoyer puis tailler les champignons en quartiers et les poêler avec de l'huile d'olive et les enrober avec les échalotes ciselées et un peu de beurre. Assaisonner.

Dans une poêle bien chaude avec du beurre clarifié, frire les oeufs en les arrosant régulièrement pendant 2 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dressage.
Par oeuf.
Dans une assiette chaude, poser un emporte pièce d'environ 8 cm de diamètre. Disposer sur la moitié du cercle la tombée d'épinards, puis sur l'autre moitié les champignons. Avec une cuillère faire un petit trou au milieu pour maintenir l'oeuf. Enlever l'emporte pièce et ajouter un peu de jus de volaille (1c.a.c). Déposer une pousse d'épinards lustrée (avec l'huile d'olive) sur l'oeuf.

A la table de ... Le Season's, La Baule, 44.

Le Season's

Mer bleue ou aux reflets acier, calme ou agitée, au zénith de midi ou à l'orange d'un coucher de soleil, le Season's nous emmène dans une croisière immobile, entre saveurs subtiles et atmosphère iodée.

Vrai restaurant de plage au confort cosy, le Season's met en prise directe avec l'océan. En ce dernier jour de février, la journée est sublime, ciel bleu, vagues venant lécher tranquillement le sable, accueil bienveillant de Fred, le maître des lieux, et de son équipe,carte concoctée avec soin par Benjamin Larue, le jeune chef de l'endroit, et Eric Guérin, le chef étoilé à la verve créative de la Mare aux Oiseaux, il faudrait être difficile pour ne pas profiter du moment. Et puis on est tout de suite mis dans le bain avec une irréprochable mise en bouche, raviole de cabillaud, mousseline de patate douce, pousses de soja, bouillon de boeuf parfumé aux pommes de terre torréfiées, aux parfums d'épices entêtants. Vent debout sous les iles avec cette assiette précise et jubilatoire, feuille à feuille de saint-Jacques, pousses de soja, velouté froid avocat, coco et citronnelle, huile d'olive et agrumes. Les formidables st-Jacques, marinées, se fondent d'un même élan voluptueux dans le décor et dans la bouche, le velouté et les agrumes offrent un voyage acidulé vers d'autres contrées.

On hisse les voiles, iode en avant, pour une joute amicale entre des filets de rouget barbet, la chair nacrée, et un gang de navets, révélant bien des atouts. Navets radis, navet boule d'or, celui-ci d'abord cuit en croûte de sel puis fumé, mini-navets également fumés, bien vu et bien senti le fumé qui ramène et transcende le coté terrien, le tout soutenu par un jus parfumé au tamarin. Benjamin Larue ne s'en laisse pas compter coté viande et envoie une imparable poitrine de cochon confite, presque une confiserie viandeuse (confite se rapproche de confiserie, non?), la cuisson déliant tous les sucs de l'animal, sublimant sa rusticité. Tranches de haddock et de lard fermier, ocas du Pérou, mousseline de pois cassés et pois en salade font la cour au divin cochon. La croisière se termine en fraicheur et finesse avec une mousse chocolat caramel, une ode à la mangue, en sorbet, en cubes, en jus et un stroëzel crumble de cacao amer. Benjamin Larue, chef au long cours depuis quatre ans au Season's (et ancien second d'Eric Guérin) promet encore de beaux voyages gourmands, à quelques encablures de Nantes et d'Angers. C'est le moment d'embarquer...

Ce que l'on déguste :

Grosses asperges blanches, Oeuf parfait, crème carbonara, lard, croûtons, oignon fumé.
Cabillaud Skrei confit, pak choï, eryngii, crème de céleri fumé.
Noix de veau sous la mère, façon blanquette, riz vénéré, pomme de terre de Noirmoutier, coques.
Ananas confit aux épices, crémeux fruits de la passion/ coriandre, sablé friable.
Le soldat rose, sorbet pamplemousse rose, vodka herbe de bison.

Infos pratiques :

Retour du marché, 29,50 euros.
Sur le sable, 39 euros.
Grande marée, 59 euros.

Le Season's
Avenue du Jardin Public / Plage Benoit
44500 La Baule
Tel. 02 40 60 71 68
www.seasons-labaule.com

La Recette

Filet de rouget barbet au navet

Pour 4 personnes.
Ingrédients:
4 rougets de 300 gr chacun, découpés en filets par le poissonnier.
4 petits navets blancs. 4 gros navets boule d'or.
1 radis noir. 1 navet long blanc.
1 petit radis «Green meat», 1 petit radis «Red meat».
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne.
10 cl de Mirin. 10 cl de vinaigre de riz, 10 cl d'huile d'olive.

Préparation des légumes d'accompagnement (1).
Rincer et tailler les petits navets blancs en 2.
Rincer et tailler le radis noir en lamelles de 1 cm d'épaisseur (garder la peau). Rincer et tailler un gros navet boule d'or en 8 morceaux. Faire cuire ces légumes à l'eau bouillante salée jusqu'à une cuisson al dente. Réserver.

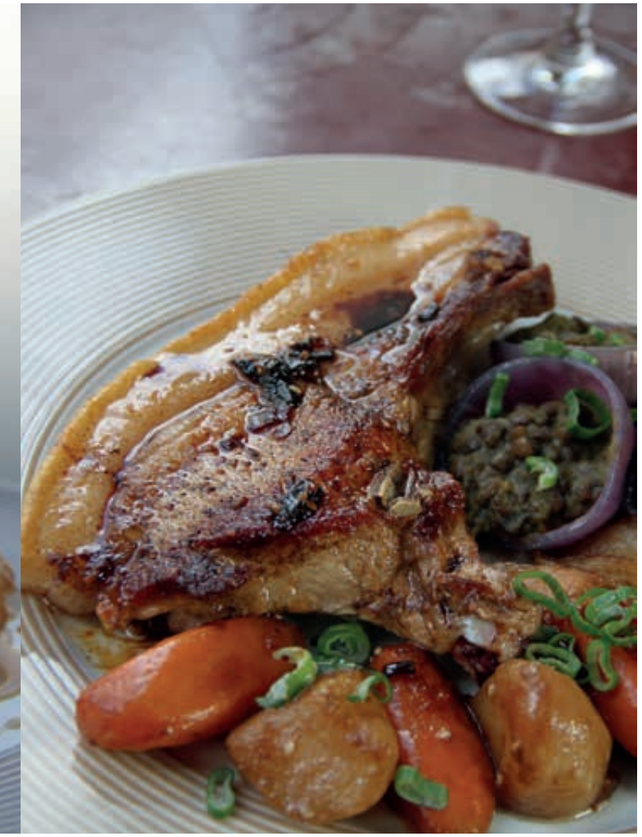
La «mayonnaise de boule d'or» (2).
Rincer et faire cuire les autres gros navets boule d'or à l'eau bouillante et salée, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
Mixer les navets avec la moutarde à l'ancienne et l'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange lisse. Saler et poivrer à votre goût. Réserver.

Préparation des derniers légumes d'accompagnement (3).
Eplucher les radis Green meat et Red meat et les tailler en tranches très fines à la mandoline. Réserver.
Le navet long:
a/ éplucher et tailler le navet long en bandes de 15 cm de longueur à la mandoline (tranches fines).
b/ faire bouillir le mirin et vinaigre de riz ensemble.
c/ verser le mélange bouillant sur les bandes de navet long.
Réserver.

Montage et dressage
Cuire à l'unilatéral les filets de rouget sur la peau 2 mn (plancha ou poêle). Faire revenir au beurre les légumes d'accompagnement (1).
Disposer dans une assiette:
a/ une bande de navet long (3) au centre de l'assiette.
b/ une grosse cuillère de «mayonnaise boule d'or» (2).
c/ poser 2 filets de rouget sur la bande de navet long.
d/ disposer les légumes d'accompagnement revenus au beurre (1).
e/ agrémenter l'assiette de 2 tranches de chaque radis (Green meat et Red meat) (3).
C'est prêt à servir.

NB: Les tranches de radis Green meat et Red meat sont froides, tous les autres ingrédients de l'assiette sont chauds.

A la table de ... l'Ardoise, Angers.



La Recette

Côte de cochon Prince noir de Biscay

Pour 4 personnes.

Ingrédients:
1 carré de cochon pour 4 personnes.
Miel.
Sésame.
Sauce soja.
2 oignons rouges.
Navets.
Carottes.
Bouillon de volaille.
Lentilles du Puy.
Un peu de curry.

Progression:
Badigeonner le carré d'une marinade de miel, sésame, sauce soja, oignons.
Cuire à 180° pendant 1h30.
Cuire navets, carottes et 2 demi-oignons rouges dans un bouillon de volaille.
Les terminer da

l'Ardoise

L'Ardoise, c'est le repaire des frères Pasquier. David en salle et Jonathan en cuisine font tourner l'endroit dans une ambiance... familiale. La maman des deux gaillards assurait encore il y a quelques jours le service. Mur en caisses remplies d'ustensiles vintage, mobilier bistrotier, tapis, bar reconstitué à partir d'autres meubles, on se sentirait presque à la maison. La clientèle ne s'y trompe pas, certains y faisant leur cantine. Mais l'endroit ne serait rien sans la cuisine pleine de punch de Jonathan Pasquier. Comme ce formidable carpaccio de dorade grise, langoustine, noisettes du Piémont, cive, moutarde, bouillon dashi, huile d'olive et citron vert. Le poisson, superbe de fraîcheur, fond sous les papilles, la noisette apporte son croquant si caractéristique, la langoustine tient la marée face à la dorade, le bouillon de dashi et l'huile d'olive nappent l'ensemble, le printemps a trouvé son entrée. On continue dans l'ultra-fraîcheur avec des pimentios de piquillo farcis de lieu jaune, mâche de la Ménitré, vinaigre de cidre du normand Cyril Zangs.

L'association fonctionne à merveille, le côté sudiste des pimentios ne prend pas le dessus sur le côté iodé du poisson, l'assiette se livrant en de généreux contraires. On change de registre avec la côte de cochon Prince noir de Biscay, en direct de chez l'éleveur, carottes et navets de chez Vincent Nedellec à la Ménitré, lentilles du Puy, sauce de cuisson aux épices douces. On ne rigole pas, animalité à tous les étages, pas mièvre la bête, on l'imagine gambader, les sabots dans l'herbe, les naseaux en alerte, un cochon d'anthologie! Une cuisson aux petits oignons met en scène un gras magnifique, une chair goûteuse; les beaux légumes cuits au bouillon ne font pas de la figuration et escortent avec entrain le réjouissant quadrupède. Jonathan Pasquier, par des incantations secrètes, invoque Rabelais au banquet. En guise de point final, un caressant millefeuille de dacquoise aux amandes, crème chocolat noisette, tuile à l'orange s'accoquine sans vergogne avec une vigoureuse liqueur de mandarine. Pour les vins, les «gars du coin» sont en vedette, Thomas Boutin, Bruno Rochard, Didier Chaffardon...Alors, on en fait sa cantine?

Ce que l'on déguste :

Carpaccio de dorade et langoustine au bouillon dashi, huile d'olive et citron vert.
Filet de lieu jaune de ligne, risotto, shitake et jus au cresson.
Côtelettes d'agneau, carottes, poireaux et purée de topinambours à la fève de Tonka.
Beignet, compote au piment d'espelette et sorbet au pommes.

Infos pratiques :

Menus.
Le midi, entrée/plat ou plat/dessert, 13,80 euros.
Entrée/plat/dessert, 17,40 euros.
Le soir, entrée/plat ou plat/dessert, 24,50 euros.
Entrée/plat/ fromage ou dessert, 28,50 euros.

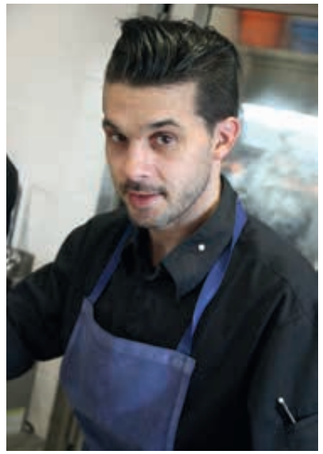
L'Ardoise.
7, rue de la Tannerie. 49100 Angers.
Tel. 02 41 88 18 32.

A la table de ... L'Atlantide 1874 / Maison Guého, Nantes.

L'Atlantide 1874 / Maison Guého

Exit le sommet de la Chambre de Commerce de Nantes, c'est dorénavant sur la butte Sainte Anne que Jean-Yves Guého et son équipe propulsent la Maison vers d'autres horizons. Et de l'horizon il y en a sur ce nid d'aigle d'où l'on contemple les bras de la Loire se réunissant, Trentemoult et l'Ile de Nantes, le tout baigné par cette fameuse lumière inhérente au fleuve royal. La Maison est belle et la cuisine, dopée par le lieu, envoie des assiettes prêtes à tutoyer les nuages. Ce n'est pas cette brouillade d'œufs à la truffe, club et mouillette à la truffe, qui dira le contraire. La truffe prolonge magnifiquement son empreinte en bouche, la brouillade se la joue suave, la mouillette poivrée, tonique, et ce petit club sandwich de folie, dans le genre régressif, donne l'envie express d'y retourner. A suivre Saint-Jacques et truffe, émulsion de céleri, sans se pencher sur l'assiette, la truffe enivre déjà les narines, les Saint-Jacques, superbes, instantanément fondantes, le plat installe un moment de bonheur, une parenthèse de félicité.

Jean-Yves Guého et Tanguy Ratier, le chef exécutif de la Maison, n'ont pas dit leur dernier mot et mettent le convive en émoi avec un bar de ligne en voile de truffe, pulpe et chips de topinambour, poudre d'échalote. Doit-on employer des superlatifs ou alors ne rien dire car tout est dit. Le bar beau, cuit au cordeau, cuisson exemplaire, coté terre presque tourbé pour le topinambour, la truffe en exquise esquisse, ainsi va la cuisine de l'Atlantide 1874, d'intensité(s) aromatique(s) en verve séductrice. Comme cette épaule d'agneau de lait élevé sous la mère, confite, aux épices douces comme un tajine de légumes, un plat fondant de partout, l'agneau en envoûtante tendresse, la semoule parfumée et céleri, figues, pruneaux, abricots, coings confits à déguster comme des bonbons, une impression entêtante de sucré/salé procure un plaisir non feint. Valentin Tamic, le chef pâtissier, achève avec brio les agapes avec un ananas rôti au miel, au poivre de Jamaïque, boules de mousse citron Kalamandari, sablé diamant, sorbet au poivre de Jamaïque, dans une joyeuse sarabande de notes fraîches et toniques. Maintenant chez lui, entouré des siens et d'une équipe motivée, Jean-Yves Guého compte bien profiter de cette vue magique pour un temps indéterminé. Les amateurs d'une cuisine généreuse , alliant sensibilité et technicité, justesse et émotion, feront de même...



Araignée de mer décortiquée, fine pulpe de fenouil, salade d'endives par Jean-Yves Guého, l'Atlantide 1874 (1* au Michelin), Nantes.

Pour 2 personnes.

Ingrédients:
1 araignée femelle.
2 bulbes de fenouil.
1 carotte.
4 tranches de pain en voile.
1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 branche de thym.
1 l de lait.
1 cuillère à soupe de graines de fenouil.
1 botte d'aneth, sel, poivre.
1 endivette bien ferme.
1 orange.
10 cl d'huile d'olive.

Déroulement:
Réaliser un court bouillon avec les carottes, l'oignon, l'ail, le thym, sel et poivre,
faire bouillir 15 mn et refroidir.
Plonger l'araignée dans le bouillon et porter à ébullition 10 à 12 mn.
Décortiquer l'araignée tiède.

Lancer la pulpe et les graines de fenouil dans le lait, cuire 20 mn à petit frémissement,
égoutter en gardant le lait de cuisson pour mixer le fenouil bien lisse.
Effeuiller l'endivette et l'assaisonner avec le jus d'orange et l'huile d'olive.

Dresser la purée dans un emporte-pièce de 70 mm.
Ajouter l'araignée décortiquée, assaisonner avec l'huile d'olive, fleur de sel et un peu d'aneth.

Décorer l'araignée avec copeaux de fenouil cru, endivette et quelques shizo/iode.Préparer une sauce (bouillon de volaille et quelques copeaux de foie gras), les arroser et servir bien chaud.

La Recette

Vidéo sur l'Atlantide 1874 sur www.gastronomica.fr

A la table de ... L'Atlantide 1874 / Maison Guého, Nantes.

Ananas roti au miel, Calamansi et poivre de Jamaique

Pour 4 personnes.

Sablé diamant :
0.330 kg farine - 0.250 kg beurre - 0.200 kg vergeoise
0.005 sel - 1 gousse de vanilla. Mélanger tous les ingredients, puis étaler entre deux feuilles papier guitare. Réserver au frigo, détailler en forme de S.

Mousse citron :
0.250 kg calamansi - 0.250 kg citron jaune
0.600 kg crème montée - 0.225 kg meringue Italienne - 0.016 kg gélatine - PM poudre piment Jamaïque
Faire fondre la gélatine, puis l'incorporer à la meringue Italienne et ajouter la pulpe de citron. Mélanger le calamansi et la crème montée. Homogénéiser les 2 appareils , puis mouler en moules sphériques.

Crémeux ananas :
0.500ckg jus ananas - 6 jaunes
6 œufs - 0.150 kg miel - 0.250 kg beurre
0.008 kg gélatine - Monter un sabayon dans une casserole puis hors du feu, ajouter la gélatine et le beurre. Mouler en ½ sphère.

Pâte à raviole :
0.100 kg jus orange - 0.200 kg eau
0.100 kg sucre - 0.003 kg aga agar
0.002 kg gélatine - PM piment Jamaïque
Faire bouillir l'ensemble puis ajouter la gélatine. Verser sur un plateau , une fine couche de 1 mm
Laisser prendre , puis détailler des cercles de 5cm et 6 cm. Former les ravioles avec les ½ sphères de crémeux ananas.

Sorbet :
0.500 kg calamansi - 0.500 kg fromage blanc
0.600 kg sucre - 0.500 kg eau. PM piment Jamaïque
Réaliser un sirop , verser sur la pulpe et le fromage blanc, bloquer en paco et turbiner.

Glaçage pour les boules :
Faire bouillir l'ensemble , laisser tiédir puis tremper les boules de mousses congelés dedans.

Ananas rôti :
Couper l'ananas en quartier, enlever le cœur, puis rôtir avec du miel, à 160 ° C pour plus de fondant. Diviser chaque quartier en 3 à la fin de cuisson.

Décoration :
Chips ananas
Graine grenade
Tartare ananas

Ce que l'on déguste :

Langoustines aux épices à Tandoori, fromage blanc/citron et tuile de lait craquante.
Bar de petite pêche laqué à l'anis vert, pétales de fenouil à l'aneth.
Epaule d'agneau de lait confite aux épices douces, tajine de fruits secs et graines de blé.
Sablé fondant de coco et citron vert, marmelade de pamplemousse.

Infos pratiques :

Menus.
Déjeuner de l'Hermitage, 38 euros (e/p ou p/d 30 euros)
Diner de l'Hermitage, 48 euros.
Menu des Epicuriens. Menu A à 68 euros, menu B à 98 euros.

L'Atlantide 1874 / Maison Guého.
1 * au Michelin.
Butte Sainte-Anne.
5, rue de l'Hermitage. 44100 Nantes.
Tel. 02 40 73 23 23.

Week-end à Vitoria-Gasteiz, Pays basque Espagnol

Entre les dégustations de vins de Rioja Alavesa et du Txakoli d'Alava sous les tentes de la foire aux vins Ardoaraba, la visite de la ville médiévale avec ses remparts du XIe siècle et ses palais de la renaissance et l'impressionnante restauration de la cathédrale de Santa Maria, la découverte de l'incroyable vallée salée de Salinas de Anana, un déjeuner pintxos dans trois des meilleurs bars à pintxos de la ville, des diners le soir au Sagartoki et au Portalon, la Plaza de Abastos, un atelier sur le fromage Idiazabal… pas le temps de s'ennuyer dans la capitale de la province d'Alava et de la communauté autonome du Pays Basque en Espagne. C'est en effet à Vitoria-Gasteiz que siègent le gouvernement et le parlement basque. La ville a été également capitale verte de l'Europe en 2012, un an avant Nantes.
Le samedi matin, visite à la Plaza de Abastos, en plein centre ville.

Marché / halles classiques, la désaffectation du public était progressive depuis des années. La ville, le supermarché en dessous et les propriétaires (car aujourd'hui tous les commerçants sont propriétaires de leurs étals) prennent le problème à bras le corps et transforment le marché en un lieu confortable et chaleureux, plancher bois, éclairages doux, boutiques à la pointe de la modernité, jouant parfois la carte du design. Restauré à partir de 2012, l'endroit est inauguré en 2013, comptant deux fois moins de commerçants qu'avant. La clientèle est aujourd'hui au rendez-vous.
Ouvert tous les matins, du lundi au samedi, viandes (en vitrine), charcuteries, poissons et fruits de mer, légumes remplissent paniers et cabas.

Plaza de Abastos

Plaza de Abastos

Dégustation de Rioja Alavesa

La Vallée Salée à Añana

Visite à la fascinante Vallée Salée de Añana par un brumeux matin d'hiver. Un peu de géologie pour comprendre la vallée. La présence de sel s'explique par le phénomène géologique nommé Diapir. Dans les grandes lignes, il consiste en l'ascension vers la surface terrestre de substances plus anciennes en raison de leur faible densité, comme une bulle d'air plongée dans un liquide présente un mouvement ascendant. Ce processus particulier a débuté ici il y a près de 220 millions d'années, lorsque les roches évaporitiques du Trias, situées à quelque 5 kilomètres de la surface, commencèrent à remonter vers la surface, entrainant avec elles les matériels qui caractérisent le paysage salin: calcaires, marnes, argiles, ophites, etc. Ce processus est encore actif.

Les origines de l'exploitation du sel sont difficiles à déterminer. On a localisé plusieurs gisements datés de l'époque Enéolithique /Age du bronze. Bien que les informations archéologiques disponibles soit souvent partielles et hypothétiques, il est possible d'aborder l'hypothèse d'évolution suivante: l'exploitation des affleurements de saumure a pu débuter à la préhistoire, elle s'est poursuivie pendant la période romaine dans des noyaux d'habitat localisés à proximité. Salinas de Añana n'apparait en réalité, en tant que noyau de population, qu'au milieu du 12e siècle. La vallée sera exploitée jusqu'à la première moitié du 20e siècle, la seconde moitié se distinguant par une phase d'abandon.

La production de sel.
A l'époque de la plus grande splendeur se trouvaient dans la vallée plus de 5000 plates-formes d'évaporation qui, au total, occupaient une surface de 95 233 mètres carrés. L'abandon de la production de sel et l'état de ruine actuel d'une grande partie de la vallée est une conséquence des restaurations produisant des résidus impossibles à évacuer et de la perte de la rentabilité économique à partir des années 70. Aujourd'hui, c'est la Fondation Valle Salado de Añana, une institution à but non lucratif, qui est chargé de mettre en valeur ce paysage culturel et unique. Parmi les objectifs prioritaires se trouve la récupération intégrale des salines. La restauration engagée est destinée à la production de sel de haute qualité, à la restauration historique et didactique, à la production d'énergie, aux spectacles, aux visites touristiques et éducatives. De grands chefs étoilés espagnols utilisent le sel de la vallée: Joan Roca, Martin Berasategui ou encore Andoni L. Aduriz du restaurant Mugaritz...

1 - Senén González / 2 - bar Perretxico / 3 - Bar Tolono piñtxo poivroñ, thoñ, añchois cru, saumoñ, morue, superbe! / 4 - Bar Tolono, dehors... / 5 - bar Saburdi, pintxo version brochette / 6 - Bar Saburdi

Pintxos
à Vitoria-Gasteiz

Le vendredi soir, diner à **Sagartoki,** chez le chef Senén González, une institution à Vitoria-Gasteiz.
Considéré deux fois comme le meilleur pintxos bar d'Espagne, le chef a été aussi récompensé de multiples fois pour sa tortilla de patatas. Les compétitions de tortillas sont des évènements très suivis en Espagne et Senén González en est l'un des champions. A Sagartoki, dans une superbe salle mi-indus mi-design, la tortilla sauce truffe et moutarde nous en met plein les papilles, riche de texture(s), dans une formidable communion entre oeufs et pommes de terre, en retentissant concentré d'identité. Pintxos croquetas jambon ibérique, fromage bleu et noix ou morue et pomme de terre ouvrent le diner avec brio, comme une petite farandole de saveurs bien balancées.
Pour les photos, aller sur le site www.sagartoki.com, les photos sont très belles. En fait je ne prends jamais de photos de plats le soir, le flash serait désastreux, vous savez tout…

Le dimanche midi, déjeuner en trois étapes, dans trois des meilleurs pintxos bars de la ville.

Perretxico.
Attention, le pintxo nourrit, avec trois ou quatre on peut facilement faire son repas.

Toloño.
Ambiance plus rock au Toloño, qui a obtenu en 2014 le prix du meilleur bar à pintxos de tout le Pays Basque.
C'est bondé, les gens dégustent sur le trottoir, dans une ambiance bon enfant et les pîntxos frappent juste.

Saburdi.
On finit au Saburdi avec, entre autres, un plantureux pintxo, comme un hot dog mais avec du txistorra, un chorizo du Pays Basque (pas de photo mais ne pensez pas que je l'ai englouti tout de go, j'étais déjà rassasié…).

Pour l'anecdote, le célèbre clown vendeur de hamburgers n'a pas tenu dans le centre ville. C'est plutôt unique et on comprend pourquoi. On aurait pu intitulé l'article « les pintxos font de la résistance »! Comme quoi il n'y a pas de fatalité..
Textes et photos Luc Sellier

Sagartoki.
C/Prado, 18, 01005 Vitoria-Gasteiz
Perretxico.
San Antonio, 3, 01005 Vitoria-Gasteiz
Toloño.
Cuesta San Francisco, 3, 01001 Vitoria-Gasteiz
Saburdi.
Eduardo Dato Kaléa, 32, 01005 Vitoria-Gasteiz

Pintxos à Nantes chez Tapas et Vinos

Si Tapas et Vinos avait pignon sur rue à Vitoria-Gasteiz, nul doute qu'au concours de pintxos la première marche du podium lui serait dédié. Pamela Solar Livacic, la cheffe du lieu et Cristobal, récemment arrivé en cuisine du Chili (comme la cheffe), concoctent des petites mécaniques de précision gourmande, des bijoux à manger, chaque pintxo frappe, étourdit le palais, concentré de goûts au rendez-vous , porté par une cuisine insufflant un maximum de sensations. Pas de doute , Pamela Solar Livacic occupe désormais pleinement l'espace culinaire de sa maitrise et de sa sensibilité. *«J'adore le concept d'avoir plusieurs choses sur la table»*, avoue-t-elle. *«Je change régulièrement pinxtos et tapas comme les calamars à la Romana ou les tortillas que je travaille un peu plus que les classiques».*

Merkén et pimenton.
Pintxo de Idiazabal (fromage basque) / carpaccio de boeuf / crème de fromage Idiazabal / poivre de Madagascar et vinaigre de framboise, tout en onctuosité relevé délicatement par le poivre, pintxo foie gras mi-cuit au Merkén (épice chilien) et pimenton de la vera (piment doux séché puis fumé au bois de chêne), le foie gras à se damner, le piment qui s'immisce en catimini, ça envoie en bouche, ou la grande fraicheur iodée du pintxo gambas/ avocat/ fenouil et citron vert, c'est comme un festival de mini-plats.
En mode reviens-y.
Le sucré n'est pas laissé pour compte. Comme ce crèmeux de chocolat, fleur de sel, huile d'olive, ces deux derniers distillant une légère et subtile amertume sur le chocolat en mode reviens-y, ou une tarte au citron meringuée à la chilienne sur sablé, le citron envoyant un souffle tonique, ou encore une pomme caramel sur financier, pomme confite, caramel craquant, unis pour le plaisir des papilles dans une évidente complicité.

A family affair.
Pour l'histoire, ouvert en 2011 par Sébastien Mallet et Pamela, c'est aujourd'hui une famille élargie qui s'occupe du lieu, Cristobal en cuisine étant le beau-frère de la cheffe, et Vania la soeur de Pamela étant en salle, tous les deux arrivant du Chili. Vous suivez? Notons que tous les mardis midi, Tapas et Vinos sert des empanadas (chaussons farcis) à La Fille du Tonnelier, cave à Carquefou.

Infos pratiques :

Les pintxos sont servis le soir, le midi c'est le menu.
Les pintxos vont de 1,50 euro à 4 euros, prix très doux pour ce que l'on a. Tapas, exemple les croquetas, 3,50 euros, tortilla de patatas, 4,80 euros.
Le midi, formules de 9,90 euros (plat du jour) à 15,90 euros (e/p/d).

Tapas et Vinos.
15, rue Kervégan. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 20 86 91.

Talensac,

l'Eldorado des beaux produits, chapitre 4.

Les artisans charcutiers et traiteurs du marché de Talensac on fait du lieu une destination rêvée pour les amateurs de beaux produits, exhibant avec fierté et raison mille et une merveilles, déclencheurs de gourmandise. Boudin blanc, boudin noir, pâté de campagne, pâté Breton, andouille et andouillette, saucissons de porc, de canard, d'Auvergne, à l'ail, terrine de foies de volaille aux myrtilles, terrine de poulet au citron, rillettes cuite à l'ancienne, rillettes d'oie, rillauds, jambons serrano, de Bayonne, Ibérico, charcuterie corse et espagnole, tripes, foie gras, saucisses au Muscadet...Mille et une expressions de terroirs bien vivants, à déguster ici et maintenant!

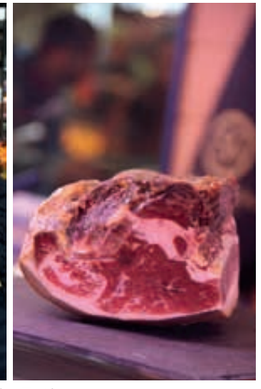
Didier Damiet / Le Sarthois
Artisan créateur. Fabricant de produits charcutiers. Certification QualiChef. Spécialiste de l'andouillette et des rillettes cuites à l'ancienne. Terrine de foies de volaille aux myrtilles sauvages, rillettes de boeuf bio au muscadet...

Potrel / Elisabeth Potrel.
Depuis 36 ans à Talensac. Laboratoire et magasin à Derval. Fabrication maison. Spécialité les mille crêpes. Paté de campagne, saucisson à l'ail, boudin noir, plats traiteur, crêpes et galettes... Tel. 02 40 48 76 94.

Jean-Pierre Rigaud.
Membre de l'équipe de France de la Gastronomie. Fabrication artisanale. Spécialités: terrine Grand Mère aux parfums oubliés, cochonnailles gourmandes et surprenantes. Andouille tirée à la ficelle, assaisonnée au sel de Guérande et poivre moulu le jour de la fabrication, tripes «à ma façon», jambon blanc maison... Tel. 06 30 24 51 34.

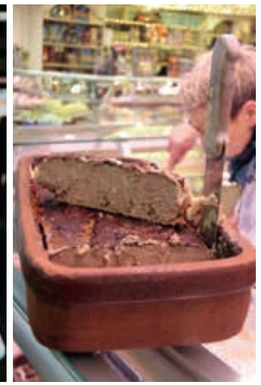
Christine Rineau.
Depuis 35 ans à Talensac. Travaille des produits artisanaux. Bouchées à la reine au ris de veau, tomates farcies, boudin blanc, pâté Breton, rillettes de canard, terrine de poulet au citron, rillauds, saucissons...

Le Petit Breil.
Produits bio. Saucisses au Muscadet, rôtis cuits, boudin noir, jambon blancLangouille (langue de porc cuite avec du poivre au milieu). Filet mignon, échine. L'hiver, choucroute, poitrine demi-sel et jarret, tripes. L'été, merguez... Tel. 02 40 12 19 08.



La Jambonnerie Nantaise / Rachel et Emilie.
Charcuterie espagnole et corse, jambon serrano, jambon de Bayonne, jambon ibérique. Saucissons d'Auvergne, charcuterie de Savoie, « noix de Savoie fumée», pancetta, soubressade de Majorque, chorizo ibérico. Tout pour la raclette (morbier...). Tel. 06 08 21 52 53.

Maison Brison / Christelle
Produits artisanaux. Produits fabriqués maison. Terrines de saison. Porc du Cantal, boudin blanc, pâté en croute, foie gras toute l'année, rillettes d'oie, saucisson lyonnais, boudin noir à l'ancienne, saucisson de canard, saumon d'Ecosse label rouge fumé par la maison... Tel. 02 51 82 23 17



Trillard frères.
Artisan. Andouille, pâté de campagne, jambon blanc... Tel. 02 40 48 50 71.

A la table de ... Le Gabriel, Hôtel la Réserve, Paris.

Le Gabriel

Le Gabriel, La Réserve Paris-Hotel and Spa.
Un peu d'histoire : ancienne propriété du Duc de Morny, construite en 1854, puis résidence Maxim's de Pierre Cardin, l'hôtel particulier, situé à deux pas de l'Elysée, est racheté en 1996 au couturier par Michel Reybier, l'actuel propriétaire et créateur de la Réserve Paris-Hotel and Spa. Un peu de chiffres : ouvert en janvier 2015, 5000 mètres carrés de grand confort décorés par Jacques Garcia, 250 tonnes de marbre, 6000 mètres carrés de tissus, rideaux et autres voilages, 2 ans de
travail pour 20 artisans, 26 suites, 14 chambres, 16 mètres de long pour la piscine intérieure et...2 étoiles pour le restaurant du lieu, le Gabriel, drivé avec brio par le chef Jérôme Banctel. Grand salon d'apparat, bibliothèque aux livres reliés, salon d'accueil, bar cosy aux fauteuils, divans et rideaux rouges, restaurant en bleu, nuit, or et cuir de Cordoue, l'endroit est luxueux sans être pompeux, comme un séduisant et enveloppant cocon où rien ne semble pouvoir vous arriver.

Banctel sans réserve.
L'amuse bouche porte bien son nom. En effet la bouche s'amuse avec ces morilles, vin jaune, noisettes concassées et jeunes pousses d'épinard, soutenues par la cuvée Goulée 2009 Château Cos d'Estournel (qui appartient au propriétaire des lieux). Fraîcheur de l'épinard, croquant de la noisette, onctuosité de la morille, on est en de bonnes mains, celles de Jérôme Banctel, passé par le Crillon, dix années à l'Ambroisie de Bernard Pacaud et 8 années avec Alain Senderens au Lucas-Carton et qui fait désormais cavalier seul exprimant sans fioritures une indomptable exigence de cuisinier. L'embuscade s'annonce par l'entremise d'asperges du Vaucluse, crème de ziste, beurre de poule (jaune d'oeuf mariné à la pâte de miso), concombre en impression de hachis d'huîtres, émulsion d'huile d'olive. On commence tranquillement et soudain l'assiette s'envole, entre les plantureuses asperges so natural, juste humectées de l'émulsion, le cinglant acidulé de la crème de ziste, l'addiction immédiate à l'expressif concombre et son impression de hachis d'huîtres. On a compris, on attache sa ceinture!

Sur les ailes d'un ange.
Le homard bleu breton est ici chez lui, traité comme un prince, superbe dans sa texture préservée, rôti au beurre de homard, bluffante carbonara d'oignons, porté(e) par un jus de poisson à la truffe. Pas de demi-portions dans l'assiette mais de beaux morceaux du crustacé, aux belles tonalités iodées, la chair charnue et envoûtante. Jérôme Banctel n'a pas fini de nous en conter avec un des plats déjà incontournables de la maison, le pigeon de Vendée, cacao, tagliatelles de sarrasin. Incontournable on comprend pourquoi. Comme une évidence, tout simplement dans la vérité du produit, dans la quintessence du volatile, confondant de tendreté, boosté par la délicate mais entêtante marinade cacao, assénant au mangeur bouche bée de salvateurs uppercuts de bonheur. On se calme, on assure, on décortique le divin pigeon, impossible d'en laisser, on se fait discret pour finir avec les doigts mais avec classe et «doigté» (justement) bien sûr. Les tagliatelles de sarrasin découpées dans une galette de sarrasin escortent de belle manière l'adorable animal.

Sésame ouvre toi
Le dessert très en verve ne clôture pas le repas mais semble annoncer de nouvelles aventures. L'orange sanguine entourée d'un biscuit thé matcha, intérieur streusel sésame, mousse d'orange sanguine, sorbet sésame noir, envoie vivacité et notes détonnantes, dans un élan enthousiaste et malicieux. Si on ajoute un personnel pas guindé mais prévenant et fort agréable, le Gabriel cumule les bonnes raisons de venir déguster la stimulante et raffinée cuisine de Jérôme Banctel, à l'impeccable technique, alliant délicatesse et saveurs bien balancées, définissant sans ambages les contours d'un luxe plus accessible et plus ouvert.

Ce que l'on déguste :

Oeuf de poule bio, jaune coulant et morilles au vin jaune.
Homard bleu rôti, carbonara d'oignon, sauce cardinale.
Coquillages d'exception de Bretagne, bouillon clair et caviar oscietre.
Cochon de lait de Burgos croustillant, carottes au cumin.
Canette de Challans au charbon, navets caramélisés, kumquat.
Aloé Vera, mentholée, sorbet citron vert.
Soufflé chaud au chocolat et safran.

Infos pratiques :

Menu déjeuner, 67 euros.
Menu dégustation, 148 euros.

Le Gabriel, 2 au guide Michelin / La Réserve Hôtel-Paris and Spa.**
42, avenue Gabriel. 75008 Paris.
Tel. 01 58 36 60 60.
www.lareserve-paris.com

A la table de ... Le Gabriel, Hôtel la Réserve, Paris.

Pigeon de Vendée, cacao, tagliatelle de sarrasin

Le pigeon.
Ingrédients pour 4 personnes.
Pigeon de Vendée, 500 g par personne soit 4 pièces. 10 gr de miso. 10 gr de mirin.
5 gr de cacao en poudre. Huile de sésame. Beurre doux

Progression:
Habiller les pigeons, les lever en gardant les cuisses accrochées.
Désosser les cuisses.Mélanger le miso, le mirin et le cacao en poudre.
Badigeonner les pigeons et les faire mariner pendant 24 heures puis les essuyer.
Colorer les pigeons avec de l'huile de sésame et terminer la cuisson avec du beurre frais.

Tagliatelles de sarrasin.
Ingrédients pour 11 personnes. 364 gr de farine de sarrasin. 364 gr de lait entier
1 oeuf et demi.

Progression:
Mélanger 364 gr de farine de sarrasin, 182 gr de lait entier et 1 oeuf 1/2.
Laisser reposer 1 nuit.
Le lendemain matin, ajouter de nouveau 182 gr de lait entier.
Cuire les galettes à l'aide d'une crêpière.
Rouler les galettes de sarrasin et les tailler en tagliatelles de 4 mm de largeur.
Portionner à 35 gr.

Sarrasin frit.
Ingrédients pour 8 personnes.
600 gr de grains décortiqués de sarrasin bio
0,100 litre de bouillon de volaille
Cacao en poudre

Progression:
Sarrasin frit.
Cuire 200 gr de grains de sarrasin décortiqués dans 2 litres d'eau.
Cuire jusqu'à ce que les grains soient fondants mais pas éclatés.
Faire sécher à l'excalibur pendant 6 heures.
Faire frire et réserver.

Tuile de sarrasin.
Cuire doucement 400 gr de grains de sarrasin décortiqués dans 2 litres d'eau.
Cuire jusqu'à ce que les grains éclatent afin d'obtenir une pâte.
Etaler la pâte très finement entre 2 feuilles de Silpat à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
La couche doit être régulière et uniforme, on doit pouvoir voir la lumière par transparence.
Faire sécher au four sec à 80° pendant 4 heures. Casser la pâte obtenue à la main.
Frire en petite quantité afin d'obtenir une fine galette soufflée.

Beurre monté.
Monter le bouillon de volaille avec 100 gr de beurre frais.

Dressage.
Faire réchauffer les tagliatelles de sarrasin avec le beurre monté.
Dresser harmonieusement le pigeon, les tagliatelles et les tuiles de sarrasin.
Saupoudrer l'assiette de poudre de cacao.

A la table de ... Jacques Faussat, Paris, 17e.

Restaurant Jacques Faussat, Paris (17e)

Étoiledepuis 2004 natif du Gers, une région ou la table occupe une place importante, Jacques Faussat ne dément pas ses racines et envoie une cuisine généreuse et classieuse, persuasive au premier coup de fourchette.

Dans son repaire du 17e arrondissement, Jacques Faussat nous met tout de suite dans le bain. Un bain superbement iodé avec des huîtres en gelée d'eau de mer, crème de céleri et herbes, poireaux vinaigrette aux épices et tarama de cabillaud. Les huîtres de Marennes, dont on garde l'eau qui est filtrée, et la crème de céleri semblent avoir été créées les unes pour l'autre, se mélangeant et s'accordant dans une magnifique étreinte. Le poireau, mariné dans une vinaigrette d'épices, servi avec un vinaigre à l'échalote, en rajoute et fait sensation, tonicité de mise, boostant avec panache l'assiette qui s'épanouit sans écueil. A suivre un incontournable de la maison, «le plat que l'on ne peut enlever de la carte», sourit Jacques Faussat. On peut comprendre les clients car le gâteau de pommes de terre au foie gras conduit à coup sûr à l'addiction. Surtout prendre son temps, garder en bouche l'onctuosité du mélange pommes de terre/foie gras (du Gers, off course) intimement mêlés, le gâteau assemblé en couches bien pressées, cuit au four à basse température, humer avec délectation le suave jus de foie gras (bouillon de volaille/foie gras),et, cerise sur le gâteau ce jour, s'enivrer des arômes terriens de la truffe du Périgord. Jacques Faussat enchaîne avec un poulpe grillé en aïoli de gingembre et citron confit, cuit dans un bouillon de légumes épicés puis poêlé à la plancha, accoquiné avec une purée de pommes de terre juste écrasée avec gingembre, citron et piment d'Espelette. Ça pulse joliment, le poulpe s'entiche du gingembre, le plat s'amuse de l'association entre le céphalopode et les épices. Pour finir, le chef traite en magistral condensé de plaisirs le soufflé chaud poire Williams, la poire pochée puis mixée pour obtenir la pulpe, avec un coulis poivre long paprika et vanille. On «perce» avec la cuillère et on verse le coulis à l'intérieur, le va-et-vient de la cuillère se fait extatique, c'est trop bon et encore une fois l'addiction se profile à l'horizon. Jacques Faussat, avec sa cuisine lisible et expressive, voudrait-t-il rendre accro en sensations gourmandes et saveurs uppercut ses convives?

Pour les amateurs du coup de feu, deux places sont réservées en cuisine.

Ce que l'on déguste :

Soupe de langoustine au lait de coco, ravioles d'oursin et épices thaï.
Cubisme de foie gras au coing, infusion de cépages et tonka.
Rouget barbet rôti, petits artichauts poivrade, jus épicé.
Cassoulet du Gers aux haricots maïs bio.
Epaule d'agneau de lait des Pyrénées, cocotte de racines et vieux jambon.
Chocolat noir et Sarawak en sablé, sorbet cacao menthe.
Croustade légère du pays gascon, fruits du vieux garçon et glace miel.

Infos pratiques :

Menus.
La saison, uniquement au déjeuner, 40 euros.
La dégustation, 4 plats, 98 euros.
5 plats, 138 euros

Restaurant Jacques Faussat. 1 * au Michelin.
54, rue Cardinet. Paris 75017.
Tel. 01 47 63 40 37.
www.jacquesfaussat.com

La Recette

Soufflé poire Williams

4 moules à soufflé.
Ingrédients:
400 g de poire pochée dans un sirop
(1 litre d'eau, 500 g de sucre).
8 blancs d'oeufs, 8 jaunes d'oeufs.
160 g de sucre, 20 g de sucre pour le moule.
Une noix de beurre.
Une pincée de piment d'Espelette.
Une pincée de poivre long.
Une gousse de vanille Bourbon rapée.
Alcool de poire Williams.

Progression:
Passer les poires pochées au mixeur.
Prélever la moitié des poires pour faire l'appareil
avec les jaunes d'oeufs, un
petit peu d'alcool de poire Williams.

Prendre l'autre moitié des poires mixées pour créer le jus d'accompagnement.
Incorporer un peu du sirop. Ajouter une petite mesure d'alcool de poire Williams, une pincée de piment d'Espelette, une pincée de poivre long, une gousse de vanille Bourbon râpée.

Beurrer et sucrer les moules à soufflé en remontant à l'aide d'un pinceau.

Pâte à soufflé:
Monter les blancs d'oeufs en neige, ajouter délicatement le sucre en prenant soin de ne pas casser les blancs en remuant...les blancs ne doivent pas grainer.

Incorporer ce mélange au premier appareil.

Verser la préparation dans les moules à soufflé en remplissant à ras bord.

Cuire au four préchauffé à air pulsé 180° pendant 9 minutes.

Le dessus du soufflé doit être doré. Le coulis sera servi dans une verrine transparente à coté du soufflé.

A la table de ... Jacques Faussat, Paris, 17e.

La Recette

Gateau de pommes de terre au foie gras

Ingrédients pour 6 personnes :
1 kg de Pommes de Terre Charlotte ou Pompadour, de belle taille
500 g de Foie Gras de Canard entier mi-cuit
Sel, Poivre Long Concassé

La veille : laver les pommes de terre, les cuire avec la peau à l'eau bien salée, à frémissement pendant 1 heure ; les rafraîchir sous l'eau froide, les garder au réfrigérateur.

Eplucher les pommes de terre, les taillez en lamelles très fines dans leur longueur ;

Puis trancher de fines lichettes de foie gras et surtout conserver à part dans un récipient le gras du foie.

Montage dans une terrine de 1,5 litre
Humidifier légèrement la terrine avec le gras récupéré ;

Disposer au fond du papier sulfurisé et bien lui faire épouser la forme de la terrine

Ranger dans le sens de la longueur une couche de 1.5 cm de Pommes de Terre ; saler, poivrer ; bien tasser le tout ;

Puis disposer une couche de lichettes de foie gras ; à nouveau saler, poivrer

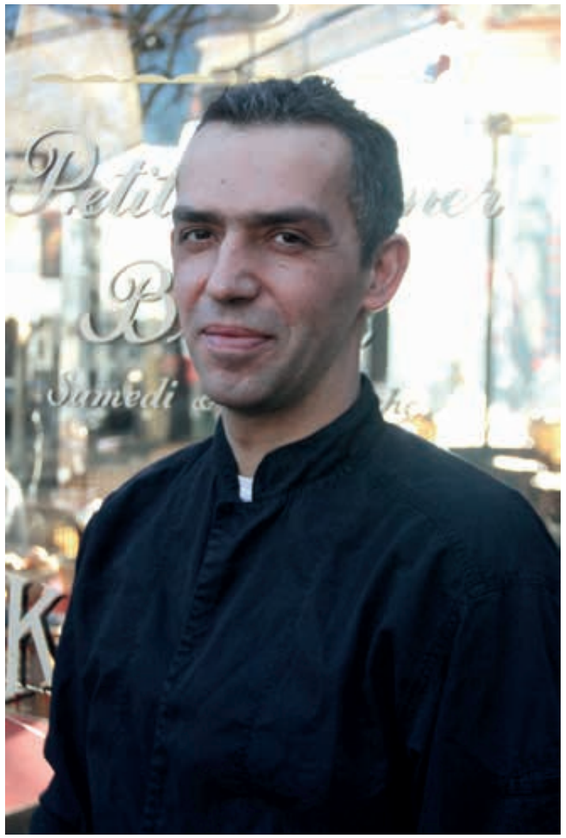
Renouveler l'opération trois fois et terminer avec une couche de Pommes de Terre.

Refermez avec le même papier sulfurisé ; mettre à cuire au bain marie au four (90°, Th 3) pendant 2 heures ;

Poser la terrine sur de la glace pour arrêter la cuisson ; garder au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

Réchauffer légèrement au four à 80°C pendant 30 à 45 min avant de servir.
Démouler délicatement, et servir à table.

Préparer une sauce (bouillon de volaille et quelques copeaux de foie gras), les arroser et servir bien chaud.



Restaurant la Royale, Paris (3e).

Arnaud Brière, que l'on a connu au Bistrot Blanc Bec, investit aujourd'hui avec ses assiettes pleines d'allant les cuisines de la Royale.

Renan et Olivier, les gérants du lieu, ont décidé de faire de la Royale une brasserie avec d'un côté une carte revendiquant les grands classiques du genre et de l'autre une ardoise du jour un peu plus pointue et créative, le tout aux bons soins d'Arnaud Brière et de son savoir-faire. Démonstration avec l'œuf poché cuit en meurette, sauce vin rouge/oignon de Roscoff/pied de porc, au-dessus pousses de betterave, shizo rouge, ficoïde glaciale, fleur de pensée, en-dessous délicieux petit
croûton légèrement aillé. On «ouvre l'œuf», laissant le jaune se mêler et s'épanouir dans la sauce au vin rouge dans un joli et réjouissant jeu de textures, le pain aillé fait trempette avec délectation, le shizo apporte son brin d'amertume. Le chef envoie un bouillon de verveine et maquereau, escorté de betterave jaune, pousses de soja, groseilles et chips de vitelotte. Le maquereau, juste grillé au chalumeau, préservé dans son intégrité, d'une grande fraîcheur , s'impose au milieu de l'assiette, revendiquant avec raison le fait d'être traité comme un grand.

Sa fraîcheur est rehaussée et magnifiée par un impeccable bouillon pot au feu clarifié et infusé avec la verveine. C'est la réhabilitation d'un poisson populaire qui s'inscrit encore timidement dans les cuisines de chefs. Pas de doute que les clients de la Royale plébiscitent un plat qui marche tout seul. Direction le sud-ouest pour un effiloché de canard des Landes aux légumes anciens, le canard en confit exemplaire, pas gras pour un sou, la chair s'offrant de bonne grâce aux coups répétés de la fourchette, rutabagas, salsifis, topinambours, céleris branche, choux de Bruxelles s'affichant en croquante haie d'honneur. Toujours le produit en avant par le truchement d'un cabillaud en croûte de parmesan, servi généreux, la chair juste saisie, en liaison pas fatale avec «bruxellois» grillés soit des choux de Bruxelles coupés en deux, effleurés par le feu et diablement bons. Encore une place pour la tartelette aux fruits exotiques (kaki, mangue, ananas..), pâte sablée, onctueuse mousseline aux fruits de la passion, et nous voilà les zygomatiques détendus, à l'aise sur la banquette, contents d'être là. Ajoutez l'accueil pas pincé et non feint, un service attentionné, et voilà la Royale bien placée pour trôner en bonne place, entre République et Oberkampf, en outsider d'une cuisine attractive et décomplexée.

Ce que l'on déguste :

Bouillon de verveine et maquereau.
Oeuf poché façon meurette.
Cabillaud en croûte de parmesan, «bruxellois» grillés.
Effiloché de canard des Landes aux légumes anciens.
Ganache chocolat au lait et crème anglaise safranée.
Tartelette aux **fruits exotiques.**

Infos pratiques :

Carte.
Pour les plats indiqués ci-dessus, de 7,90 euros à 18,90 euros.

La Royale.
11, bd des Filles du Calvaire.
75003 Paris.
Tel. 01 42 72 37 19.

Recette de Manuel Le Gouil,

restaurant La Poissonnerie et pas que..., Nantes

La Recette

Biscuit chocolat, ganache choco Snickers, crème glacée cookies.

Ingrédients pour 1 biscuit:
Biscuit chocolat:
2 oeufs entiers.
60 g sucre semoule, 60 g sucre cassonade.
45 g chocolat noir 60%.
85 g de beurre, 20 g de farine.
5 g de cacao amer, 50 g de noix.

Ganache:
60 g chocolat noir 70%.
30 g de jaunes d'oeuf.
25 g sucre semoule.
65 g de crème liquide, 65 g de lait entier.
50 g de Snickers.

Sauce chocolat:
50 g chocolat 70%.
10 cl de crème, 10 cl de lait entier.

Décoration:
30 g chocolat noir.
30 g chocolat lacté.

Déroulement:
Réaliser la sauce chocolat.

Réaliser le biscuit chocolat comme un brownie.

Pour la ganache, fondre le chocolat au bain-marie.
Fondre les 50 g de Snickers dans le mélange lait et crème, y ajouter le sucre et les jaunes d'oeuf.
Mixer l'ensemble et prévoir 2 heures de repos minimum.
Tabler le chocolat noir ainsi que le lacté.
Cuire le biscuit 5 mn à 180°.
Réaliser le montage.
Décoration, éclats de meringue.

Des Mets et des Mots par
Thierry Caquais

Défis gourmands !

Jusqu'où peut aller la gastronomie ? Un bon plat peut-il permettre à un convive atteint d'Alzheimer de retrouver la mémoire ? De rendre amoureux deux êtres que tout oppose ? De rendre quelqu'un addict ? … Dans la BD 12 rue Royale ou Les sept défis gourmands, **Hervé Richez** (scénariste) et **Efix** (dessinateur) ont imaginé que **Mathieu Viannay,** chef étoilé du célèbre restaurant lyonnais « La Mère Brazier », était capable de relever ces défis (et d'autres). Un album facétieux, plein de rebondissements, servi par une galerie de personnages savoureux, un hymne à la créativité et au bon goût !

Gastronomica : Voilà une BD inhabituelle sur la gastronomie ! Comment est-elle née ?

Hervé Richez : Le chef Mathieu Viannay avait en tête depuis longtemps l'idée d'une BD sur la cuisine, quelque chose d'un peu plus drôle et vivant qu'un simple livre de cuisine. Il a rencontré le directeur commercial des éditions Bamboo, et de leur complicité est née l'idée d'une BD autour de Mathieu Viannay. J'avais déjà réalisé le scenario d'une BD sur le vin (Un grand Bourgogne oublié), participé à des séries sur le vin et la cuisine, et Bamboo a pensé à moi pour ce projet.
Efix : Je connais Hervé depuis déjà pas mal de temps et nous avions toujours eu l'idée de travailler ensemble. J'ai dessiné des albums parfois sombres et Hervé me disait souvent : « Avec ton dessin, tu devrais essayer la comédie ». Un jour, il m'a proposé trois scenarii de BD drôles et j'ai accroché avec 12 rue Royale, qui m'a fait rire et m'attirait vers un monde, la gastronomie, que je ne connaissais pas. Un petit défi comme je les aime. Presque au même moment, ma belle-soeur m'a offert un menu-cadeau chez... La Mère Brazier ! Je me suis dit que c'était un signe et j'ai foncé !

G : L'idée centrale du scenario (le défi et le jeu) permet d'aborder différents aspects de la gastronomie, donne du rythme au récit. Elle induit aussi pas mal de difficultés à contourner. Quels ont été, pour vous, les challenges dans cette BD ?

HR : Je suis parti sur l'idée des 12 travaux d'Hercule : à chaque fois, le personnage de Mathieu Viannay doit relever un défi qui n'est déjà pas évident. Mais j'ai voulu encore pimenter la gageure ! Comme si cela n'était déjà pas assez difficile, il y a encore une chausse-trappe, un défi dans le défi : quand il doit satisfaire toute une tablée avec un seul et même plat, il découvre que, parmi les convives, figurent un boulimique, qui doit donc être rassasié, et un sportif qui doit faire attention à ce qu'il mange ! Quand on lui demande de réaliser un menu pour que deux personnes tombent amoureuses en le dégustant, il doit en plus assembler des personnes très disparates. Ce qui était intéressant, dans ce principe, c'est que cela soulignait aussi une réalité : la véritable capacité d'invention des chefs, celle de Mathieu Viannay en particulier.
E : Le défi consistait aussi à faire de Mathieu un vrai héros de BD. Cet album n'est pas un documentaire réaliste mais les personnages de départ sont réels et c'est une contrainte. Il fallait pousser un peu le trait sans virer à la caricature. Nous avions l'idée de transformer Mathieu en une sorte de Spirou. Il est, par exemple, plus volubile dans l'album que dans la vie. Mais Mathieu Viannay m'a avoué bien se reconnaître dans le dessin de page de garde, où je l'ai croqué en pleine création, concentré et impassible, réalisant son plat avec un calme apparent mais extrêmement actif, comme avec plusieurs bras agissant en même temps.

G : Comment s'est déroulé le travail avec Mathieu Viannay ?

HR : Nous l'avons rencontré plusieurs fois, pour l'écouter et lui présenter ensuite notre travail. Il n'a jamais cherché à interférer dans notre récit ou notre façon de faire. Sa seule demande a été d'intégrer, à un moment de l'histoire, son cercle d'amis et ses deux fils. Ce que nous avons fait. Il m'a aussi proposé des recettes qui correspondaient aux défis imaginés (et figurent en fin d'album). Et puis il nous a aidé à trouver le titre.
E : Mathieu Viannay est un professionnel, qui nous a tout de suite considéré, à égalité, comme des professionnels dans notre domaine. Pour être juste dans mes représentations, j'ai assisté à différents services, pris des dizaines de photos pour m'imprégner des lieux, des ambiances qui sont différentes selon les moments de la journée et les étapes du service. J'ai goûté des plats, des sauces. Et j'ai essayé de rendre tout cela dans mon dessin, de rendre la qualité des produits, des mets, la précision des gestes.

G : Que retenez-vous de cette rencontre ?

HR : J'ai mis en avant dans le scenario les trois points qui m'ont frappés et qui caractérisent ce grand chef qu'est Mathieu Viannay : son obsession constante des bons produits ; sa connaissance de l'histoire de la gastronomie, dont il tient compte dans sa cuisine – ce n'est pas pour rien qu'il a repris La Mère Brazier, une véritable institution ; sa virtuosité quasi magique à imaginer, inventer des plats, des assemblages de saveurs et de textures. C'est un véritable compositeur !
E : Ce que j'ai vécu chez La Mère Brazier va à l'encontre des clichés que l'on imagine parfois : un univers et des clients guindés, des chefs capricieux, voire tyranniques, etc. J'ai au contraire été stupéfait par la capacité d'adaptation de Mathieu et de son équipe ! Ils savent vous mettre à l'aise, vous accueillir tel que vous êtes et adaptent vraiment leur accueil à chaque client. Et, tout simplement, on y mange divinement bien !

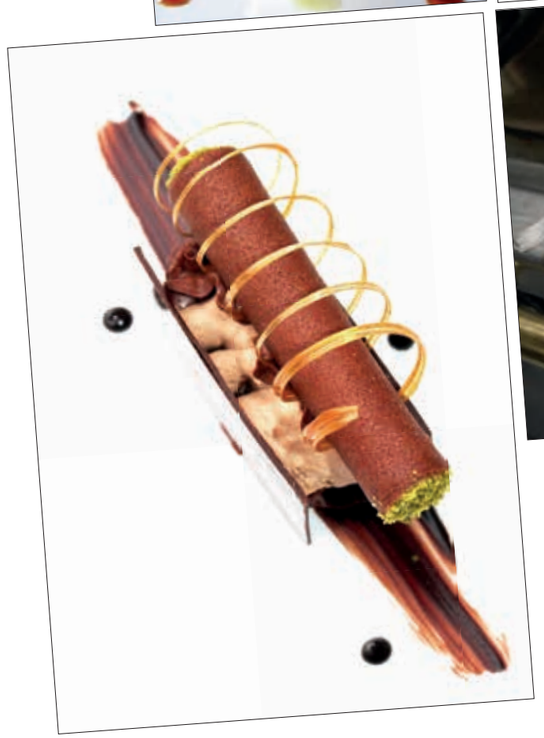
Efix

Hervé Richez © Laurent Galandon.

Bibliographie :
Hervé Richez : Un grand Bourgogne oublié (2014) ; Les fondus du vin (4 vol. parus); Les fondus de la cuisine (2012) ; Les fondus du Champagne (2014) ; Le Postello (2016) ; Cath et son chat (5 vol. Parus) ; etc. ; tous aux éd. Bamboo

Efix : Nous les profs et nous les élèves (éd. Physalis, 2014) ; Putain d'usine (3 T. , éd ; Physalis et Fetjaine) ; K, une jolie comète (éd. Petit à Petit, 2009) ; etc.

Gastronomica
photos

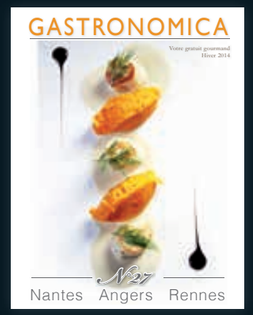


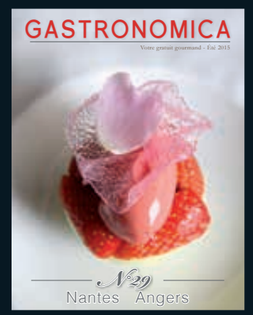
Pour ceux qui ne me connaissent pas, je suis le créateur de Gastronomica et je fais aujourd'hui et depuis un certain nombre d'années la majeure partie des photos du magazine et du site gastronomica.fr. Pour moi la vérité est dans l'assiette, je ne fais aucune photo en studio, je ne retouche pas, pas de photoshop... Je photographie avant ou pendant les repas dans les restaurants, la photo doit être le reflet de ce que mange le convive, telle est ma philosophie.
Restaurateurs, pour vos cartes, vos sites ou autres moyens de communication, je suis disponible pour répondre à vos attentes.

Contactez-moi!
luc.sellier@gastronomica.fr
06 09 71 74 66

Soyez sûr de recevoir votre magazine Gastronomica

Abonnez-vous pour 15 euros par an soit 3 magazines





BULLETIN D'ABONNEMENT

A retourner accompagné de votre règlement à :
GASTRONOMICA Service abonnement, 15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée abo@gastronomica.fr

☐ Je m'abonne au magazine GASTRONOMICA pour 1 an : 3 numéros pour 15 €

Mes coordonnées : ☐ M. ☐ Mme ☐ Mlle

Nom : .....
Prénom : .....
N°/rue : .....
Code postal : .....
Ville : .....
Téléphone : .....
Email* : .....

**Cet Email nous permet de vous confirmer la prise en compte de votre abonnement.*

Je règle par chèque à l'ordre de GASTRONOMICA
Offre exclusivement réservée aux personnes résidant en France métropolitaine, pour les abonnements DOM-TOM ou à l'étranger, nous contacter à abo@gastronomica.fr

A la cave

Le nouveau coffret collection de la maison Delamain.

Spécialisé dans l'élevage de cognacs de très haute qualité provenant exclusivement du premier cru, la Grande Champagne, Delamain lance son coffret collection, constitué de cinq bouteilles de 20 cl donnant la possibilité de déguster la gamme complète.

Pale & Dry X.O, assemblage vieilli pendant de longues années, élégant, racé et d'une extrême délicatesse. Il se caractérise par une puissance et une longueur des parfums au nez, floral intense puis apparition vanillée du rancio.

Vesper X.O, plus âgé que le Pale & Dry, il présente un style différent, plus classique avec une tonalité plus ambrée. Au nez, une note boisée de chêne s'estompe pour faire place aux sous-bois, aux sarments secs, à la vanille.

Extra de Grande Champagne, plus âgé que le Vesper, il exprime toute l'élégance et la noblesse de ces eaux-de-vie très rares parvenues au sommet de leur évolution. Au nez, ce vieux cognac allie rondeur et corps et témoigne d'une belle maturité pleine, mure et fruitée.

Très Vénérable, cet assemblage de Grandes Champagnes de très grand âge est arrivé à son maximum de vieillissement en fûts. En bouche, on retrouve douceur et rondeur, avec une interminable fin de bouche réglissée, une très grande complexité et subtilité.

Réserve de la Famille, ce très vieux cognac provient d'un fût unique et a été distillé par un bouilleur de cru dans sa propriété au coeur du premier cru de cognac, la Grande Champagne. Il a été mis en bouteilles, sans assemblage, ni réduction, à 43% vol., ce degré a été atteint naturellement suite à une très lente et longue évaporation, connue sous le nom de «part des anges».

Disponible dans les belles caves aux environs de 280 euros ttc.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU - VAL DE LOIRE

Rose Pivoine 2015
Pour le printemps et l'été, découvrez une version «fleurie» du Rosé de Loire...

«Un rosé à la teinte saumonée de moyenne intensité limpide et brillant.
Le vin dévoile une robe plus claire que le millésime 2014.
Le nez se montre assez juste avec un registre coincé entre les fruits rouges : cerise, airelle, et framboise sauvage. La complexité est amenée par ces notes épicées du gamay, fines touches poivrées qui rehaussent l'intensité aromatique. La bouche se monte de bonne facture, le vin possède le gras et l'ampleur du millésime, mais la pointe de cabernet franc donne du relief et de la fraîcheur en finale
Cette présence tannique apportée par ce dernier donne la tonicité nécessaire.»

Château Soucherie
La Soucherie
Beaulieu sur layon 49750

GASTRONOMICA
s'étoffe et propose avec sa nouvelle équipe la création de sites internet spécialisés dans la restauration et les métiers de bouche avec des offres sur mesure pour tous les budgets.
N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail :
sarah.sellier@gastronomica.fr

gastronomica.fr
restaurants recettes actualités évènements

A la cave

Les Vins de Vienne.

Fruit des compétences de trois vignerons passionnés (Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard), les Vins de Vienne s'est rapidement hissé comme une maison novatrice au sein du Rhône Septentrional. Sans chercher médailles et autres récompenses, leur objectif est avant tout de proposer des vins authentiques capables de véhiculer le plus grand plaisir. Partisans d'une viticulture raisonnée, les trois compères produisent des vins très expressifs, très typés et merveilleusement équilibrés à des prix encore accessibles. (source: vinatis.com)

Viognier 2014.

Cépage 100% Viognier. Elevé 4 mois en fûts de chêne. Vin aromatique, autour des fruits frais à chair jaune. Accords met-vin: idéal avec l'apéritif ou avec la cuisine orientale.

Cuvée réservée A.O.P Saumur Brut

méthode traditionnelle

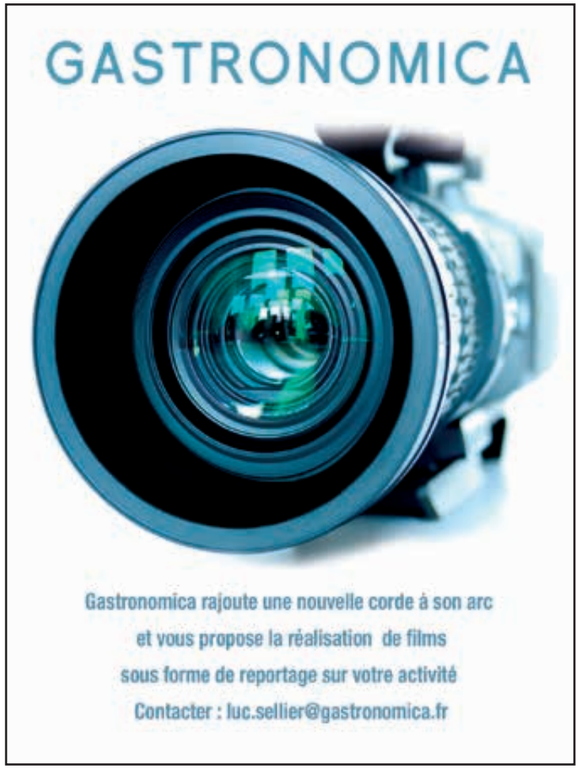
20% Chardonnay 80% Chenin blanc
vieillissement 24 mois
Cette cuvée ravit depuis des décennies les palais de notre région.
Mise au goût du jour, elle enchante par la simplicité et l'élégance de son nouvel habillage. C'est une bulle fine qui laisse éclater des notes de fruits à chair blanche. On y retrouve les arômes et l'équilibre des vins de Loire. Une belle vivacité pour un apéritif réussi!

Maison Veuve Amiot
21 rue Jean Ackerman.
Saint-Hilaire-Saint-Florent
49429 Saumur
Tel.02 41 83 14 14
www.veuveamiot.fr

Reméage Syrah 2014

Le nom «reméage» vient du patois local de de la région et signifie pèlerinage du vigneron. Cépage 100% Syrah. Rouge léger et fruité. Nez crème de fruits rouges (fraise et framboise), épices et fleurs. Bouche ronde, tanins fondus, fruité agréable, belle persistance aromatique.

Accords met-vin: plateaux de charcuterie et fromages, viande rouge grillée.



Les artisans charcutiers et traiteurs de Talensac

Didier Damiet / Le Sarthois
Artisan créateur. Spécialiste de l'andouillette et des rillettes cuite à l'ancienne...

Jean-Pierre Rigaud.
Fabrication artisanale. Cochonailles gourmandes et surprenantes, tripes « à ma façon»... Tel. 06 30 24 51 34.

Le Petit Breil.
Produits bio. Saucisses au Muscadet, choucroute, poitrine demi-sel, jarret, langouille... Tel. 02 40 12 19 08.

Elisabeth Potrel.
Fabrication maison. Pâté de campagne, boudinnoir, spécialité Mille crêpes...
Tel. 02 40 48 76 94.

Christine Rineau.
Produits artisanaux. Terrines, pâté Breton, bouchées à la reine au ris de veau...

La Jambonnerie Nantaise / Rachel et Emilie. Charcuterie espagnole et corse, jambon serrano, saucissons d'Auvergne, jambon de Bayonne... Tel. 06 08 21 52 53.

Maison Brison / Christelle.
Produits fabriqué maison, produits artisanaux. Terrines de saison, foie gras, porc du Cantal... Tel. 02 51 82 23 17.

Trillard Frères.
Artisan. Andouille, pâté de campagne, jambon blanc...
Tel. 02 40 48 50 71.