GASTRONOMICA

Nantes / Angers

Votre gratuit gourmand
Printemps 2017

N°34

Au menu

4/5 Portfolio

8/10/12 En primeur

20/ A la table de...Le Moulin du Cavier

22/ A la table de...Mademoiselle B

24/ A la table de...La Salamandre

26/ A la table de...Le Petit Boucot

28/ A la table de...La Table de la Bergerie

30/32/34 On y mange

36/38/40 Recettes

42/ La vie parisienne. Les Tables d'Augustin.

44/49 Escapade à Monaco

50/55 Escapade en Galice, Espagne

56/ Des mets et des mots

Edito

2007/217 Gastronomica a 10 ans. Commencé à 28 pages, avec comme premier restaurant angevin Chez Rémi, volaille pochée à la crème en recette, et Christophe Bonnet à Nantes, parti depuis de nombreuses années vers d'autres horizons, ajoutez une escapade dans le Cognac, la description du Mojette, un fromage au lait cru, la vendange de Cyril Carré, sommelier de la Mare aux Oiseaux d'Eric Guérin et la trame de ce qui allait devenir Gastronomica était déjà présente. Aujourd'hui, 60 pages et quelques 34 numéros plus tard, le magazine, toujours gratuit, continue ses rendez-vous avec ses nombreux lecteurs. Pour fêter les 10 ans, on reprend les Gastronomica On Tour à Angers, Nantes et Saumur. Rendez-vous aux 15 ans (20 ans serait présomptueux)...
Bonne Lecture!
Luc Sellier.

Couverture Luc Sellier
Restaurant L'Orée du Bois, Orvault/Nantes.

Gastronomica
n°34 Printemps 2017
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 56/57 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 :
Dépôt légal à parution.

Portfolio

Le Moulin du Cavier, Avrillé / Angers. Chef Franck Houdebine.
Photos Luc Sellier

L'Aromate, 1 Michelin, Nice. Chef Mickaël Gracieux.*
Photos Luc Sellier

GASTRONOMICA ON TOUR

10 ans

Jeudi 8 juin 2017 à partir de 20 heures
au restaurant L'Orée du Bois Orvault/Nantes

N°14

Patrick Giraux, l'Orée du Bois,
Manuel Le Gouil, La Poissonnerie et pas que...Nantes
Marie Le Calvez, La Villa Saint Germain, Oudon 44
Lionel Gélineau, La Villa Toussaint, Angers

Tarif 70 euros par personne, sur réservation
au 02 40 63 63 54 (restaurant L'Orée du Bois) *pas de carte bleue sur place
ou par envoi chèque à Gastronomica
15,rue des Mauges / Le Mesnil enVallée - 49410 Mauges sur Loire

Jeudi 29 juin 2017 à partir de 20 heures
au Château de Noirieux, Briollay, près d'Angers

N°15

Marco Garfagnini, Château de Noirieux
Antoine Gueguen, La Salamandre, Angers
Jean-François Bodin, L'Aubergade, Gennes Val de Loire
Sylvain Belouin, Le Pigeon Blanc, Vern d'Anjou
Christophe Crand, La Charbonnière, Ancenis, 44

Tarif 70 euros par personne, sur réservation
au 02 41 42 50 05 (Château de Noirieux) *pas de carte bleue sur place ou par envoi
par chèque à Gastronomica
15, rue des Mauges / Le Mesnil en Vallée - 49410 Mauges sur Loire

En primeur... Le Banquet du Quai, 18 juin à Angers.

C'est l'appel du 18 juin, non de Londres, mais d'Angers, qui est lancé aux amateurs des bons goûts et du locavorisme, pour le banquet «Accords de saveurs», le dimanche midi, sur le parvis du Théâtre le Quai, face à la Maine. Organisé par l'association Slow food et le Théâtre, avec la participation de chefs angevins, Julien Ruguet du «Bistrot des Carmes», Brice Sanchez de «L'Ardoise», tous les deux voisins du Quai, et Jérémy Baron d'«Autour d'un cep», rue Baudrière, le Banquet prolonge les Ateliers du goût qui ont lieu tout au long de l'année, au rythme de cinq par an.

Le Théâtre le Quai et l'association Slow Food Nantes / Angers collaborent ensemble depuis 2010. Le concept, ce sont des sessions découverte avec dégustations de produits locaux et rencontres avec des producteurs pour découvrir la culture et les variétés d'un aliment de qualité.Citons l'atelier du 13 mars dernier, «les huîtres bretonnes nées en mer». Le 18 juin, à l'occasion du Banquet, 5 Ateliers sont proposés le matin, avant les agapes. 1/Association bière et fromage 2 /les légumes ou un légume à mettre en avant 3/ le Crémet d'Anjou, 4/ fruits rouges 5/ le pain. Le principe pour le public est d'acheter un billet, 15 euros pour les adhérents Slow Food, et 20 euros pour tout autre public, donnant accès à un atelier au choix et au repas. Cette année, les organisateurs souhaitent passer de 100 couverts à 150 couverts. Plus on est de fous...

Tarifs et renseignements auprès de la billeterie du Quai, au 02 41 22 20 20.

GASTRONOMICA ON TOUR

Septembre 2017 (date à confirmer)
à la Maison Veuve Amiot,
Saint-Hilaire-Saint-Florent / Saumur

N°16

4 chefs en direct

Tarif 70 euros par personne,
sur réservation au 06 09 71 74 66 * pas de carte bleue sur place
ou par envoi par chèque à Gastronomica
15, rue des Mauges / Le Mesnil en Vallée
49410 Mauges sur Loire

La Crémerie des Carmélites.

Créée en 2012 rue de Verdun, à quelques pas de la cathédrale de Nantes, la Crémerie des Carmélites a été reprise le 1er avril 2015 par Stéphane Corre. Pas d'oeufs en chocolat dans la boutique mais un choix de fromages triés sur le volet. Pour l'histoire, Stéphane Corre travaillait avant dans le négoce en fromages fermiers et produits laitiers et était fournisseur du lieu. L'envie d'indépendance et de se rapprocher des produits et des producteurs lui fait sauter le pas.

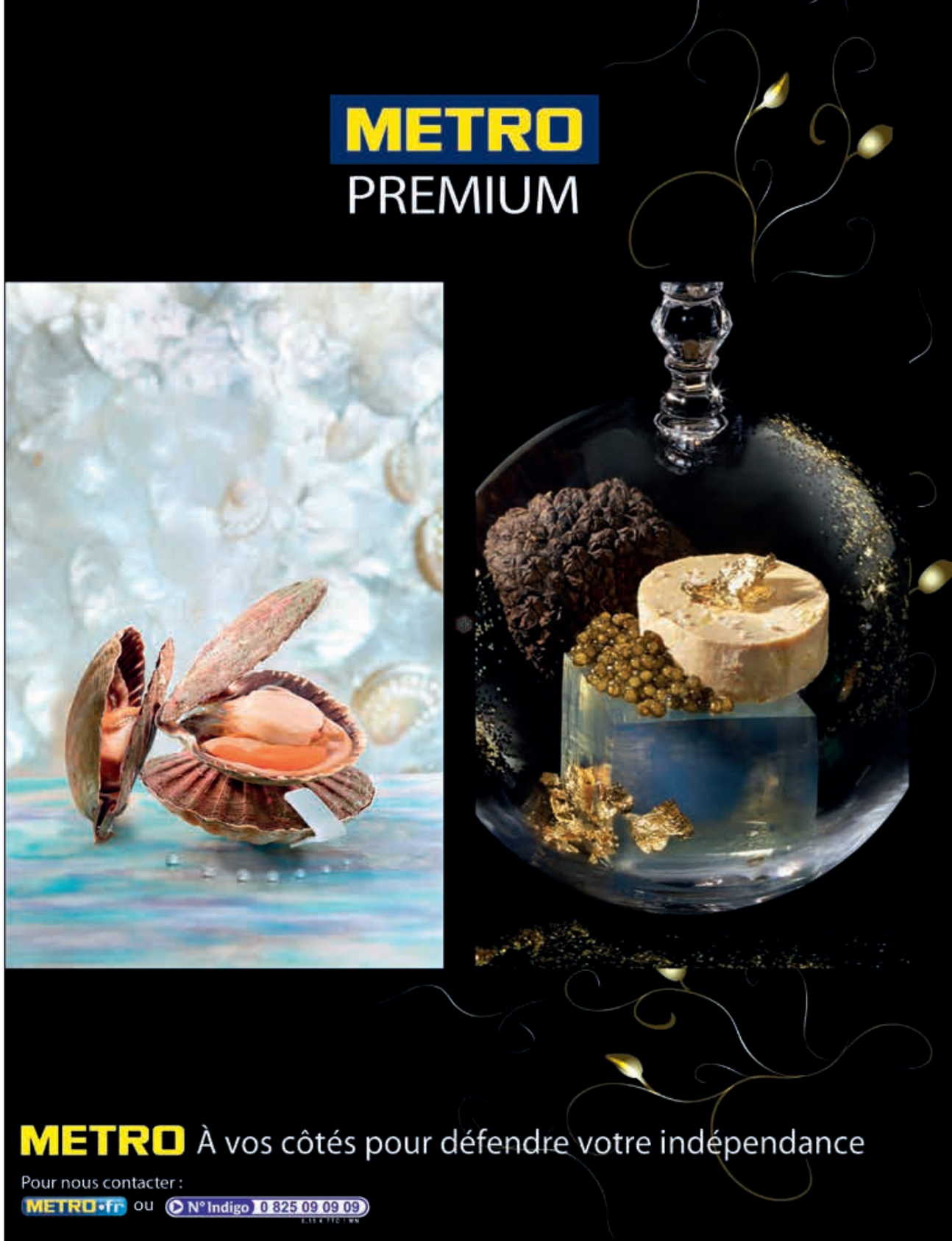
Aujourd'hui il développe avec les producteurs des affinages particuliers en privilégiant des gammes spécifiques comme le morbier. Assurer une traçabilité avec les producteurs, trouver des produits d'exception, tel est le crédo de la maison. *«C'est un peu le même travail qu'un caviste avec ses vignerons»*, constate notre crémier. D'ailleurs la Crémerie des Carmélites vend aussi des vins de la région et également des salaisons de la Haute-Savoie, deuxième vente de la boutique.

Au rayon fromages, c'est le royaume des tentations. Le choix peut s'avérer cornélien. Tomme fermière de Villate (Issé 44) frotté au cidre pendant l'affinage, tomme de la ferme de Rhuys dans le Morbihan, tomme de brebis au romarin d'Espagne, Mothais fermier sur feuilles (chèvre) au lait cru du Poitou - Charentes, Grise d'Anjou au lait cru avec basilic ou nigelle (cumin/violette), font de l'oeil au client. Pourquoi pas le Timanoix frotté à la liqueur de noix de l'abbaye de Timadeuc dans le Morbihan ou encore un Brillat-Savarin à la truffe de Seine-et-Marne.

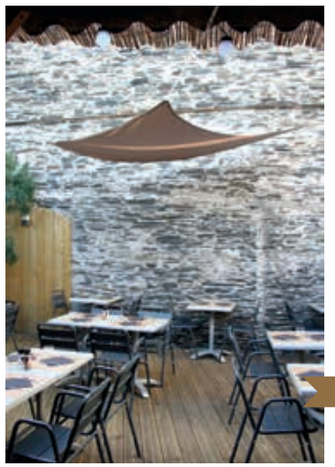
Pour les amateurs, on se doit de découvrir le dernier vrai camembert fermier de Normandie (bio et AOP) le bien nommé camembert du champ secret. On n'oublie pas le brebis de Matocq du Pays Basque ou le chèvre bouygette du Tarn. Douce France...

Stéphane Corre ouvre prochainement un deuxième repaire à gourmands à Sainte-Luce, aux portes de Nantes dont s'occupera Arnaud Vayer (à gauche sur la photo). Mattéo Lecoq (au centre) continue dans l'actuelle boutique. A la Crémerie des Carmélites, les nourritures terrestres ont remplacé les nourritures spirituelles, bien que...

La crémerie des Carmélites.
15, rue de Verdun.
44000 Nantes.
Tel. 02 40 47 19 24.
www.cremeriedescarmelites.fr



En primeur 49... La Fabrique, Angers



La Fabrique.

A la Fabrique de Stéphane Berger, la jolie terrasse fête sa deuxième année. idéale pour profiter des premiers rayons du soleil, entre amis ou en duo, pourquoi pas autour d'une plancha de brochettes de poulet au chorizo ou de ravioles aux cèpes et coppa. Le soir, en plus du restaurant, grignotage et partage participent à la convivialité de la maison. Toujours seul en cuisine, Stéphane Berger déploie une formidable énergie pour contenter tous les convives. Secondé à l' accueil et en salle par l'affable et efficace Tony Bonnet, il a fait du lieu un endroit chaleureux et désormais reconnu de la capitale angevine. Une nouvelle cave à vins met les belles bouteilles en vitrine: Pessac Léognan Château Lafont Menaut ou St Julien Larose de Gruaud font le bonheur des connaisseurs. Pour les grandes occasions ou juste pour le plaisir, on peut faire péter le bouchon avec un champagne au choix, Drappier ou/et Ruinart. Les salaisons profitent aussi de la bonne température de la cave. Le slogan «que fabriquez-vous ce soir» est plus que jamais d'actualité.

Ce que l'on déguste:

Ravioles aux cèpes, coppa. **Bavette d'Angus,** pommes sautées, salade. **Pluma de cochon ibérique,** écrasé de pommes de terre. **Crémet** d'Anjou. **Tatin tiède,** crème fraiche. **Le soir, bar à manger / grignotage.**
Plancha mixte (charcuterie, fromages). **Plancha** de brochettes de poulet au chorizo. Tortilla, galette de blé...chorizo/roquette/ reblochon. **Camembert** farci, rôti au miel.

Infos pratiques:

La Fabrique.
7, rue de Brissac. 49000 Angers.
Tel. 02 41 73 17 02.

xavier gélineau

www.xaviergelineau.com

SHOW ROOM PARIS

33 BIS RUE HENRI BARBUSSE
5 EME ARRONDISSEMENT
PARIS
(Ouvert du lundi au vendredi sur rendez-vous et le samedi de 10h à 19h)

ATELIER 8 TRAVERSE
DES BANCHAIS
49100 Angers
(Horaires 9h - 12h30 et 14h -17H30 du lundi au jeudi, 9h -12h le vendredi)

MAGASIN 14 BOULEVARD
CARNOT ANGERS
(Ouvert le samedide 16h à 19h)

13 CENT 20
VINS FINS
DE PROPRIÉTÉ

Pour les professionnels

Restaurateur, Caviste, Epicerie Fine

DEPUIS MAINTENANT 14 ANS, DENIS FILLAUDEAU VOUS ENTRAINE AUTOUR DE LA MAGIE DES TERROIRS ET L'UNE DE SES PASSIONS LE VIN. APRÈS AVOIR PASSÉ 9 ANNÉES DANS UNE GRANDE MAISON DE BOURGOGNE. **L'ENVIE DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LA PASSION DE FEMMES ET D'HOMMES, QUI DONNENT TOUTE LEUR ÉNERGIE AU TERROIR, À LA NAISSANCE D'UN CRU, D'UN MILLÉSIME, D'UN VIN AUTHENTIQUE.**

SA CONNAISSANCE GRANDIE EN ALLANT À LA RENCONTRE, DES VIGNERONS, DES VIGNOBLES, DES ARTISANS-PRODUCTEURS, POUR CERTAINS MÉCONNUS DU GRAND PUBLIC. **IL AIME LES ÉCOUTER, PARLER D'UN SAVOIR FAIRE, D'UNE HISTOIRE, D'UN CHANGEMENT DE VIE, IL VEND LE FRUIT D'UNE PASSION.**

PLUS DE 150 RÉFÉRENCES DU VIGNOBLES FRANÇAIS RÉGALERONT VOS PALAIS ET CEUX DE VOS CLIENTS.

AVEC POUR LE VAL DE LOIRE PÉTRA ALBA ANJOU VILLAGES BRISSAC DOMAINE DE BABLUT, SANCERRE DOMAINE SERGE LALOUE, CHINON DOMAINE DES CLOSEAUX, EN PASSANT PAR LA RÉGION DE BORDEAUX PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU LAFARGUE, ON DESCEND DANS LE SUD OUEST CÔTES DE DURAS CLOS DES FIGUIERS, ET AUSSI LES VINS DU ROUSSILLON DU DOMAINE ARGUTI MAURY, LE SOLEIL DE LA PROVENCE CHÂTEAU DES BRIGANDS OU ENCORE GIGONDAS, VACQUEYRAS CHÂTEAU DE MONTMIRAIL, LA FAMILLE DUC EN BEAUJOLAIS ST AMOUR, LE VOSNE- ROMANÉE AVEC LE DOMAINE SIRUGUE, LES CHAMPAGNES MOUTAUX, SONT PARMI LA SÉLECTION DE DENIS FILLAUDEAU.

VOUS RECHERCHEZ UNE RÉGION, UNE APPELLATION, UN VIN....IL VOUS PROPOSE DE VOUS RENCONTRER ET DE DÉGUSTER. CONTACTEZ-LE AU 06 30 67 91 94.

13 CENT 20 C'EST AUSSI 3 ÉVÈNEMENTS VITISAVEURS SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE. LIEUX ET PRODUITS D'EXCEPTION. PROCHAIN ÉVÈNEMENT AU THÉÂTRE LE QUAI À ANGERS LE SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 MAI 2017. WWW.VITISAVEURS.COM

13 cent 20 vins fins de propriété
Denis Fillaudeau Angers
Distributeurs
06 30 67 91 94
denis.fillaudeau@wanadoo.fr
site en cours de création

WWW.MAEKO.FR

A la table de ... Le Moulin Cavier, Avrillé/Angers.

Le Moulin Cavier

C'est dans un lieu pas banal, un moulin cavier, moulin à vent caractéristique en Anjou, fait d'une maçonnerie conique au dessus d'une cave (d'où le nom), que Franck Houdebine concocte une cuisine généreuse et aboutie.

La famille Huez, propriétaire des lieux, laisse maintenant depuis de nombreuses années le chef Franck Houdebine (20 ans de maison) s'exprimer à sa guise. Dans des petites salles/caves aux murs d'ardoise, aux ambiances intimistes, le cadre semble idéal pour déguster des assiettes hautes en saveurs. Comme «la Péninsule Bretonne», homard bleu rôti au beurre d'origan, petits légumes en risotto et cappuccino de corail. Le homard dans toute sa splendeur, chair tendre, superbement cuit, fait le beau, le risotto de légumes apporte sa ferveur potagère au seigneur de l'assiette, le cappuccino de corail enrobe le tout. Un morceau de pain fait du rase-motte, n'en perdant pas une miette. On voyage avec le Cabri, chevreau aux saveurs de tajine, puits de semoule et houmous. L'animal est d'une belle qualité de chair, la cuisson juste tapant dans le mille, tajine et semoule ont des airs de Maroc.

Un Anjou rouge du domaine de «Pied-Flond» à Martigné-Briand, les «Confessions» 2014, entérine cette formidable assiette. Côté sucré, c'est aussi la fête.»Le fuseau», riz au lait crémeux, ananas victoria dans son jus, glace au rhum «Don Papa», un rhum des Philippines, lorgne sans vergogne vers le plaisir. Mélangez le riz au lait au jus acidulé de l'ananas, ajoutez par petites touches la glace au rhum et vous voila illico les doigts de pieds en éventail, le ressac des vagues dans les oreilles, genre palmiers et plage de sable fin. On finit avec «L'Incontournable», un indécent et génial soufflé chaud au Cointreau, mousseux à souhait, parfumé de même, escorté d'un sorbet orange safran. On se dit bien que l'on va stopper le va-et-vient incessant de la cuillère mais c'est mission impossible. On comprend le nom du dessert! Franck Houdebine trace ici le sillage d'une cuisine ouverte au dialogue, d'ici et d'ailleurs, affirmée et séductrice...

Ce que l'on déguste:

Le saumon: mousse et confit à basse température, sur bouillon de laitue et cresson de fontaine. **Les mille saveurs:** le coeur de faux filet rôti et mariné, crémeux d'haricots tarbais, gelée de boeuf et pistou d'herbes.
Le migrateur d'eau froide: l'esturgeon poêlé à la russe, provençale de coquillages, finesse de persil et brunoise de primeur. **Le cabri:** le chevreau aux saveurs de «tajine», puits de semoule et houmous. **La nougatine:** nougat glacé et croustillant aux fruits à coque, cocktail de citron sur crumble

Infos pratiques:

Le midi.
Sélection de viande de boeuf «Blonde d'Aquitaine», de 15,10 euros à 24 euros. Assiettes de la saison, 18,20 euros. Desserts, de 6 euros à 9,50 euros. Midi et soir. Menu découverte, 27,30 euros. Menu gastronomique, 45,70 euros. Menu dégustation «Carte blanche au chef», 60,70 euros.

Restaurant Le Moulin Cavier.
2, route Nationale. 49240 Avrillé.
Tel. 02 41 42 36 82.
www.hotelmoulincavier.com

La Recette

Le «Cabri», chevreau aux saveurs de tajine, puits de semoule.

Pour 6 personnes.

Faire un fond avec collier de poitrine.
Dresser le chevreau.
Gigot, épaule, carré, faire revenir à l'huile d'olive.
+ 1 cuillère à café de gingembre poudre, 1/2 cuillère à café de curcuma,
2 cuillères de persil haché, sel et poivre.
Cuire séparément à basse température.
Cuire le navet, long creusé en sautoir avec fond de chevreau.

Houmous:
Mixer au blender:
200 gr de pois chiches
6 cuillères d'huile de sésame
6 cuillères d'huile de cacahuètes grillées
2 pincées de raz el hanout
1 cuillère à café d'ail écrasé
1/2 jus de citron
Passer au tamis.

Dresser:
1 morceau de gigot, d'épaule, de carré, déposer le navet garni de semoule
+ 1 quenelle de houmous.

Décor pickles d'oignons, pois chiches et courgettes.

les
meilleurs
restaurants
sont sur

restaurants-angers.com

by Gastronomica

l'Ail des Ours / L'Ardoise / La Fabrique
Le 15 Gourmand / Le Temps Retrouvé
Osé / Villa Toussaint / Belle Rive / Le Dublin's
Château de Noirieux / Une Ile
L'Auberge de la Roche / L'Aubergade / La Table
de la Bergerie / Chez Rémi...

les
meilleurs
restaurants
sont sur

restaurants-nantes.com

by Gastronomica

L'Auberge du Val de Loire / Etrillum
L'Instinct Gourmand / Villa St Germain
L'Orée du Bois / La Poissonnerie et pas que...
Le Romarin / Villa Belle Rive / Lamaccotte
Villa Mon Rêve / Clémence / Le Square
Les Chants d'Avril / La Charbonnière
Tapas et Vinos / Mademoiselle B / A Cantina...

Mademoiselle B, Nantes.

Plats malins et persuasifs, compos frémissantes et pêchues, la cuisine de Mademoiselle B va à l'essentiel, régaler le convive, récoltant les suffrages d'une clientèle qui excède largement les limites du seul quartier. B comme bon!

Initialement salon de thé créé en 2010 par Aurélie Briot, d'où le B de Mademoiselle B, l'endroit a évolué pour laisser place aujourd'hui à un restaurant dédié à une réjouissante cuisine du marché, donnant à voir de bien belles assiettes signées Aurélie Briot et Renaud Leroy. La déco est à l'image du lieu, conviviale et pas guindée, mobilier chiné par la maitresse des lieux, dans un esprit cocoon.

En entrée, une assiette pleine de couleurs annonce une alliance vivifiante entre terre et mer. Nage de palourdes, iode en avant, et gambas bio, font front commun avec une gelée de thym citron, des radis croquants, de l'héliantis (cousin du topinambour) , porté par une tonique émulsion de cumbava. A suivre risotto vénéré et queue de lotte, navets boule d'or glacés, vermicelle de riz, espuma à la fève de tonka, le tout boosté par un jus de crustacés. Le poisson cuit au cordeau, le risotto onctueux aux grains bien détachés, les navets presque sucrés, l'espuma parfumé, l'intense jus de crustacés, l'assiette joue le ticket gagnant. Ce n'est pas fini, le duo Aurélie Briot et Renaud Leroy envoie sans coup férir un carré d'agneau à la chair tendre et rosée, escorté d'une crémeuse polenta à la tomme grise des volcans (d'Auvergne), la bonne idée, de fenouil rôti, chips de panais, cerfeuil et jus à l'ail. On finit élégamment, bien sur, les côtes d'agneau avec les doigts. Trop bon ! En final, meringue /citron / sablé crème citron ou le mariage idéal entre la superbe meringue, craquante à souhait et l'acidulé du citron. Mademoiselle B a bien fait de laisser le salon de thé…

Ce que l'on déguste:

Nage de palourdes/ gambas bio/ gelée de thym citron/ radis croquants/ héliantis/ émulsion combava.
Ravioles de canard confit/ émulsion chorizo/ clayton de Cuba/ mousseline artichauts.
Carré d'agneau (2 côtes)/polenta crémeuse à la tomme grise des volcans/ fenouil rôti/ chips de panais/ cerfeuil/ jus à l'ail.
Riz au lait et caramel au beurre salé.

Infos pratiques:

Menus.
Déjeuner du mardi au vendredi.
Entrée/plat ou plat/dessert, 14,90 euros.
Entrée /plat /dessert, 18,90 euros.
Diner du mercredi au samedi.
Entrée /plat ou plat /dessert, 25 euros.
Entrée/plat/dessert, 29 euros.

Mademoiselle B
13, rue Armand Brossard. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 41 17 21.
www.lesalondemademoiselleb.com

La Recette

Tarte au citron revisitée

Pour 4 personnes.

Ingrédients :
Pour le gâteau :
40 gr de spéculos - 30 gr de gâteau breton
15 gr de beurre doux
Pour la crème de citron :
50 g de beurre doux - 110 g de sucre
2 citrons - 2 œufs et 1 jaune d'œuf

Meringue :
50 g de blanc d'œuf - 50 g de sucre en poudre
50 g de sucre glace

Réalisation :

Pour le gâteau : mixer les gâteaux spéculos et bretons avec le beurre. Placer dans des emportes pièces, tasser et passer au four pendant 10 mn à 180° C.

Pour la crème de citron :
Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre et le jus de citron. Mélanger et ajouter les œufs, Placer dans une casserole et placer à feu doux sur le feu, remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Placer au frais dans une poche à douille et laisser bien refroidir.

Pour la meringue : battre les blancs en neige et ajouter les 2 sucres petit à petit, continuer à battre pendant 3 minutes minimum puis placer dans une poche à douille avec une douille de la forme désirée. Réaliser les meringues sur une feuille de papier sulfurisé et placer au four à 100 ° C pendant 50 mn.

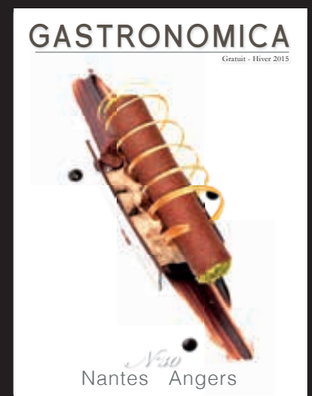
Dressage :
Placer le gâteau sur une assiette, le libérer de son emporte pièce, ajouter la crème de citron à la poche à douille sur le gâteau sans dépasser. Ajouter de la chantilly sur le dessus de la crème puis ajouter une meringue.

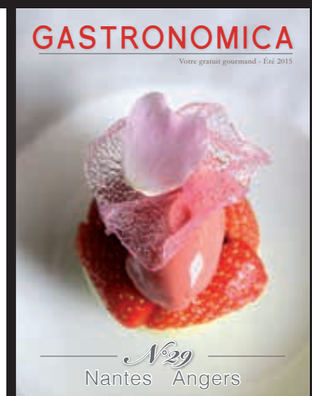
Pour la décoration, zeste de citron, quelques quenelles de crème de citron…

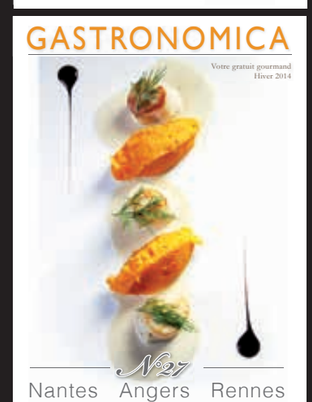
GASTRONOMICA

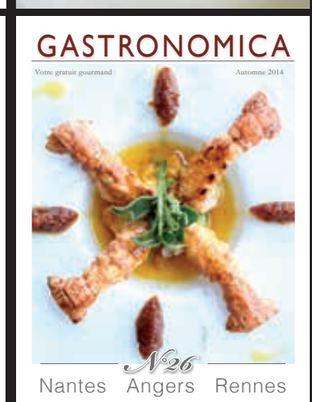
10 ANS
2007
2017

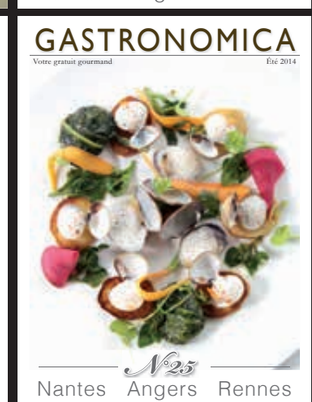
GASTRONOMICA

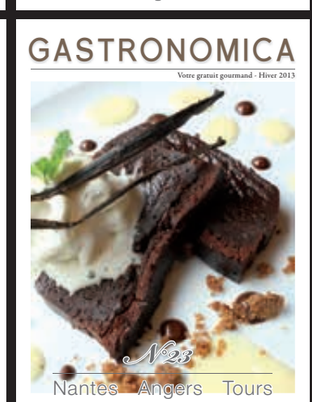












LE CHAT GAROU

Créateurs de nœuds papillons made in France sur www.lechatgarou.org

A la table de ... La Salamandre, Angers

Dans le jus.

Imaginez des plafonds peints style renaissance, des murs aux frises dorées, de grandes fenêtres vitrail bardées d'écussons rouges/oranges, d'authentiques lustres en fer forgé et le profil du roi François 1er en relief sur le haut d'une cheminée en bois poli par le temps : vous êtes à la Salamandre. La salamandre fut l'emblème de François 1er, symbolisant le pouvoir sur le feu, donc sur les hommes et sur le monde. Au château de Chambord, par exemple, la salamandre est le plus présent de tous les éléments du répertoire monarchique, devant les lys et les couronnes. Après ce bref retour sur l'histoire, revenons à nos moutons ou plutôt à nos escargots, homard et canard. Notons que la salle du restaurant a connu peu de transformations depuis la construction de l'hôtel en 1856 et son remaniement en 1913. Le mobilier, lui, est tout récent. On pourrait penser manger dans un endroit axé sur le passé mais le charme opère, on est loin des effets modeux et cela repose. Nappes, fleurs, lumière rentrant par les grandes fenêtres, service au taquet pas guindé, cuisine généreuse et expressive, on ne boude pas son plaisir.

En avant toute.

Depuis la fin de l'année 2015, c'est le jeune chef Antoine Gueguen qui a pris les commandes des fourneaux. Passé chez Patrick Henriroux à la Pyramide à Vienne (2 étoiles) et chez Jean-Luc Rocha à Cordeillan-Bages, qui avait gardé les deux étoiles de Thierry Marx, on découvre sa cuisine au Relais de Bonnezeaux à Thouarcé. Aujourd'hui, dans ce lieu emblématique de la gastronomie angevine, Antoine Gueguen propose une cuisine stylée et persuasive, suffisamment ardente pour progresser très vite et remettre la Salamandre dans le peloton de tête des meilleures tables de la ville.

Raie et escargot.

Avis de grande fraicheur avec l'aile de raie en effiloché et petits légumes croquants servis en dôme, crème aigrelette (échalote, ciboulette, citron) , joliment tonique et acidulée, et croustillant au sarrasin , escorté d'un efficace Cheverny domaine le Portail 2015. Amateurs d'escargots, c'est l'assiette qu'il vous faut. Les petits gris de Vendée (de la maison Royer), cylindre croustillant de pomme de terre, pulpe de céleri et poire et écume à l'ail, s'épanouissent en douceur, la chair tendre, en stéréo entre la cinglante et superbe écume d'ail et la caresse onctueuse de la pomme de terre. Un Bouzeron de Bourgogne complète avec vivacité cette assiette sans fautes.

Le homard en 3 d.

A tout seigneur tout honneur ! Le homard se décline en trois dimensions : les coudes en raviole, bouillon de homard au gingembre et citronnelle, en clin d'œil plein d'allant vers l'asie ; les pinces en fine tartelette, girolles et épinards, propulsant en avant des saveurs terre et mer ; le corps rôti au beurre d'origan et tagliatelles à l'encre de sèche, le homard parfaitement cuit, la chair révélant toute sa subtilité, les tagliatelles, formidables, en suavité annoncée, pour un dialogue bien trempé et enthousiaste. On ne s'arrête pas en si bon chemin. Allons-y pour le canard, le suprême servi en ballottine et cœur champignons, la cuisse braisée puis panée, pomme de terre fondante, accompagné allégro par un Pic st Loup de chez Frédéric Mézy. Antoine Gueguen démontre sa maitrise des cuissons, viande rosée pour le suprême, la cuisse croustillante comme à la fête foraine. Pour le final, clin d'œil aux addicts du praliné avec un somptueux Paris-Brest, praliné noisette et ganache légère au Jivara lacté et crème glacée noisette, qui met dans le mille. Une salamandre en chocolat fondant dans l'assiette, tel le Z de Zorro, marque d'un signe le retour de la maison dans le concert des belles tables angevines.

Infos pratiques:

Menus.
Saveurs et plaisirs, 31 euros, 38 euros, 44 euros.
Confiance et tentations gourmandes,
dégustation de 8 plats de la carte, 68 euros.

Hôtel d'Anjou.
1, boulevard Foch. 49000 Angers.
Tel. 02 41 88 99 55.
www.restaurant-lasalamandre.fr

A la table de ... Le Petit Boucot, Nantes

Le Petit Boucot

Derrière la place Graslin, dans la petite rue Lekain, Frédéric Chiron a fignolé son restaurant en repaire d'une cuisine de marché sur le qui-vive, prêchant la bonne parole en assiettes concises et spontanées.

Dans un décor murs de pierre, plafond et grandes lampes coté indus, banquettes et tables en bois style bistrot, c'est depuis juillet 2015 que Frédéric Chiron dégoupille en grenades gourmandes ses assiettes aux influences sans frontières. En cinglante entrée des raviolis japonais aux parfums entêtants mettent les papilles direct en état de grâce, explosant en bouche, sans violence. Porc, crevettes, petits légumes,herbes, coriandre, ail, font un vrai travail d'équipe, hissant l'assiette dans les best-sellers de la maison. On comprend pourquoi, et l'addiction n'est pas loin. *«Ici, on peut partager les entrées»,* indique Sébastien, maitre de la salle.

Côté poisson, un beau morceau de lotte, très bien cuit, chair souple, peau légèrement croustillante, s'épanouit sans écueil, entre sarrasin torréfié, crème de butternut et émulsion de pecorino. Tous se prêtent au jeu, la douce onctuosité de la crème de butternut et la voltigeuse émulsion de pecorino apportent un joli équilibre, escorté en toute élégance par un vin de Savennières « La Bigottière», en cépage chenin, du domaine Richou. En dessert, intitulé choco-mascarpone, Frédéric Chiron dédie une ode bien balancée au chocolat, craquant/croquant riz soufflé au chocolat, moelleux et crémeux au chocolat, contrebalancé par les notes lactées du mascarpone. Sans tambours ni trompettes, le Petit Boucot emballe son monde, en accords impeccables et goûts marqués.

Ce que l'on déguste:

Crème de légumes oubliés, lamelles de veau fumé.
Maquereau, chou pointu, moutarde.
St Jacques en 3 temps.
Suprême de poulet jaune d'Ancenis, sauce champignons, risotto aux légumes.
Lotte, échalote, butternut, émulsion pécorino.
Filet de boeuf, vin rouge, galette de pommes de terre, champignons.
Dôme de fromage blanc, framboise, citron.
Choco-mascarpone.

Infos pratiques:

Le midi.
Plat du jour, 12 euros.
Entrée/plat ou plat/dessert,16 euros.
Entrée/plat/dessert,19 euros.
Le soir, carte.

Le Petit Boucot.
3, rue Lekain. 44000 Nantes.
Tel. 02 53 97 04 04
www.lepetitboucot.com

La Recette

Choco-mascarpone par Frédéric Chiron, Le Petit Boucot, Nantes

Choco-Mascarpone
Sorbet Mascarpone
Eau : 200g - Sucre : 130g - Glucose : 40g - Mascarpone : 150g

Réaliser le sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Ensuite le mixer avec la mascarpone, turbiner et réserver.

Crémeux chocolat noir :
Lait : 125g - Crème : 125g - Jaunes : 60g - Sucre : 25g
Couverture noire : 140g

Faire bouillir le lait et la crème. Blanchir les jaunes et le sucre. Réaliser une crème anglaise. Et la verser sur le chocolat. Faire prendre au frais.

Riz soufflé chocolat
Rice crispies : 120g - Couverture lait : 70g

Faire fondre la couverture, ajouter les céréales, détailler et faire prendre au froid.

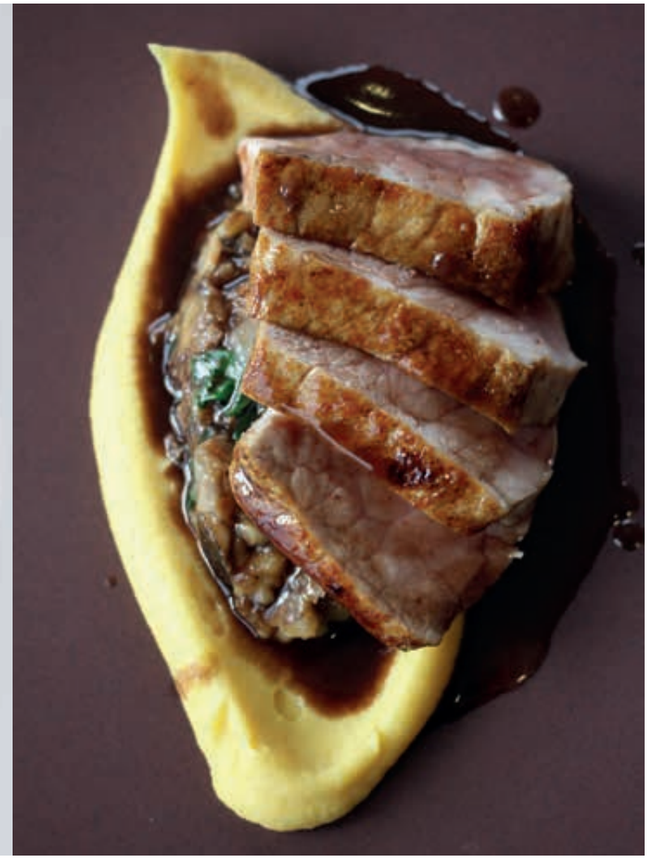
Cake chocolat :
Œufs : 2pce - Sucre : 140g - Sel : 1g - Crème : 60g - Farine : 110g - Levure : 2g - Beurre : 40g - Couverture lait : 60g

Faire fondre la couverture et le beurre. Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter la crème Puis la farine et la levure. Puis terminer par le beurre et le chocolat.
Cuire pendant 10min à 180°C

Émulsion chocolat :
Lait : 50g - Couverture lait : 25g - Lécithine : PM

Faire bouillir le lait, le verser sur le chocolat et ajouter la lécithine. Emulsionner au mixeur au moment.

Dressage :
Mettre Cinq points de crémeux chocolat dans l'assiette, poser 3 morceaux de cake chocolat et 2 riz soufflé sur les crémeux, dans le bas de l'assiette ajouter une quenelle de sorbet mascarpone. Emulsionner et ajouter l'écume chocolat.



La Table de la Bergerie

Dans son restaurant au milieu des vignes de l'Anjou, David Guitton s'est pris l'étoile en février 2017. Loin des inanités du monde mais dans une manière d'être de son temps, dans la verve de l'évidence doublée d'une technique imparable, le chef trace toujours son sillon depuis 2010, se forgeant un vocabulaire singulier.

On se souvient il y a trois années de l'émotion et l'enthousiasme provoqués par la cuisine de David Guitton. Retour au milieu des vignes, au domaine de la Bergerie, pour se reprendre quelques sensations bien senties. Auréolé d'une étoile en février 2017, le chef n'entend pas changer son rapport au convive, tout en simplicité et proximité. Ca démarre déjà fort avec une mise en bouche extra, velouté topinambour / safran /gingembre, pissenlit et noisette du Piémont, ris de veau en état d'extrême tendreté. La noisette en avant, le pissenlit à l'amertume bienvenue, le velouté enveloppant, laissent augurer du meilleur. Le foie gras en royale et poêlé, betteraves acidulées, infusion au parmesan, est un petit miracle de tendresse. La betterave séductrice, le foie gras en deux versions, superbe, on espace les coups de fourchette pour faire durer. Surtout rester cool! Un vin du domaine, Clos le Grand Beaupréau Savennières 2014, parfumé sans être insistant, joue sur du velours.

On reste dans la même veine avec la barbue, blinis au blé noir, mousseline de céleri et pamplemousse. Poisson cuisson au top, céleri et pamplemousse complices acidulés, les blinis en clin d'oeil gourmand à la Bretagne voisine, David Guitton tape toujours dans le mille, dans une tonique délicatesse. On se laisse emporter avec le veau sous la mère «snacké», viande rosée, fondantissime, mousseline de rutabaga, shiitakes distillant subtilement leurs arômes. Pour finir, ananas confit, biscuit léger au citron et sorbet pina colada envoient leurs décharges festives, le sorbet comme un cocktail liquide/solide, le biscuit s'humectant au fur et à mesure de la dégustation. C'est cela la cuisine ici, délicate mais jamais mièvre, caressante mais jamais tiède, s'épanouissant en douceur retentissante. Secondé depuis trois ans en cuisine par Charlène Gasté, David Guitton va étoffer l'équipe, étoile oblige. Mais pas d'inquiétude, la maison restera sereine et sans chichis...

Nota/ Dans le no 10 de Gastronomica, automne 2010, à la fin du 1er article sur le lieu, nous disions «l'étoile de David brillera peut-être un jour au dessus de la Bergerie». prémonitoire, non?

Ce que l'on déguste:

Ris de veau, chou fleur, lard et noisettes.
Noix de st Jacques en ravioles, légumes et bouillon de pot au feu.
La Criée, soupe de mâche, condiment acidulé aux câpres et citron.
Dos de cerf, chou rouge, mousseline de céleri et betteraves.
Ananas confit, biscuit au citron et crème glacée Pina Colada.
Barre de céréales au muesli, pommes au cidre et crème de marrons.

Infos pratiques:

Menus.
Au déjeuner, le midi en semaine,
entrée/plat ou plat/dessert, 19 euros,
entrée/plat/dessert, 23 euros.
Menu gastronomique, 36 euros, 40 euros, 45 euros.
Menu dégustation en 6 plats, 60 euros.

La Table de la Bergerie.
Lieu-dit la Bergerie.
49380 Champ sur Layon.
Tel. 02 41 78 30 62.

La Recette

David Guitton, 1* Michelin, La Table de la Bergerie

Le veau sous la mère «snacké», tête et shiitakes, pulpe de rutabaga

Pour 4 personnes.
Ingrédients:
0.600 kg de noix de veau
1 tête de veau
0.250 kg de shiitakes
0.300 kg de rutabaga
0.300 l de crème liquide
1 oignon blanc, persil

Progression
Cuire la tête de veau longuement et doucement dans un bouillon aromatique, laisser
refroidir et tailler en dés.
Réaliser une farce avec les oignons, la tête de veau, les shiitakes et le persil.
Blanchir les rutabagas 3 fois puis les cuire dans la crème liquide, mixer.
Tailler la noix de veau en beau pavé, colorer sur chaque face et finir la cuisson au four.
Disposer.

On y mange... Les Jardins du Cens, Saint-Herblain, 44

A Saint-Herblain, au calme de l'agitation de l'agglomération nantaise, les Jardins du Cens offrent pour la belle saison une confortable terrasse pour déguster les convaincantes assiettes du lieu. En mode fraîcheur, on débute avec un carpaccio de st Jacques, pomme Granny Smith et pickles de betterave. Le trio, entre acidulé, croquant et fondant, joue de concert une partition gagnante. Joliment graphique, un rouget farci chorizo et tomate confite, petits légumes (fèves, petits pois, carottes jaunes et blanches) entame un duo avec une bouillabaisse au ras de l'assiette, un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, chips de carottes violettes et croutons. Le rouget très bien cuit, la chair parfaitement préservée, se mêle harmonieusement au chorizo, celui-ci tempéré dans ses accents ibériques. La bouillabaisse exhale ses parfums de Méditerranée, comme un clin d'oeil au sud.

A suivre une revigorante joue de boeuf braisée façon ravigote, écrasé de topinambour à l'huile de noisette, gel au persil et chips pomme de terre bleue d'Artois. La joue cuite à basse température durant 12 heures puis restructurée, rhabillée pour l'assiette dans un jeu de textures et d'esthétisme, garde l'intégralité de son goût, rehaussé par la sauce ravigote. En dessert, une sphère chocolat mangue, coeur noix de coco comme du Bounty, fait chavirer les papilles, en coups de cuillère libérateurs. Sur la carte de la maison, on peut aussi opter pour un ris de veau flambé au Calvados, fricassée de champignons ou un burger Naoned au Curé Nantais et sauce tartare, ou, dans le sucré, des profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat chaud. Il n'y a plus qu'à revenir...

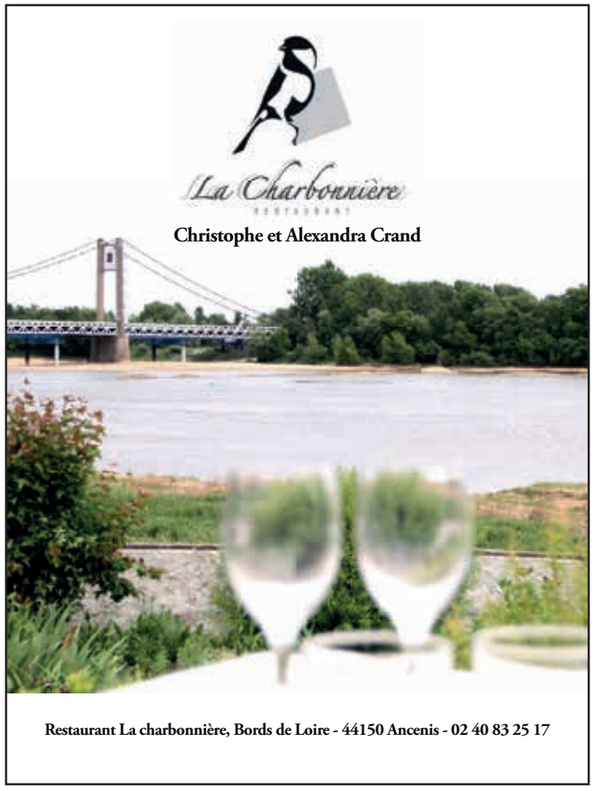
Ce que l'on déguste:

Finger food: crevette torpedo, planche de saucisson...
Canette et foie gras au bouillon de soja et sésame.
Carpaccio de saumon fumé, vinaigrette aux baies roses. **Filets de rouget barbet**, pommes de terre grenailles et champignons.
Entrecôte de 300g de race française et ses pommes frites maison. **Fondant au chocolat,** glace vanille bourbon. **Bounty balls** exotique.

Infos pratiques:

Menus saveurs, entrée/plat ou plat/dessert, 25 euros.
Entrée/plat/dessert, 33 euros.
Entrée/poisson/viande/dessert, 38 euros.
Carte.

Les Jardins du Cens.
3, rue Louis Renault. 44800 Saint-Herblain.
Tel. 02 28 27 09 99.
www.lesjardinsducens.fr



On y mange... La Villa Angevine, Angers.

Aux portes d'Angers, côté parc des expositions, la Villa Angevine, grande brasserie / restaurant accueille particuliers et groupes. Aux beaux jours, une terrasse de belle taille en bord de piscine recueille tous les suffrages. Dans une déco aux teintes boisées plutôt chaleureuse, le ballet des serveuses/eurs virevolte entre les tables, dynamique et attentionné. Malgré la grandeur du lieu, l'acoustique amortit bien les conversations. Dans l'assiette, pour commencer, duo tartare de thon et saumon fumé maison, un duo plein de fraicheur, tartare fondant sous la dent, saumon en suavité annoncée. A suivre un foie gras maison de belle facture, goûteux, soutenu avec conviction par d'émoustillants oignons rouges confiturés et une confiture de figues. Côté poisson, un tronçon de turbot fait le beau, parfait dans sa cuisson, la peau grillée juste croustillante au premier contact, la chair aussi bien traitée, escorté en toute simplicité de pommes de terre vapeur et d'un duo de carottes jaunes et oranges.

On peut (on doit?) tremper ses patates dans le beurre de câpres, c'est irrésistible.On fait glisser avec un vin de Cahors, domaine Capelanel de Sébastien Dauliac, cuvée «la rangée du curé». Côté viande, on vise le podium avec une pluma de Pata negra à la plancha, tendre, goûteuse, enjôleuse, une tentation même pour un végétarien ou un top modèle suédois. Gratin dauphinois réjouissant et sauce béarnaise maison font les gardes du corps. La pluma se mange sans rien mais trempée dans la béarnaise cela fait son effet. En cuisine, David Degieux , le chef, assure, car délivrer de telles assiettes alors que le midi affiche complet, révèle une sacrée énergie et un savoir-faire assumé. Pour le sucré, une tarte meringue citron, sablé craquant, meringue fondante, malicieuse, et une framboise à l'angevine, mousse framboise / coulis brisures sablé breton / Crêmet d'Anjou et meringue, onctueuse, donnent au convive l'envie d'avoir son rond de serviette dans la maison. Sébastien Rougé, le créateur et propriétaire de la Villa Angevine vise juste, trouvant l'équilibre entre forte fréquentation et cuisine généreuse et aboutie.

Ce que l'on déguste:

Ravioles de foie gras au canard. **Os à moelle**, fleur de sel. **Tartiflette à l'Angevine** (rillauds, pommes de terre, croutons, tomates, tomme d'Anjou,oignon rouge).
Marmite de la criée, légumes du moment.
Pluma de Pata negra à la plancha. **Filet mignon de porc** au curé nantais, gratin dauphinois. **Burger** montagnard. **Le Crémet d'Anjou** de la Maison.
La Villa Angevine a aussi un grand choix de pizzas.
Toute la carte *sur www.restaurant-angers-villa-angevine.com*

Infos pratiques:

Formule midi, 16 euros.
Formule express, 15 euros (plat + café gourmand)
Formule Angevine, 25 euros.

La Villa Angevine.
ZA du Bon Puits. 49480 St Sylvain d'Anjou.
Tel. 02 41 60 80 81.

Villa Toussaint

Cuisine de saison aux saveurs du monde

Ouvert tous les jours
sauf le dimanche et le lundi

02 41 88 15 64

43 rue Toussaint - 49100 Angers
www.villatoussaint.fr

GASTRONOMICA

Gastronomica rajoute une nouvelle corde à son arc
et vous propose la réalisation de films
sous forme de reportage sur votre activité
Contacter : luc.sellier@gastronomica.fr

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Le JRE est une association de jeunes restaurateurs qui souhaitent partager leur talent et leur passion pour la gastronomie avec d'autres personnes animées du même esprit. L'association compte un total de 350 restaurants et 160 hôtels répartis sur 16 pays

Diner à 4 mains
le vendredi 16 juin au Pigeon Blanc
Santiago Torrijos (Atelier Rodier, Paris)
et Sylvain Belouin (le Pigeon Blanc, Vern d'Anjou)

Réservations au **02 41 61 41 25**
au Pigeon Blanc

Le Pigeon Blanc
16 rue du commerce
49220 Vern d Anjou
www.lepigeonblanc.com
02 41 61 41 25

Bib Gourmand

On y mange... Le Chalet, Saint-Mars-La-Jaille

Onze années que Laetitia et Jean-Marc Gay-Capdevielle ont repris le Chalet, à Saint-Mars-La-Jaille. Pas de montagne mais une cuisine vivifiante et imparable qui ne fait pas regretter le manque de neige. La preuve avec des asperges de la vallée, pieds de cochon et sauce Vallon, un joli trio qui met en appétit. Belles asperges croquantes au bon goût de printemps, pieds de cochon en fines tranches, sauce virevoltante juste un peu tonifiée, l'entrée met en appétit. Cap sur l'Asie avec un décapant wok de gambas et crevettes au curry vert et lait de coco, nouilles japonaises, doucement pimenté. Gambas tendres et plantureuses, crevettes taquines, nouilles cuites nickel, le tout enrobé/aromatisé de façon persuasive par le lait de coco et le curry vert, le wok crée une vraie énergie en bouche.

Avec le carré d'agneau fermier, Jean-Marc Gay-Capdevielle démontre sa maitrise des cuissons. Tendreté absolue pour l'agneau que l'on ronge jusqu'à l'os, le goût pas édulcoré, la chair magnifique, le dessus croustillant. Le potager est sous la fourchette, la fraicheur en bandoulière, carottes, pommes de terre, oignons, petits pois, accompagnés par les notes canailles de fines lamelles de ventrèche roulée du Béarn, terre d'origine du chef. On comprend alors cette rafraichissante et très printanière soupe de fraises(de Goulaine), jus infusé à l'Izarra, glace yaourt, poussant au plaisir immédiat. En final, le Russe, gâteau préféré du chef, à base de praliné, une recette gardée secrète depuis 1925 par la pâtisserie Artigarrède à Oloron Sainte Marie. Jean-Marc Gay-Capdevielle l'approche au plus prés, emmenant le gâteau vers des sommets de légèreté et d'allégresse. Il n'y a plus qu'a mettre son GPS...

Ce que l'on déguste:

Terrine maison au Jurançon servi dans son bocal, pain de campagne grillé.
Asperges de la vallée, pieds de cochon, sauce Vallon.
Tagliatelles artisanales au pesto de roquettes et noix du jardin. **Carré d'agneau fermier,** légumes du moment, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.
l'ami choco: glace chocolat blanc, chocolat noir, noisette, sauce chocolat, éclats de cookies, crème fouettée maison.

Infos pratiques:

Menu midi, entrée/plat/dessert, 13,50 euros.
Le soir, les vendredi et samedi, et dimanche midi, menu 25 euros.Le restaurant est aussi ouvert les mercredi et jeudi soir.

Le Chalet. 3, rue Alexandre Braud.
44540 Saint-Mars-La-Jaille. Tel. 02 40 97 06 48.
www.restaurant-le-chalet.fr

Pressé d'aile de raie par Antoine Guegen,

chef du restaurant La Salamandre, Angers.

Pressé d'aile de raie

Pour 6 personnes

Ingrédients
2 belles ailes de raie de 1 kg environ
1 litre de vin blanc sec
1 demi litre de vinaigre blanc
3 belles carottes
2 oignons paille
2 gousses d'ail
250 g de sucre
PROGRESSION

Tailler les carottes en brunoise, les oignons ciselés et hacher l'ail.
Porter à ébullition, le vin blanc, le vinaigre blanc et le sucre
Incorporer les ailes de raie et les légumes tout en baissant le feu.
Laisser cuire doucement jusqu'à une cuisson fondante de la raie. (30 minutes environ.)
retirer la raie et effilocher uniquement la chair
Incorporer les légumes cuits et mélanger. Ajouter des herbes à votre convenance.
Mettre le mélange dans un récipient type dôme en «flexipant» ou dans une terrine.
Passer le bouillon au chinois étamine.
Ajouter l'agar agar au bouillon et porter à ébullition.
Couler le bouillon sur la raie et laisser refroidir au réfrigérateur.
Déguster accompagner d'une crème montée. Additionner d'échalotes ciselées finement, de ciboulette et de jus de citron.

La Salamandre.
1, boulevard du Maréchal Foch.
49100 Angers.
Tel. 02 41 88 99 55
www.restaurant-lasalamandre.fr

Joue de boeuf braisée façon ravigote

par les Jardins du Cens à Saint-Herblain

Joue de boeuf braisée façon ravigote, écrasé de topinambour à l'huile de noisette par les Jardins du Cens à Saint-Herblain, près de Nantes.

Recette pour 4 personnes.
4 belles joue de bœuf - huile PM
sel/poivre PM - 1 bouquet garni
1 bouillon KUB - 1/2 litre de vin rouge
câpres 20 gr - cornichons 20 gr
échalotes 3 - œufs 3 - moutarde a l'ancienne 15 gr
1 cuillère a soupe d'huile d'olive
1.5 kg de topinambours - 50 gr de beurre
15 gr d'huile de noisette - 50 gr de persil
150 gr de crème - 2 gr Agar Agar

Pour la Joue de Bœuf
Commencer par bien dénerver et dégraisser les joues de bœuf. Mettre de l'huile dans une cocotte, bien saler les joues et les faire colorer a feu doux de chaque coté. Une fois fait, débarrasser la viande et enlever le surplus de graisse et déglacer avec le 1/2 litre de vin rouge. Porter a ébullition. Ajouter la viande, le bouquet garni , saler avec une pincée de gros sel et mouiller à hauteur avec de l'eau et ajouter un bouillon KUB. Laisser cuire a feu moyen pendant environ 3/4 heure jusqu'à ce que la viande se détache bien. Une fois la viande cuite, débarrasser, écraser la viande et rectifier l'assaisonnement si besoin. Mouler la viande dans des tubes en PVC ronds ou autre à votre convenance. Réserver au frais et démouler une fois bien pris et tailler de la forme souhaitée si besoin. Récupérer le jus, le passer au chinois et faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus bien réduit.

Ravigote
Cuire les 3 œufs façon dur puis les hacher ainsi que les câpres, les cornichons et le persil. Ciseler les échalotes, la ciboulette. Une fois tout fait, mélanger le tout avec la moutarde a l'ancienne et la cuillère d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement. réserver au frais.

Gel au persil
Mixer 50 gr de persil avec 150 gr de crème au blinder pendant 5 min. Une fois bien mixé faire chauffer le tout jusqu'à ébullition avec l'Agar Agar. Débarrasser , réserver au frais 15-20 min. Une fois le mélange bien dur, mixer avec une girafe pour obtenir un gel. Réserver au frais.

Purée de topinambours
Éplucher, laver et cuire les topinambours. Une fois cuit, les mixer au blinder avec le beurre et l'huile de noisette. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage
Réchauffer la joue de bœuf dans une casserole avec un peu de jus de viande. Faire chauffer la purée.

Pour le dressage faire un trait de purée, la ravigote a coté, poser la viande bien chaude, le jus et les points de gel au persil.

La Recette

Les Jardins du Cens.
3, rue Louis Renault. 44800 Saint-Herblain.
Tel. 02 28 27 09 99.
www.lesjardinsducens.fr

Le foie gras, royale et poêlé,

par David Guitton, 1* Michelin, La Table de la Bergerie, Champ sur Layon (49380)

Le foie gras, royale et poêlé, betterave acidulée, infusion au parmesan.

Pour 4 personnes.

1 lobe de foie gras frais - 1 kg de betteraves crues
1 oignon rouge - 100 g de sucre
1 dl de vinaigre de Xérés - 200 gr de parmesan
0.5 l de crème liquide - 2 oeufs
fond de volaille corsé - 50 gr d'amandes

Progression.

Royale:
Mixer 0.200 kg de foie gras avec 0.100 kg de fond blanc de volaille, 2 oeufs et 0.100 kg de crème liquide. Cuire les royales à four chaud au bain marie.

Betteraves:
Cuire les betteraves entières. Lorsqu'elles sont cuites, les mixer en incorporant un caramel réalisé avec le sucre et le vinaigre de Xérès.

Sauce parmesan:
Réduire 0.200 l de crème liquide puis ajouter le parmesan, mixer et filtrer.

Dresser l'assiette en superposant la royale de foie gras, la pulpe de betterave et le foie gras poêlé, arroser de l'infusion au parmesan et d'amandes grillées.

Accord met et vin.
Anjou blanc le Raguenet 2015 de Liv Vincendeau à Rochefort sur Loire.

La Recette

La Table de la Bergerie.
Lieu-dit la Bergerie.
49380 Champ sur Layon.
Tel. 02 41 78 30 62.

C'est dans le 17e arrondissement, plus précisément rue Guy Môquet, un quartier en pleine évolution, que le chef Hervé Deniel a pris ses quartiers depuis bientôt douze mois. Natif de la Vendée, c'est dans ce département qu'il fait son apprentissage. Puis direction les sommets de Megève, aux Fermes de Marie avec Nicolas Lebec comme chef exécutif. L'appel de Paris, en 1999, l'emmène deux années chez Bernard Pacaud, à l'Ambroisie puis il passe huit ans au George V, d'abord avec Philippe Legendre puis Eric Briffard. *«En huit ans, j'ai fait tous les postes et j'ai pu travaillé avec ces deux grands chefs, une belle expérience»* se souvient Hervé Deniel. Deux années dans un lieu axé sur la bistronomie, le temps de débaucher son second Camara Harouna, et le voila chez lui.

Bistro gastronomique et responsable.
Ainsi se revendiquent les Tables d'Augustin. Pas de forfanterie ou d'effet de mode chez le chef. Hervé Deniel trie,récupère, réutilise, mettant sa cuisine au diapason d'une démarche pas feinte. La petite salle, toute en longueur, joue la carte cocon et offre un joli écrin aux lumineuses assiettes du chef. En acidulé, tonicité et fraicheur, un maki de lotte et gelée de pomme Granny Smith et pamplemousse relevé au wasabi démarre impeccablement le repas. Ca déménage dans les papilles par l'entremise d'un jeune poireau cuit au gros sel, au gout superbement préservé, vinaigrette taquine et cinglante, betterave et crevettes grises en idéale escorte.

Pigeon sur le podium.
La tourte au pigeon de Vendée farcie au foie gras et son jus réduit est déjà un plat signature de la jeune maison. Comme on le comprend! Comme une fantastique caresse gustative, le duo pigeon / foie gras se fait fondantissime, les deux ne perdant en rien leurs qualités intrinsèques, bien au contraire, le jus juteux ajoutant à l'affaire. L'heureux convive passe un grand moment, entre plénitude et ravissement. Après un exemplaire sablé breton à la crème de citron meringuée, parfums en avant avec un blanc manger de banane dans sa coque au chocolat et coulis exotique légèrement épicé, débordant d'optimisme voyageur. Cuisine totalement lisible, en pointe sur les saisons, parfaitement maitrisée, elle possède aussi le mérite d'être accessible à tous. Hervé Deniel et ses Tables d'Augustin donnent du peps au quartier et c'est tant mieux...

Formule du midi :

Plat unique, 13 euros.
Sur le pouce (plat unique + verre de vin + café), 16 euros.
Entrée/plat ou plat/dessert, 16 euros.
Entrée/plat/dessert, 19 euros.
(formules avec entrée et dessert en portion classique + 4 euros)

Le soir :

A la carte ou formule entrée/plat/dessert, 39 euros.
Menu dégustation pour tous les convives en 5 plats, 45 euros.
En 5 plats avec accord mets et vins, 65 euros.

Les Tables d'Augustin.
44,rue Guy Môquet.
75017 Paris.
Tel. 09 83 43 11 11.
www.lestablesdaugustin.fr

Escapade à Monaco... Sensais

Agneau de lait et homard, what else?
Le festival commence avec la bugne salée, salade de jeunes févettes, Bellota, oignon nouveau et émulsion de vieux Pecorino sarde, un plat parfumé, sublimé par la superbe émulsion de Pecorino. Entre verve de l'évidence et technique imparable, l'agneau de lait, les ris sur brochette de citronnelle juste braisés et saucés d'une vinaigrette au sirop d'agave et prune salée, riz soufflé, poivrons piquants et jeunes poireaux sur le grill, déboule sans crier gare, ris fondantissimes, poireaux épatants comme snackés, poivrons déménageant en douceur. Le homard, juteux, crunchy, crissant sous la dent de sa chair translucide, rencontre des tagliatelles parfaitement cuites, arrosées/imprégnées d'une sauce de...homard et baies de Goji, crémolata d'agrumes séchés (chapelure d'agrumes et de parmesan, un peu de chapelure de pain). C'est régalant et généreux, on slurpe avec allégresse les tagliatelles.

Salves en cuisine.
On pourrait continuer dans la litanie d'assiettes parachutées comme autant de salves ancrées dans l'énergie. Entre la lotte d'ici, cuisinée à l'américaine, mini tomates farcies de légumes de chez nous, libérant illico leurs sudistes saveurs, arrosé d'un formidable Condrieu La Loye 2014 de chez Jean-Michel Gérin et une émouvante canette, filet rôti au poivre rare, macaron de pommes de montagne, sauce bigarade, gâteau de pommes Anna, Pascal Silman insuffle son punch et sa technique sans jamais se départir de l'émotion. Rassasiés de bienfaisantes sensations, pas question de quitter Sensais sans notes sucrées. Millefeuille aérien et craquant, crème ultra légère, presque en apesanteur, noix de pécan en embuscade et puis un effronté soufflé chocolat chaud, en mousse très onctueuse associé avec un détonnant sorbet ananas coriandre, cuillère à l'attaque, escorté d'un évident Pineau des Charentes 100% uniblanc de chez Guy Lheraud. Fraîcheur, rigueur, textures, couleurs, l'évidence s'impose: les saisons sont ici à la fête, dans des assiettes pas lisses (r)éveillant les sens.

Sensais, Monaco.
Créé par Jean-Pierre et Alberte Escande (présidente de l'Association des Industries Hôtelières Monégasques) à l'été 2016, Sensais, contraction de sens et saisons, accueille les convives dans un lieu contemporain et chaleureux, aux tons beiges, marrons et dorés, écran géant mural et joli salon privé en prime, cuisine ouverte sur la salle. Passionnée de décoration et de design, Alberte Escande a trouvé le juste milieu entre chic et décontraction, dans une modernité sans esbroufe. Aux fourneaux, Pascal Silman, le chef exécutif, ancien de Maximin, Vergé, Guérard et ex-chef reconnu du Maya Bay, secondé par Dominique Nouvian, fait le pari d'une cuisine actuelle aux influences méditerranéennes, pêchue et créative. La carte ou plutôt le calendrier culinaire ainsi nommé change tous les mois et pour le midi chaque semaine. Pascal Silman a l'imagination débordante et l'envie de foncer, sûr de son travail et confiant en celui de son équipe. Ce calendrier culinaire, manière de tirer le convive par la cravate, dans la certitude de ne pas manger atone, fait la part belle aux meilleurs produits. Tout est fait maison, pain y compris.

Escapade à Monaco... Sensais

Ce que l'on déguste:

lL'asperge blanche: cuite minute, l'oeuf parfait, mousseline aux truffes, mouillette de brioche au poivre de Timut dorée au beurre salé.
L'artichaut épineux: sur une tarte fine sablée au parmesan, roquette, vierge de légumes aux herbes.
Le Calamar: cuisiné à la Basquaise sur la plancha, poivron à corne au feu de bois et jus de poulet.
La lotte d'ici: cuisiné à l'américaine, mini tomates farcies de légumes de chez nous.
Le maigre bio de Corse: en pavé épais au feu de bois, tarte fine d'endives au miel du Burkina Faso, vierge et brousse de brebis au citron confit.
Le veau de lait: côte double à manger à deux, cuisinée au sautoir, jus court à l'ail rose, cannellone d'artichaut épineux, blette, tomate et parmesan.
Les fruits exotiques: en soufflé chaud, sorbet margarita.
Le millefeuille: vanille, caramel/noix de pécan, crème glacée vanille, dans la tradition.

Infos pratiques:

Menus.
Déjeuner, formules à 23 euros, 25 euros, 32 euros.
Midi et soir, menus à composer vous-mêmes, menu à 54 euros, menu à 74 euros pour l'ensemble de la table. Carte.

Restaurant Sensais.
2, rue du Portier. MC 98000 Monaco Monte-Carlo.
Tel. + 377 93 30 20 70
www.sensais.mc

Escapade à Monaco... Le Beefbar.

Escapade à Monaco, le Beefbar © Adrien Daste

Le Beefbar.
S'il y a un paradis pour les amateurs de viande, possible qu'il se trouve à Monaco, plus précisément sur le port de Fontvieille. Depuis 2005, le Beefbar met sur la table les meilleures viandes de la planète avec en guest star le fameux boeuf de Kobe. Dans un décor contemporain aux grandes baies avec vues sur le Rocher et la Méditerranée, place aux agapes carnivores. C'est Thierry Paludetto, le chef exécutif, qui nous accueille. L'homme, au cv en béton, sept ans sous-chef d'Alain Senderens époque Lucas Carton, passé par la Pinède de St-Tropez, la Réserve de Beaulieu, Jacques Chibois et Robuchon Paris et Monaco, exerce ses talents depuis maintenant 12 années au Beefbar et pour d'autres lieux du groupe Giraudi, créateur de l'enseigne. On rentre dans le vif du sujet avec un foudroyant tartare de filet de veau de lait à la praline, en bouchées détonantes, la praline comme soufflée dans la viande.

Entre un carpaccio de filet de boeuf Black Angus américain, avec parmesan et une cecina espagnole, fumée comme il faut, la fourchette ne faiblit pas, entre fondant et fraicheur. Entre une entrecôte Black Angus américaine et un filet de boeuf Angus d'Argentine, découpés devant nous par le directeur du lieu, Romano De Lisio, c'est l'excellence en stéréo, la viande dans sa simple expression mais magistrale de tenue, de textures et de saveurs, la tendreté érigée en marque de fabrique, dans un registre viandard qui prend tout à coup de l'élégance pure sans jamais perdre en gourmandise. Ajoutez à cela un gang de purées plus caressantes les unes que les autres, purée nature, purée au jus de viande et sel de Guérande, addictive, purée au piment vert, diabolique, purée aux truffes, sublissime, le service attentionné et un rayon de soleil sur la Méditerranée, et vous voila rassasié (quand même) et serein.

Beefbar.
42, quai Jean-Charles Rey.
98000 Monaco.
Tel. + 377 97 77 09 29

Le raw bar.
Tartare de filet de veau de lait à la praline. Tartare de boeuf «comme au bistrot». Carpaccio de filet de boeuf Black Angus traditionnel.

Kobe créations.
Un jeu de contraste entre la simplicité des recettes de rue et la viande la plus exclusive du monde: le boeuf de Kobe.
Monaco: 4 mini Barbajuans de boeuf de Kobe et blettes. Liban: Shawarma au Kobe et Black Angus, pita aux céréales. Japon: 3 gyoza de Kobe et Black Angus, poivre sichuan. Tataki de pur Kobe new style, ail frit et sésame.
Mexique: 3 tacos de pur Kobe et sauce jalapenos.

Les viandes:
Rioplatense:
Le boeuf Angus d'Argentine. Baby filet (200g), coeur d'entrecôte (350g), coeur de filet (300g).

Creekstone farms: Le boeuf USA Black Angus. Tender steack (300g), la buona tagliata (300g), côte de boeuf pour 2...

Certified Japanese Kobe Beef. Japanese Black Wagyu.
Découpe traditionnelle (200g), the Black Kobe beef burger.

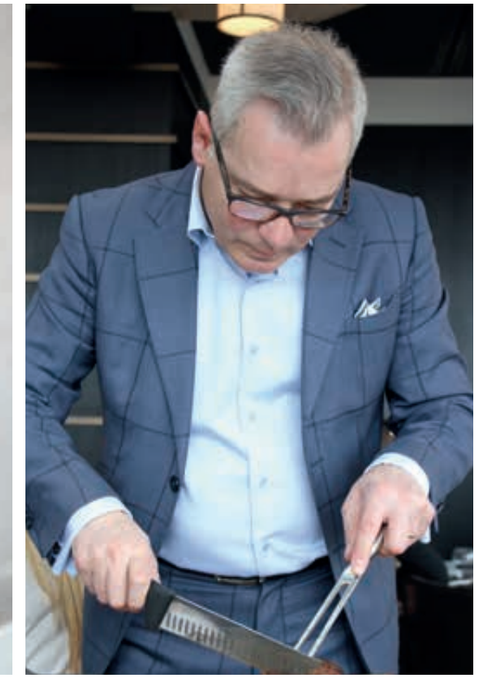
Accompagnements:
Les purées: Nature, au jus de viande et sel de Guérande, aux zestes de citron et citron vert, au piment doux jalapeno, smokey barbecue, à la truffe noire, au caviar....

Et aussi des tempura et des légumes. Et des poissons, des salades, des desserts...

Et encore risotto de pistou d'herbes, calamar et tempura de moules ou dos de turbot au champagne et écrasé de pommes de terre...

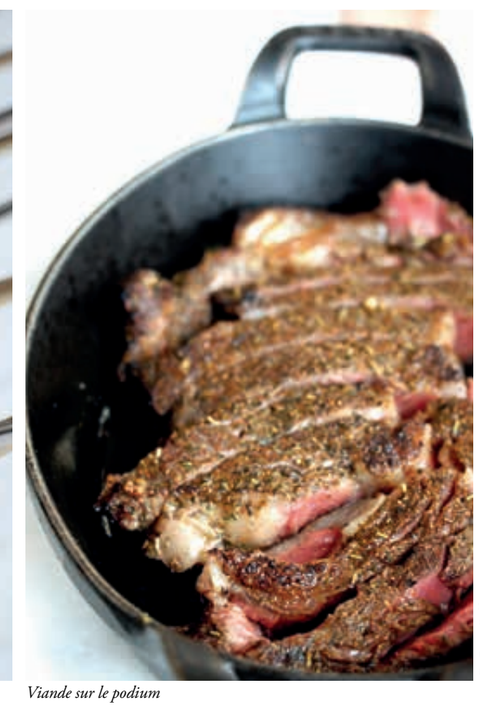
Toute la carte sur www.monaco.beefbar.com

La Cécina espagnole



Le directeur du lieu, Romano De Lisio, à la découpe

La purée se met en quatre



Viande sur le podium

© Luc Sellier

Escapade en Galice, Espagne.

© Luc Sellier

Parador Castillo de Monterrei.
D'après de nombreux historiens, le Parador de Monterrei se trouve dans la plus grande citadelle galicienne. Enceinte défensive, hôpital pour les pèlerins, palais comtal, l'endroit, un vrai nid d'aigle, veille encore sur les vallées environnantes. On peut dormir confortablement, à l'ombre de l'Histoire, soit dans l'ancien palais du comte, soit dans le presbytère, le tout à l'intérieur des remparts protecteurs.

Castillo de Monterrei. s/n
32618 Monterrei, Ourense.
www.paradore.es/es/paradores/parador-castillo-de-monterrei

Escapade en Galice.

la façade baroque de San Estevo de Ribas de Sil

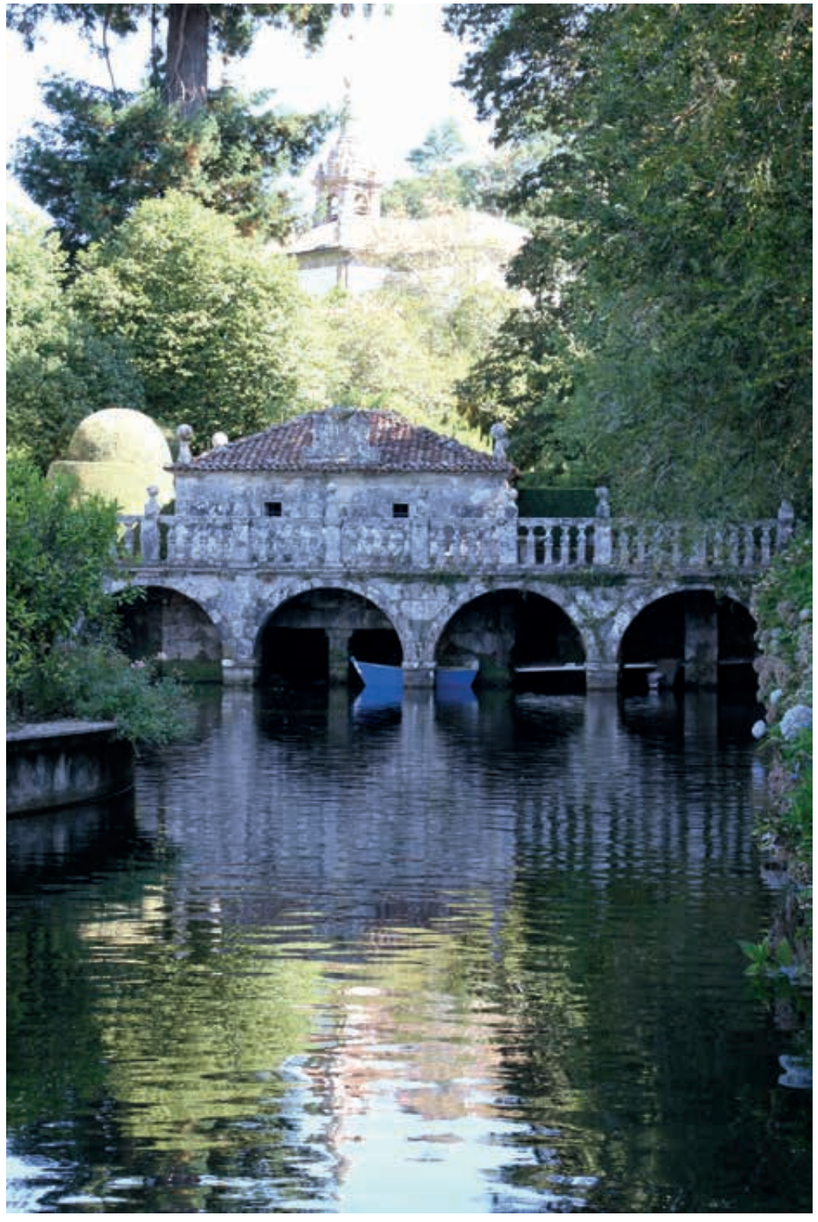
La Galice est l'un des espaces à plus forte densité de patrimoine artistique de la péninsule ibérique et aussi de l'Europe, situé dans un milieu naturel exceptionnel. La Ribeira Sacra, dès le Ve siècle, fut une terre abondamment pourvu de monastères et d'ermitages, dans les vallées des fleuves Sil et Miño, sur le territoire des provinces actuelles d'Ourense et de Lugo, à l'intérieur de la Galice. Nombre de monastères sont aujourd'hui transformés en Paradores, des hôtels et restaurants souvent situés dans des monuments historiques, de superbes lieux chargés d'histoire, comme le Parador de San Estevo de Ribas de Sil (fin du XIIe - XVIIIe s.), une somme de styles et d'époques, en commençant par le roman de l'église de la fin du XIIe siècle, un cloitre de style gothique tardif, deux cloitres renaissance et une façade baroque. Se restaurer et dormir dans de tels endroits sont des purs moments de magie...et de rêverie.

www.parador.es/es/paradores/ parador-de-santo-estevo

Le restaurant Galiléo à Pereiro de Aguiar.
C'est Flavio Morganti, chef d'origine italienne, qui tient les rênes du restaurant Galiléo depuis maintenant de nombreuses années. Né au lac de Côme, il exerce d'abord dans sa région puis il passera 15 années à Saint-Moritz avant de s'installer en Galice, pays de sa femme. Il est devenu un chef emblématique de la région, cumulant les prix et distinctions, auteur de plusieurs livres. Il a lancé aussi une boisson énergisante aux extraits naturels de plantes, Pinkcow. Autant dire que l'homme n'a pas les deux pieds dans le même sabot. Après des assiettes à partager, lamelles de foie gras avec réduction de Porto et carpaccio de poulpe et pommes de terre, les deux épatantes, place à des beignets de crevette, croustillants sous la dent, mayonnaise wasabi et sauce aigre douce, plaçant directement les papilles sur orbite. Stylés, saint-jacques, homard et champignon propulsent en avant leurs saveurs. Evidemment on l'attend. Le voila le fameux boeuf de Galice (ici on dit vache de Galice), fidèle à sa réputation d'être une des meilleures viandes du monde. On le confirme, immense tendreté dans la perfection de la cuisson, Flavio Morganti fait mouche, transcendant le produit.

Restaurant Galileo.
Pereiro de Aguiar, Ourense. Tel. (0034) 988 38 04 25.
www.restaurantegalileo.com

Escapade en Galice.
Restaurant Galileo avec Flavio Morganti



© Luc Sellier

Jardin du Palacio de Oca.

Situé dans la commune de la Estrada, le majestueux manoir appartient aux ducs de Medinaceli. Déclaré d'intérêt culturel du patrimoine espagnol, les origines du lieu remontent au XIIIe siècle. Le Palacio de Oca est sur la Route des Camélias, la seule route d'Europe dédiée à la contemplation de plus de 8000 variétés de camélias que recèlent les rues, places et chemins des villes et villages de Galice. Depuis les origines du jardin, vers le milieu du XVIIIe siècle, certains camélias font plus de 8 mètres de haut.

Escapade en Galice.

Escapade en Galice. Restaurant Casa Marcelo, St-Jacques de Compostelle.

Casa Marcelo, c'est le restaurant étoilé de Marcelo Tejedor, à deux pas de la place de la cathédrale de St-Jacques de Compostelle. Cuisine ouverte sur la salle, grande table d'hôtes, le lieu prête à la convivialité. En l'absence du chef, c'est le second, Martin Vasquez, qui gère l'endroit avec brio. Cuisine aux influences espagnoles, japonaises et péruviennes, les plats, présentés dépouillés, sur planches et assiettes en bois, vont vraiment à l'essentiel, sans effets de style ni afféteries. Cela n'empêche pas de prendre une claque à chaque assiette, qui explose en concentration. Comme ce loup de mer, iode se libérant à chaque bouchée, époustouflant de fraicheur, trônant sur sa planchette de bois. La créativité de la maison s'exprime entre pomme de terre, lard et jaune d'oeuf. Look de friandise, l'assiette transcende une association qui parait pourtant simple, entre craquant et douceur. Superbe! Cannelloni chinois/ratatouille et poulet: encore direct dans le plexus, tonicité et acidité, vivacité et densité, on reste collé à cette cuisine exemplaire, qui crée une vraie énergie en bouche, obligeant aux superlatifs. Le plat signature de Casa Marcelo, merlu/citron/piment vert. Le piment arrive par derrière, en chevauchée légère, en vague aigre-douce, le citron envoie ses salves acidulées, le poisson est sublime, chair nacrée, s'épanouissant dans son jus. Pas besoin de légumes...Un plat d'école, réunissant expressivité et intensité. Pour finir en beauté, un millefeuille en mode onctueux et aérien.

Casa Marcelo.
Rua Hortas, 1.
15.705 Santiago de Compostela.
Tel. 981 558 580
www.casamarcelo.net

Des Mets et des Mots par
Thierry Caquais

La Cheffe
Roman d'une cuisinière

Marie NDyaye est une des écrivains les plus douées de sa génération. Remarquée à 17 ans, Prix Femina en 2001, Prix Goncourt en 2009, elle a l'appétit des mots et le goût de la précision. Son dernier livre, La Cheffe, roman d'une cuisinière (éd. Gallimard), décrit l'ascension et la chute dune femme devenue une grande cheffe de la gastronomie française. Mais à la sensualité habituellement mise en avant dans ce genre de roman, l'héroïne de Marie NDiaye préfère l'effacement et la spiritualité !

La Cheffe est un roman qui tranche avec les récits habituels sur la gastronomie, et qui, même s'il nous fait parfois saliver, ne cherche pas à créer l'émoi des papilles mais à faire réfléchir sur les motivations, le rôle, l'image et la représentation de ceux qui cuisinent.

Ce qui a intéressé Marie NDiaye dans cette histoire, c'est d'essayer de comprendre pourquoi on choisit ce métier, cette fonction. Être cuisinier est souvent une abnégation. Sauf pour une poignée d'élus, reconnus, médiatisés, c'est un métier de l'ombre, où on rencontre très rarement ceux qui nous nourrissent, nous procurent tant de sensations et de plaisirs. Techniquement, c'est un métier d'une rigueur sans faille. Physiquement, une tâche usante. Qu'est-ce qui peut donc pousser à choisir cette voie ?

C'est à travers le parcours d'une jeune fille de milieu modeste devenue cheffe réputée mais restée énigmatique, austère et taiseuse, que Marie NDiaye a tenté d'apporter ses réponses.

Cette cheffe naît au début des années 50. Ses parents sont ouvriers agricoles dans le Lot-et-Garonne. À 14 ans, elle est placée à Marmande, chez les Clapeau, des bourgeois qui cherchent une bonne. Dans cette maison où ses maîtres reçoivent beaucoup et organisent de grands repas, elle côtoie la cuisinière, et découvre le goût prononcé que l'on peut avoir pour le plaisir de manger. Un plaisir parfois coupable, car les Clapeau clament haut et fort qu'il aiment la viande de manière déraisonnable... pour mieux cacher qu'en fait, ils sont gourmands de tout, et n'ont de cesse d'en vouloir toujours plus, d'espérer de nouveaux plats, de nouvelles sensations. Elle comprendra ainsi le pouvoir de manipulation que peut avoir le cuisinier qui, s'il le veut, tient dans sa main celui qu'il nourrit. Et en retour, le danger que peuvent constituer les remerciements et les flatteries comme autant de frein à l'innovation, une invitation à satisfaire son public plutôt que de continuer à évoluer. Une leçon qui deviendra sa philosophie de cheffe.

À 16 ans, l'occasion fortuite lui est donnée de se mettre aux fourneaux. À force d'avoir observé la cuisinière, d'avoir consigné dans sa tête les recettes, les tours de main, réfléchi aux améliorations qui lui semblaient nécessaires, et sans jamais avoir pratiqué, elle se sent prête, avec cette assurance naturelle que l'on peut avoir à cet âge, à prendre sa place en cuisine. Mais plus qu'un simple aplomb adolescent, c'est « le génie » de la cuisine qui l'habite véritablement et qu'elle va, enfin, pouvoir révéler !

Commence alors une ascension étonnante, puis viendra son propre restaurant, et la reconnaissance de son talent.

Elle cuisinera d'abord des plats éblouissants, mélangeant les textures, les saveurs, pour tromper son monde. Si ses compositions sont très esthétiques et leurs goûts explosifs, elles laissent parfois perplexes parce que... on ne sait pas ce qu'on mange tant elle maquille les aliments ! Viendra ensuite la maturité, et elle développera alors une gastronomie extrêmement dépouillée, fuyant l'habileté ostentatoire, le faux semblant, cessera de « faire joli » pour « faire beau », implacablement. Une cuisine presque ascétique, d'une sobriété extrême donc dangereuse, dont elle voudrait qu'elle s'impose comme une évidence, sans avoir besoin de chercher à plaire, sans la séduction ni les atours érotiques et sensuels que revêt souvent la gastronomie. Il faut que le mangeur fasse aussi un effort, qu'il soit concentré sur ce qu'il mange et non sur les à-côtés.

Pour cette raison, la cheffe brouille volontiers les pistes sur tout ce qui la concerne. On la perçoit sèche, cassante, certains la pensent bornée, peu éduquée, et c'est vrai qu'elle s'en amuse, voire le provoque. Elle refuse les honneurs et se désespère quant elle reçoit sa première étoile. Car pour elle, la cuisine est une quête de l'art autant qu'une quête intérieure, d'ordre spirituel, qui l'engouffre toute entière, faisant de sa vie privée un désert. À une exception près, sa fille, qui causera sa perte...

Le récit est porté par un narrateur amoureux, transi et secret, qui a travaillé avec elle. Il raconte ce qu'il a vécu de son quotidien avec elle, ce qu'il a compris d'elle et ce qu'il en a deviné ou déduit, pensant même connaître la cheffe mieux qu'elle-même pour avoir passé son temps à l'observer et la décortiquer. Le ton du récit, envoûtant, magnétique, le regard de cet homme, précis, détaillé mais pas forcément objectif, laisse planer des doutes et entretient le mystère. Car il s'agit aussi de création. On pourrait d'ailleurs faire un parallèle entre l'écriture et la cuisine. Et même si l'on peut fouiller dans l'enfance et l'adolescence de cette cuisinière, même si l'on peut suivre son imagination culinaire et sa philosophie de la cuisine, cela ne réduit pas pour autant le processus d'invention, qui, lui, reste insaisissable.

Une façon de nous laisser sur notre faim tout en nous ouvrant l'appétit !

Bio express
Française née en Beauce d'un père sénégalais et d'une mère française, Marie NDiaye commence à écrire très tôt. À 17 ans, elle est repérée par Jérôme Lindon, fondateur des Éditions de Minuit, qui publie son premier ouvrage, Quant au riche avenir. La Quinzaine littéraire souligne en 1985 qu'« elle est déjà un grand écrivain. Elle a trouvé une forme qui n'appartient qu'à elle pour dire des choses qui appartiennent à tous. »
Depuis, elle a publié près d'une trentaine de romans, récits, recueils de nouvelles, pièces de théâtre, albums jeunesse. Elle a été saluée par les prix Femina et Goncourt.
Sa pièce de théâtre Papa doit manger figure au répertoire de la Comédie-Française : c'est la seule femme écrivain vivante à avoir cet honneur.
« J'aime travailler dans l'ambivalence parce qu'il me semble qu'elle nous fait réfléchir davantage. » dit-elle dans un entretien avec RFI.

À déguster aussi : *Ladivine, 2013 ; Y penser sans cesse (photographies de Denis Cointe), 2011 ; Trois femmes puissantes, Prix Goncourt 2009 ; Mon cœur à l'étroit, 2007 ; Autoportrait en vert, 2005 ; Tous mes amis (nouvelles), 2004 ; Rosie Carpe, Prix Femina, 2001 ; etc.*

A la cave

Corbières Rosé - Cuvée Tradition 2016
Château de Carahuilhes

Cette cuvée est un heureux mariage entre quatre cépages phares du Languedoc : Syrah, Cinsault, Grenache et Mourvèdre. Le millésime 2016 a donné naissance à un vin séduisant et intense, qui dévoile des notes de fruits rouges très prononcées et une réelle fraîcheur !

Un Rosé, certifié Bio « Ecocert », idéal pour vos apéritifs printaniers !

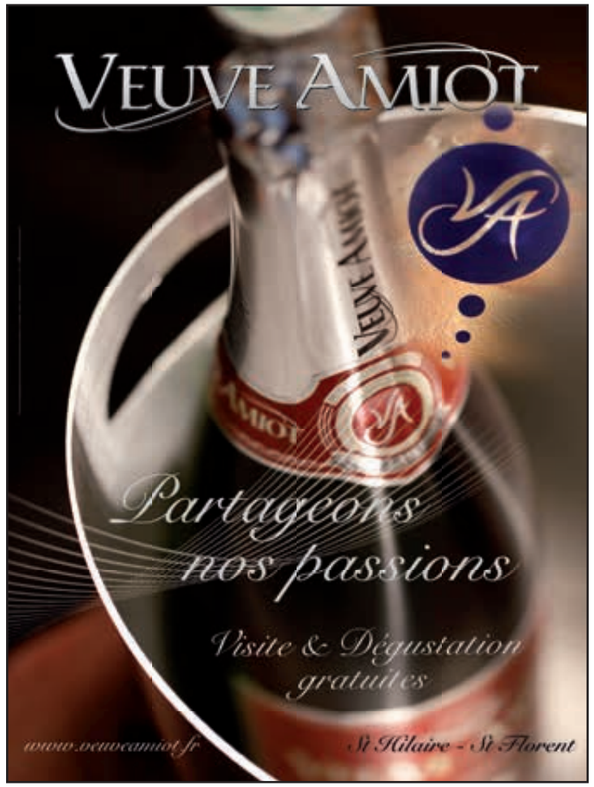
Cuvée disponible à la : Cave des Chemins Gourmands, Cave de l'Erdre, Cave les Caudalies-St Etienne de Montluc, Cave les Caudalies-Blain

Saint-Chinian - Cuvée Horizon 2015
Domaine Pin des Marguerites

Conduit en Agriculture Biologique, le Domaine s'étend sur 10 hectares de biens de village sur Berlou, un des plus beaux terroirs de schistes du Languedoc. La cuvée Horizon de Richard Carpena est très marquée par le schiste avec un nez dominé par les arômes floraux, épicés et surtout pierre à fusil. La bouche se révèle fraîche et gourmande, avec des tanins soyeux.
Un grand vin Bio idéal pour accompagner vos barbecues, viandes rouges ou plateau de fromages.

Cuvée disponible à la : Cave des Chemins Gourmands, Cave de l'Erdre, Cave les Caudalies-St Etienne de Montluc, Cave les Caudalies-Blain

Retrouvez-nous sur notre site : www.cavecheminsgourmands.fr



GASTRONOMICA

10 ANS

2007

2017