



## Au menu

- 6/ Recette de la Table du Château Gratien
- 8/ Les Tables de Nantes
- 10/11 Gastronomica On Tour Saumur
- 12/ La fromagerie des Carmélites Nantes et Sainte-Luce
- 16/ On y mange...Orient'Halles, Angers
- 18/ A la table de...Cuit Lu Cru, Nantes
- 20/ A la table de...La Table du Château Gratien, Saumur
- 22/ Zoom...BelleRive, Angers
- 28/ A la table de...Rosa, Nantes
- 30/ Brasserie à la une...Milord, Angers
- 36/ Escapade sur la Côte d'Azur
- 44/ La Vie Parisienne...Juan Arbelaez, Le Limon
- 46/ La Vie Parisienne...Détox au Burgundy
- 48/ Des mets et des mots



Sur ce numéro, on applaudit à la nouvelle armature du vaisseau BelleRive, amarré sur les bords de Maine, à Angers, cuisine voyageuse en poupe, on découvre Roza à Nantes, avec Jean-François Pantaleon, une table qui annonce un avenir limpide et déterminé, on frissonne de plaisir avec la cuisine totalement persuasive de Dominique Lory au Louis XV Alain Ducasse à Monaco, on adhère à 100% aux formidables assiettes de Mickaël Gracieux à Nice, on on s'amourache de cette viande ultra tendre de la brasserie Milord à Angers, on prend le citron dans les papilles à Mougins avec Denis Fétisson...Bref, c'est Gastronomica. Luc Sellier.

#### Couverture Luc Sellier

## Gastronomica

n°37 Printemps 2018

Gastronomica - 15 rue des Mauges 49410 Le Mesnil en Vallée - 06 09 71 74 66

Gastronomica est une marque déposée

15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée

Fondateur et directeur de publication, textes et photos Luc

Création : Achromac El Kouri Jean-Pascal 06 75 20 66 91

#### Contributions:

Thierry Caquais pages 48/49

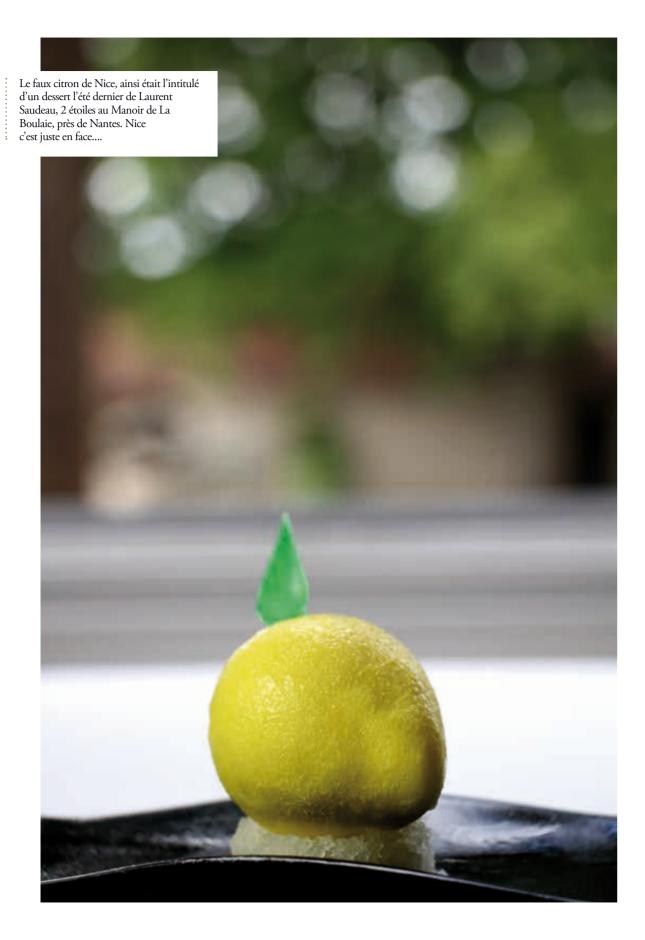
Luc Sellier - 06 09 71 74 66 - luc.sellier@gastronomica.fr Laurent Joly - 06 65 24 23 84 - laurent.49@orange.fr

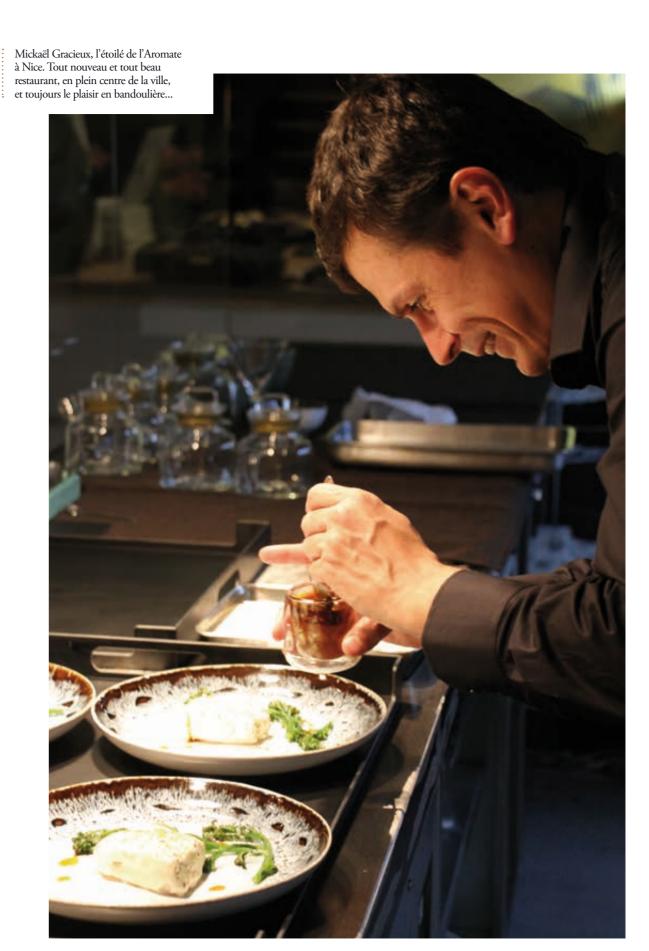
#### Impression:

Dépôt légal à parution.









## Recette... à la table du Château Gratien



Sablé aux éclats d'olives noires séchées, fleur de sel, lamelles de mulet de Loire fumé, crème de pommes de terre par Stéphane Rouville, la Table du Château Gratien, Saumur.

## Réalisation de la pâte sablée.

150 gr de beurre demi-sel, 100 gr de farine d'épeautre. 5 gr de levure chimique, 2 jaunes d'oeufs. 5 gr de thym frais haché. 1 cuillère à café d'huile d'olive. 50 gr d'olives noires séchées hachées.

Mettre le beurre en pommade avec l'huile d'olive, la farine, les olives et la levure, ajouter les jaunes, mettre en forme et laisser reposer au réfrigérateur 6 heures. Etaler la pâte, épaisseur 1 cm, dans des cercles à tartelettes de 6 cm de diamètre. Mettre au four aussitôt. Cuisson 20 minutes à 180°c.

#### Crème de pomme de terre citronnée.

500 gr de purée de pomme de terre. 200 gr de crème épaisse, 1 noix de beurre. Pour l'assaisonnement, zeste de citron jaune, noix de muscade, sel fin.

Une fois la purée passée au tamis, dans une casserole faire réduire le lait et la crème de moitié, ensuite le beurre, les zestes de citron, la muscade et le sel fin si nécessaire. Ajouter la réduction à la purée, laisser infuser 15 minutes et mettre en siphon avec une cartouche.

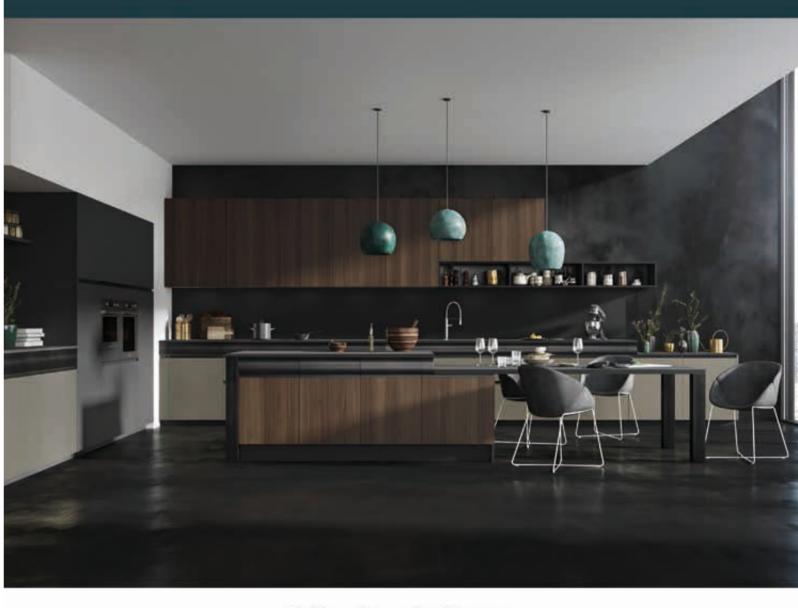
#### Présentation

Déposer les lamelles de mulet fumé en rosace sur le sablé tiède sur assiette chaude et mettre la crème de pomme de terre avec autour un de piment d'Espelette.

Stéphane et Catherine Rouville. Restaurant La Table du Château Gratien. 94, route de Montsoreau. 49400 Saumur. Tel. 09 88 18 70 75.

# **Arthur Bonnet**

Cuisine & Rangement •



20g de garantie

2 Rue Joseph Cugnot 49130 LES PONTS DE CE

Tél. 02 41 91 91 81

bureau@arthurbonnetangers.fr

FRANCE

## En primeur





Marie et Sébastien Le Calvez, Villa Saint-Germain

Audrey et Manuel Le Gouil, La Poissonnerie et pas que...

## Les Tables de Nantes

C'est la 7e édition des Tables de Nantes. Cette année, les Coups de Pouce célèbrent des binômes au nombre de trois: Mathieu et Loïc Pérou, du Manoir de la Régate, sur les bords de l'Erdre, Audrey et Manuel Le Gouil, de la Poissonnerie et pas que...dans le centre ville de Nantes et Marie et Sébastien Le Calvez, de la Villa Saint-Germain, à Oudon, entre Nantes et Ancenis.

2018 s'annonce comme le tournant numérique pour les Tables de Nantes. C'est donc, après sept années, la fin de la version papier du guide. Un choix dicté par la forte fréquentation du site internet, par les pratiques des usagers en mobilité en constante augmentation et par le besoin de coller plus à l'actualité culinaire, de suivre la cadence imposée par les chefs, toujours plus nombreux, curieux et créatifs. L'évolution est constante, visité par 55 000 internautes en 2012, 300 743 internautes en 2017.

Les Tables de Nantes visent à refléter la qualité et la diversité de l'offre culinaire Nantaise, et à porter son identité auprès des multiples publics de la ville. Les Tables de Nantes accompagnent aussi une démarche de valorisation des produits du terroir en mettant en avant les plus fervents défenseurs du Muscadet grâce à la distinction «I love Muscadet». Pour 2018, 135 restaurants ont été sélectionnés dont 64 restaurants «I love Muscadet».

Les Tables de Nantes lancent Mâche, une revue à boire et à manger, qui se veut complémentaire de la politique gastronomique menée par le Voyage à Nantes. Mâche a vocation à sortir 2 fois dans l'année, lors de la parution numérique du guide et lors de l'évènement Nantes Food Forum.

www.lestablesdenantes.fr



L'Ostal rosé 2017, en magnum, saura ravir les tablées estivales, dans un format généreux et festif. Issu d'un assemblage de 50% Syrah et 50% grenache, sa robe est rose brillante. Son nez élégant et délicat est marqué par des arômes de petits fruits rouges mêlés à de subtiles notes de pêches de vigne. En bouche, l'attaque est fraîche et onctueuse, soutenue par une belle acidité qui apporte vivacité à la finale.

En 2002, la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages à Pauillac, acquiert deux propriétés voisines en Languedoc pour créer le Domaine de l'Ostal. Ce domaine de 150 hectares, dont 60 de vignes et 25 d'oliviers, est situé sur le grand terroir de la Livinière, au pied de la Montagne Noire, berceau des plus grands vignobles du Minervois. Les équipes techniques entreprennent dès 2002 une restructuration complète du vignoble, une démarche globale visant à exprimer tout le potentiel du terroir et des plus grands cépages du Languedoc: Syrah, Grenache, Mourvèdre et

L'Ostal rosé 2017 en magnum, entre 15 et 20 euros chez les meilleurs cavistes.





















## Jean-François Bodin, chef de l'Aubergade, Gennes Val de Loire

Mickaël Pihours, chef étoilé du Gambetta, Saumur

# 4 chefs pour le Gastronomica On Tour N°16

Stéphane Rouville, chef de La Table du Château Gratien, Saumur

Bertrand Dézé, chef de Diane de Méridor, Montsoreau

# GASTRONOMICA ON TOUR

Le jeudi 21 juin 2018 à la Maison Veuve Amiot, Saint-Hilaire-Saint-Florent / Saumur



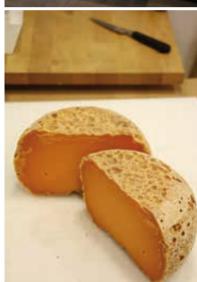
Tarif 70 euros par personne,
sur réservation au 02 41 83 14 14 (Maison Veuve Amiot)
\*pas de carte bleue sur place
ou par envoi par chèque à Gastronomica
15 rue des Mauges / Le Mesnil en Vallée
49410 Mauges sur Loire

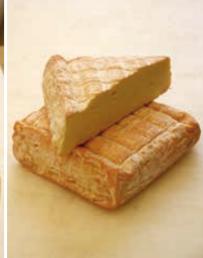
## Zoom... La Crèmerie des Carmélites

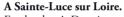












Et de deux! Depuis mai 2017, la Crèmerie des Carmélites fait aussi le bonheur des gourmets à Sainte-Luce sur Loire. Géré par Arnaud Vayer, la boutique propose, comme à Nantes, une belle balade au pays des fromages. Quelques uns ne sont pas à la boutique de Nantes, comme le Napoléon à la croûte frottée au caramel thermisé (Pyrénées Atlantiques), le Taleggio mixte au lait de vache et bufflonne, au lait cru, en droite ligne d'Italie ou le Fouchtra de chèvre d'Auvergne au lait cru. Les affinages de la semaine, l'Indrien (fromage de chèvre), confit cinq semaines sur paille par Arnaud Vayer ou un gruyère d'alpage affiné quatorze mois en grotte, ont de quoi mettre les papilles en alerte. Pour l'apéritif, une jolie gamme de saucissons mais aussi des terrines, celles du Mont Charvin en Savoie, de la viande de porc séchée au sapin ou différents pesto vont faire le bonheur des beaux jours annoncés.



La Crèmerie des Carmélites. 34. rue René Cotv. 44980 Sainte-Luce sur Loire. Tel. 02 28 34 54 99.

La Crèmerie des Carmélites. 15. rue de Verdun. 44000 Nantes. Tel. 02 40 47 19 24.

#### A Nantes.

Rue de Verdun, ou officient Stéphane Corre et Mattéo Lecoq, les principes de la maison n'ont pas changé: Trouver des produits d'exception et assurer le suivi et la traçabilité avec les producteurs. Les produits locaux s'épanouissent sur les rayons. Le Carré Briantais, au lait cru de vache, frotté au cidre, est un voisin, en l'occurrence du Pays de Chateaubriant. A quelques encablures, la Tomme fermière de Motirond à Mouchamps, au lait cru, revendique ses origines vendéennes et hisse le drapeau du bio. Une belle découverte originale, la Capricieuse, liqueur au lait de vache, à la pomme ou caramel et fleur de sel ou www.cremeriedescarmelites.fr noix de coco, aussi en liqueur au lait de chèvre à la châtaigne corse, viennent d' Issoudin, dans l'Indre. On a testé, textures et parfums restent délicatement en bouche, la Capricieuse a déjà ses aficionados, et c'est mérité. C'est aussi à Sainte-Luce sur Loire. Vins, charcuteries, produits de l'Epicurien

comme ce confit de bière aux épices, le compagnon idéal pour un Maroilles ou une Mimolette Vieille n'incitent pas à la mélancolie...







METRO À vos côtés pour défendre votre indépendance

Pour nous contacter:





## SALON VINS ET GASTRONOMIE

VIGNERONS ET PRODUCTEURS RÉCOLTANTS



CHÂTEAU DE LA PERRIÈRE

20-21-22 À AVRILLÉ AVRIL 2018 WWW.VITISAVEURS.COM

**ROUTE DE CANTENAY EPINARD** 

LIEUX ET PRODUITS D'EXCEPTION

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION - POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ

13 CENT 20

VINS FINS

## Pour les professionnels DE PROPRIÉTÉ | Restaurateur, Caviste, Epicerie Fine



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

DOMAINE DE BABLUT, SANCERRE DOMAINE SERGE LALOUE, CHINON DOMAINE DES CLOSEAUX, EN PASSANT PAR LA RÉGION DE BORDEAUX PESSAC-LÉGGNAN CHÂTEAU LAFARGUE, ON DESCEND DANS LE SUD QUEST

DU DOMAINE ARGUTI MAURY, LE SOLEIL DE LA PROVENCE CHÂTEAU DES

VOUS RECHERCHEZ UNE RÉGION, UNE APPELLATION, UN VIN...IL VOUS PROPOSE DE VOUS RENCONTRER ET DE DÉGUSTER, CONTACTEZ-LE AU

Du 20 au 22 Avril 2018 au Château de la Perrière à AVRILLÉ (49) Du 16 au 18 Novembre 2018 au Complexe Hôtelier à JUIGNÉ SUR LOIRE (49) DU 30/11 AU 2 Décembre 2018 au Château de Périgny à VCUILLÉ (86)

13 cent 20 vins fins de propriété 06 30 67 91 94 denis fillaudeau@wanadoo.fr

## On y mange... Orient'Halles, Angers









Eh oui, onze ans de magazine et pas un seul couscous à l'horizon. C'est dorénavant chose faite avec l'excellent couscous de Rachid Boumghit, aux commandes du restaurant depuis treize ans. Dans la modestie de cette adresse, axée sur les spécialités marocaines, ou les dernières tendances ne sont pas la priorité de la maison, le convive pousse la porte d'un lieu ou l'accueil n'est pas feint. On s'y sent bien illico. Ici les bons appétits sont les bienvenus. L'assiette se révèle généreuse et gourmande. Comme ce couscous royal ou la fluidité du grain de semoule s'associe avec le moelleux parfumé des pois chiches. Coté viande, une belle souris d'agneau joue la carte de la tendreté, le goût préservé, le poulet, la chair joliment cuite, se livre sans manière à la fourchette du mangeur et les merguez, pas trop pimentées, donne leurs notes têtues et bien trempées à l'assiette. A n'en pas douter, l'un des meilleurs couscous de la ville d'Angers. Tagines, pastillas, harrira (soupe marocaine) sont aussi de la fête.

## Ce que l'on déguste:

Couscous kefta (boulettes de viande hachée). Couscous Orient'Halles (agneau, poulet, merguez et brochette d'agneau).

Couscous royal (agneau, poulet, merguez). Tagine T'fa (agneau ou poulet, oignons, raisins

Tagine Berbère (agneau, citron confit, olives). Pastilla au poulet et amandes.

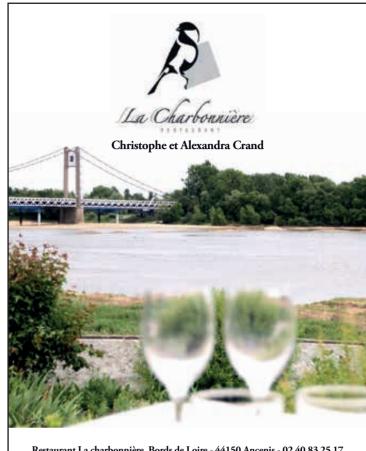
## Infos pratiques:

Exemples de prix.

Couscous royal, 19 euros. Couscous poulet, 14 euros. Tagine T'fa, 15 euros.

25 rue Beaurepaire. 49100 Angers. Tel. 02 41 88 62 59.





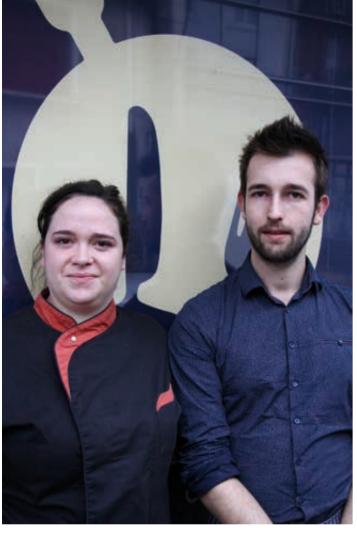
Restaurant La charbonnière, Bords de Loire - 44150 Ancenis - 02 40 83 25 17



02 40 57 18 88 I www.polycave.fr



## A la table de... Cuit Lu Cru, Nantes





## Cuit Lu Cru.

Ouvert depuis maintenant treize mois, Cuit Lu Cru a pris la succession du restaurant Tonton Pic. Anaïs Coulon aux fourneaux et Benjamin Ceuignet en salle, qui se sont rencontrés au lycée Nicolas Appert à Nantes et ont bourlingué ensemble, en passant quelques années à Montpellier, jouent la carte d'une cuisine bien troussée et terriblement efficace. Seule derrière les fourneaux, la cheffe dispense toute son énergie pour sortir une entrée affutée, des ravioles culurgiones (ravioles sardes) farcies ricotta, menthe, citron,( la bonne idée) avec asperges vertes, coulis d'asperges et tuile de parmesan. Les premières asperges croquantes ont le goût de la vérité, la tuile exhale les notes fromagères du parmesan. Arrosé d'un Fié Gris 2015 d'Eric Chevalier, voila une assiette qui met les arômes sur le devant de la scène. Toute en tendresse et onctuosité, le tataki de saumon Label Rouge d'Ecosse, guacamole au curry et palmier feuilleté olives noires et curry, arrache des soupirs de contentement. Le saumon, superbement fondant, s'amuse avec le crémeux guacamole, le palmier envoie en loucedé ses senteurs d'olives et de curry. Un vin de Savennières, Château de Plaisance «Le Clos» de Guy Rochais, d'une belle minéralité, se marie avec bonheur au fameux tataki. Haie d'honneur pour la clémentine, en baba, en chantilly, en granité, escorté avec grâce par une exquise meringue au citron bergamote. Le baba addictif, la chantilly mousseuse, le granité agrumesque, s'imposent en escapade pêchue, laissant entrevoir des rivages prometteurs. Aussi à l'aise dans le sucré que dans le salé, Anaïs Coulon impose son style, dans l'équilibre des saveurs, alliant inventivité et exigence.

Ce que l'on déguste :

Foie gras à la vanille

Tataki de saumon, sésame, guacamole

Oeuf parfait, espuma à la châtaigne, confit d'oignons

au muscadet

Filet de cabillaud sauce aux crabes verts

Poitrine de veau du Ségala basse température,

à la sauce et pignons

Canard vendéen en deux façons, sauce aux morilles

Brillat Savarin à l'huile vanillée

Macaron aux trois chocolats

Nougat glacé aux deux citrons Baba clémentine

## Infos pratiques :

Menus

Midi, ardoise du jour, entrée/plat ou plat/dessert, 13,90 euros. entrée/plat/dessert, 16,90 euros. Soir, entrée/plat, 24 euros. Plat/dessert, 23 euros. entrée/plat/dessert, 29 euros.





## Tataki de saumon, sésame et guacamole au curry.

Pour 6 personnes.

**Ingrédients marinade :** 10 cl huile de sésame, 10 cl de sauce soja salée. 1 citron jaune.1 pavé épais de 400 grammes de saumon Label Rouge d'Ecosse (sans peau ni arêtes). Sésame.

Guacamole. 2 avocats mûrs à point. 1 gramme de curry. Une demie échalote, 4 brins de coriandre fraîche. 1 citron vert.

Palmier olives noires et curry. 250 gr de farine T55. 130 gr d'eau, 40 gr de beurre. 200 gr de beurre.

**Tataki** (à préparer la veille ou quelques heures avant dégustation). Paner le saumon de sésame. Dans une sauteuse bien chaude, saisir très rapidement (15 secondes par face) le pavé. Réserver dans une plaque au frais en ajoutant tous les éléments de la marinade.

Guacamole. Mixer les avocats avec l'échalote, le curry, la coriandre et le jus d'un demi citron vert et une pincée de fleur de sel de Guérande afin d'obtenir une texture lisse et onctueuse.

Palmier olives noires et curry. Pour la détrempe, réunir farine, eau, 40 gr de beurre. Pétrir, séparer en deux. Dans une moitié de pâton mettre 50 gr d'olives noires mixées finement, dans l'autre 2 gr de curry. Procéder aux 6 tours de feuilletage pour chacun des pâtons avec les deux fois 100 gr de beurre. Abaisser à 1cm. Diviser en deux chaque pâton, les superposer en alternant les couleurs. Trancher et cuire au four à 150°c. Réserver à l'abri de l'humidité.

**Dressage.** Disposer le guacamole en virgule à l'aide d'une cuillère en haut de l'assiette, disposer plus bas le saumon tranché sur 0,5 cm. Compter 5 tranches par assiette. Disposer le palmier sur l'assiette. Ajouter des rondelles de betterave Chiogga sur le guacamole et de la poudre d'olives noires séchées.

Cuit Lu Cru 5, rue Chateaubriand . 44000 Nantes. Tel. 02 40 74 09 27. www.cuitlucru-restaurant.com

## A la table de... La Table du Château Gratien, Saumur.









Dans une belle maison bourgeoise du 19e siècle, fièrement campée dans le parc du Domaine Gratien & Meyer, Catherine et Stéphane Rouville ont su allier les apparats du lieu, boiseries et moulures, avec une décoration sobre, respectant l'endroit. Tables en marbre de Carrare, superbes lustres en cristal et éclairage moderne et stylé aux murs, mettent d'emblée le convive à l'aise. Ouvert depuis le 25 novembre 2017, après une année de travaux, on se laisse déjà emberlificoter les sens par la cuisine persuasive du sieur Rouville. Notons qu'au cours de leurs pérégrinations, de la Normandie au Pays Basque, en passant par Paris, Monaco, le Gard ou la Floride, Stéphane et Catherine Rouville avaient décroché une étoile Michelin au restaurant la galupe, à Urt.

## Dépouillé de ses oripeaux.

Honneur à la région avec des rillauds maison, lentilles noires Belluga, minis carottes fondantes et jus de cochon réduit. Le rillaud joue le moelleux fondantissime, le gras juste juteux mais dépouillé de ses oripeaux se laisse prendre sans résister sous les coups répétés de la fourchette. Les lentilles noires et le jus de cochon réduit subiront allégrement le même sort. Le sablé aux

éclats d'olives noires séchées, fleur de sel, lamelles de mulet fumé et crème de pomme de terre, pose le socle d'une assiette aux accents sudistes et ligériens. Le poisson distille son fumé, interpellant joliment les papilles, l'onctueuse crème de pomme de terre se pavane, sur de son effet, les éclats d'olive amènent la chaleur confite du midi.

#### Tapis rouge

Voici venir la canette de de la ferme Chéchigné (St Georges sur Layon) à l'orange sanguine. L'agrume, avec ses notes acides et toniques, déroule le tapis rouge pour le volatile, mettant encore plus la chair parfaitement cuite, ferme et tendre à la fois, sur le devant de la scène. Endive cuite en marinade courte, croquante et parfumée, et pommes Duchesses en noble escorte, jouent deconvaincants seconds rôles. Pour finir, Stéphane Rouville nous assène un dessert complètement addictif, un Pain de Gênes punché au Combier, crème brulée au céleri branche bio et sorbet poire céleri, juste imparable. C'est terrible ! A la fois évidente et stimulante, la cuisine de Stéphane Rouville annonce de nouveaux horizons gourmands sur les bords de Loire.

#### Ce que l'on déguste.

Velouté de butternut parfumé à l'huile de noisette et piment d'Espelette

Sablé aux éclats d'olives noires séchées, fleur de sel, quelques lamelles de mulet de Loire fumé, crème de pomme de terre Rillaud maison, lentilles noires belluga, minis carottes fondantes, jus de cochon réduit

Dos de cabillaud en cuisson lente, jus d'épinards et duxelle de champignons du Saumurois Côte de veau élevé en Anjou confite (servie pour deux personnes),

jus émulsionné à la moutarde et quinoa d'Anjou Canette de la ferme Chéchigné à l'orange sanguine, pommes duchesses, endive cuite en marinade courte.

Pain de Gênes punché au Combier, crème brûlée au céleri branche bio, sorbet poire céleri

Assiette tout chocolat grand cru Michel Cluizel, biscuit sablé, mousse et ganache à la gruétine, sorbet chocolat noir, blinis très moelleux

Pom Pom Pom de notre verger, confite en gelée, mousseuse Granité de pamplemousse sauvage de la Jamaïque

## Infos pratiques:

Menu Sainte-Catherine à 44 euros (entrée, poisson, viande, fromages, dessert), 34 euros (entrée ou poisson, viande, fromages, dessert)

Menu La Table du Château à 59 euros

Stéphane et Catherine Rouville. La Table du Château Gratien 94, route de Montsoreau 49400 Saumur Tel. 09 88 18 70 75 www.restaurant-saumur-gratien.fr

## Zoom... Le Restaurant BelleRive, Angers.



Lumière pour tous au restaurant BelleRive de Laurent et Emilie Surut. Entièrement refait avec vue panoramique sur la Maine, le lieu fait la part belle aux matériaux de qualité, aux sols comme sur les murs (bois) et plafonds. A l'étage, une cuisine destinée aux cours au nom de Studio Gourmand propose de découvrir et d'apprendre recettes, astuces et techniques de cuisine, sous la houlette bienveillante du chef Laurent Surut. Voila enfin un écrin sur mesure pour déguster la cuisine affûtée et lumineuse du maître de Maison...

En entrée, la bien nommée fraîcheur de noix de Saint Jacques, tourteau en ceviche, sorbet poire / céleri / panais, escortée d'une sauce huile d'olive / jus de citron / miel, met l'oeil en fête avant que les papilles ne prennent le relais. Sur les Saint Jacques, des grains de pomme amènent leur tonique acidité sans jamais prendre le dessus sur le coté iodé des gastéropodes, le tourteau en ceviche libère ses océaniques parfums. De la Mer de Barentz, au nord de la Norvège, le cabillaud skrei, roi du grand Nord, généreux, cuit avec justesse, met le cap au sud pour frayer sans vergogne avec du broccio (brocciu en Corse), fameux fromage de l'Ile de Beauté, des échalotes de Longué et asperges vertes en tonifiant potager. Un jus tranché donne encore plus d'ampleur et d'expressivité au poisson. Coté liquide, un vin de l'Ardèche du domaine des Accoles de Florence et Olivier Leriche, cuvée Recto Verso 2016, joue les prolongations avec son coté minéral.

C'est l'heure de la viande. Il est là, le bœuf black Angus « qualité premium » juste snacké, superbe dans sa chair, laissant jaillir sous la dent son immense tendreté. Croûte de moelle de bœuf comme une chapelure en mode croustifondant, choux de Bruxelles grillés genre friandises salées, astucieuse et gourmande brunoise de betterave façon risotto, brésaola (charcuterie de Lombardie, viande de boeuf séchée) en vivifiant contrepoint carné, ils sont tous là pour mettre en valeur ce produit impeccable. Idem pour le vin, un réjouissant Côtes du Rhône, château de Lignane, cuvée Jean. Pour changer du traditionnel plateau de fromages, Laurent Surut revisite à sa façon, intelligible et ludique, ce passage incontournable (pour certains) d'un repas réussi. Neige et copeaux de mimolette française, roquette en crème glacée et myrtilles sauvages, font une assiette aérienne, en écumes

En dessert, un sorbet orange sanguine nous met direct au cœur du fruit, clémentine, framboise en mode croustillance, miettes de lait en escorte craquante et carottes se fondant instantanément dans l'horizon sucré. On peut aussi se lâcher pour un tube craquant au chocolat Gianduja, crémeux à souhait, un nuage de confiture de lait planant au dessus, associé avecune étonnante et caressante crème glacée à la pomme de terre légèrement fumée. Entourés d'une équipe motivée, Laurent et Emilie Surut ont déjà depuis des années mis le cap sur des horizons gourmands mais ce nouveau BelleRive se pose dorénavant et sans conteste en acteur incontournable de la gastronomie angevine.



## Zoom... Le Restaurant BelleRive, Angers.





## Zoom... Le Restaurant BelleRive, Angers.



## Bœuf Black Angus en croûte de moelle

#### Réaliser la croûte de moelle :

Pocher la moelle de bœuf et mixer avec la chapelure. Etaler puis réserver.

## Risotto de légumes :

Tailler une fine brunoise de différents légumes de saison. Suer les échalotes, ajouter 1 verre de vin blanc sec, laisser réduire. Ajouter les légumes puis mouiller au bouillon de volaille au 3/4de la cuisson. Lier avec du jus de betterave.

## Dérouler le paleron de bœuf.

Placer le basilic et la brésaola au centre Ficeler le bœuf comme un rôti, le tailler en tournedos et le cuire. Poser la croûte de moelle et griller.

Tailler et snacker les eryngiis. Bien assaisonner

Dresser harmonieusement les différents éléments

## Ce que l'on déguste.

Magret de canard, quinoa, fêta en samossa, royale de foie gras légèrement caramélisée.

Bonbons croustillants de langoustines, condiment et thym-citron.

Cabillaud skrei, échalotes de Longué, crunch et jus tranché.

Pigeon de Monsieur Fouchard, chou rouge en étuvé, jus au vinaigre de sureau.

Ananas mariné, jus de kiwi, blanc mangé à la vanille et crème glacée.

Le clin d'oeil: Nage d'orange au Cointreau, velours chocolaté et oranges sanguines.

## Infos pratiques:

menus.

Formule express, 23,50 euros.

Enchantés de vous rencontrer...2 plats, 22,30 euros.

3 plats, 27,50 euros. 3 plats et fromage, 33,80 euros.

Si on apprenait à se connaitre? 2 plats, 30 euros.

3 plats 38,50 euros. 3 plats et fromage, 47 euros.

Restaurant BelleRive.

32, promenade de Reculée. 49100 Angers.

Tel. 02 41 48 18 70.

www.restaurant-bellerive.com



## A la table de... Roza, Nantes





Après plusieurs années à Paris, c'est le retour aux sources pour le chef Jean-François Pantaleon. D'abord les grandes tables de la région, la Mare aux Oiseaux avec Eric Guérin, Anne de Bretagne avec Philippe Vételé, le Castel Marie Louise à La Baule avec Eric Mignard puis la capitale, la Grande Cascade avec Frédéric Robert, le Meurice avec Yannick Alléno, Apicius avec Jean-Pierre Vigato. Il y a pire comme cv... Suit l'aventure Coretta, en 2014, dans le 17e arrondissement, dans le quartier des Batignolles, entreprise avec Beatriz Gonzales, rencontrée à la Grande Cascade ou elle était sous-chef et créatrice du restaurant Neva et Matthieu Marcant, son mari. Coretta a rapidement eu les faveurs de la presse, devenant une table en vue de la scène culinaire parisienne.

#### Poulpe vent debout.

Ici, dans ce quartier tranquille de Nantes, Roza insuffle un vent de modernité que l'on peut qualifier de bienvenu. Designé par Brune de la Guerrande, également auteure de l'aménagement du restaurant Coretta et de Grand Coeur dans le Marais parisien, antre du chef Mauro Colagréco (2 étoiles à Menton), Roza pare à l'essentiel, l'accueil, dans un décor incitant à l'échange, ouvert sur l'air du temps, dans une élégance pas tape à l'oeil. Dans l'assiette, poulpe snacké, crème de maïs, polenta et chorizo mettent la pêche direct. La vedette, c'est le poulpe, entre tendreté et suavité, dans un bel équilibre de

cuisson. Le chorizo coupé en dés envoie de petits flashs entêtants en bouche, la polenta s'immisce en douce, parachevant ce plat jubilatoire, prompt à mettre de bonne humeur n'importe quel convive mal luné.

#### Honneur aux petits producteurs.

Mariage de la mer et du végétal entre une lotte au charbon végétal et du chou kale, des poireaux, de l'ail noir, des fleurs de brocolis chinois. La lotte, riche en iode, sa superbe chair parfaitement cuite, met le turbo, boosté par le « grillé » du charbon. Le poisson s'entiche des légumes, venus en ligne droite d'Ancenis de chez une (très) petite productrice. « Elle ne fournit que trois ou quatre restaurants », précise Jean-François Pantaleon. Pas de doute, l'ultra-fraîcheur est au rendez-vous, chou kale et poireau croquent et slurpent sous la dent. Le chef verse un jus de fumet de poisson citronné sur l'assiette pour un virevoltant charivari gustatif. Pour finir, la pâtissière Clémentine Tennerel envoie un dessert rafraîchissant et parfumé ananas passion/ coriandre/meringue/sorbet, un biscuit à la dacquoise à la noix de coco en support fondant, le sorbet libérant les notes voyageuses de l'ananas et la meringue appelant la cuillère à l'hallali. Avec la cuisine limpide et persuasive, ouverte au dialogue et à la liberté d'action de Jean-François Pantaleon, Roza s'inscrit illico dans le peloton de tête des tables nantaises ou identité rime avec singularité, la créativité en bandoulière.

Poulpe snacké / crème de maïs / polenta / chorizo Rouget / navets / blettes multicolores / coques / agrumes Foie gras de la maison Soulard / hibiscus / crumble anis Lotte au charbon végétal / kale / ail noir / crème citron Veau et haddock / radis / pomme granny / garam masala Faux-filet Salers / kimchi / oignons / consommé de boeuf L'assiette de fromages de chez lecoq
Ananas passion / coriandre / meringue / sorbet
1/2 pigeon / petit épeautre / betterave / cerise noire / jus
Moelleux pistache / croquant praliné / citron vert / crème glacée pistache
Ris de veau croustillant / poireaux brûlés / poires / endives / jus de veau
Chocolat Guanaja 70% cacao Honduras / café / whisky / sésame / tonka

## Infos pratiques:

Menus.

Déjeuner. Entrée/plat ou plat/dessert, 20 euros. Entrée/plat/dessert, 25 euros.

Soir. Carte.

Roza. 3, place de la Monnaie. 44000 Nantes. Tel. 02 40 54 01 87.

## Zoom... Restaurant Roza, Nantes.

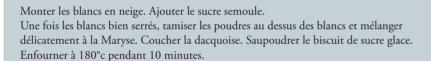
## Chef Jean-François Pantaleon. Pâtissière Clémentine Tennerel.

## Ananas passion

## Ingrédients.

## Pour le biscuit dacquoise coco.

130 g blancs d'oeuf, 90 g de sucre semoule. 45 g de poudre d'amande, 45 de farine. 40 g de noix de coco rapée, 90 g de sucre glace.



## Pour la ganache montée coriandre.

10 cl de crème, 75 g de chocolat blanc. 1,5 feuille de gélatine, 22 cl de crème froide. 2 bottes de coriandre.

Porter à ébullition la crème. Ajouter la coriandre hachée. Laisser infuser. Filtrer. Verser la crème chaude en deux fois sur le chocolat. Emulsionner, ajouter la gélatine, mélanger. Ajouter la crème froide. Réserver au frais. Monter la ganache au batteur quand cette dernière est bien froide.

#### Pour les meringues.

200 g de blanc, 400 g de semoule.

Dans une casserole mélanger blanc et sucre. Amener le mélange à  $50^{\circ}$ c et le faire monter au batteur. Une fois la meringue ferme la coucher sur plaque. Enfourner à  $80^{\circ}$ c pendant environ 2 h.

#### Pour la brunoise ananas.

1 ananas. 20 cl de liqueur de coco. 30 cl de jus de fruits de la passion.

Couper l'ananas en brunoise. Faire chauffer avec la liqueur de coco. Une fois la liqueur à moitié évaporée, ajouter le jus de fruits de la passion. Laisser cuire 15 minutes à feu doux.

#### Sorbet ananas.

#### Montage:

Dans un cercle placer le biscuit au fond. Chemisier le cercle de ganache. Placer la brunoise ananas au centre ainsi que le sorbet. Recouvrir de ganache. Lisser. A l'aide d'un couteau à lame chaude démouler l'entremet. Recouvrir de meringue.

Décorer avec quelques fleurs, un gel passion...



## Brasserie à la une... Milord, Angers.







Entre le volume et la qualité, la Brasserie Milord a choisi. Ce seront les deux car l'un n'empêche pas l'autre. Ici c'est la brasserie comme on se l'imagine, «à la française», comme se revendique le lieu, du fait maison, du bon produit, de la fraîcheur dans les assiettes, l'écaille en ordre de bataille, et une carte des vins digne d'un restaurant gastronomique. Dans chaque salle, des tableaux emmènent le convive vers des contrées lointaines, comme un voyage immobile. Dans l'assiette, on peut se mettre en appétit avec une cassolette d'escargots, un foie gras de canard maison ou encore un saumon «gravlax», yaourt au wasabi. Pour les amateurs de salade, pourquoi pas la salade Windsor, mesclun, betterave en pickles, ananas rôti, pomme fruit, gambas, vinaigrette betterave ou l'Angevine, mesclun et mâche, rillauds d'Olivier, grenailles, oeuf dur, oignons nouveaux, vinaigrette. Coté Poissons, c'est la Maison Lebeaupin à Nantes, une référence, qui fournit la marée. Entre un filetde bar, quinoa aux légumes et pesto de coriandre et un cabillaud à la japonaise, légumes poêlés au sésame, les papilles balancent.

#### Terre et mer.

Coté viande(s), ça déménage avec une pièce de boeuf sur os maturé six semaines, en provenance de J.A.Gastronomie à Angers, fournisseur de nombre d'étoilés en France. On a goûté et il n'y a pas photo (si l'on peut dire). Viande ultra-tendre, fondante en bouche, texture sublime... Il n'en faut pas plus pour

se retrouver en état de grâce gustative. On n'en oublie pas pour autant la poitrine de cochon du Cantal confite avec une purée maison à la fleur de sel de Guérande ou un poulet du Maine façon coq au vin. Comme dans toute brasserie digne de ce nom, l'écaille fait une ode à l'iode: huîtres de Marennes ou de Cancale, langoustines, tourteaux, bulots, crevettes grises et roses, bigorneaux, libèrent leurs bouffées océaniques. Les choucroutes sont aussi de la partie, patrimoine bien vivant de la culture de la brasserie. En dessert, parmi d'autres gourmandises, on craque pour des crêpes Suzette, préparées et flambées à table.

## De la cave, les bonnes nouvelles abondent.

La carte des vins a de la prestance et se tient en prix. 180 références, 80% de vins bio, 17 ou 18 pays, beaucoup de petits producteurs, la cave du Milord a du répondant. «Une carte d'étoilé Michelin à un prix bistrot» dixit des vignerons venus manger pendant le salon des Vins de Loire d'Angers. En rouge, AOP Côtes du Marmandais domaine Elian Da Ros, AOP Côtes du Rhône domaine Chantal Lescure, AOP Gevrey Chambertin domaine Jean-Claude Rateau, mais aussi vins du Péloponnèse (Grèce), du Liban ou du Chili. En blanc AOP Jurançon sec domaine Camin Larredya, AOP Pessac Léognan château Couhins Lurton, AOP Anjou domaine du Clos de l'Elu mais aussi des vins d'Autriche, de Slovénie ou de Nouvelle-Zélande. Au verre ou la bouteille, la carte pousse à la curiosité.

Milord 18, place Louis Imbach - 49100 Angers Tel. 02 41 20 90 10



les bons restaurants sont sur

restaurants-nantes.com restaurants-angers.com

Actus, restaurants, recettes.

www.gastronomica.fr

## Escapade sur la Côte d'Azur

Le Louis XV Alain Ducasse (3\*) à Monaco, avec Dominique Lory.



Comment définir la cuisine du Louis XV Alain Ducasse à Monaco, exécutée avec brio par Dominique Lory, renouvelant avec verve et transcendant (on peut employer le terme sans forfanterie aucune) le terroir méditerranéen. A coup sûr une cuisine de précision faisant la part belle aux émotions. On a l'image d'un acupuncteur où, à la place des aiguilles, chaque bouchée touche le point juste du Goût. On comprend que chaque assiette tape dans le mille car chaque nouveau plat est goûté dix à quinze fois en cuisine, mais également par le responsable de salle et le sommelier, eux qui sont directement au contact du convive et qui remontent les sensations et autres réflexions du restaurant. «On est vraiment à l'écoute du client, c'est très important», confie Dominique Lory, « on s'adapte, le menu est fixe mais on peut changer des plats, proposer des alternatives». La carte change tous les deux mois, en fonction des produits et est soumise à l'aval d'Alain Ducasse qui teste, dès que possible, les plats.

#### O temps suspend ton vol.

C'est le moment de l'amuse-bouche. Composé de cinq bouchées de cinq poissons différents légèrement marinés, bonite et olive, maquereau et zestes de citron, gallinette et tomate, mulet et basilic, seiche et câpres, posés sur deux galets eux-mêmes posés sur des petits galets chauffés au four à 250 degrés, arrivant sur table sous une cloche de verre, l'amuse-bouche donne déjà le la d'une symphonie voltigeuse et admirablement maîtrisée qui durera tout le repas. Le serveur, Giovanni Pitton, qui s'occupera avec célérité du service, soulève la cloche et verse un bouillon légèrement citronné qui s'écoule sur les galets, puis referme immédiatement pour laisser la vapeur envahir la cloche. On pique ensuite les bouchées, entre bouffées d'iode et salves de condiments. En guests les gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson, parsemés de grains de caviar, éblouissants de fraîcheur, créés pour les 25 ans du Louis XV et devenus un plat signature du lieu. C'est dans ces moments-là qu'une cuisine devient émouvante, quand le luxe et l'apparat s'oublient pour raconter une culture, donner une vision précise. On comprend le plébiscite.

A venir coquillages et brocolettis (brocolis sauvages) rafraîchis, condiment iodé, jus de coquillages. Les brocolettis, comme cueillis direct, envoient leurs notes terriennes, les coquillages, soulignés par un jus, font chavirer les papilles, denses et iodés. Le remarquable des assiettes c'est qu'elles semblent aller à l'essentiel, sans artifices inutiles, comme si le produit se suffisait à luimême. Or c'est cela le miracle, le choc ne tient pas tant au visuel qu' à la puissance maximale de l'expression, comme le ravioli aux champignons sylvestres, courge rouge du piémont, avocat, poussant le mangeur à la concentration, fermant les yeux juste pour être en tête à tête, oui comme à un rendez-vous, avec l'exquis ravioli, entre plaisir foudroyant et arômes libérateurs. Les superlatifs se révèlent ici monnaie courante.

#### Symphonie en gant blanc.

Orchestré par Michel Lang, le directeur du restaurant, le service, attentionné mais jamais pesant, attentif et discret à la fois, joue la fluidité, comme un ballet bien réglé. Pour verser les sauces et autres jus, le gant blanc fait preuve de raffinement, comme un geste d'élégance pour l'hôte. On verse au bon moment et au bon endroit, c'est un geste réfléchi. Comme avec le loup de Méditerranée, où le jus d'agrumes est versé entre le poisson et la garniture. Le poisson, grillé puis confit dans une huile de pépins de raisins, génialement fondant, en mode vivifiant, dialogue à merveille avec radicchio (de la famille des chicorées) et puntarelle (chicorée de Catalogne), soutenus ardemment par un intense jus d'agrumes, plaçant directement sur orbite très gourmande le plat, le convive en passager réjoui. Dominique Lory et sa brigade continuent de jouer leur partition percutante et lumineuse, mettant derechef le ris de veau et asperges au sautoir, capucines/cédrat, quelques grattons de ris de veau et câpres, sur la première marche du podium. Le ris, croustifondant et moelleux à souhait, généreux et bien bombé, se pose en modèle du genre. La déclinaison d'asperges vertes et blanches distille ses effluves végétales, comme une ode à la nature prodigue. Un jus de viande booste le tout, mettant sans discussion le ris de veau dans le droit chemin d'un plat évolutif, empreint de modernité.

#### Shoots déflagrateurs.

Sandro Micheli, le chef pâtissier, prend le relais et envoie un dessert de haute volée, prometteur d'instants de bonheur, une poire passe-crassane fondante, en pickles, sorbet gingembre/poire aux effluves poivrées en éclaireur débordant d'énergie. Le fruit, juteux et sucré, se livre sans résistance, dans un langoureux abandon. En second un trésor sucré intitulé pommes et coings de Lagrand, cardamome et sorbet Calvados, Sandro Micheli travaille comme un parfumeur, révélant la pomme dans son essentialité et mettant le fruit dans tous ses états, comme autant de fragrances subtiles. En clôture, genre feu d'artifice, amandes caramélisées en air de fêtes, complètement craquantes, et une farandole de fruits confits, véritables petites tueries en autant de shoots déflagrateurs. Dominique Lory a mené à bien sa mission, laisser au convive, le palais étourdi, la tête dans les étoiles, la prégnance d'un moment unique.

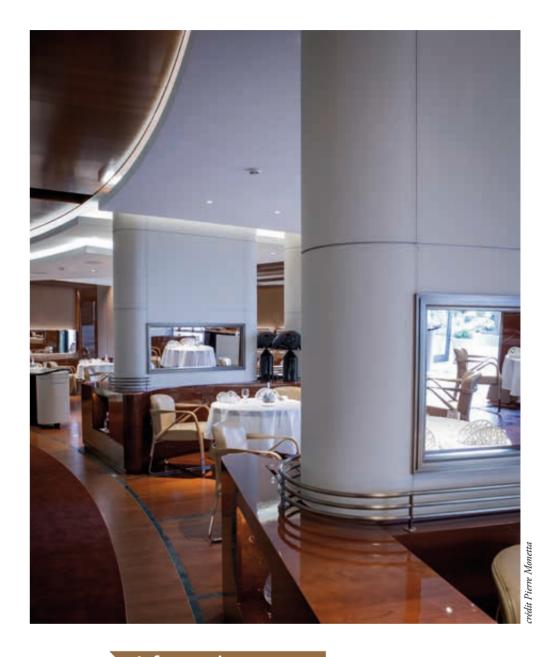
On ne peut pas ne pas citer le chef sommelier Noël Bajor, au Louis XVdepuis 1996, maître du splendide Cercle du Vin, une cave où règnent mille flacons en transparence. C'est la partie émergée de la cave de l'Hôtel de Paris, une des plus grandes du monde, creusée à treize mètres sous le rocher, possédant 550 000 bouteilles et totalisant 1 km



Escapade sur la Côte d'Azur Le Louis XV Alain Ducasse (3\*) à Monaco, avec Dominique Lory.



Symphonie pour gant blanc



## Infos pratiques :

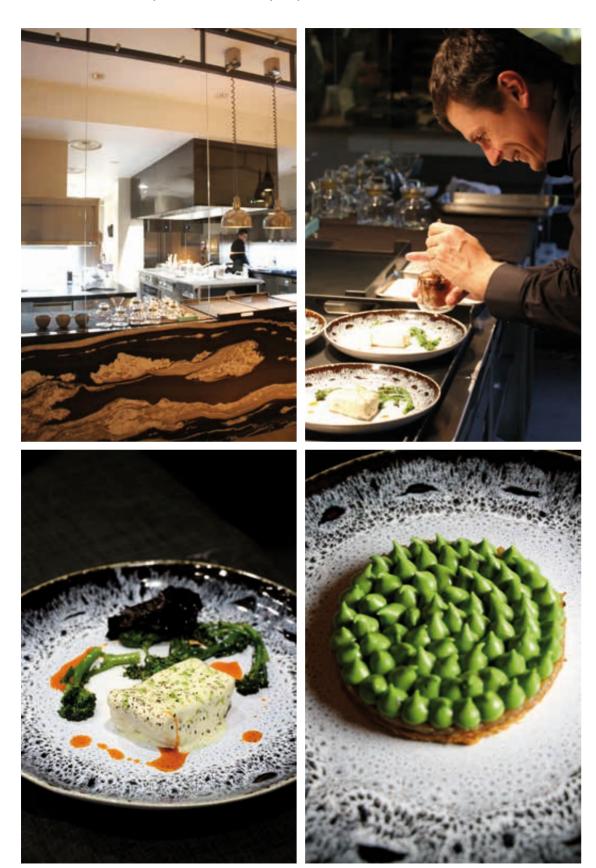
Déjeuner Riviera, 165 euros (195 euros avec boissons) Les Jardins de Provence, 240 euros Pour les gourmets 360 euros Carte à partir de 200 euros (hors boissons)

Déjeuner, du vendredi au lundi, de 12h15 à 13h45 Diner, du jeudi au lundi, de 19h30 à 21h45

Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Place du Casino MC 98000 Principauté de Monaco Tel. +377 98 06 88 64 www.alain-ducasse.com

## Escapade sur la Côte d'Azur

Mickaël Gracieux, l'Aromate, 1\*, Nice



#### L'Aromate, Mickaël Gracieux.

Depuis le mois de février 2018, l'Aromate a pris ses nouveaux quartiers en plein centre ville de Nice, à deux pas de la renommée place Masséna. Grande et belle cuisine ouverte, vitre panoramique sur un superbe comptoir en marbre veiné du Brésil, salle à manger sur déco contemporaine et chaleureuse, Mickaël et Elise Gracieux ont créé un écrin à la juste mesure de l'épatante cuisine du lieu. Après dix années passées dans un quartier plus excentré, Mickaël Gracieux, étoilé depuis 2010, s'ouvre de nouveaux horizons. Après un parcours sans faute, le Plazza Athénée à Paris, six ans avec Eric Briffard puis deux ans sous l'ère ducassienne avec Jean-François Piège, deux ans au Louis XV Alain Ducasse à Monaco, le Bristol, la Pinède à Saint Tropez avec Arnaud Donckele (3 étoiles) sans oublier l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence avec Jean-André Charial, le chef et Elise, sa compagne, décident d'exister par eux-mêmes.

#### Bijou à manger.

En ouverture du repas, comme un bijou à manger, sous un carré de verre que l'on soulève, dans un clam (coquillage), un tourteau pris dans une fine gelée de crustacés au gingembre, émulsion chaude de fenouil, comme une écume, et petite pointe de coriandre, met l'iode en vedette et nous fait invoquer sans attendre les dieux de l'océan. Création autant visuelle que sensitive, aux évocations marines, l'entrée virevolte sur les frontières exploratrices d'une cuisine stylistique et érudite. Pour la suite, le chef unit pour le meilleur foie gras et petits pois, le foie gras de Chalosse en royale, les petits pois en velouté, un petit pain feuilleté à la fleur de sel en dévoué compagnon, le tout placé sous les signes de l'onctuosité et d'une sensualité certaine. On craque pour les croquants petits pois, on fond pour le moelleux foie gras que l'on tient le plus longtemps possible au bout de la cuillère.

#### Etat de grâce.

La générosité fait aussi partie de l'ADN de la maison. La preuve avec, sur un feuilletage, une formidable compotée d'oignons fumée dans un duo réussi avec une bienfaisante mousseline de pommes de terre aillée et persillée, les textures magnifiées, les parfums mis en exergue. Côté poisson, Mickaël Gracieux est en verve avec ce bar de ligne cuit au naturel et à l'étouffée dans des feuilles de citronnier, recouvert d'un sabayon soufflé au citron vert et poivre noir, escorté de brocoletti (variété de brocolis sauvages) et de pousses de blettes de Nice, venant du jardin d'Elise et Mickaël Gracieux, sur les hauteurs de la ville. C'est l'effet citron! Le parfum délicat du fruit, on peut même dire son essence même, s'insinue voluptueusement dans la chair parfaitement cuite du bar, c'est délicieusement évident. Les brocoletti et pousses de blettes de Nice amènent leurs terriennes senteurs. L'assiette laisse le convive en état de grâce gustative. En sucré, pomme Chantecler et caramel mènent une danse enjouée. Feuilleté pomme caramel, en millefeuille avec une crème glacée mascarpone et versé, un redoutable velouté de caramel tendre et chaud, rendent les papilles addictives. On ne peut passer sous silence une sublime ode agrumesque, par le truchement d'un tube craquant aux agrumes orange et citron de pays, crémeux citron/ orange, crumble, sorbet mandarine. On se promène entre orange, citron et mandarine, en haut du tube en nuage citron/orange, en bas du tube comme une tarte au citron. Comme une bande son taillée sur mesure pour la ville, en accords couleurs avec les murs du vieux Nice, l'Italie à portée de cuillère. Elise et Mickaël Gracieux ont fignolé leur restaurant en classieux repaire d'une cuisine sincère et maîtrisée à la fois, expressive, s'accomplissant dans un formidable travail de cohérence.

L'Aromate. 2 rue Gustave Deloye. 06000 Nice. Tel. 04 93 62 98 24

# Escapade sur la Côte d'Azur Denis Fétisson, La Place de Mougins





## La Place de Mougins

Avis de grande fraîcheur à la Place de Mougins, chez Denis Fétisson, avec un loup de Méditerranée mariné citron vert, taillé en fines tranches, navets de la Roquette sur Siagne au court bouillon fumé, confitures d'algues au citron vert. Entre le poisson superbement cuit, les géniaux navets imprégnés des effluves du fumé et la confiture d'algue déclarant sa flamme illico au citron, les sensations sont au rendez-vous. C'est dans le menu «Le Citron de Menton», le produit à l'honneur en ce mois de février. Après le loup de Méditerranée, place au tronçon de lotte cuit en vapeur de citronnier poudré de citron noir Loumi, céleri branche au yuzu, jus iodé au combawa, escorté d'un Santenay Côtes de Beaune Clos des Champs Carafe 2015 de chez Antoine Olivier. La lotte, cuite à l'extrême justesse, semble pour avoir fonction d'envoûter les papilles. Le céleri branche au yuzu joue sur la vivacité, retentissant de vigueur, le jus iodé, superbe, ne demande qu'a être mis sur l'excellent pain de campagne. On ne parle même pas de la petite fougasse avec sa purée d'huile d'olive, une fabrique à plaisir, entre moelleux et arômes fièrement sudistes.

#### Muscat en bodyguard.

Denis Fétisson continue son éblouissante déclinaison sur le citron avec le ris de veau doré au sautoir, laqué aux sucs de citron et crouté de pignons de pin, gnocchis au citron poire, jus de chou rouge aux graines de moutarde, dans une technique dextérité jamais démonstrative. Le ris de veau, imparable de tendresse, juste juteux, ne vole pas ici son titre de roi des produits tripiers. Les sucs de citron offrent leurs notes annonciatrices d'un prochain été, le jus de chou rouge sur son trente et un, les pignons craquants et les gnocchis boostés par le citron poire, font une cour empressée à notre noble abat. Coté bouchon, on se laisse convaincre sans réticence par un Saint Emilion grand cru Château de Fonbel 2011 de la famille Vauthier. En dessert, attention à l'addiction directe avec une madeleine d'anthologie servie tiède, au citron bergamote, celui-ci restant comme en suspens, poussant le convive à laisser échapper entre ses dents quelques «diabolique» ou «à tomber...» Une tarte au citron de Menton, sorbet fenouil et estragon, arrosé d'un Muscat de Corse en bodyguard, aux saveurs acidulées et joyeuses, termine un repas sans faille. Chaque plat fait mouche, mettant le produit au premier plan, dans une cuisine bien trempée qui ne perd pas la gnaque, drivé avec énergie par le maître de la Place de Mougins.



## La Vie Parisienne.... Le Limon, Juan Arbelaez.





## Le Limon, Juan Arbelaez.

Juan Arbelaez, qui s'est fait connaître à l'émission Top Chef 2012, a parcouru bien du chemin depuis. Aujourd'hui en charge de plusieurs restaurants à Paris et sa proche banlieue, c'est au Limon, ou Alexandre Simon a la charge des cuisines, que l'on peut appréhender l'univers tonique et coloré de Juan Arbelaez. Décomplexée, acidulée, jouant avec les agrumes, apportant en prime une fraîcheur d'esprit bienvenue, entre assiettes voltigeuses et voyageuses, le jeune chef, arrivé de Colombie à dix-huit ans, nous met les papilles en joie, dans une culture du partage. Superbement tendre, le veau de Corrèze façon Tonnato (cuit dans un bouillon avec une sauce onctueuse au thon, oeufs, huile d'olive et câpres) au citron Meyer, hybride entre citron traditionnel et mandarine, moins acide et plus doux que le citron, fait appel à tous les sens du convive. A suivre ceviche de cobia, un grand poisson pélagique, une espèce des eaux chaudes, entre Caraïbes et golfe du Mexique, à la chair blanche et ferme, leche del tigre, jus de ceviche typique du Pérou ou dans les «cevicherias», il est d'usage, après avoir terminé le ceviche, de boire à la cuillère le jus laissé sur la plaque toujours appelé «lait de tigre» et lime (citron vert). Excusez les digressions mais les explications semblent nécessaires et un peu de culture ne fait jamais de mal. orchestrée par la belle longueur en bouche du leche del tigre, teintée de notes iodées par le cobia, propulsée par le citron vert, l'assiette se fait immédiatement persuasive.

#### Chimichurry en vue...

Le festival continue avec une volaille jaune des Landes à la cuisson impeccable, la chair laissant entrevoir son moelleux, Tangelo et trévise. En droite ligne des pépinières Bachès, le Tangelo, mélange de pomelo et tangerine (mandarine amère) apporte à la viande ses arômes pêchus, dans un dialogue teintée d'une impertinence bon enfant. Juan Arbelaez fait le lien avec le continent sud-américain par le truchement d'une formidable entrecôte d'Argentine, plantureuse, ultra-fondante, une gourmandise intégrale au gras délectable (viandards de tous pays unissez-vous), façon chimichurry. Condiment sud américain originaire d'Argentine, à base de piment, ail haché, origan, ciboule, huile végétale, persil, oignon... le chimichurry envoie des salves émoustillantes. En sucré, une tarte au chocolat, orange amère, piment d'Espelette décoiffe en douceur, entre l'amertume de l'agrume et la pointe piquante du poivre. Que voila une cuisine pleine de peps, réjouissante et anti-morosité, ou le plaisir est en première ligne.

Le Limon. 14 rue de Marignan. 75008 Paris. Tel. 01 40 76 34 56 www.restaurant-limon.fr





## La Vie Parisienne.... Detox au Burgundy



Véritable maison en plein coeur de Paris, située à quelques pas de la rue Saint-Honoré, le Burgundy Paris dévoile pour le printemps son offre détox. Le Spa by Sothys et les cuisines du Bar le Baudelaire allient leurs savoir-faire respectifs pour créer une expérience de remise en forme inédite. Cette journée régénérante débute au Spa by Sothys avec un rituel visage et corps sur des notes fruitées de pastèque et de citron vert. Le rituel comprend un soin du visage oxygénant ainsi qu'un soin du corps 100% sur mesure alliant gommage et modelage relaxant. Infusion riche en antioxydants mise au point par l'Infuseur Paris, piscine de 15 mètres, sauna et hammam sont aussi au programme.

Pour les papilles, cela se prolonge par un déjeuner au Bar le Baudelaire avec un menu tout en légèreté élaboré par le chef étoilé

Guillaume Goupil et son chef pâtissier Pascal Hainigue. A la carte de ce déjeuner sur mesure, une salade fraîcheur riche en fibres et oligoéléments à base de quinoa d'Île de France, d'agrumes et de légumes d'exception cultivés spécifiquement pour l'hôtel dans le potager du Château de Courances, suivi d'un dessert fruité faible en glycémie, et sublimé par un jus détox signé PAF, connue pour ses associations de fruits et légumes bio pressés à froid, aux pouvoirs détoxifiants et purificateurs.

mise au point par l'Infuseur Paris, piscine de 15 mètres, sauna et hammam sont aussi au programme.

Détox de printemps à partir de 299 euros par personne, du 16 avril 2018 jusqu'au 2 octobre 2018. Soin visage et corps, infusion détox élaborée par l'Infuseur Paris, 2 heures de libre accès au Spa (piscine, sauna et hammam), déjeuner détox au Bar le Baudelaire.

Hôtel Burgundy Paris. 6/8 rue Duphot. 75008 Paris. Tel. 01 42 60 34 12





## Des Mets et des Mots par

## Thierry Caquais



## « Faible femme mais forte gueule\* »

« Les mères lyonnaises... Une histoire ressassée, réglée comme du papier à musique, mais trouée de zones d'ombres, d'angles morts, de non-dits ». Ainsi s'exprime un des personnages principaux de Catherine Simon, dans « Mangées, une histoire des mères lyonnaises » (éd. Sabine Wespieser), passionnant livre à la croisée des genres, roman, récit, enquête documentée, réflexion sur la place des femmes dans la gastronomie, des années 30 aux années 70. Eugénie Brazier, Paule Castaing, Léa Bidault, Marie-Thé Mora, la mère Gache ... Cet ouvrage, sans concession, met de la chair sur la personnalité de ces femmes, cheffes et patronnes, dont on a souvent vanté la cuisine, mais sur la vie desquelles on ne s'est jamais attardé.



Gastronomica: Catherine Simon, si cette histoire est « ressassée », pourquoi avoir écrit

Catherine Simon: C'est la reprise d'un travail effectué il y a 13 ans. J'avais déjà interviewé plusieurs de ces grandes cuisinières et, en 2005, j'avais écrit un article pleine page sur les mères lyonnaises pour Le Monde. En fait, j'étais frustrée car je n'avais pu qu'effleurer le sujet, et je m'étais surprise à le folkloriser : raconter des anecdotes, broder un peu, parler de leurs plats ... Mais de ces femmes, on ne savait rien, ou pas grand chose.

Bien qu'aujourd'hui on reconnaisse leur mérite (certaines ont initié des générations de chefs, comme Paul Bocuse, formé par la plus célèbre d'entre elles : la Mère Brazier), on ne leur a pas vraiment rendu hommage. À Lyon, seule une rue (et petite encore...) porte le nom d'Eugénie Brazier, et une plaque signale le bistrot où Marie-Thé Mora « perpétua l'art culinaire et la convivialité dans l'esprit des mères lyonnaises » (et cette plaque est là grâce à l'opiniâtreté de la confrérie gastronomique des Francs-Mâchons). Pourtant, ce phénomène des « mères » est essentiellement urbain, et lyonnais. J'ai donc repris mon travail et, pendant 10 ans, j'ai enquêté, fouillé les archives. Je me suis lancée sur les traces de ces femmes, avec l'idée de savoir qui elles étaient vraiment, sans me préoccuper de l'aspect gastronomique.

G: Et qu'avez-vous appris?

0

 $\overline{\phantom{a}}$ 

(1)

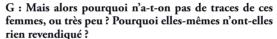
0

C.S.: D'abord que cette appellation « mères lyonnaises » est, en elle-même, une façon de les réduire, et surtout qu'elle est mensongère : elles n'étaient pas de Lyon mais venaient des campagnes avoisinantes, de l'Ain, de la Bresse... Et puis elles étaient tout sauf maternelles ! Forts caractères, elles étaient possédées par leur passion au point de mettre de côté tout le reste

(même si elles peuvent être de redoutables amoureuses). « Mère lyonnaise », c'est un label touristique, un label qualité vieillot et kitsch qui donne l'idée de femmes un peu rustaudes, au verbe haut. Et du coup, elles ont aussi été un peu méprisées. On – les hommes, les chefs masculins - les appelaient « les cuisinettes », pour marquer l'idée de mères nourricières, alors que certaines, comme Paule Castaing, étaient de véritables génies, créatives en diable!

Ces femmes ne correspondent à aucun stéréotypes. Elles n'étaient ni victimes ni héroïnes. Elles ont juste chercher à s'assumer, à assumer leur passion pour la cuisine. C'était des cheffes et des patronnes, des femmes qui avaient la gastronomie chevillée au corps et qui ont tout fait pour tenir leur restaurant, un lieu façonné à leur image et à leur goût, à une époque, il faut le rappeler, où peu de femmes travaillaient et où elles n'avaient surtout pas le droit d'être propriétaires de leur entreprise!

Enfin, j'ai découvert que certaines étaient de véritables « vigies sociales ». Elles étaient partie prenante de l'âme d'un quartier, d'une rue, et leur restaurant une plaque tournante qui pouvaient être fréquenté par « le populo ». Elles tenaient des lieux où les gens venaient pour se rencontrer, passer ou échanger des infos. Elles faisaient preuve de générosité, en toute discrétion. Marie-Thé Mora, par exemple, est connue pour avoir offert souvent des repas aux habitants du quartier peu fortunés. Il y a un épisode avéré où la mère Gache a renseigné deux tunisiennes de son quartier, venues la voir pour qu'elle leur explique les démarches au planning familial!



C.S.: Leur attitude laisserait penser qu'elles étaient « féministes ». Or ce n'est pas du tout leur propos, ni leur combat (en tout cas, aucune ne se positionne comme tel). Mais en réalisant leur rêve de devenir cheffes, parfois influentes (Eugénie Brazier était « sous la protection » d'Édouard Herriot, maire de Lyon, président du Conseil sous la IIIème République ; dans le restaurant de Léa Bidault se pressaient des personnalités comme Bernard Pivot, Raymond Barre, des vedettes du cinéma), elles ont réalisé instinctivement qu'elles franchissaient « la ligne rouge », et outrepassaient la place que la société accordait aux femmes de cette époque. Et pour ne pas en rajouter, pour qu'on les laisse tranquille, elles n'ont cherché ni la gloire, ni les honneurs, ni la publicité médiatique. Elles ont tu tout un pan de leur vie.

Ce qui rend difficile le travail de ceux qui s'y intéressent. Mon livre est aussi une réflexion sur la mémoire, qui trébuche parfois, enjolive aussi, sur la transmission (ou l'absence de transmission), le passé, la façon dont nous le (re)construisons. Il rend compte un peu de l'envers et des dessous de mon enquête. Je le raconte à travers les yeux et les propos de deux journalistes, qui sont un peu des doubles de moi-même, et deux façons de recomposer le passé de ces femmes : une, très factuelle, rigoureuse mais sèche et un peu pontifiante. L'autre qui retient l'écume, les anecdotes vivantes, réelles mais insuffisantes, pour en faire des mythes, ou au moins de belles histoires. La réalité de ces femmes est bien sûr entre les deux, à la confrontation de ces visions. Et j'ai utilisé la fiction pour leur redonner leur vérité!



Catherine Simon



Léa-Bidaut

\* Femme qui ne s'en laissait pas compter, Léa Bidault (restaurant La Voûte / Chez Léa) arpentait quotidiennement le marché lyonnais Saint Antoine. Pour porter ses marchandises, elle utilisait un diable sur lequel elle avait placardé cette pancarte : « Attention faible femme mais forte gueule ». Un avertissement en forme de pochade, puisque « forte gueule » est à prendre au sens de « qui a une fine bouche », « un palais d'exception » (et non pas « forte en gueule »).

Catherine Simon a grandi à Lyon. Après des études de lettres et une formation de journaliste à Bordeaux, elle s'installe à Nairobi au Kenya et devient la correspondante locale de RFI, puis du Monde pour toute l'Afrique de l'Est. Journaliste free lance, elle collabore sur le même sujet avec différents titres comme Libération, Le Point ou La Croix. En 1993, elle rejoint Alger et devient la correspondante attitrée du Monde dans la région, puis grand reporter pour ce même journal.

En 1998, forte de son expérience de l'Afrique du Nord, elle crée le personnage d'Emna Saïd Saada, archéologue algérienne à la personnalité marquée, qu'elle inscrit en tant que détective privé dans son premier roman policier qui paraît à la Série Noire, « Un Baiser sans Moustache ». L'enquêtrice acariâtre dont le Campari est le principal carburant devient récurrente avec « Du Pains et des Roses » et passe au Mâcon blanc en même temps qu'elle visite les « bouchons » lyonnais. Retour en Afrique enfin pour une troisième aventure : « On ne Quittera Jamais le Territoire

D'autres livres de Catherine Simon : On ne quittera jamais le territoire des loups, éd. de l'Aube, 2004; Du Pain et des Roses. Meurtres à la Croix-Rousses, éd. de l'Aube, 2003; Un baiser sans moustache, éd. Gallimard, 2001; etc.

## A la cave



## **AMOUNTANAGE 2017 AOC LUBERON ROSE**

Marrenon exprime à travers ses différentes collections la richesse et la diversité des terroirs du Luberon et du Ventoux. « Amountanage », qui signifie transhumance en provençal, est une ode à la nature et à ces terroirs d'altitude compris entre 300 et 500 m. Ces terroirs argilo-calcaires au pied du Massif du Luberon produisent des vins qui se distinguent par leur fraîcheur, leur vivacité et leur gourmandise.

Amountanage 2017 est un vin biologique, issu d'un assemblage de Grenache noir 70%et Syrah 30% de parcelles cultivées en agriculture biologique. En 2017, les vendanges se sont déroulées de nuit entre miseptembre et début octobre. Après le pressurage pneumatique, les premiers jus sont sélectionnés pour une fermentation à basse température (14°-16°). L'élevage sur lies fines apporte du fruit et de l'élégance.

L'Amountanage 2017 se caractérise par une robe d'un rose très clair, légèrement saumoné, un nez tout en finesse. En bouche, il évoque la gourmandise sur des notes de groseilles. L'attaque est franche, avec une sensation de densité sur des notes de petits fruits rouges. La fin de bouche est aérienne, légèrement épicée. Il s'appréciera, servi frais à 10-12° en accompagnement de salades gourmandes et de grillades estivales.



Un rosé chez Bollinger, oui, mais alors un rosé hors du commun : c'était le choix de Madame Bollinger. Ainsi naît La Grande Année Rosé : la rencontre unique d'un champagne millésimé d'excellence et d'un vin rouge issu d'une parcelle unique, monopole de la Maison, la mythique « Côte aux Enfants ».

La Grande Année Rosé est une autre expression de La Grande Année, cuvée de prestige de Champagne Bollinger, élaborée exclusivement à partir de Grands et Premiers crus. Elle en est son prolongement par l'adjonction, au moment de l'assemblage, d'un vin rouge provenant de l'emblématique Côte aux Enfants, située à Aÿ. Cette parcelle de Grand cru est vinifiée en rouge uniquement lorsque la maturation des raisins est optimale. En Champagne, produire une telle qualité de vin rouge relève du défi : une rareté, révélant toute l'expertise de la Maison en matière de Pinot Noir.

La Grande Année Rosé 2007 est disponible chez les cavistes au prix de 145 €.





## LE BORDEAUX ROSE 2017, LE VIN IDEAL DE L'ETE!

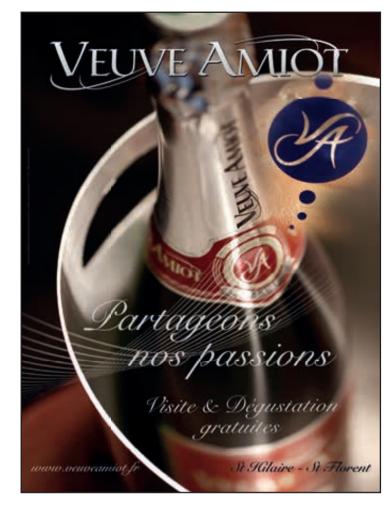
Pour cette gamme, « Le Bordeaux » Alexandre Sirech a souhaité associer les techniques utilisées dans le Nouveau Monde aux terroirs classiques de la région bordelaise.

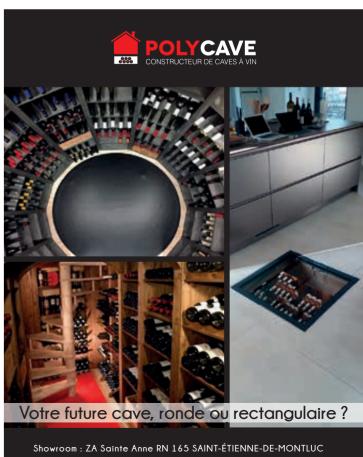
Le Bordeaux Rosé, vient de la rive droite bordelaise, entre la Dordogne et la Garonne. Cette magnifique propriété de 120 hectares se situe à la Sauve Majeure et bénéficie d'un terroir argilo-calcaire. Le village est autant connu pour ses vins que pour les ruines de son abbaye que l'on aperçoit depuis les vignes de la

Cette cuvée est le résultat d'un assemblage de cabernet franc (65%) et merlot (35%). Ce vin est vinifié comme un blanc avec une macération très courte mais avec des raisins rouges. C'est pourquoi il est parfois appelé « le provençal Bordelais ».

Le cabernet franc apporte fraicheur et légèreté. Le merlot donne au milieu de la bouche des notes gourmandes et fruitées. C'est le rosé idéal de l'été.

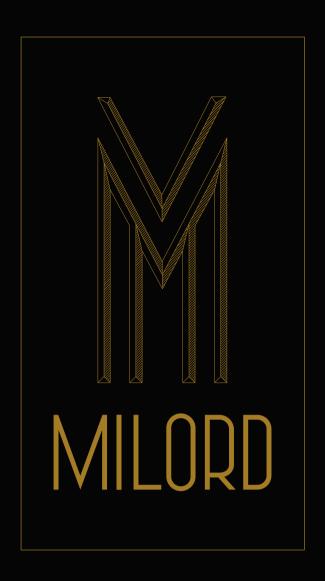
Le Bordeaux rosé est en vente au prix moyen de 8 € T.T.C





02 40 57 18 88 I www.polycave.fr

# DRASSERIE À LA FRANÇAISE



## CUISINE DE BISTROT FRUITS DE MER BAR À VINS

18, place Louis Imbach 49100 ANGERS **Tél. 02 41 20 90 10**info@brasserie-milord.fr

OUVERT 7/7 - SERVICE JUSQU'À 23H00 ET MINUIT LE JEUDI, VENDREDI, SAMEDI