GASTRONOMICA

Gratuit - Hiver 2019

Angers / Nantes / Paris / Nice / Andalousie

N°40

Au menu

4/8/ En primeur
12/ Quartier Gourmand, Nantes
14/15 Quartier Gourmand, Angers
16/ Zoom... L'Ardoise, Angers
18/ Zoom... Marius, Pornic
20/ Zoom... Le Prieuré, Chênehutte-Trèves-Cunault
22/ A la table de... Sens, Angers
24/ Recette... Sens, Angers
26/ A la table de... Omija, Nantes
28/ A la table de... Ronin
30/ A la table de... Art'n'Blum, Nantes
31/ A la table de... Château de la Perrière
32/ Recette... Art'n'Blum
34/37/ La Vie Parisienne... Le Taillevent
38/ Escapade... Le Chanteclerc, le Negresco, Nice
42/29/ Escapade... L'Andalousie
50/ Des Mets et des Mots

Edito

Numéro 40 et 12 années au compteur pour Gastronomica, le numéro 1 était sorti à l'automne 2007 avec le premier restaurant à Angers, Rémi, sur le boulevard Foch, et à Nantes, Christophe Bonnet, fermé depuis. des tables ont disparu, des chefs sont partis, d'autres sont arrivés, Nantes et Angers ont évolué vers une offre gastronomique plus riche et plus diversifiée pour le plus grand bonheur du magazine. Toujours fidèle au poste, Gastronomica vous parle des nouvelles tables, Ronin et Sens à Angers, Art'n'Blum et Omija à Nantes, Marius à Pornic. On voyage en Andalousie, on s'extasie avec David Bizet au Taillevent (1*) à Paris, on jubile avec Virginie Basselot au Chantecler (2**) au Negresco, à Nice. On en profite aussi pour vous souhaitez une belle année 2020, gourmande, bien sûr...

Couverture / photo Luc Sellier.
Finca Hacienda La Laguna. Baeza. Andalousie.

Gastronomica
n°40 Hiver 2019
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 :
Thierry Caquais pages 50/51

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.

Zoom... Nishikidôri, Ancenis

Sauce soja blanche shiro shoyu

Sauce vinaigrette aux huiles japonaises

Nishikidôri.
On ne nous dit pas tout! Car sait-on qu'à Ancenis se trouve la première et la plus importante société française importatrice de produits artisanaux japonais, en provenance des 47 préfectures du pays? 280 fournisseurs, plus de 800 produits sur 1500 références, 12 années d'expérience, les chiffres parlent d'eux-même, et ne sont que la partie visible du travail d'Olivier Derenne, le fondateur de Nishikidôri, qui passe 100 jours par an au Japon dans une quête incessante du bon produit. «Je suis un chasseur de goûts depuis trente ans et douze pour le Japon, je suis un pigeon voyageur, je passe 200 jours par an à l'étranger», constate-t-il, «On est sur des produits artisanaux et le produit doit tenir ses promesses, il doit avoir le goût de ce qu'il est», poursuit-il, *«et 90% des produits sont sans additifs ni conservateurs»*.

Produits, produits...
L'énumération des produits donne le tournis, c'est le Japon et ses 47 préfectures. Des sauces soja de 2 à 38 ans d'âge, des vinaigres de riz artisanaux dont le meilleur du monde, une vingtaine de pâtes de miso de 1 à 10 ans d'âge, une vingtaine de jus d'agrumes, toutes les pâtes japonaises (soba, udon, somen, ramen...), plus de 40 algues, de 30 vinaigres, une douzaine d'huiles, au thé, au yuzu, à la crevette, une gamme de riz japonais semés, récoltés et décortiqués au Japon, furikake (condiment), des gammes de sakés et de whiskies, des sauces, de la viande de bœuf waygu, beaucoup de thés, fruits frais confits ou au sirop, une collection complète de pâtes de sésame, des sels de terroir, des dashis (bouillons japonais), de la bonite séchée, des mélanges d'épices sans oublier les fantastiques et superbes couteaux japonais dont la marque Takayuki, fabriqués à Sakai, la Mecque du couteau nippon.

Nishikidôri, c'est quoi?
Kyoto, ancienne ville impériale et haut lieu de la gastronomie japonaise, possède une rue couverte de 750 mètres de long et de 5 mètres de large où se trouve une multitude d'échoppes de produits artisanaux. C'est Nishikidôri, la rue de Nishiki, à côté c'est le marche de Nishiki, Nishiki Ichiba.

Le magasin d'Ancenis.
Tout nouveau, le magasin d'Ancenis présente tous les produits de la société. Dédié au grand public, il y a des produits pour tous les budgets, déclinés sous tous les formats.» Au magasin, on peut sentir et goûter. Venir voir et découvrir une culture culinaire différente, pour s'approprier les produits et sortir des a-priori, et tout ça sans décalage horaire», s'enthousiasme Olivier Derenne. « *Nous avons aussi, depuis 3 ans, un magasin à Paris, dans le quartier de l'Opéra, fréquenté par beaucoup d'étrangers*».
On peut aussi aller sur le site www.nishikidori.com

Magasin Nishikidôri.
Z.A.C de l'Aéropole. 140 rue Georges Guynemer.
44150 Ancenis.

COINTREAU
LE CARRÉ
170 ANS DE SAVOIR-FAIRE À PARTAGER
Visite ~ Boutique ~ Dégustation
Informations & réservations
au 02.41.31.50.50

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

En primeur...

Chai Dam's, Angers
Ici, le seul credo de la maison,restaurant mais aussi cave et bar à vins, c'est le plaisir du client, par l'assiette comme par le verre. 25 vins au verre sont inscrits sur l'ardoise, rien de plus normal pour Damien Bouancheau, le patron, fils et frère de vignerons (domaine de la Seillanderie), lui-même sommelier de métier, passé par de grandes maisons, Bernard Loiseau à Saulieu, Raymond Blanc à Oxford, en Angleterre (plus de trois ans), le Goring à Londres (plus de sept ans) hôtel 5 étoiles situé à deux cent mètres de Buckingham Palace ou encore le Castel Marie-Louise à la Baule. En cuisine, la jeune cheffe Nausicaa Pelletier joue une partition gourmande pleine de verve. Comme un imparable et fondant foie gras fait maison à la poire, compotée de coings et perles de poivron en joyeux complices. Les pains maïs et seigle du Fournil du Pilori sont à la hauteur. Une ballottine de dinde farcie aux champignons de Paris, riz pilaf et sauce forestière, se montre généreuse et goûteuse, pour le gosier, un Anjou blanc sec , le Raguenet, du Domäne Vincendeau, donne une touche d'une belle minéralité. Un épatant pavé de sanglier et sa tombée de choux rouges et blancs, sauce au vin rouge, souligne sans ambages le savoir-faire de la cheffe. On dit banco...

Chai Dam's. 34, rue du Cornet. 49000 Angers.
Tel. 02 41 17 88 25.

Le foie gras selon la Maison Jean Larnaudie.
Comme chaque année la Maison Jean Larnaudie s'invite sur les tables de fête avec ses excellents foies gras.Trois nouveautés sont de sortie: une création exclusive avec le rhum Clément, un foie gras surprenant aux épices de Noël et une recette authentique IGP Gascogne. On a dégusté pour vous, chers lecteurs, le foie gras au Rhum Clément, une recette exclusive finement assaisonnée au rhum vieux agricole 3 ans d'âge et agrémentée d'une d'une délicate pointe de vanille. Les arômes du rhum sont bien présents et l'on sent effectivement la pointe de vanille, c'est superbe en bouche, ça caresse les papilles, en notes onctueuses et cajoleuses, dans une élégance parfumée. Dans la recette de Noël, les épices du monde et les parfums d'antan avec des saveurs de cannelle, de muscade et de girofle sont à l'honneur. Et pour apporter une touche de peps, quelques notes d'anis, de gingembre et de cardamome participent à la fête. On n'oublie pas que la Maison Jean Larnaudie a récolté depuis 2007 quarante médailles au Concours Général Agricole.

Jean Larnaudie. Zone artisanale Aiguille.
46101 Figeac. www.larnaudie.com

www.produitenanjou.fr
PRODUIT EN ANJOU
Chez mon Chocolatier
GUISABEL®
SAS Guisabel - Société par actions simplifiées au capital de 37 000€ - Siret 408 138 030 00015 - A.P.E 1082 Z.
Crédit photo : Studio DENIS Chalonnes - Création : CREANOVA 02 41 34 13 27
SAVOUREZ
L'EXCELLENCE
Equateur 71%
OUVERT
TOUS LES
DIMANCHES
DU 8 AU 22
DÉCEMBRE
PRÉSENT AU MARCHÉ
DE NOËL À ANGERS
MAGASIN CANDÉ
Route de Loiré
02 41 92 70 88
BOUTIQUE ANGERS
26, rue des Lices
02 41 72 85 95
www.chezmonchocolatier.com
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

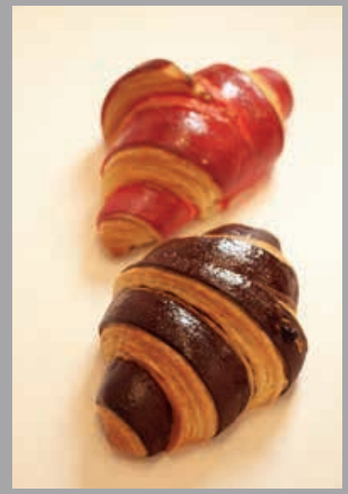
En primeur...

Restaurant l'Instant, Nantes.
L'Instant, rue Kervegan, ouvert depuis quelques mois, est le «petit» frère de l'Instinct Gourmand du chef Sylvain Le Bras, un Bib gourmand au compteur. Dans la droite lignée de la cuisine précise et réjouissante de Sylvain Le Bras, ici c'est Quentin Potereau qui opère aux fourneaux. Plafonds hauts, poutres, murs d'ardoise, le lieu ne manque pas d'envergure. Dans l'assiette, une entrée, oeuf parfait, poêlée et consommé de champignons, chips de lard, se pare de couleurs d'automne, l'oeuf , en caresse d'onctuosité et le champignon, en effluves terriennes pas mièvres. En cuisson nickel, une épaule d'agneau confite, formidable de fondant, les saveurs préservées,met dans le mille, immédiatement persuasive, escorté avec vivacité par une viennoise curcuma, purée et carottes glacées au safran, semoule au citron confit et condiment citron / timut. En sucré, financier pistache, crémeux passion vraiment crémeux, éclats d'ananas confit au thym, la bonne idée, la Provence dans les Iles, et glace mangue, nous conforte dans l'Instant.
9, rue Kervegan. 44000 Nantes. 02 40 35 36 10.

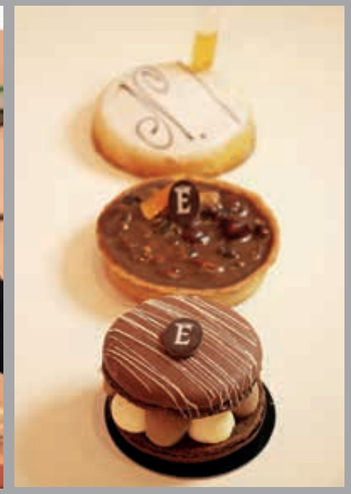
© Nathalie Gautier

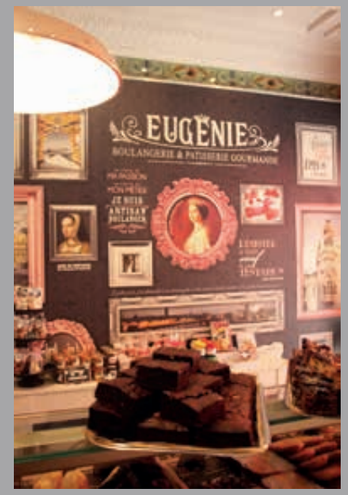
Le Concours Culinaire du Pays-d'Ancenis.
Organisé en septembre par la Chambre des Métiers et la Compa (Communauté de communes du Pays d' Ancenis), le Concours Culinaire a mis en avant les produits et les chefs du territoire d'Ancenis. La consigne: proposer un plat à base de produits locaux avec un accord met et vin. 7 au départ, 3 en finale, c'est Christophe Crand, chef de la Charbonnière à Ancenis, sur les bords de la Loire, qui a séduit le jury avec sa ballottine de volaille avec poireaux, lait d'anguille fumée et compotée de citron, devant Jean-Marc Gay-Capdevielle, du Chalet à St-Mars-la-Jaille et Kilian Oger, du 7 de Table à Ancenis. Le jury, composé de 5 membres, était présidé par Mathieu Guibert, chef 2 étoiles propriétaire de l'hôtel restaurant Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer. Les organisateurs du concours ne veulent pas en rester là et envisagent d'éditer, d'ici la fin de l'année, un carnet réunissant les recettes des 7 chefs candidats et d'autres acteurs gastronomiques du territoire. Un week-end du goût sera programmé et créé au printemps 2020. Les premiers pas vers un plat identifiable, véritable ambassadeur gourmand du Pays-d'Ancenis...

Zoom... La boulangerie Eugénie, Nantes



Franck Simon





La boulangerie Eugénie.
Ouverte depuis plus de deux ans, la boulangerie Eugénie, située dans la très vivante rue du Maréchal Joffre, régale les nantais de ses pains, viennoiseries et autres gourmandises. Franck Simon, le fondateur du lieu, réalise aujourd'hui son rêve. *«Je suis tombé dans le pétrin à l'age de quinze ans, depuis je suis rentré presque tous les jours dans un fournil»*, confie Franck Simon. Il est toujours resté dans le milieu de la boulangerie, que ce soit dans le groupe Terrena, ou, pendant huit ans il a vendu de la farine aux boulangers, oudans un cabinet axé sur la vente de fonds decommerce ou il s'occupait des boulangeries et pâtisseries.

Fait maison.
«Pourquoi Eugénie? Je voulais un prénomancien, un prénom féminin, qui raconte une histoire, qui peut nous faire penser à notre grand-mère ou notre grand-tante», explique Franck Simon,» *et puis on retient le nom, on peut identifier la boulangerie*». Ici tout est fait maison, dont les pains spéciaux travaillés avec de la farine bio (label AB). Coté pâtisserie, les classiques sont de la fête, baba au rhum, millefeuille, pudding... En local, l'incontournable gâteau nantais vise toujours juste, des craquantes galettes sablées nantaises ne sont pas en reste. La boulangerie vend beaucoup de sandwichs et de viennoiseries dont le fameux croissant bicolore. Des gâteaux de voyage et un peu d'épicerie fine complètent la panoplie gourmande du lieu. Franck Simon travaille aussi avec des restaurants comme Ici, le Franklin, la Prison du Bouffay ou Ma Poule. Eugénie pense aux lève-tôt et aux croissants du petit matin et ouvre à 6h30 (le samedi à 7h, fermé le dimanche).

Boulangerie Eugénie.
46, rue du Maréchal Joffre. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 74 99 04.

Zoom... Ernest'inn, Angers

Ernest'inn ou le burger en mode créatif.
Ambiance conviviale et décontractée, tables faites sur mesure, grande table en bois et banquette pour le partage, bar où l'on peut aussi déguster les gourmandes créations de la maison, le lieu est accueillant. Céline Viale et Antoine Allau, les co- fondateurs et créateurs du concept, elle à Angers, lui au Mans, déclinent le burger en versions originales et goûtues, démontrant que, avec de l'imagination, on est loin d'avoir bouclé l'inventaire de ses possibilités. Chaque semaine, l'Atelier Ernest'inn crée un nouveau et craquantissime burger pour faire voyager le convive. « *On aime leur raconter des histoires*», se réjouit Céline Viale. Comme le Dream of...Mille-et-une-nuits, avec effiloché d'agneau aux épices marocaines, carotte au cumin, chutney d'ananas, mâche. «*Cet hiver on met l'accent sur les chutneys, potiron, pomme, ananas...*» annonce Céline Viale.

Pain du matin.
Signe de fraîcheur, les pains à burgers sont livrés tous les matins par la Maison du Pain, située Place de la Visitation à Angers. Viande et primeurs proviennent aussi du local et, pour les desserts, c'est Anne-Françoise Benoit, chocolatière angevine de renom, qui fournit le chocolat, bien sur. Coté bière, on accompagne les généreux burgers avec une bière de brasseries locales comme la brasserie de la Florencière ou la brasserie Angevine, coté vin, en rouge, en Saumur Champigny, le Domaine de Rocheville remporte les suffrages. On peut aussi aller sur le Domaine de Cady en rouge et en Chenin. Vins de la région et d'ailleurs, vins naturels, bulles de Loire, la liste est loin d'être exhaustive et Charlotte Boidron, la sommelière et mixologue maison, conseille de judicieux accords entre burgers et bières et burgers et vins.

Doux délires.
En douceurs sucrés, on garde l'été dans les papilles avec Brazil Passion: samba de pomme ananas, crumble et sorbet passion, on se fait un doux délire avec Creazy Love, Peanuts: crémeux cacahuète et swing de choco caramel chouchou. Ernest'inn poursuit sa route, réinventant le burger, loin des clichés et des idées reçues...Pas moins!

Infos pratiques :

Du coté de la carte, quelques exemples.
Burgers à 13,90 euros.
Green Salmon / Saumon rôti, Saint Maure de Touraine, fondue d'épinard au paprika.
Beef et Crazy Normandie / Boeuf, lard rôti, croustillant de camembert, chutney de
pomme au thym, salade craquante.
Beef et Rossi Attraction / Boeuf, foie gras poêlé, oignon confit, poire snackée, mâche.
Burgers à 9,90 euros.
Orange's New Chick / Aiguillettes de poulet snackées, cheddar, chutney de potiron,
salade croquante, sauce curry.
King Winter Cheese / Beignet de pomme de terre, bacon, reblochon fondu, salade craquante.

Ernest'inn.
1-3 rue Saint-Maurille. 49100 Angers.
Tel. 02 41 73 23 21. www.ernest-inn.com

AVEC METRO,
VOTRE RESTAURANT
PASSE AU DURABLE.

METRO défend la vision d'un restaurant différent :
celui de demain, plus responsable, plus engagé, plus durable.

Pour mettre ses valeurs au service de ses clients, l'enseigne agit concrètement. Cela passe par une large sélection de produits locaux, de saison ainsi qu'une grande variété de poissons issus de la pêche responsable.
METRO propose également des solutions afin de réduire les déchets, agir sur les consommations d'énergie ou encore par la création d'un bureau d'études option green qui accompagne les restaurateurs dans l'aménagement de leur cuisine durable.

MON RESTAURANT
PASSE AU DURABLE

METRO, AU SERVICE DES GRANDS CHEFS.
Retrouvez-nous sur :
METRO.FR

METRO
VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

Quartier Gourmand... Rue Copernic, Nantes

Pia Vino

Deux années maintenant que Pia donne des airs d'Italie à la rue Copernic, vantant avec brio les meilleurs produits de la péninsule. Pas de place pour la morosité pour les fêtes qui approchent: le bon remède c'est un panettone traditionnel aux fruits confits avec un vin moelleux pétillant, digeste et gourmand, «le Dolce Reale» ou un panettone à la crème de pistache et glaçage à la pistache avec un Prosecco grand cru,vin pétillant de la région de Venise. Parmi les best-seller de la maison, le risotto à la truffe est toujours sur le podium et il se mange toute l'année, on n'est pas obligé d'attendre les fêtes. Idem pour les tagliatelles, elles aussi à la truffe. Pia vend aussi de la farine de maïs pour la polenta et de la farine de blé pour pizzas et pâtes (gnocchis). Pour accompagner la polenta ou les pâtes, on opte pour le cajoleur pesto sicilien avec copeaux de pistache et huile d'olive. En mode plus fougueux et en direct de Calabre, on se chahute les papilles avec la «bomba calabrese», purée de piments, champignons et aubergines, qui s'utilise comme une moutarde. En alliés naturels, des herbes aromatiques bio de Sicile de la région de l'Etna jouent la carte de la vivacité. Coté douceurs, on craque pour l'addictive mais si séductrice crème de noisettes bio du Piémont Téo & Bia. On se met à rêver en dégustant un Limoncello bio fait avec des citrons de Sorrento, sur la côte Amalfitaine. Pia fait aussi du frais: lasagnes maison, raviolis, charcuteries, fromages, tiramisus et panacottas ne manquent pas à l'appel, faisant le bonheur des habitués de la boutique...et des autres.

Pia Vino.
3 bis, rue Copernic.
44000 Nantes.
Tel. 09 53 91 88 31.
piavino.epicerie@gmail.com

Ø Saumon

Depuis bientôt 7 ans, Ø Saumon, sous la houlette bienveillante de Vincent Gombert, met le divin poisson sur le devant de la scène. Pour les fêtes, le choix est toujours cornélien, entre l'emblématique saumon fumé des iles Féroé, le saisonnier et goûtu saumon fumé français d'Isigny sur Mer ou le subtil et sauvage saumon de Suède, la liste n'étant pas exhaustive. On pense à commander le saumon mariné de Noël, celui-ci étant en offre limitée. La famille des poissons fumés s'invite à la boutique: espadon, marlin, flétan, esturgeon, thon fumé de l'Ile d'Yeu, escolier. Vincent Gombert propose de nouveaux produits comme le tarama blanc au caviar, la truite fumée d'Ecosse ou de France à la chair délicate et ferme et très peu grasse, les oeufs de poisson volant au wasabi (tobiko wasabi). On peut aussi craquer, et à raison, sur les oeufs de saumon sauvage ou les perles de hareng. Dans la même veine, on n'oublie pas l'incontournable et caressant tarama blanc. Pour les amateurs, et chaque année le confirme, Vincent Gombert est sur le podium des plus importants vendeurs de caviar de la place de Nantes, avec la réputée maison Sturia, en oscietre et baeri, en boites de 30, 50 ou 125 grammes. Pour déguster illico à la maison, des préparations traiteur attendent les gourmands: rillettes de saumon, anchois et harengs marinés, tartare de saumon...En idée cadeau, pour agrémenter les recettes, on opte pour l'huile de homard de la conserverie Groix et Nature. En épicerie, la marque espagnole Ortiz, thon et sardines à l'ancienne et des sardinillas pour l'apéritif. Coté cave, vodkas, champagnes, spiritueux et vins fins comme le renommé Pouilly fumé de la Doucette, sont à déguster avec modération. Des eaux du monde sont également de la partie. Comme chaque année, on prévoit les commandes....

Ø Saumon.
3 bis, rue Copernic. 44000 Nantes. Tel. 06 61 09 76 00.
www.o-saumon.fr

Zoom...

Anne de Bretagne rafle les prix

L'hôtel restaurant Anne de Bretagne, dont le chef et propriétaire Mathieu Guibert a deux étoiles au Guide Michelin, s'est vu décerné plusieurs prix. Le lundi 23 septembre, lors de la cérémonie des trophées donnée par le magazine Le Chef au pavillon Gabriel à Paris, **Claire Bâcle**, maître d'hôtel à Anne de Bretagne, élue par ses pairs, a reçu le prix du service de l'année 2019. Comme chaque année, les professionnels présents dans le guide Michelin (près de 6000) élisent un de leurs pairs dans 4 catégories. Faisant partie des 6 nommés pour le prix du service 2019, Claire Bâcle remporte le prix. C'est en novembre 2016 que le chef Mathieu Guibert, séduit par son parcours et son professionnalisme, intègre la jeune femme à Anne de Bretagne.

Le trophée pâtissier de Jérémie Bousseau.

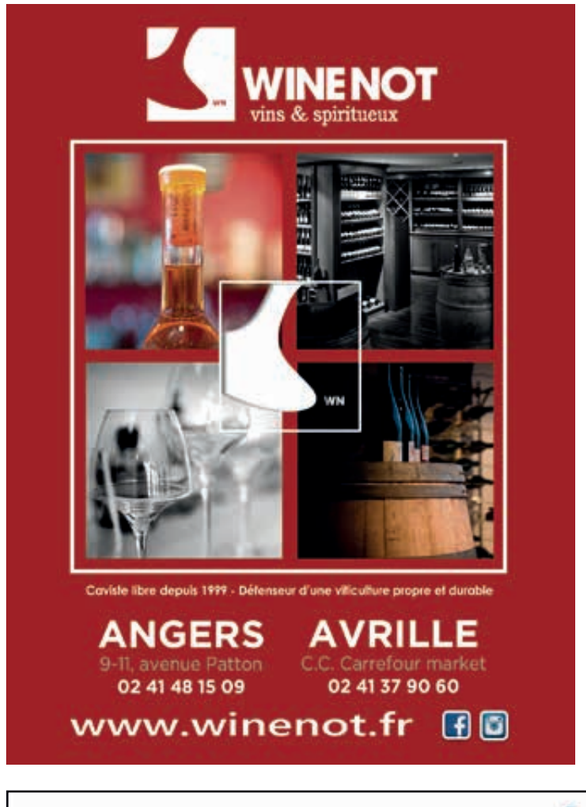
Le lundi 30 septembre, lors de la cérémonie du Gault & Millau Tour Grand Ouest au château d'Apigné, aux portes de Rennes, **Jérémie Bousseau**, le chef pâtissier de la maison, reçoit le trophée pâtissier. Le Gault & Millau Tour, émanation du guide éponyme, met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région et de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine. Si on ajoute Nicolas Letzelter et Amélie Gueroult, Meilleurs Apprentis de France en arts de la table et du service, Anne de Bretagne peut se vanter d'avoir une équipe à la hauteur du lieu, le mental dans les starting-blocks.

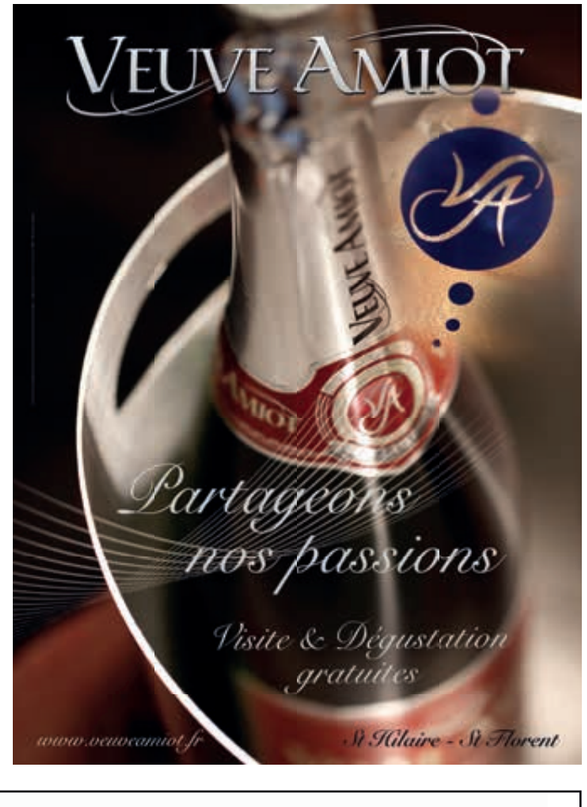
Anne de Bretagne.
Hôtel Restaurant Relais & Châteaux.
Restaurant ** Michelin.
Port de Gravette. 163 boulevard de la Tara.
44770 La Plaine-sur-Mer.
Tel. 02 40 21 54 72. www.annedebretagne.com

Wine Not Angers et Avrillé

Le vin conserve, la preuve par la cave Wine Not à Angers, avenue Patton, qui fête ses vingt ans d'existence. C'est aussi un magasin flambant neuf à Avrillé et une troisième boutique en ligne. Trois bonnes raisons pour faire sauter les bouchons. Spécialiste en vins naturels, en vins bio et bio-dynamie, avec toujours la volonté de découvrir de nouveaux domaines, Wine Not s'est fait le défricheur d'une tendance aujourd'hui reconnue. Des vignerons comme Emmanuel Haget au Puy Notre Dame, Thibault Stéphan du même endroit, Stephan Przezdziecki (PZ) à Saint Lambert du Lattay, Nicolas Delfaud en Mâconnais, sont, entre autres, défendus et vendus chez Wine Not. Une large gamme de spiritueux fait le bonheur des amateurs, en whiskies, rhums, gins...On peut citer le whisky français Armorik, travaillé en double maturation, en fûts de chêne de Bretagne puis en fûts de Sherry Oloroso. Le Jura se distingue aussi avec la distillerie La Rouget de l'Isle. Le Canada n'est pas en reste avec les whiskies Michel Couvreur et Rozelieures, ainsi que l'Ecosse et le Japon. Pendant le mois de décembre, Wine Not organise de nombreuses dégustations et les conseillers cavistes, à Avrillé et à Angers Patton donneront les bons conseils pour passer de belles fêtes. On retrouve les vins sur la boutique en ligne, www.winenot.fr

Wine Not Angers. 9 - 11 avenue Patton.
Tel 02 41 48 15 09
Wine Not Avrillé. 30 avenue Pierre Mendès France.
Tel. 02 41 37 90 60.
(C.C. Carrefour Market)
www.winenot.fr

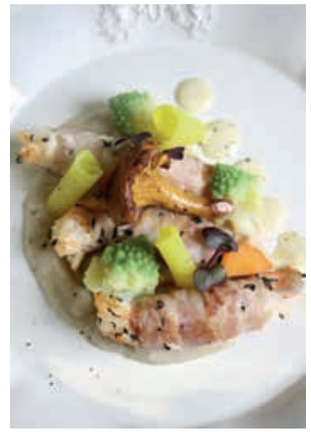




Quartier Gourmand... La Madeleine, Angers

Pour Noël, **Angelina et Jean-Christophe Barthelaix** ont mis une bûche en habit rouge intitulée tout simplement la Bûche du Père Noël, en croquant nougat, crémeux framboise et mousse fruits rouges, appelée à ne pas faire de vieux jours lors des fêtes. On a le droit de craquer sur la bûche Nuit de Noël, biscuit pistache, crémeux abricot, mousse chocolat blanc ou sur la volcanique Exotic, en vent gourmand soufflant des Iles, fruits exotiques, croustillant noix de coco, crémeux citron vert et mousse fruits exotiques. Pour accompagner les repas, les pains de la maison répondent présents. Pour le foie gras, pain de meule ou aux figues, pour les fruits de mer, pain de seigle ou de campagne, pour les fromages, pain aux noix ou aux 4 céréales. Coté chocolat, on sait vous prendre par les sentiments, ganaches, pralinés feuilletés ou non, on a même fait tomber du sucre, comme de la neige, sur des chocolats... Bon, c'était pour la photo. Et puis en 2020, on attendra les galettes....

Barthelaix Pâtissier Boulanger Chocolatier
Angelina et Jean-Christophe Barthelaix 3, rue Saumuroise 49000 Angers - Tel. 02 41 66 79 36



Brigitte et Bertrand Subileau fêtent leur 14e saison place de la Madeleine, dans une nouvelle décoration. 14 années que Bertrand Subileau, cuisinier - traiteur, ancien restaurateur, concocte ses plats à emporter, dans une cuisine agile et réjouissante aux beaux produits de saison, surtout locaux et régionaux, et aux cuissons attentives. Pour les fêtes, mais pas que, le chic est de sortie avec foie gras et homard, dans une déclinaison du crustacé autour du foie gras, le homard en rillettes et petite vinaigrette, dans un duo séducteur et immédiatement persuasif. On peut aussi se régaler de plantureuses gambas rôties, lard et embeurrée de mogettes, sauce jus de moules réduit et légumes de saison. Pour finir 2019 en beauté, foie gras mi-cuit, saumon fumé, escargots, s'invitent sur la table. Pour accompagner les agapes, la boutique propose aussi une courte et judicieuse sélection de vins.

Saveurs de la Madeleine, Brigitte et Bertrand Subileau. 1 place de la Madeleine. 49000 Angers. Tel. 02 41 66 59 86.

Quartier Gourmand... La Madeleine, Angers

Yannis Lusson, à la Boucherie de la Madeleine, continue de servir les meilleures viandes à une clientèle qui ne s'y trompe pas, adepte de la qualité et du goût. Pour les fêtes, on honore le gibier avec perdrix, sanglier de chasse, biche, faisan. Les incontournables volailles de Bresse, des Landes, dindes, chapons, et autres poulardes, sont les vedettes incontestées des tables de fête. Pour les amateurs de carné, la sélection rigoureuse de Yannis Lusson emporte tous les suffrages: Black Angus, Wagyu, Galice et élevages locaux se déclinent en superbes côtes de boeuf. On n'oublie pas le formidable et salutaire porc de Bigorre, digne représentant d'une race qui vit encore en liberté. Veau des Pays de la Loire et agneau du Pays d'Oc sont aussi de la partie. Pour les plus pressés, plats mitonnés par la maison à emporter...

Virginie et Yannis Lusson, Boucherie de la Madeleine. 145 rue de la Madeleine. 49000 Angers. Tel. 02 41 66 55 49. boucheriedelamadeleine@orange.fr

Le Grenier à Pain la Madeleine de Géraldine Galloyer fête son premier noël dans le quartier. C'est donc une nouvelle bûche qui ouvre le bal des réjouissances, la bien nommée Cadeau de Noël (photo), moelleux noisette, mousse chocolat blanc noisette, crémeux noisette, noisettes caramélisées, concocté par le chef pâtissier maison Cédric Bidon. Autre nouveauté, la bûche glacée façon nougat glacé, croquant nougat, parfait nougat avec écorces d'oranges, sorbet fruits rouges a de quoi réjouir les papilles. Par gourmandise, on peut aussi citer la Douceur des Iles, croquant caramel, mousse chocolat lait caramel, confit mangue-passion. Pour accompagner les agapes, les pains sont de la fête: pain norvégien, seigle citron, épeautre aux noix, tourte Alouette...Dès le 2 janvier 2020, on accueille la nouvelle année avec les galettes des rois dont la feuilletée spéciale orange et pain d'épices.

Le Grenier à Pain La Madeleine. 19 rue Saumuroise. 49000 Angers. Tel. 02 41 66 35 07.

Zoom... L' Ardoise, Angers

Tu aimes le travail bien fait, l'artisanat qui met les papilles en alerte, et le pâté en croûte qui sait te prendre par les sentiments? Alors ami lecteur tu es au bon endroit. Le pâté en croûte de l'Ardoise c'est une histoire de trois ans, il évolue, il se joue des saisons. Maintenant on est sur la chasse, filet mignon de sanglier, faisan, lard de Colonnata, foie gras, Porto, Cognac. Ca rigole pas, on n'est pas chez des petits joueurs, il y a de la matière et des textures, en saveurs bien balancées et du plaisir à partager. En dignes accompagnants, condiment betterave, oignon rouge cuisiné au vinaigre et figue séchée ne font pas de la figuration et pour étancher la soif, entre fraîcheur et tension, un Chenin du Château de Bois-Brinçon.

Poulpe et boudin.
Le diabolique duo, Brice Sanchez et Thibault Savornin, ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et remet le couvert avec un poulpe confit s'acoquinant avec une terrine de boudin (jarret, tête...) et un houmous de mogettes, du chorizo et du butternut. La synergie entre terre et mer fonctionne, le poulpe, de nature généreuse, admirablement cuit et confit donc tendre, assume son compagnonnage iconoclaste avec la terrine de boudin aux réjouissants accents charcutiers et le suave houmous qui met la mogette en apesanteur. Véridique! Pour compléter cet idyllique tableau, le chorizo ne se gène pas pour envoyer ses ibériques et toniques accents. En liquide totalement raccord, un vin rouge friand et généreux, «Piano piano» du Domaine des Noades à Argentay (49) de chez Véro et Jacky Ripoche.

Rendez-vous l'année prochaine.
Les deux complices ne sont pas non plus manchots avec le sucré. Le dessert met dans le mille, en coup de grâce cajoleur. Une effrontée et délicieuse mousse caramel beurre salé, un bluffant sorbet Earl Grey, un taquin biscuit pain d'épice, une butternut crue marinée et craquante dans un sirop verveine, chaque bouchée en appelant une autre, arrosé d'un Muscat charmeur par Vinoceros à Peyrestortes (66), finit le travail de sape gourmand.

Infos pratiques :
Menus.
Midi, 2 plats, 20 euros. 3 plats, 22 euros.
Soir, 2 plats, 28 euros. 3 plats, 33 euros.

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

lacueillettedeshalles.fr

COMMANDEZ EN LIGNE
Retrouvez nos produits sur notre site.
Ajoutez-les à votre panier comme en magasin.
Gagnez du temps et commandez quand vous voulez.

Les Halles du lycée de la visitation

Spécialiste des fruits et légumes depuis 2012, nous vous proposons notre sélection de produits dans nos magasins situés à Angers: **Les Halles du Lycée et Les Halles de la Visitation.** Fort de ce savoir faire et désireux de répondre à vos attentes, nous nous engageons à vous proposer en ligne le meilleur des produits frais. Nos engagements: **Le Goût, la Maturité, la Qualité** des produits et une **production respectueuse de la nature.** Tous les matins, nous sélectionnons les fruits et légumes chez nos producteurs locaux et nos grossistes spécialisés. Ainsi nous pouvons vous proposer un large choix de produits savoureux avec une fraîcheur et une qualité constante. Forts de partenariats de confiance tissés depuis plusieurs années, nous travaillons principalement des fruits et légumes issus de l'agriculture raisonnée, responsable ou biologique. Au quotidien, cette proximité avec nos producteurs nous permet de préparer vos commandes avec des fruits et légumes frais et à bonne maturité. Tous les produits qui sont dans les magasins sont sur le site. Les retraits des commandes peuvent être faits aux magasins ou les commandes peuvent être livrées. La livraison est assurée par «Les Triporteurs Angevins», soit en...triporteur électrique ou en voiture électrique.

RETIREZ EN MAGASIN ou FAITES-VOUS LIVRER

LES HALLES DU LYCÉE
2 place du Lycée - 49100 Angers
tél. 02 41 87 61 13
Horaires d'ouverture
du lundi au vendredi : 8h - 13h 15h30 - 19h30
Le samedi : 8h30 - 13h30 15h30 - 19h

LES HALLES DE LA VISITATION
10 rue Talot, place de la Visitation - 49100 Angers
Tél. 02 41 72 96 15
Horaires d'ouverture
du mardi au vendredi : 8h30 - 13h 15h30 - 19h30
le samedi : 8h30 - 13h 15h30 - 19h

Zoom... Marius, Pornic

Manuella Aubin Photographies (1 et 2)

1

2

Marius.
Non, ce n'est pas sur le port de Marseille que se trouve Marius mais sur le port de Pornic, bien que Gildas Sibiril ait la faconde et la générosité non feinte d'un personnage de Pagnol, la brasserie elle, se trouve bien à l'ouest. En lieu et place de l'ancien casino, Marius se veut un lieu «épicurien», un lieu de rencontres et d'échanges. Dans une décoration aux réminiscences art déco années 1930, à la superbe couleur bleu nuit, laiton doré et parquet sur mesure, *«installé par un seul artisan»*, précise le patron, l'endroit a du chic et privilégie le confort des convives.

13 générations.
Gildas Sibiril, et Solenn, sa femme, sont des enfants du pays depuis 13 générations, avec des grands parents pêcheurs et poissonniers. Lui est un chef autodidacte, qui, après avoir travaillé dans la gestion, la finance et le management, se pose des questions sur ses véritables motivations. Il démissionne et se met à la cuisine au restaurant la Poissonnerie du Môle, à Pornic, une maison de la famille, en 2011. Depuis mai 2019, c'est l'aventure de Marius.

L'oeuf mimosa hisse le pavillon.
Gildas Sibiril met les produits frais, de saison, locaux et bio de préférence, en vedette. Le fait maison est de rigueur. *« On farcit nos pintades, on fait tous les fumets, les confits...»* précise le chef, *« j'achète ma viande sur pied chez un petit éleveur»*, ajoute-t-il. « Je m'imprègne du produit pour créer mes plats, c'est ce que j'aime». On sent chez Gildas Sibiril l'envie de foncer, sûr de son travail et confiant en celui de son équipe. Les plats signatures comme le Pigeon de Pornic, suprême rôti, cuisse confite et pastilla d'abats, chou rouge, jus de pigeon au Cognac ou le bar sauvage, en pavé rôti, far de sarrasin aux girolles, beurre blanc au vin rouge et courges spaghettis, lui permettent d'exprimer sa créativité. Il n'en oublie pas pour autant les fondements d'une vraie brasserie à savoir les plats qui s'inscrivent dans l'ADN du lieu et deviennent emblématiques. Comme l'oeuf mimosa retravaillé, en trio, classique, gribiche aux cornichons et aux algues, au prix, non on ne rêve pas, de 2,90 euros. *«C'est l'identité de Marius et le pari de pouvoir manger et bien à ce prix là»* revendique Gildas Sibiril. *«Et on reçoit nappé, on est ouvert à tout le monde»*. On a goûté le confit de canard au jus de veau, frites maison et boulgour, dans le genre généreux, cuisson au top pour une chair limite rosée, la peau juste grillée. Et cerise sur le gâteau, introuvable dans la région, si l'on a un petit creux l'après-midi, on peut venir se sustenter illico. Heureux les pornicais...

Ce que l'on peut déguster:
Soupe de poissons à la Marius, 5 euros. Oeuf parfait, velouté de choux, crème au lard, 4,90 euros.
Darne de rouget grondin, sauce haricots tarbais, 14,50 euros.
Selle d'agneau rôtie au jus, 20 euros.
Opéra à la vanille, poire d'automne et caramel, 5,90 euros.
Paris-Brest, 4,90 euros.

Marius.
50, quai Leray. 44210 Pornic.
Tel. 02 51 18 18 00.

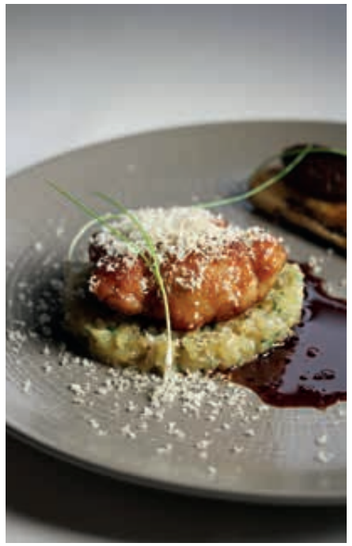
COINTREAU
LE CARRÉ
Masterclasses
COCKTAIL & CUISINE

INFORMATIONS & RESERVATIONS
au 02.41.31.50.50
cointreau.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A la table de... Le Prieuré, Chênehutte-Trèves-Cunault

Le chef Richard Prouteau



Sésame ouvre-toi.
Côté sucré, une tarte au citron meringuée, glacée au sésame noir envoie tonicité et croustillant, entre l'acidulé du citron et le croquant de la meringue. La glace au sésame étonne et envoûte, donnant un coté «profond», presque encre, libérant l'arôme nécessaire pour envelopper les papilles. Déguster une cuisine offrant une élégance à la fois ample et lisible et un chic intemporel, avec une telle vue et dans un cadre rendant hommage à l'Histoire, le tout parfaitement installé, avouons que l'on a vu pire...

Assiettes avec vue.
Assis confortablement au restaurant du Château du Prieuré, le Castellane, on est tout de suite happé par la vue somptueuse sur la vallée de la Loire, le lieu surplombant magistralement le fleuve. La décoration du restaurant n'est pas banale entre bustes rappelant l'empire romain, superbes lustres et portrait de Napoléon, et il est en grande partie meublé style Empire, la période napoléonienne fascinant le propriétaire du site. On pourrait se croire dans un décor de film, acteurs d'un moment ou simples spectateurs comblés par le spectacle de la salle et de la Loire, le paysage en cinémascope.

Assiettes en vue.
La cuisine du chef Richard Prouteau doit être raccord avec un tel lieu et c'est le cas. A commencer par un foie gras de canard poêlé aux figues fraîches et cuites, pleurotes de pays, feuilles de capucine et sauge. Le foie gras très fondant, s'allie direct avec les figues pour un joli jeu de va et vient entre les textures, en caresses d'onctuosité. En liquide, un Valencay domaine de Patagon 2017 agit comme un contrepoint vivifiant.

Mea culpa.
Merlan de ligne en première ligne, le poisson est beau, spectaculairement frais, vibrant de fraîcheur, très bien cuit, la chair presque translucide, courtisé par un jus de champignons, une compression d'épinards, noisette et citron. C'est l'heure du mea culpa, car si l'on est fâché avec l'épinard ici on se réconcilie avec le légume, juste juteux et goûteux, comme un concentré d'identité terrienne. Place à un ris de veau laqué au risotto de pomme de terre, pralin de noix, poireaux «brulés», le ris, exemplaire de cuisson, laissant jaillir sous la dent ses parfums de noisette, intérieur moelleux et extérieur crunchy. En équipage stylé, un poireau fondant, peau grillée dessus, tendre à l'intérieur, un original et et impeccable risotto de pomme de terre parfumé au parmesan, un jus de veau bien senti et un persuasif condiment au praliné escortent avec brio le ris de veau. Côté cave, un Pécharmant Château du Roy «R du Roi» 2016 assure le lien, tout en vivacité assumée.

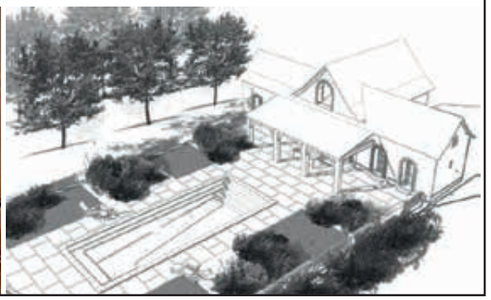
Le Château Le Prieuré.
Restaurant le Castellane.
49350 Chênehutte-Trèves-Cunault.
Tel. 02 41 67 90 14.
www.prieure.com
Un établissement de la Grande Maison Younan Collection

Un architecte,
une architecte d'intérieur
Un duo complice pour une
conception à quatre mains

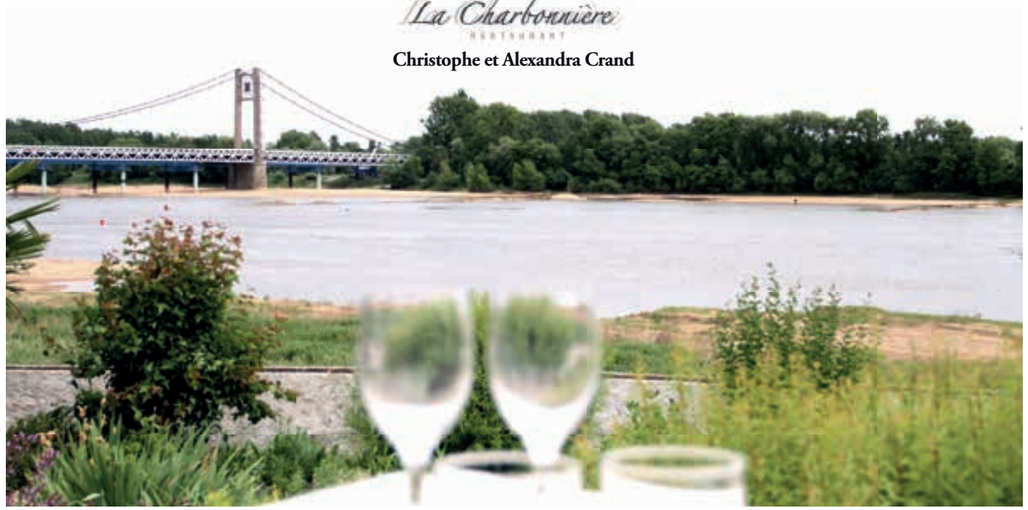
MAISON MURZEAU · JAHAN ARCHITECTES
CONCEPTION & MAÎTRISE D'ŒUVRE

Côté architecture : www.jahan-architectes.com
Côté architecture intérieure : www.maison-murzeau.com

02.41.476.476
Angers – Les Sables d'Olonne – Bordeaux

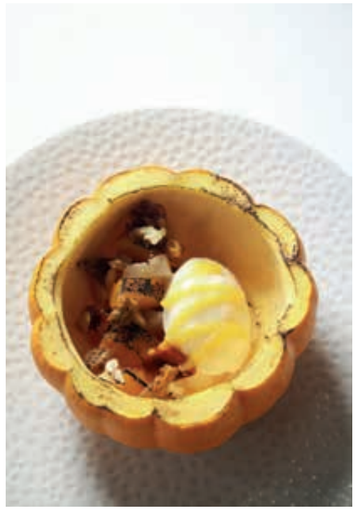


La Charbonnière
RESTAURANT
Christophe et Alexandra Crand



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

A la table de... Sens, Angers



Du hockey à la cuisine.
Hockeyeur sur glace en division 2 puis entraîneur à Evry, les blessures dues au sport obligent Nicolas Adamopulos à lever le pied. Il prend alors la gestion d'un bar dans la patinoire. Sandwichs et hot-dogs font partie du quotidien bientôt rejoints par des plats «de famille» que concocte Nicolas Adamopulos. En 2011, à 25 ans, il rencontre Christopher Hache, chef du Crillon, à Paris, pour en savoir plus sur la cuisine. Celui-ci lui dit de venir trois mois en cuisine, il y restera neuf mois, jusqu'à la fermeture du Crillon pour travaux. Christopher Hache l'envoie au Bristol voir Eric Fréchon, chef 3 étoiles. Il restera trois années au palace, puis après un passage chez David Toutain, Nicolas Adamopulos fera la réouverture du Crillon avec Christopher Hache, et ce, durant deux années, jusqu'à la fin janvier 2019. Aujourd'hui, la nouvelle aventure, c'est Sens, ouvert depuis quelques mois, rue Boisnet à Angers.

Oignon, quand tu nous tiens...
Pour mettre la bouche d'attaque, c'est une infusion thym, hysope, sureau et nectarine sanguine qui nous met dans le bain. L'entrée intitulé oignon rose / pain brulé met illico le légume / condiment sous les feux des projecteurs. L'oignon rose d'Anjou décolle tout de suite avec un bouillon de volaille qui a mijoté toute la nuit et une frissonnante et topissime crème d'oignon roussi (oignon roussi, purée d'oignon, royale d'oignon). Le pain, lui, est brûlé au four puis infusé dans la crème en même temps que l'oignon, donnant un coté moelleux et enveloppant. L'oignon révèle d'insoupçonnables facettes, entre sucré, onctuosité, douceur ... On racle avec jubilation le fond du bol. Coté bouchon, un Pouilly fumé 2017 La Moynerie de chez Michel Reolde et fils, fait honneur à cette démente entrée.

Sauces sur le podium.
Technicien accompli et inspiré, Nicolas Adamopulos est un saucier hors-pair. Pour le plat lotte / kimchi, le chef prépare un beurre au kimchi pour tout rôtir au beurre, le poisson, la chair cuite à l'extrême justesse , la peau rôtie au beurre, régalant, les cocos glacés au beurre de kimchi, joliment parfumés; le chou, les feuilles déliées, en évidentes nuances terriennes, l'assiette s'épanouit sans écueil. Avec le plat canette / mirabelles, le chef enfonce le clou. La canette, pas sans caractère, la chair fondante, cuite sur le coffre dans la graisse de canard, les raviolis farcis avec les cuisses de canard, cuits dans un fond d'eau avec du beurre, le jus de canard fait avec le cou et les ailerons, girolles, oignons et mirabelles en zélés serviteurs, ne laissent pas de répit au convive. Il n'y a évidemment pas d'obligation mais un juste conseil, celui de saucer l'assiette avec délectation bien sûr... Et sans culpabilité. On finit avec un percutant dessert, pulpe de potimarron cuite avec de la poire; cerneaux de noix, pépins de potimarron blanchis et caramélisés au sucre, crumble graines de courge, et gel d'orange de Sicile. Enthousiasmante, limpide et pas timorée, la cuisine de Nicolas Adamopulos se joue des poncifs en vogue, générant un bonheur serein...

Infos pratiques :

Menus.
Midi, menu du marché, entrée / plat / café ou thé, 18 euros.
Soir, menu Aplistia (carte blanche au chef), 40 euros.

Sens.
8 rue Boisnet. 49100 Angers.
Tel. 02 41 05 12 28.
www.restaurant-sens.com

La Recette...
Nicolas Adamopulos, restaurant Sens, Angers

Canette - Mirabelle
Pour 4 personnes.

Canette.
1 canette vidée, 500 gr de graisse de canard. 16 mirabelles, 1 botte d'oignon nouveau, 100 gr de girolles, 50 gr de beurre.

Pâte à ravioles.
100 gr de farine zéro, 1 pincée de sel, 1 oeuf entier.

Farce à ravioles.
250 gr de graisse de canard, 100 gr de girolles.

Canette.
Déshabiller la canette, ôter la tête, les cuisses et les ailes. Réserver les cuisses pour les ravioles. Cuire la canette sur le coffre dans la graisse de canard au four à 70°C pendant 30 minutes (si une sonde est disponible, atteindre 54°C au coeur du suprême). Une fois cuite, retirer la canette de la graisse et laisser reposer 15 à 20 minutes. Réserver la graisse pour une future cuisson. Lever les suprêmes et réserver à chaleur ambiante. Récupérer le coffre et les ailerons pour préparer un jus de viande.

Ravioles.
Faire un puits avec de la farine et y déposer l'oeuf. Mélanger et pétrir avec les mains. Ajouter le sel. Cesser de travailler la pâte une fois qu'elle est bien lisse puis filmer. Réserver au frigo une nuit.

Mettre au sel les cuisses de canette pendant six heures, puis rincer et confire dans de la graisse de canard pendant quatre heures à 74°C. Récupérer la chair des cuisses émiettées et réserver. Nettoyer les girolles et les faire revenir dans de l'huile. Saler, poivrer, hacher puis réserver. Ciseler une échalote et confire dans du beurre. Hacher le persil plat. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner à convenance.

Etaler la pâte puis ajouter 6 gr de farce par raviole. Les confectionner. Réserver au frais et couvrir d'un torchon. Cuire deux minutes dans un fond d'eau avec une noisette de beurre demi-sel.

Oignons nouveaux.
Nettoyer les oignons nouveaux. Dans une casserole, placer les oignons et recouvrir de bouillon de légume froid. Porter à ébullition puis retirer les oignons, les couper en deux et réserver au frais.

Mirabelles.
Tailler en deux les mirabelles et les dénoyauter.

Garniture.
Faire sauter les girolles dans une poêle. En mi-cuisson, ajouter les ravioles et les oignons nouveaux. En fin de cuisson, ajouter les mirabelles. Glacer le tout avec une noisette de beurre puis déposer dans le fond de l'assiette.

Dressage.
Colorer la portion de suprêmes de canette et déposer à coté de la garniture et accompagner du jus de viande.

A la table de... Omija, Nantes

Non, **Omija** n'est pas un restaurant aux tendances asiatiques mais un lieu (anciennement la Raffinerie de Nicolas Bourget) qui signe le retour aux sources de Romain Bonnet, originaire de Nantes. Omija, c'est une baie coréenne, connue pour réunir cinq saveurs en harmonie, le salé, le sucré, l'acide, l'amer et le piquant. Omija, c'est surtout la certitude de ne pas manger atone. A commencer par un maquereau fumé aux épines de pin de Noirmoutier, écume de concombre, pastèque, gnocchi à base de kuzu (racine japonaise) et de lait de pin, vinaigre de pin. Le chef a un gros faible pour l'île de Noirmoutier, où il se ressource régulièrement. L'assiette nous fait humer les dernières lueurs de l'été. Le poisson, que l'on présente sur son fumoir au client, se révèle superbe de cuisson. Le fumé garde le coté sauvage sinon primitif du divin maquereau et le pin ainsi décliné étonne et ravit. L'écume en suspension, la pastèque lançant ses traits plein de peps, le convive de facto a baissé la garde.

Embruns sur table.
Avis de grande fraîcheur marine, embruns en prime, avec un tourteau de Bretagne, escorté d'un vinaigre de verveine maison, d'une brunoise de radis, de citron caviar, chlorophylle de verveine et poivre sancho, le radis croquant, le citron en notes toniques, le vinaigre caressant, le tourteau, chair respectée, l'assiette jouant malicieusement le rapport terre / mer.

Carrelet en première ligne.
Romain Bonnet offre à la tomate (qu'il met en bocaux pour l'hiver) le devant de la scène. Gnocchi à la pâte de tomate, beurre de tomate et démentes petites tomates acidulées font une cour assidue au poisson, un carrelet de ligne poché dans la criste (algue) marine au goût citronné. Le beurre de tomate accentue et libère encore plus l'onctuosité de la chair du poisson, les petites tomates boostent sans vergogne l'assiette. Ajoutez les pousses de capucine et les fleurs de roquette que le chef va cueillir juste en face du restaurant, rue Fouré, dans un potager planté par la ville de Nantes (la belle idée), et voila l'assiette vive d'un iode qu'on pourrait presque qualifier de terrien, offrant une cuisine pleine de relief, aux accents salutaires.

Jackpot.
Excellent technicien, Romain Bonnet peut se permettre d'envoyer un remarquable lièvre à la royale, aux arômes pleins de relief et aux textures affirmées, à l'élégance canaille, chahutant et comblant en toute amitié les papilles des amateurs. D'addictives pommes dauphine ne font pas long feu. Pour être à la hauteur, on arrose avec un cabernet franc «la Grange Tiphaine» 2018 de chez Coralie et Damien Delecheneau. Deux ans au Manoir de la Boulaie à Haute-Goulaine chez Laurent Saudeau (2 **), une année à la Raffinerie avec Nicolas Bourget, puis trois années au trois étoiles de Pierre Gagnaire à Paris et quatre années avec le chef Julien Roucheteau, toujours à Paris, à la Table du Lancaster et à la Scène Thélème, lui ont forgé une technique accomplie lui permettant aujourd'hui de dresser sa palette aromatique et d'affirmer sans ambages une cuisine contemporaine, totalement personnelle, à l'avenir prometteur.

Infos pratiques :

Menus.
Menu déjeuner.
Entrée / plat / dessert, 24 euros. Entrée / plat ou Plat / dessert, 19 euros.

Menu dîner. 2 menus à l'aveugle proposés par le chef. Menu découverte: Entrée / plat (poisson ou viande) / dessert, 38 euros. Menu Omija: 2 entrées / poisson / viande / dessert, 49 euros. Pour l'hiver, le chef propose 2 menus à l'aveugle mettant en valeur les produits de la chasse, gibier à poils et gibier à plume. Menu découverte de la chasse: Entrée / viande / dessert, 49 euros. Menu Omichasse: 2 entrées / 2 viandes / dessert, 65 euros.

Omija.
54 rue Fouré.
44000 Nantes.
Tel. 02 40 74 81 05.

A la table de... Ronin, Angers

Ronin, c'est une parfaite chambre d'écho à une époque qui s'annonce pleine de bouleversements alimentaires et à une cuisine qui ose revendiquer une mutation à venir. Sous la patte de Charles Mélisson, l'univers végétal s'y épanouit avec brio, dans un menu à neuf plats comme un éventail de divines saveurs dédié à la mère Nature, en assiettes vivantes et organiques qui laissent tout simplement pantois. Radis / beurre d'herbes / terreau ouvre le bal. Le terreau est fait d'olives noires séchées toute une nuit à basse température avec un rajout de pain grillé, en dessous un étonnant et onctueux beurre d'herbes, et encore au dessous un terreau d'olives vertes, accompagné d'un petit croque-monsieur brioché au champignons, fleur de tagète et pousses de petits pois. L'entrée est idéale pour piquer la curiosité du convive, déjà bluffé par l'étonnant jeu de textures.

Créativité en bandoulière.
Choux / sauce grasse / ail frit, la créativité en bandoulière, Charles Mélisson envoie un plat suspendu entre fraîcheur et profondeur fumée. Chou-fleur brûlé, fromage avec yaourt de soja et un peu de poivre noir, ail frit en fond d'assiette, sauce avec trois huiles et trois vinaigres et deux ingrédients que le chef ne dévoile pas, pain au maïs, et fleurs, mauve, oxalis, pétales d'oeillets d'Inde, libèrent dans une géniale cohérence de retentissantes nuances. Le brûlé du chou-fleur apporte une pointe fumée en contrepoint de la douceur du fromage, la sauce sublime le tout, dans un voyage immobile du coté de l'Asie. En accord liquide, un Chenin «Moque-Souris» 2016 de Bruno Rochard apporte son amplitude.

Binôme.
Ronin, c'est un duo converti au végétal. En salle, Anne-Claire Cudia, l'alter-égo du chef, fait de la pédagogie et prend le temps pour expliquer la cuisine et les plats. Lui, dans sa cuisine ouverte, concentré, fait un travail de précision, définissant les contours d'un nouveau monde, rien de moins, dans une énergie tranquille, technique assumée, étonnant de maturité. Il nous met d'emblée l'aubergine en état de grâce, aubergine / cumin / sésame, le légume grillé sur la peau laquée dans une sauce noire à la sauge, graines de sésame grillées, fleurs de jasmin et de sauge, mayonnaise au cumin, tempura d'aubergine marinée dans de l'huile de sésame avec cumin saupoudré de fleur de sel. On ne peut, hélas, citer les neufs plats du menu. En dessert, fraise / tonic / cacahuète, sorbet fraise espuma Tonic, tube de caramel soufflé, pousses de coriandre et de bégonia, en fond d'assiette cacahuètes torréfiés et sarrasin, festif et partageur, en final magistral. Avec Ronin, le végétalien acquiert ses lettres de noblesse...

Infos pratiques :
Ouvert du jeudi au dimanche,
uniquement le soir.
Menu unique 60 euros (9 plats).

Ronin.
19 rue Toussaint.
49000 Angers.
Tel. 09 81 05 63 21.

A la table de... Art'n'Blum, Nantes

Depuis dix-neuf mois, **Alexandre Pichard** aux fourneaux et **Valentin Maillet** en salle, et préposé aux accords mets et vins ont fait de leur restaurant, situé dans la dynamique rue Léon Blum à Nantes, une adresse des plus recommandables. Dans une déco ou le confortable se mêle à l'authentique (poutres, murs de pierres), une cuisine à l'audace assumée fait des bienheureux. L'escalope de foie gras mi-cuit, crispy, ananas frais, butterscotch et fromage blanc donne le ton. Le foie gras, furieusement bon, version ultra-tendre, squatte le devant de la scène. L'ananas ne s'en laisse pas compter et envoie ses saveurs ensoleillées, soutenu par le butterscotch prêt à arrondir les angles.

Une onde de bien-être...
On sent chez Alexandre Pichard l'envie de ne pas céder à la facilité mais de laisser filer sa sensibilité et sa créativité. Sans casser les codes, le chef ose les associations pas convenues. Le filet de plie, très bien cuit, nori et combava en escorte, se pare d'une croûte délicatement parfumée à la verveine, des pommes dauphine avec panais se pavanent en doux délire de pure gourmandise, un insert de crevette rose crémeux fait, à lui seul, chavirer les papilles. Un jus verveine / citron surligne suavement l'assiette. Comme une onde de bien-être au milieu de la grisaille de l'hiver...

Bien dans son assiette.
Cuisson exacte pour le filet de veau, la chair presque rosée, duo affûté et réjouissant en cromesquis calamar et pied de veau, barigoule d'artichaut au goût de petit matin dans le jardin, shiitake en satellite efficace, l'assiette fait merveille. Un jus de cuisson corsé, artichaut glacé dans le bouillon du pied de veau, parachève ce plat pêchu plein de vivacité. Un cube framboise / hibiscus / pamplemousse met le dessert en couleurs et en parfums. Diplomate framboise et citron, insert pamplemousse et hibiscus, glace pamplemousse et chocolat blanc,ça envoie, le cube fond en bouche, on s'enivre en uppercuts fruités, framboise mon amie, for ever. Alexandre Pichard, un chef bien dans son assiette...

PS: La cerise sur le gâteau, on mange très bien à des prix très doux!

Infos pratiques :

Menu du midi:
Art'n Menu, 14,90 euros, 17,90 euros, 19,90 euros
(le samedi) Menu du soir: Art'n Menu, 25,90 euros.
menu Blum, 28 euros et 33 euros.

Art'N Blum.
10 rue Léon Blum. 44000 Nantes. Tel.02 40 89 41 56.

A la table du... Château de la Perrière, Angers / Avrillé

Le lieu est toujours aussi beau, c'est l'Histoire avec un grand H, superbe bâtisse du 17e siècle, magnifique et réputé golf 18 trous autour et devant le château, le Sévigné, le restaurant, avec son majestueux plafond peint, est à la hauteur de l'endroit, on n'est presque étonné de ne pas y manger en jabots, dentelles et perruques poudrées. Dans l'assiette, en ouverture, kefta d'agneau, pétales de maïs, boulgour bio avec courge, ça sent bon direct, c'est déjà un bon point. L'impression se confirme en bouche, l'agneau est superbement cuit, la viande, de première qualité, fricote avec le meilleur, le goût amplifié avec coriandre, paprika et feuilles de menthe.

Voyage, voyage.
Thierry Lejoly nous prend un billet pour des contrées lointaines et peut-être imaginaires par le truchement d'un filet de turbot sauce gingembre et noix de coco, riz basmati de l'Himalaya grillé, christophine (courge des régions chaudes). Le riz comme une galette, surmonté de christophine, le poisson cuit à la perfection, la sauce gingembre et noix de coco, comme un étendard en couleurs, s'épanouit en notes acidulées, l'assiette revendique une joyeuse énergie. Le convive veut garder son billet.

La vie de château.
C'est l'automne au Sévigné. Cuisson aux petits oignons, chair imparable de tendresse, pas loin d'être rosée, un beau suprême de faisan se met sur son trente et un, magnifié par une percutante sauce Cumberland (Porto, groseille, zeste orange et citron, gingembre...), une onctueuse et séduisante purée de choux rouges et une bien sentie poêlée de champignons. En dessert, en virevoltants accents, coque meringuée, surprise de fruits exotiques, chantilly noix de coco et grenade, nous annoncent un grand vent de fraîcheur. Meringue en apesanteur, chantilly cajoleuse et aérienne, dans la surprise, kiwi, ananas et fruits de la passion en salves délicieuses, donnent le coup de grâce au repas. Il ne reste plus qu'à prendre son rond de serviette...

La Perrière Château et Golf.
Restaurant le Sévigné.
49240 Avrillé. Tel. 02 41 27 37 47.
www.laperrierechateauandgolf.com
Un établissement de la Grande Maison Younan Collection

La Recette...
Alexandre Pichard, restaurant Art'N Blum, Nantes

La recette d'Alexandre Pichard, restaurant Art'N Blum, Nantes

Filet de veau, cromesquis calamar / pied de veau. Barigoule d'artichaut et shiitaké, jus de cuisson corsé.
Ingrédients pour 4 personnes.

Tête de filet de veau 500 g, pied de veau, thym, laurier.
120 g de shiitaké, échalotes.
200 g de blanc de calamar, champignons de Paris, persil, oignons.
Carcasse de veau 5 kg.
Artichaut poivrade (1 botte) : garniture aromatique : carotte / huile d'olive / oignons / thym.

Filet de veau.
Parer la tête de filet de veau, puis le former en ballotin avec le film alimentaire avec le thym, laurier et gousse d'ail puis un trait d'huile d'olive pour nourrir la viande lors de la cuisson. Cuire à 62°C et 48°C à coeur. 100% d'humidité.

Jus de veau.
Colorer les carcasses au four sec jusqu'à caramélisation. Débarrasser en rondeau, dégraisser puis déglacer au vin rouge. Faire réduire à sec. Mouiller à l'eau.
Faire réduire une première fois, chinoiser, remouiller et réduire une seconde fois. Débarrasser et laisser refroidir. Le lendemain dégraisser le jus et réduire de nouveau jusqu'à consistance souhaitée.

Cromesquis pied de veau / calamar.
Environ 200 g de blanc de calamar, moutarde, vin blanc, échalotes, persil, 1 pied de veau.

Cuire le calamar et le pied de veau dans un même bouillon avec thym, laurier, carottes, ail, oignon, champignons, durant environ 3 heures. Une fois cuit, tailler le calamar en cubes et réserver. Dépiauter le pied de veau encore chaud. Le hacher. Réserver le bouillon de veau. Ajouter le calamar au pied de veau et ajouter une échalote en brunoise, moutarde de Meaux, 100 cl de vin blanc, 100 g de jus de veau, persil haché. Rectifier l'assaisonnement et mouler en palets grâce à un cercle. Faire prendre en cellule de refroidissement et paner à l'anglaise deux fois.

Barigoule d'artichaut.
Tourner les artichauts et cuire avec le bouillon de veau préalablement réservé.
Ajouter 1/2 citron, huile d'olive.

Trait de purée de patates douces.
100 g de patates douces. Réaliser une purée de patates douces.

Shiitaké.
120 g de shiitaké, persil haché, échalotes.
Emincer les shiitaké et les faire sauter, ajouter échalotes et persil.

Dressage.
Réaliser la forme de trait avec la purée de patates douces en pipette, préalablement chauffée au bain-marie. Frire le cromesquis et le disposer sur assiette, y mettre les shiitaké par dessus puis les artichauts glacés. Disposer le veau snacké et ajouter le jus de viande. Envoyer.

La Vie Parisienne... Le Taillevent, 1* Michelin , Paris

Dans la catégorie belle maison genre luxe pas ostentatoire mais très confortable, boiseries, banquettes et lumières un peu tamisées, le **Taillevent** se situe dans le haut du panier. Le service au taquet, classieux mais pas guindé, attentionné sans être intrusif, met tout de suite le convive à l'aise, paré pour déguster la délectable cuisine de **David Bizet**. Ajouter les compétences d' **Antoine Pétrus**, directeur général de Taillevent Paris, MOF sommelier 2011, MOF maître d'hôtel, (un doublé rarissime), expert en divins flacons, et la messe est dite.

Papilles chahutées.
David Bizet chahute d'emblée les papilles avec la «fine lisette à la flamme et caviar, cébettes au cresson de fontaine». Le poisson se révèle parfaitement cuit, juste à la flamme, limite rosé, délicatement fondant, le caviar, grand prince, iodé version chicissime, les cébettes, croquantes, et en complice pas triste un blanc minéral de Collioure, achèvent avec maestria le travail de sape. Au fur et à mesure de la dégustation du plat, l'iode, très subtilement, monte en puissance, puis, presque frontalement, bluffant le convive, ravi d'un tel effet.

Les abats au pinacle.
Le chef enfonce le clou et met les abats au pinacle par le truchement d'un formidable ris de veau laqué, croustillant dessus, fondant dedans, comme un bonbon, une géniale gourmandise salée, escorté de réglisse et d'un artichaut à l'oseille. Parlons de l'artichaut, transfiguré, transcendé, se mêlant intimement au ris de veau, frémissant de notes terriennes et charnues. Coté flacon, le magistral Saint-Joseph 2011 d'Yves Cuilleron, avec son coté fumé, fricote avec le meilleur et prend partie sans hésitation pour la diabolique assiette.

Carrément baba.
Le dessert, concocté par François Josse, le pâtissier, ne déroge pas à la règle du très bon. Le baba, crème citronnelle, crémeux yuzu et estragon, imbibé aux agrumes, citron caviar et sorbet aux herbes, éclabousse le palais en agrumesques assauts, en vagues toniques. Pas édulcoré le baba mais éblouissant de fraîcheur et forcément élégant, le genre sublime. Cerise sur le gâteau, un Riesling 2016 de Fritz Haag entrouvre les portes du paradis. David Bizet se définit lui-même comme un «marchand de bonheur». Après ces agapes, impossible de dire le contraire...

Le Taillevent. 1* Michelin
15 rue Lamennais.
75008 Paris.
Tel. 01 44 95 15 01.

La Recette...
David Bizet, Le Taillevent *, Paris

Fine lisette à la flamme et caviar, cébettes au cresson de fontaine.
Pour 8 personnes.

Ingrédients:
4 lisettes entières de 200 à 300 gr. 8 cébettes.
8 mini poireaux. 1 botte de cresson. 1 citron vert.
1 orange bio. 100 gr de sauce soja.
50 gr de salicornes. 40 gr de gingembre.
35 gr de raisins de Corinthe. 25 gr d'oignon blanc.
25 gr de tapenade d'olives noires. 20 gr d'ail.
10 gr de sarrasin torréfié. 1 gousse d'ail noir.
Huile de pépins de raisin. Sel et poivre.

Marinade soja.
Eplucher 28 gr de gingembre et 8 gr d'ail, zester un citron vert et une orange. Ajouter à ce mélange la sauce soja et l'huile de pépins de raisin.

Condiment ail noir.
Réhydrater 35 gr de raisins de Corinthe. Eplucher 12 gr d'ail, 24 gr d'oignons et 12 gr de gingembre, hacher le tout et faire suer avec une touche d'huile. Mixer l'ensemble avec la tapenade d'olives noires, les raisins de Corinthe et la gousse d'ail noir. Assaisonner. Passer la préparation au tamis.

Condiment cresson.
Récupérer l'ensemble des têtes et feuilles de cresson. Garder 16 belles têtes de cresson. Blanchir le reste, puis mixer avec le moins d'eau possible. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préparation du maquereau.
Lever les filets de lisettes et les désarêter. Tailler très légèrement la peau de chaque filet puis les faire mariner 3 minutes de chaque coté dans la marinade soja préalablement passée au chinois étamine. Passer les filets de lisette sous la salamandre.

Préparation de la garniture.
Blanchir les cébettes, la salicorne et les mini poireaux. Tailler les mini poireaux en sifflet. Snacker les cébettes et les huiler légèrement.

Dressage.
Tailler 5 morceaux de maquereau en biais. Ajouter sur chaque morceau quelques graines de sarrasin et quelques tiges de salicorne. Les dresser de façon irrégulière dans l'assiette. Disposer 5 sifflets de poireau par assiette. Mettre 7 points de chaque condiment entre les maquereaux. Déposer de petites sphères de caviar selon vos goûts. Décorez avec 2 têtes de cresson et une cébette par plat.

Escapade...

Virginie Basselot, le Chantecler, 2 ** Michelin, Negresco, Nice

Virginie Basselot marche au feeling. Ce sont les rencontres qui décident de ses choix, comme pour le **Negresco**, la rencontre avec Pierre Bord, le directeur, aujourd'hui parti à retraite. Elle a aussi été conquise par l'âme de l'hôtel, atypique, imprégné du souvenir de Madame Jeanne Augier, décédée en janvier 2019, qui régna soixante années sur le palace. Etoilée en 2014 au Saint-James à Paris, MOF (Meilleur Ouvrier de France) en 2015 (elles ne sont que deux à l'avoir obtenu, dont Andrée Rosier en 2007), arrivée, en provenance de la Réserve à Genève, le premier août 2018 au Negresco, la cheffe aime relever les challenges et a conservé les deux étoiles du **Chantecler,** le restaurant gastronomique du lieu.
Virginie Basselot a toujours travaillé dans des hôtels, possédant l'esprit d'équipe et manageant avec empathie sa brigade. « *Manager, pour moi, c'est mettre le bien-être des gens en première ligne et comprendre le fonctionnement de chacun*».

Cuisine au diapason.
Le Chantecler, une superbe salle aux boiseries du 18e siècle, est l'idéal écrin pour la cuisine parfaitement interprétée de Virginie Basselot, sans artifices inutiles, aux produits remarquables et transcendés, dans une réalisation irréprochable. On ouvre le bal avec bar et huître en tartare, crème citron et caviar de Sologne. En bouche, c'est une valse à trois temps, entre bar, huître et caviar, iode en liberté, entre finesse et puissance, explosant en salves salvatrices sur les grains de caviar, dans la juste idée d'une élégance pas guindée mais superbe de fraîcheur. Le vin est à la hauteur, Bellet Clos Saint-Vincent 2017. Virginie Basselot nous envoie direct sur les chemins parfumés du sud de l'Italie avec la burrata des Pouilles fumée, courgette fleur et pistache, le légume pas travesti, dans sa nature première, la burrata crémeuse et cajoleuse, une assiette comme un double de la cheffe, un coté instinctif limite indompté mais apprivoisé par une technique sans faille(s).

Cocon.
Ce soir, il flotte comme un air d'harmonie dans le restaurant, salle cosy et confortable, au luxe pas ostentatoire, personnel disponible et aux petits soins, assiettes magnifiques de netteté et d'érudition pure, acoustique idéale, même les clients semblent gagnés par cette sereine ambiance. Place au dos de cabillaud cuit au plat, légumes de saison et beurre citron mélisse, le poisson, formidable de cuisson, comme un petit bijou de la nature, les légumes, betterave, haricot vert, poireau, courgette, blette, dans leur expression la plus vive, en divins ambassadeurs d'une nature nourricière. La litanie de l'excellence ne s'arrête pas là. On est dans la maîtrise totale des cuissons avec le filet d'agneau, caviar d'aubergine fumé, légumes grillés et gnocchis au thym. L'agneau fait un jubilatoire mariage avec les gnocchis au thym, le caviar d'aubergine se montre caressant. On essaie de ralentir le temps à défaut de le suspendre mais l'heure du sucré arrive. Chocolat, caramel et cacahuètes, déclinés en caramel de cacahuètes à la fleur de sel et sorbet au chocolat noir 70% du Venezuela, en association douce et harcelante, met un point final à cette parenthèse enchantée. «*Oui la cheffe est dans le partage*» nous avoue en chuchotant un jeune sommelier. On a bien compris...

Infos pratiques :

Menus.
Menu signature de Virginie Basselot et son équipe, 230 euros.
Menu surprise, 150 euros.
Menu végétarien, 150 euros. Menu signature végétarien, 230 euros.
Le Chantecler est ouvert du mardi au samedi soir pour le dîner.

Le Chantecler . 2 ** Michelin.
Tel. 04 93 16 64 10.
Hôtel Le Negresco.
37 Promenade des Anglais.
06000 Nice.
www.lenegresco.com

Escapade en Andalousie

Au restaurant, en Andalousie, tout commence toujours par une dégustation d'huile d'olive. On est dans la province de Jaén, première région productrice d'huile d'olive au monde (plus de 60 millions d'oliviers), et au restaurant Tamesis, Melgajero premium de la variété Picual, majoritaire dans la région, et Castillo Canena 1780 de la variété Arbequina, l'une capiteuse, l'autre à l'amertume délicate et aux notes herbacées, mettent immédiatement les papilles aux aguets. La cheffe Gabriela Ocrain va illico mettre les petits plats dans les grands, proposant un mariage hors-pair entre le gibier et l'eau, l'anguille murmure à la perdrix, la fraise se la ramène en douceur, une petite merveille qui se finit à l'huile d'olive, au parfum entêtant.

Jubilatoire.
Puis, en toute simplicité, c'est un vibrant hommage aux légumes qu'offre la cheffe, dans une totale naturalité, vifs et croquants, comme ces petites et fantastiques tomates, avalées en juteuses bouchées. Le jubilatoire velouté de poulet mariné ramène le côté animal sans qu'il y en ait dans le plat. Superbe! Les plats sont accompagnés soit par de la bière, soit par du vin, et c'est plutôt génial comme alchimie, on passe de l'un à l'autre avec une déconcertante facilité. Les vins sont de haute tenue comme ce blanc Izadi Crianza issu de la région du Rioja ou ce divin Néctar de Farruche de Valdepenas. Dans l'assiette câline, la douceur enveloppante de l'aubergine s'acoquine avec le punch mesuré du poivron rouge, thon et lard de Colonnata ponctuent l'assiette sans mièvrerie.

La vérité, rien que la vérité.
Gabriela Ocrain excelle pour révéler la vérité intrinsèque du produit comme avec ce turbot justement cuit à l'unilatéral, escorté d'un délicat couscous de brocoli et chou-fleur. On peut aussi citer le plat figue, foie gras en guest, fromage de chèvre aux accents rocailleux, sauce vin rouge et fruits rouges et aussi le réjouissant filet de boeuf (solomillo de vaca Gallega), fondant dedans, croustillant dehors, cuit avec du gros sel dessus. On précise que le menu comporte neuf plats.

En dessert, brownie aux noix, gâteau au fromage, sorbet fraise, terminent un repas sans faute, parfaitement servi avec la régularité d'un métronome et l'extrême gentillesse du maître d'hôtel. **Tamesis** et Gabriella Ocrain ont un Bib Gourmand Michelin mais la table a le niveau d'un étoilé, avec une cuisine maîtrisée mais tellement libre, totalement épanouie...

1

2

3

4

2 Au restaurant El Seco, à Ubeda, Maria Teresa, la propriétaire, nous accueille de façon enjouée et non feinte. El Seco, «le maigre», c'est le surnom que l'on donnait à son père. Le lieu, à la décoration sans fioritures, pratique une cuisine également sans chichis mais joliment efficace. Pour se mettre en bouche, une goûtue crème de thon et anchois avec olives déshydratées, se déguste avec de petites tranches de pain grillé. L'assiette qui suit, ensalada sefardi (con frutos secos), met la tomate en vedette, en habits de fraîcheur, l'huile d'olive envoie de la vivacité, en touches décapantes. **1** Le houmous de miel de Cãna (sirop de canne andalou de Frigliana, entre du miel un peu caramélisé et le sirop d'érable) avec ses chips d'aubergine, en mode sucré/salé, se mange comme une friandise, dans un instant de grand bonheur. Dans le même registre de ce qui se mange sans faim, de moelleux beignets de morue sont boostés par de petits morceaux de citron. **3** Collégiale de Santa Maria de Los Reales Alcazar à Ubeda, ville phare, avec Baeza, à quelques kilomètres, de la renaissance espagnole, estampillée «Patrimoine de l'Humanité». **4** Toujours à Ubeda, Calle Melancolia est un café dédié au chanteur Joaquin Sabina et entièrement tapissé de photos et d'oeuvres de l'artiste. On peut y goûter une diabolique tapa avec un petit pain pimenté coupé en deux façon burger tartiné de morcilla (boudin noir).

Restaurant Tâmesis. Calle Maestro Sapena, 9, 23007 Jaén.
Restaurant El Seco, Calle Córazon de Jesus, 8, Ubeda, Jaén.
Calle melancolia, Calle Real, 57, Ubeda, Jaén.

Escapade en Andalousie

Los Sentidos, Linares.
Il cherche, Juan Pablo Gamez. Sans relâche. Curieux, toujours aux aguets, il refuse de se fermer au bouillonnement culinaire, même au beau milieu de l'Andalousie. L'homme a un Bib Gourmand et l'on comprend pourquoi. Aujourd'hui c'est samedi et le restaurant est plein, familles à table, ambiance conviviale, l'Espagne quoi! La décoration est sobre et élégante, le blanc domine. Sur la table, salade avec perdrix marinée à la crème, figues, échalotes à la réglisse, chacun traité de façon particulière mais avec leurs particularités valorisées, font un mix délicieux, entre le sucré de la figue, le tonique de l'oignon mêlé à l'acidulé de la réglisse et la savoureuse chair de la perdrix. Pas question de se prendre la tête mais juste de vivre l'instant présent, les papilles prêtes à l'aventure. Le conseil, on peut saucer l'assiette sans vergogne.

Parmentier de anguila ahumada.
Dans ce restaurant qui vibre, plein de vie, de gaieté, dans le le propos d'une cuisine d'allant et de finesse, Juan Pablo Gamez envoie une assiette punchy mais pas démonstrative, huître, parmentier d'anguille fumée et poire fraîche. L'iode arrive en loucedé, l'étonnant parmentier d'anguille réveille les sens, dans un rapport terre et eau bien établi, presque sensuel, la poire apporte sa juteuse fraîcheur, le mariage qui ne paraissait pas évident s'avère percutant.

La cerise sur le gâteau.
Le festival de saveurs continue avec un poulpe cuit à la plancha, juste grillé, très tendre, d'une soupe froide de tomates, d'oignon rôti et de salicorne, en escapade ludique, en cérémonie gourmande invoquant la mer et le soleil, en émotions constantes, en un mot c'est très (très) bon. A suivre un diabolique riz avec de la sauce de porc, anguille fumée et cerises de Torres (province de Jaen). L'onctuosité du riz est remarquable, le grain bien délié, le goût du porc comme s'il y en avait, l'osmose évidente avec l'anguille, la cerise, en agitatrice pacifique, ramène sa note charnue, le plat rassérène et appelle au voyage extatique. Un incroyable vin, comme une cerise liquide, comme un air de famille, fait écho en crescendo planant.

Royale perdrix.
Juan Pablo Gamez ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. et nous sert une perdrix royale avec des ravioles aux asperges. L'oiseau, la chair même pas rosée mais véritablement saignante, est génialissime de cuisson, approchant tout simplement la quintessence du genre. Les ravioles, dans le sillage, sont d'office au top, maternant de frissonnantes asperges. En sucré, une crème au safran, meringue à la vanille, biscuit à la crème de cannelle, crumble noisette, mettent allègrement d'accord tout le monde et ferment avec panache le ban des agapes. Juste un Bib?!!

Los Sentidos.
Calle Doctor, 13, 23700 Linares, Jaén.
Tel. + 34 953 65 10 72

Escapade
en Andalousie

Pedro et Juan-Luis, restaurant Juanito, Baeza

Le cabri, restaurant Juanita

Mesón Leandro , Calorza

La cheffe Pilar Diaz, Mesón Léandro

Chez Juanito à Baeza.
Juanito, c'est l'institution gourmande de Baeza. Fondé en 1953 par Luisa et Juanito, ce sont aujourd'hui Pedro et Jean-Luis, leurs enfants, qui perpétuent la tradition familiale à travers une cuisine de tradition aux accents fortement convaincants. Dans une salle à la décoration classique, loin des effets de mode, évoluent des serveurs en veste blanche et noeud papillon, fidèles gardiens d'un service que l'on pourrait qualifier d'intemporel. Dans l'assiette, une salade perdrix et choux ne perd pas de vue sa vocation première: nourrir. Volatile et légume font front commun, brandissant le drapeau d'une cuisine nette et précise qui va droit au but. Bacalhau, tomates, pommes de terre confites, huile d'olive à gogo, que voilà une assiette régalante et jouissive, plaisir à tous les étages. La morue, parfaitement cuite, aux arômes libérateurs, pas salée comme souvent, s'amuse avec les démentes patates confites, entre purée et galettes, imbibées d'huile d'olive. La maison a son propre moulin à huile d'olive «Oléo Viana», au coeur de la Sierra Magima. On ne s'en prive pas. Dans le classicisme de sa présentation, dans la perfection de sa cuisson, le cabri, la chair tendre mais avec du caractère, avec un trio de choc, pois, oeufs et jambon, revendique avec panache son identité andalouse.

Mesón Leandro, Cazorla.
C'est à Cazorla, à 826 mètres d'altitude, dans le parc naturel des sierras de Cazorla, Segura et Las Villas, que l'on vient prendre le frais, lors des chaleurs andalouses. Direction la Meson Leandro, un Bib gourmand au compteur. L'accueil volubile et convivial du patron met dans le bain. Ici pas de chichi, la sophistication des assiettes n'est pas la priorité de la maison, ce qui compte c'est la générosité et le partage. Selon les commandes des clients, les plats sont à partager. En cuisine, c'est la patronne, Pilar Diaz, qui envoie ses salutaires assiettes. Tiens, un plat estampillé du cru, Rin Ran de Sierra Cazorla, topissime purée de pommes de terre, pulpe de poivrons rouges, oignons, huile d'olive, quartiers de morue sur le dessus, en notes relevées et fougueuses. Et puis, à suivre, en relief, ris de veau super fondant, oeuf au moelleux amplifié, champignons aux saveurs terriennes, l'assiette, jubilatoire, vous fait revisiter avec entrain un répertoire authentique pas feint. Pilar Diaz nous fait même retrouver nos instincts de chasseurs avec une biche époustouflante de cuisson, comme un goût originel venu des temps anciens, chahutant les papilles. Pour calmer nos instincts primaires, un plantureux et revigorant millefeuille aux fruits rouges et myrtilles se pare d'une fraîche ingénuité.

Restaurant Juanito.
Av. Alcade Puche Pardo, 57, 23440 Baeza, Jaén.
+ 34 953 74 00 40
Restaurant Meson Leandro.
Calle Hoz, 3, 23470 Cazorla, Jaén.
+ 34 953 72 06 32

Musée de la culture de l'huile d'olive.
Finca hacienda La Laguna. Puente del Obispo - Baeza, Jaén.
Dégustation de la sélection 2019 des huiles d'olive de la province de Jaén.

Escapade en Andalousie

Cantina La Estacion.
Cuesta Rodadera,
1, 23400 Ubeda, Jaén.
+ 34 687 77 72 30

Cantina La Estación

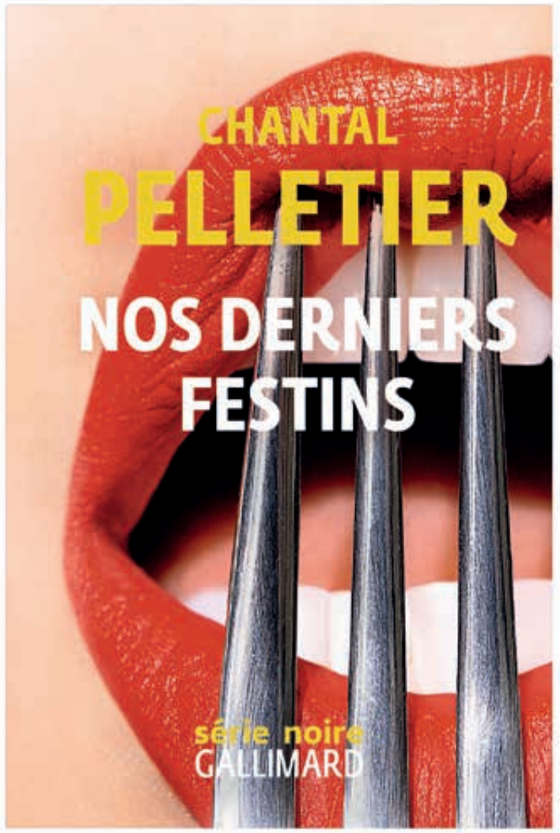
La Estacion c'est d'abord un décor surprenant et incongru, celui d'un wagon d'un train de luxe à l'ancienne, avec, à chaque table, un écran qui diffuse des films de trains qui roulent dans des paysages neigeux. Passé la surprise, c'est une cuisine créative dans un menu à multiples lectures que concocte la cheffe Montserrat de la Torre, titulaire d'un Bib gourmand. En tonicité bienvenue et rafraîchissante, des tomates en vedette sont tourneboulées par une cavalcade d'écumes. Toujours dans l'énergie, un gaspacho poivre vert, billes de fromage et huître fait valser les saveurs, dans une exubérance contenue. Délicat à l'œil, exquise en bouche, d'une texture moelleuse, une figue saupoudrée de thon avec une crème au fromage met le convive sur orbite gourmande. Chaque plat est comme un mini-plat, genre défilé de mode mais pour les papilles. Asperge, lapin, cumin, champignon, un beignet fourré au lapin, concentré de saveurs affirmées, s'acoquine avec un bouillon / sauce qui révèle le cumin dans toute sa douceur et sa plénitude. Un ris de veau d'anthologie, maqué avecun calamar, s'envole vers les sommets, divinement fondant et goûtu. Montserrat de la Torre frappe fort. Et que dire de l'aristocratique biche, purée de pommes de terre, galette à base de bière, sauce maïs, ou fourchette et couteau y reviennent sans cesse, ou de cet enthousiaste et envoûtant gâteau au café, chocolats blanc et noir, turron de folie et enveloppante feuille de riz? Que l'on pourrait reprendre un billet pour ce beau voyage culinaire, en doux délires maîtrisés, dans un wagon factice ou la cuisine, elle, ne l'est pas.

Cortijo de Ramon

Loin de l'agitation des grandes villes andalouses, Cortijo de Ramon, situé dans le parc naturel de la Sierra de Cazorla, Segura et Las Villas, est une casa rural, que l'on peut traduire par hôtel de charme / chambres d'hôtes, avec un restaurant. Ici, Amparo et Marc Petiot mettent les petits plats dans les grands pour accueillir leurs hôtes. Sous les grands arbres de la forêt, la piscine incite au lâcher-prise et au farniente, on peut se désaltérer au bar tenu avec bonhomie et gentillesse non feinte par Marc Petiot, si stress il y a eu, il est déjà évacué. La table du lieu ne fait pas de la figuration, Amparo et Marc Petiot mettent les tapas en état de grâce comme cette crème de bolet, caviar d'huile d'olive, jambon (fricotant évidemment avec le meilleur de la charcuterie ibérique). Les Galianos. L'Histoire et la tradition ont aussi leur place sur la table avec de fabuleux galianos à la cuisson irréprochable, à l'origine un plat castillan, en particulier de la Mancha, fait par les bergers avec diverses viandes de gibier, hachées et désossées, réparties sur une base de pain de pâte, «la galette du berger». En effet ceux-ci suivaient leurs troupeaux et apportaient dans leurs paquets une poêle peu profonde appelée gazpachera pour, selon les prises de la journée, rajouter au ragoût chaud lièvre, lapin ou perdrix. L'omelette cuite dans le poivron, aux teintes sudistes, sous son apparente simplicité, est foutrement efficace, au goût de reviens-y. Il ne reste plus qu'à aller faire la sieste au bord de la piscine. Huile d'olive. Marc Petiot produit son huile d'olive avec les oliviers du domaine, intitulée comme la maison, Cortijo de Ramon, une huile de montagne, aux notes herbacées et au goût fruité, aux arômes pas édulcorés, digne représentante de la province de Jaén, terre par excellence de l'huile d'olive et des meilleures. A la boutique, on trouve aussi tables en bois d'olivier, box du même bois et autres produits de qualité...

Cortijo de Ramon.
Carretera de Beas A Cortijo Nuevos km 23,
5, 23293 Cortijos Nuevos.

Des Mets et des Mots par Thierry Caquais



Nos dernier festins

Juin 2044. Les réglementations alimentaires sont de plus en plus drastiques et l'État a mis en place un permis de table à points, en lien avec les droits aux soins de santé. Les partisans de régimes ennemis s'affrontent dans de violentes manifestations. La prohibition alimentaire règne dans l'Hexagone : mafias du camembert et trafics de foie gras prospèrent. Pour festoyer, on s'approvisionne au marché noir, on participe aux agapes de sociétés secrètes. Débarquant dans une Provence caniculaire, un contrôleur alimentaire, allergique au soleil, aux fruits et aux olives, intimidé par sa cheffe goinfre et décomplexée, tente d'élucider le meurtre d'un jeune cuisinier dans un restaurant clandestin, cuisinier qui été ébouillanté et noyé dans une énorme marmite de blanquette de veau !
Dans Nos derniers festins, un polar hautement gourmand, Chantal Pelletier imagine ce que pourrait être notre futur gastronomique. Drôle et terriblement réaliste !

Gastronomica : Dans ce roman, vous imaginez un « permis de table à points ». Expliquez-nous ce que c'est et comment il fonctionne ?
Chantal Pelletier : C'est très simple. Chaque citoyen adulte possède un permis de table à points connecté à son bilan de santé par son numéro de sécurité sociale et qui l'autorise ou pas à consommer tel produit ou tel plat selon ses résultats d'analyse. Les restaurateurs et traiteurs doivent indiquer le taux de gras, de sucre de leurs menus et produits, et vérifier les permis de leurs clients. Les contrevenants qui perdent tous leurs points se voient privés d'accès aux soins ! Même aux urgences, on les refuse, ils peuvent mourir sur un trottoir. Ce permis est mis en place pour des raisons économiques évidentes. Finie la solidarité : l'ensemble des citoyens ne veut plus payer pour les excès de certains. Par exemple, il n'est pas interdit de fumer, mais si vous fumez, vous n'avez plus droit à la sécurité sociale. C'est le summum du « tout « économique ».

Gastronomica : Pourquoi en avez-vous eu l'idée ? Pensez-vous que nous tendons vers un tel autoritarisme alimentaire ?
Chantal Pelletier : Parce que je crains une désolidarisation de plus en plus grande de nos sociétés. Le règne du « chacun pour soi ». Or, la nourriture est notre indispensable à tous, et la métaphore de tous les rapports humains. Je voulais montrer une société tellement individualiste (celle vers laquelle nous allons de plus en plus et dans laquelle nous sommes déjà) que le partage n'est plus possible, même à table. Ce qui induit une société de contrôle qui sait tout de chacun et qui peut décider de tout, même dans l'intimité de ce qui nous constitue chaque jour : ce que nous mangeons. Nos goûts, nos histoires personnelles, spécifiques.

Gastronomica : Comment s'organise la résistance dans votre roman ?
Chantal Pelletier : Pour parler de résistance, il faut parler d'autres interdictions qui frappent certains produits, pour de très bonnes raisons d'ailleurs (la préservation de la planète, du bien être animal, de la santé publique), et qui font interdire (ce n'est pas nouveau, mais là, c'est total) le foie gras, le fromage au lait cru, le lapin, le veau, etc … Les Français renâclent et s'organisent : marché noir, trafics, restaurants clandestins, sociétés initiatiques organisant des agapes illégales …

Gastronomica : Dans cette société à peine anticipée, les tensions sont exacerbées entre les pros et les antis (les vegans/les carnivores ; les hygiénistes/les hédonistes…). Allons-nous aussi vers une sorte d'intégrisme alimentaire au sens quasi religieux ?
Chantal Pelletier : Le religieux alimentaire existe déjà. Je vois de plus en plus d'intégristes qui ne supportent pas que l'autre mange différemment de lui. Les idéologies s'affrontent, le insultes affluent très vite… Le religieux, qui est sensé relier justement, divise, entraîne des comportements de totale intolérance qui sont effrayants, mais j'ai préféré traiter ça de façon… disons appétissante. J'avais envie que le lecteur salive !

Gastronomica : Se revendiquer de telle ou telle chapelle ou mouvance alimentaire deviendrait-il un acte « politique » ?
Chantal Pelletier : Bien sûr, je parlais d'idéologie à l'instant, c'est exactement ça, on se définit par son régime alimentaire, et on en profite pour exclure les autres de sa « table » ! On marque ainsi son territoire idéologique.

Gastronomica : En quoi l'humour et le roman noir vous semblaient de bons moyens de traiter le sujet ?
Chantal Pelletier : Forcément, je pensais à la prohibition de l'alcool aux États-Unis qui a engendré la grande pègre. Quand règnent tant d'interdits, la transgression, qui est au cœur du roman noir, a une place de choix. Quant à l'humour, c'est une forme de politesse envers le lecteur : le monde va si mal, il faut bien retrouver parfois le sourire !

Bio-biblio gourmande

Autrefois comédienne et metteur en scène de café-théâtre avec les Trois Jeanne et Martine Boeri, de temps à autre scénariste, Chantal Pelletier écrit depuis trente-cinq ans des livres aux goûts variés : romans, nouvelles, essais et plusieurs polars qui ont contribué à sa réputation... Et pour épicer son style, elle possède en réserve quelques ingrédients personnels : formules incisives, sens des dialogues, humour noir, intrigues, situations décalées... Fine bouche, elle s'intéresse aux relations entre la gastronomie, la saveur des mots et les mots des saveurs. Ses livres vous mettront inévitablement en appétit !
À déguster : Nos derniers festins (Gallimard/Série Noire, 2019) ; Plats de résistance (éd. 1973, 2012) ; De bouche à bouches (Joëlle Losfeld, 2011) ; Le Chinois : sexe, drogue et bain-marie (éd. 1973, 2010) ; Voyages en gourmandises (Nil, 2007) ; Tirez sur le caviste (La Branche, 2007 – adapaté pour la télépar Emmanuelle Bercot, avec Niels Arestrup et Julie-Marie Parmentier) ; etc.

GASTRONOMICA