GASTRONOMICA

Gratuit - Été 2020

Angers / Nantes

N°41

Chéri Cherry*
Bienvenue à Angers !
LIQUEUR
Guignolet d'ANGERS
1885
GIFFARD
*Chéri Cherry
5 cl Guignolet d'Angers
1 cl Gin
8 cl Tonic
BLITZ CONSEIL
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Au menu

4/6/ En primeur
8/ Duo Gourmand...Lulu Rouget & Nishikidôri
10/ Duo Gourmand...Le Favre d'Anne & Giffard
12/ A la table de...Lamaccotte, Nantes
16/ Duo Gourmand...
Laurent Petit & Le Comptoir des Poivres
18/ Zoom...La Passerelle, Angers
20/ A la table de...L'Orée du Bois, Orvault/Nantes
24/ A la table de...Aux Jeunes Pousses, Angers
28/ A la table de...Le Bistrot 21, Pornic
34/ Le Domaine Escogriffe, Coutures
38/ A la table de...Le Castel Marie-Louise, La Baule
42/ Zoom...Le Moulin de L'Epinay,
La Chapelle Saint-Florent
44/ Les Demoiselles d'Anjou
46/ Des Mets et des Mots

Edito

Allons au restaurant, tel pourrait être le leitmotiv de ce numéro 41. Après ce stupéfiant arrêt de l'activité économique du au Covid 19 qui a nous mis les neurones en état de choc, le retour à la vie normale ne se fait pas sans mal pour les chefs et leurs équipes, contraints à une charte sanitaire contraignante. Alors oui, allons au restaurant et soutenons ces lieux nécessaires et salutaires, tous ces chefs qui nous donnent du bonheur avec leurs assiettes vivantes, parfois chahuteuses, parfois jubilatoires, qui savent caresser nos appétits et colorer nos quotidiens. Alors d'Angers à Nantes, de la Chapelle Saint-Florent à Pornic, d'Orvault à la Baule, et dans tous les restaurants ou émotion(s) et gourmandise(s) vont de pair, **allons au restaurant.**

Couverture / photo Luc Sellier. Restaurant Le Moulin de L'Épinay. Assiette Les Demoiselles d'Anjou.

Gastronomica
N°41 Été 2020
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 46/48

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.

En primeur...

Les coups de coeur du caviste WineNot, Angers & Avrillé.

Gamay sans tralala.
Un vin signé par la famille Plouzeau qui pratique la biodynamie depuis plus de 20 ans en Touraine. Cette cuvé est une vraie bombe 100% gamay et aucun intrant oenologique. Une matière qui rappelle la chair du fruit frais juteux et acidulé tout juste cueilli sur l'arbre. De belles notes poivrées portent le vin sur la longueur. A boire entre copains, sans tralala.

La Roche de Mûrs.
L'aboutissement du travail acharné des 3 comparses du domaine de la Grange aux Belles à Soulaine sur Aubance! Ce vin 100% chenin est issu d'une parcelle historique remise en culture sur 1,20 ha de schistes noirs. Il est élevé en fût de 600 litres pendant 13 mois et la mise en bouteille est sans filtration ni ajout de soufre. On est frappé par la pureté et la minéralité du jus. La bouche est ample et développe une complexité gourmande dès sa jeunesse, sa longueur est à la hauteur des plus grands vins blancs de France. La Roche de Mûrs fait très clairement partie des cuvées qui portent haut la valeur des grands blancs de Loire. Un vin taillé pour la garde! Quantité limitée.

Retrouvez ces deux vins sur la cave en ligne sur www.winenot.fr et dans les 2 boutiques.

Plantin, la truffe en vedette.

Maison Plantin.
169, ancienne route de Nyons. 84110 Puyméras.
Tel. 04 90 46 41 44.
www.truffe-plantin.com

C'est en 1930 que Marcel Plantin fonde au coeur de la Provence la Maison Plantin. Depuis ses débuts, cette entreprise familiale s'est imposée comme le grand fournisseur de truffes des grandes tables de France. En 2018 a vu le jour l'atelier "Délices et condiments" de Plantin au sein duquel est fabriqué chaque jour une gamme de savoureux produits aromatisés à la truffe: huiles d'olive et vinaigres balsamiques à la truffe, carpaccio de truffes d'été, pâtes de truffe d'hiver ou d'été et des douceurs comme le chocolat à la truffe, la pâte à tartiner à la truffe... On a testé le risotto aux cèpes et à la truffe d'été, cajoleur et goûtu, le grain bien onctueux, la truffe ne faisant pas de la figuration, et le carpaccio de truffes d'été, une petite merveille, arômes bluffants de la truffe, juste un doux délire régalant. Conseils de dégustation pour le carpaccio, ces lamelles de truffes d'été à l'huile d'olive vierge extra se consomment telles quelles, sur des toasts ou pour accompagner une assiette de fromages. On les a mis sur le risotto, sensations extra...

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

En primeur...

La Catalane, Nantes

L'été est enfin arrivé, un été particulier après des semaines de confinement, avec des envies d'apéro avec les amis. Pas de problème, en haut de la rue Franklin, Corinne Clouet-Lagarde, La Catalane, ouverte depuis deux ans et demi, propose les produits propices à la convivialité et annonce la couleur: *"Je suis catalane, née à Perpignan. L'apéro avec la famille de mon mari, avec les copains, j'en fait un art de vivre. Je suis la reine de l'apéro"*, revendique en souriant Corinne Clouet-Lagarde. La charcuterie ibérique, chorizo, jambon serrano, fuet (saucisson fin) et la charcuterie catalane comme celle de la famille Bonzom en Cerdagne avec, entre autres, leur "pa de fetge", pain de foie (paté de foie de porc) sont à l'honneur comme les anchois de Collioure de la famille Roque. Les étonnants crayons alimentaires OCNI, assaisonnements à tailler, ail noir, cèpe, basilic, les huiles d'olive, les fromages comme le manchego (brebis), les moutardes des Pyrénées, les tapas coté espagnol, les olives et piquillos, les gazpachos, en douceurs sucrées, les tourons, les vins comme le Clos St Sébastien de Romuald Peronne à Banyuls sur Mer, promettent de jolis moments de partage. Une adresse à déguster sans modération.

La Catalane. 18, rue Franklin. 44000 Nantes.
Tel. 02 51 82 47 72.

Le Goût de Nantes.

Sous l'impulsion de Laurence Goubet (les Bouillonnantes), une vingtaine de chefs et restaurateurs à Nantes et autour ont spontanément accepté de participer à ce livre qui est paru à la mi-juin en format numérique et qui regroupe 65 recettes accessibles et saisonnières. Chacune d'entre elles met en avant un producteur ou un artisan local avec lequel les chefs travaillent et s'accompagne d'un accord mets et boissons tout aussi local. L'occasion pour les chefs et restaurateurs de valoriser leur métier et leur engagement en faveur d'une alimentation durable et locale et de mettre en lumière la richesse et la diversité du vivier nourricier qui entoure Nantes. Le Goût de Nantes se veut également un guide pour orienter les citoyens dans leurs choix de consommation. Animée par l'envie que chacun connaisse le plaisir de bien-manger (et de bien-boire!), Laurence Goubet a créé l'association loi 1901 Les Bouillonnantes afin de renseigner, d'inspirer et d'accompagner les professionnels et citoyens vers des pratiques alimentaires plus vertueuses sur les plans écologique, environnemental, social et économique. Projet initié par Laurence Goubet avec le concours du photographe Paul Stefanaggi, le livre numérique est disponible depuis le 15 juin sur **www.lesbouillonnantes.com** au prix de 10 euros. Si celui-ci venait, par la suite, à sortir en version papier, les acheteurs de la version numérique se verront offrir une remise de 10 euros sur la version papier.

Christophe et Alexandra Crand

Le Bistrot de la Forge à Champtoceaux

par Christophe et Alexandra Crand

Le Bistro de la Forge est ouvert
du mardi au samedi midi (fermé le soir)
jusqu'au 30 novembre 2020.

Formules à 15 et 18 euros.

A partir du 1er décembre,
la Charbonnière à Ancenis
déménage à Champtoceaux.
L'ensemble devient **la Maison Crand**.

Le Bistrot de la Forge.
1 place des Piliers.
49270 Champtoceaux.
02 40 83 56 23

SAUMØN
épicerie fine

3 bis rue Copernic
NANTES
06 61 09 76 00
09 83 81 73 56
www.o-saumon.fr

Duo gourmand... LuluRouget & Nishikidôri

Ludovic Pouzelgues, cuisinier créateur du restaurant **LuluRouget** à Nantes, 1 étoile Michelin et **Nishikidôri**, société basée à Ancenis, non loin de Nantes, premier importateur français de produits japonais artisanaux, mettent leurs talents en commun pour une recette comme un petit poème savoureux, dans une philosophie de l'instant, incitant le mangeur à être zen.

Nishikidôri, société implantée en Loire-Atlantique, **à Ancenis,** se réjouit de la collaboration avec **Ludovic Pouzelgues,** chef étoilé du restaurant **LuluRouget,** à **Nantes.** Entreprise locale qui vend sur toute la France et l'Europe, Nishikidôri est également implantée et active au niveau local et régional, proposant aux cuisiniers et professionnels des métiers de bouche une très large gamme de produits artisanaux japonais, en provenance des 47 préfectures du Pays du Soleil Levant.
Plus de 800 produits avec 1500 références et 280 fournisseurs présentent un inventaire complet des saveurs de ce qui fait la richesse de la gastronomie japonaise.

Olivier Derenne, le fondateur de Nishikidôri, passe chaque année cent jours au Japon dans la quête jamais assouvie du meilleur produit, parlant de millésime avec une sauce soja de la maison Fueki Shoyu issue d'une double fermentation pour un affinage total de 24 à 36 mois ou s'extasiant sur le vinaigre de riz Fujisu Premium, « incontestablement le meilleur vinaigre de riz au monde », dixit le plantureux catalogue Nishikidôri.

Le grand public n'est pas oublié puisqu'à Ancenis, le magasin Nishikidôri présente tous les produits de la société, déclinés dans tous les formats. On peut sentir et goûter et, pourquoi pas, craquer pour un fabuleux miso blanc doux de la maison Kantoya ou un envoutant vinaigre noir de riz et blé Makkurozu à la grande richesse aromatique.

Riz koshihikari à l'avocat grillé
Ingrédients pour 2 assiettes:

80 gr de riz Koshihikari. 70 gr d'eau minérale. 100 gr de mirin. 100 gr de saké. 25 gr de vinaigre de riz. 15 gr de gingembre frais. 1 avocat. Quelques brins de cives. katsuobushi. Algues Kinshi nori taillées en cheveux d'ange. Quelques pluches de coriandre fraîche. Huile de sésame doré. Sel fin. Huile d'olive.

Eplucher le gingembre, faire une julienne. Le mettre à confire doucement dans une casserole avec la moitié du mirin et du saké. Rincer le riz à l'eau fraîche et le laisser tremper quelques minutes puis l'égoutter. Le mettre dans une casserole et le recouvrir de l'eau minérale. Porter à frémissement, couvrir et cuire au four 10 minutes à 180°C.
Laisser reposer quelques minutes. Egréner et assaisonner à votre goût avec le reste de mirin, le reste de saké, le vinaigre de riz, une pointe de sel fin.

Eplucher l'avocat, le tailler en quarts, l'enduire d'huile d'olive puis le griller. Ciseler la cive.

Dresser harmonieusement le riz, puis recouvrir des quartiers d'avocat grillés, de la cive, du gingembre mariné, de quelques cheveux de nori. Râper le Katsuobushi, finir avec un peu d'huile de sésame doré, quelques pluches de coriandre fraîche et une pointe de fleur de sel.

Magasin Nishikidôri.
ZAC de l'Aéropole.
140 rue Georges Guynemer.
44150 Ancenis.
Tel. 02 40 83 59 37.
www.nishikidori.com

Nishikidôri

LuluRouget
4 place Albert Camus. 44200 Nantes.
Tel. 02 40 47 47 98.

Duo gourmand...
Le Favre d'Anne & le Guignolet d'Angers de Giffard

Ilian Wininga, le pâtissier du restaurant de **Pascal Favre d'Anne** à Angers, 1 étoile Michelin, créé un feuilleté framboise Guignolet avec **le Guignolet d'Angers de Giffard**

Feuilleté framboise Guignolet.
Pour 6/8 personnes.

Ingrédients:
Sorbet litchi rose.

85 gr purée de litchi. 60 gr d'eau. 35 gr de sucre. 5 gr de glucose (ou miel). 8 gr de glucose atomisé. 10 gr de purée de citron vert. 8 gr d'eau de rose. 2 gr de stabilisant.

Gel de framboise Guignolet.
45 gr de pulpe framboise. 5 gr de citron vert. 10 gr de sucre. 1 gr d'agar agar. 1 cuillère à café de Guignolet.

Tuile rouge Guignolet.
20 gr de pulpe framboise. 22 gr de beurre. 50 gr de sucre. 22 gr de farine. 1 cuillère à soupe de Guignolet.

Crémeux Opalys (chocolat blanc).
70 gr de crème 34%. 6 gr de sucre. 1 jaune d'oeuf. 50 gr d'Opalys. 0,25 de feuille de gélatine.

Nage de framboise Guignolet.
35 gr de framboise fraîche. 1/2 cuillère à soupe de Guignolet. 35 gr de sucre semoule. 10 gr de nappage miroir neutre.

Déroulements.
Sorbet Litchi rose:
Dans une casserole, rassembler la purée de litchi, l'eau, le sucre, le glucose, le glucose atomisé, l'eau de rose et la purée de citron vert. Porter à ébullition puis ajouter le stabilisant. Mixer pour parfaire le sorbet. Refroidir instantanément et laisser reposer le sorbet minimum 12 h au congélateur. Le sorbet se déguste une fois passé au Pakojet ou bien au Thermomix. C'est ce qui donnera la texture du sorbet.

Gel de framboise Guignolet:
Dans une casserole, rassembler la pulpe de framboise, le citron vert, le sucre, l'agar agar. Porter à ébullition, en parallèle, le Guignolet dans une casserole à part pour pouvoir le flamber. Une fois le Guignolet flambé, l'ajouter dans le premier mélange et le refroidir instantanément. Mixer l'appareil au Thermomix, par exemple avec un peu d'eau.

Tuile rouge Guignolet:
Fondre le beurre jusqu'à une consistance pommade. Incorporer le sucre avec une spatule. Ajouter la pulpe de framboise (attention elle doit être plus ou moins à la même température que le beurre pour éviter que l'appareil tranche). Terminer en ajoutant la farine et réserver au frais. Pour la cuisson: étaler sur une plaque à pâtisserie à l'épaisseur souhaitée et cuire à 170°C pendant 6/7 minutes (à modifier en fonction de l'épaisseur).

Crémeux Opalys (chocolat blanc):
Chauffer la crème dans une casserole adéquate pour la suite de la recette. Blanchir le jaune d'oeuf avec le sucre avec le sucre dans un cul de poule. A coté ramollir les feuilles de gélatine dans une eau bien froide (on peut ajouter des glaçons). Verser la moitié de la crème chaude sur le jaune d'oeuf blanchi puis remettre le tout dans la casserole. Cuire comme une crème anglaise en vannant (faire des 8 avec une spatule durant toute la cuisson) jusqu'à atteindre une température de 83/84°C maximum. Ajouter la feuille de gélatine égouttée. Verser la crème anglaise encore chaude sur le chocolat Opalys et mixer pour parfaire le crémeux. Refroidir instantanément et laisser reposer au frais minimum 12 heures.

Montage:
Pocher 3 à 5 points de crémeux Opalys en triangle sur l'assiette (creuse de préférence), remplir les 3 à 5 derniers espaces vides par des framboises fraîches. Au centre, y ajouter une première quenelle de sorbet. Placer la première tuile rouge puis répéter l'opération jusqu'au dernier étage. Déposer alors une dernière belle quenelle de sorbet, accompagnée de quelques framboises, un beau point de crémeux Opalys et des petites fleurs de bourrache. Verser la nage de framboise dans le fond de l'assiette à l'envoi.

Le Favre d'Anne.
21, boulevard du Maréchal Foch. 49100 Angers.
Tel. 02 41 36 12 12.
www.lefavredanne.fr

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

A la table de... Lamaccotte, Nantes.

Depuis octobre 2019, c'est à une nouvelle adresse que l'on retrouve le restaurant Lamaccotte de Guillaume Maccotta, en plein centre ville, à deux pas de la cathédrale. Dans une déco sobre et agréable, Guillaume Maccotta, dorénavant aux fourneaux, et son équipe, régalent leurs convives d'une cuisine expressive et pas timorée. Démonstration avec de superbes asperges blanches de la ferme de Sarregrand en Nouvelle-Aquitaine, en idéale cuisson, à la fois croquantes et fondantes, escortées avec entrain par des copeaux de chorizo et liées avec peps par un mix jaune d'oeuf confit, crème crue, vinaigrette à l'asperge, pâte d'ail noir et pignons de pin torréfiés.

Turbo pour le merlu.
Guillaume Maccotta met le turbo pour envoyer un irréprochable filet de Merlu made in La Rochelle, rôti beurre et thym, tagliatelles de carotte déglacées dans un jus d'orange sanguine. Une sauce maltaise, comme une sauce hollandaise à base de jus réduit de jus d'orange sanguine, envoie tonicité, acidité et douceur en même temps, donnant au poisson à la cuisson parfaite, une vivacité assumée. On se laisse aller à des envies de Sud avec le thym et les tagliatelles de carotte ramènent leur terrienne énergie. Le plaisir de cuisiner s'affirme dans cette assiette au tempérament marqué.

Ma caille.
Côté viande, c'est une caille de la ferme de Lanès dans les Landes qui va succomber sous les coups de fourchette. Il faut dire que l'animal, soit dit en passant nourrie en grande partie au maïs, la cuisson au top, juste grillée, dans une tendreté subtile, jus de viande au vin rouge, orge fondant à l'ail des ours et soupçons de raifort, est irrésistible. En notes sucrées, chocolat orange et tonka concluent le repas. Biscuit sablé, choux garni au chocolat blanc tonka, pointes de ganache chocolat, suprême, sorbet et gel d'orange saluent le convive. La cuisine de Lamaccotte vous cueille mine de rien, pleine de promesses déjà tenues, entre ingénuité et détermination.

PS: le reportage a été fait juste avant le confinement.

Lamaccotte.
7, rue Saint-Denis. 44000 Nantes.
Tel. 02 85 37 42 30.
www.lamaccotte-restaurant-nantes.com

La recette de... Guillaume Maccotta,
restaurant Lamaccotte, Nantes.

La Recette

Asperges blanches de la ferme de Sarregrand (Nouvelle-Aquitaine).
Pour 4 personnes.

Asperges:

8 grosses asperges blanches des Landes (calibre + 22).

Eplucher les asperges, casser les queues pour retirer les fibres (garder les épluchures et les queues).
Faire bouillir une casserole d'eau avec une pincée de sel. Cuire les asperges environ 3 minutes puis les refroidir dans un saladier avec de l'eau froide pour stopper la cuisson.
Les égoutter et les déposer sur un linge au réfrigérateur.

Vinaigrette:

30 gr d'anchois marinés ou anguilles fumées.
100 gr de vinaigre de riz.
100 gr d'huile d'olive. 50 gr de queues et d'épluchures d'asperges.
1 pincée de graines de cumin.
Griller les queues et épluchures avec un trait d'huile d'olive et les graines de cumin.
Tailler les anchois en petits cubes, les ajouter avec l'huile et le vinaigre.
Mixer et passer pour récupérer le liquide.
Mettre au frais.

Ingrédients pour dressage: chorizo, pâte miso, croûtons de pain, parmesan.

Dressage:

Préchauffez une poêle (elle doit être fumante), ajouter un trait d'huile d'olive.
Assaisonner les asperges avec de l'huile d'olive, sel, poivre et du piment d'Espelette.
Faites griller les asperges. Disposer deux asperges par assiette (entières ou taillées en deux).
Napper de la vinaigrette, disposer quelques cubes de chorizo, des pointes de pâte miso (pâte de soja fermenté, on la trouve dans les magasins asiatiques), raper quelques petits cubes de croûtons de pain (ou pistache, amande, pignons de pins) et râper du parmesan.

Duo gourmand...
Le Comptoir des Poivres & Laurent Petit, pâtissier

Association de bienfaiteurs en vue avec le **Comptoir des Poivres**, à Ancenis, entre Angers et Nantes, et **Laurent Petit**, pâtissier chocolatier à Angers, qui fait un hold-up sur les saveurs, mettant dans le mille avec une création, le **Takahara**, séducteur gâteau chocolat abricot, l'onctuosité boostée par les baies de Sansho, les poudres de gingembre et les feuilles de combava moulues. Attention addiction en vue!

Le Comptoir des Poivres.

Telle une caverne d'Ali-Baba où les trésors seraient saveurs, le Comptoir des Poivres recèle bien des merveilles invitant au(x) voyage(s) dans l'assiette. Direction le Cambodge avec un poivre noir entier IGP Kampot, le Vietnam avec un poivre rouge entier de Phu Quoc ou Madagascar avec un poivre blanc entier vanille.
Les senteurs prennent de l'altitude et du mystère avec les baies de Sansho du Bouthan ou les baies de Timut noir du Népal. En fleurs comestibles, les boutons de rose d'Ispahan en Iran incitent à la rêverie. On part sur les chemins de l'Italie par le truchement d'une racine de réglisse de Calabre en poudre ou sur les sentiers d'Espagne grace au paprika fumé Pimentón.
Safran d'Iran, vanille noire Bourbon, zestes de combava, curry de Madagascar, le Comptoir des Poivres, dans sa recherche de l'excellence, sélectionne les produits directement sur les lieux de production, dans le refus de tout traitement chimique aussi bien sur la plante que sur le produit.
On peut déguster tranquille.

Le Comptoir des Poivres.
ZAC de l'Aéropôle.
140 rue Georges Guynemer.
44150 Ancenis.
Tel. 02 40 83 33 33.
www.lecomptoirdespoivres.com

Laurent Petit
Magasin centre ville
4 rue St Aubin 49100 Angers
Tel. 02 41 88 87 15

Magasin et laboratoire
8 rue de la Claie 49070 Beaucouzé
Tel. 02 41 87 69 01

Le Takahara
Pour 10 personnes (soit 10 moules de 9 cm de large).

Sablé chocolat.
90 gr de beurre. Sel. 60 gr de sucre glace.
16 gr de poudre d'amande. 1 oeuf. 16 gr de cacao. 16 gr de grué. Mélanger les ingrédients cités dans l'ordre. Cuire la pâte étalée à 190°C, dans un foure ventilé.

Croustillant.
105 gr pâte sablée chocolat.
60 gr de Gianduja. 15 gr de feuilletine.
Baies de Sancho.
Concasser la pâte sablée, ajouter le Gianduja puis la feuilletine. Ajouter les baies de Sansho moulues du Comptoir des Poivres. Etaler en cercle. Conserver au froid.

Confit d'abricot.
220 gr de purée d'abricot. 92 gr d'abricot.
70 gr de sucre inverti. 20 gr de sucre semoule.
12 gr de pectine NH. Poudre de gingembre.
Chauffer la purée et les abricots de Provence coupés en dés avec le sucre inverti, la poudre de gingembre du Comptoir des Poivres. Ajouter le mélange sucre/pectine. Couler aussitôt et bloquer au froid.

Mousse chocolat au lait.
60 gr de crème fleurette. 75 cl de lait.
35 gr de sucre. 25 gr de jaune d'oeuf.
18 gr de masse gélatine. 125 gr de couverture chocolat au lait. 215 gr de crème fouettée.
Réaliser une anglaise, ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat au lait. Mixer à 35°C. Ajouter la crème fouettée, couler aussitôt en moule, ajouter le confit d'abricot.
Remettre de la mousse chocolat au lait, terminer la le croustillant. Bloquer au froid avant de glacer.

Finition.
150 gr glaçage chocolat au lait. 10 gr cerclage chocolat au lait. 10 gr pastille chocolat au lait.
Feuilles de combava moulues.
Glacer le petit gâteau de chocolat lait. Poser le cerclage réalisé en chocolat lait puis la pastille chocolat lait saupoudré de feuilles de combava moulues du Comptoir des Poivres.

LE
COMPTOIR
DES
POIVRES

Laurent
Petit

Zoom... La Passerelle, Angers

Pourquoi **la Passerelle**, parce que tout simplement située aux pieds de la nouvelle passerelle qui passe au dessus de la gare d'Angers, lien emblématique de ce nouveau quartier en train de naître. Dans une déco néo industrielle réussie, plafond haut et béton, mur de tôle derrière le comptoir, un mur végétal amène sa touche nature dans le lieu, complètement raccord avec le quartier. Face aux baies vitrées s'élèvent les nouveaux immeubles du quartier de la gare.

Envie de transat.
Frédéric Nicodeme aux fourneaux et **Christophe Boiocchi** en salle sont aux manettes de la Passerelle, proposant une cuisine sans effets de manche mais qui a pour seul et honorable objectif de contenter les papilles. Et ça marche, la preuve avec un tartare de veau, menthe et concombre, la viande fond illico dans la bouche, le concombre envoie fraîcheur et vivacité, la menthe libère à l'envie ses humeurs estivales, donnant au convive des envies immédiates de transat, les doigts de pied en éventail, le sable en option.

Couteau inutile.
En plat du jour, on accroche sa serviette pour un tajine agneau qui fait mouche. Celui-ci, formidablement tendre, vous prend par les sentiments. La fourchette suffit, le couteau est inutile, la cuisson exemplaire. Le végétal s'invite, courgette, fenouil, tomate, aubergine, concombre en dés et lamelles, poivron rouge, soutiennent avec verve le divin agneau. En dessert, une pêche rôtie avec sa glace verveine confirme sans ambages la maîtrise de Frédéric Nicodeme, tant dans le sucré que le salé.

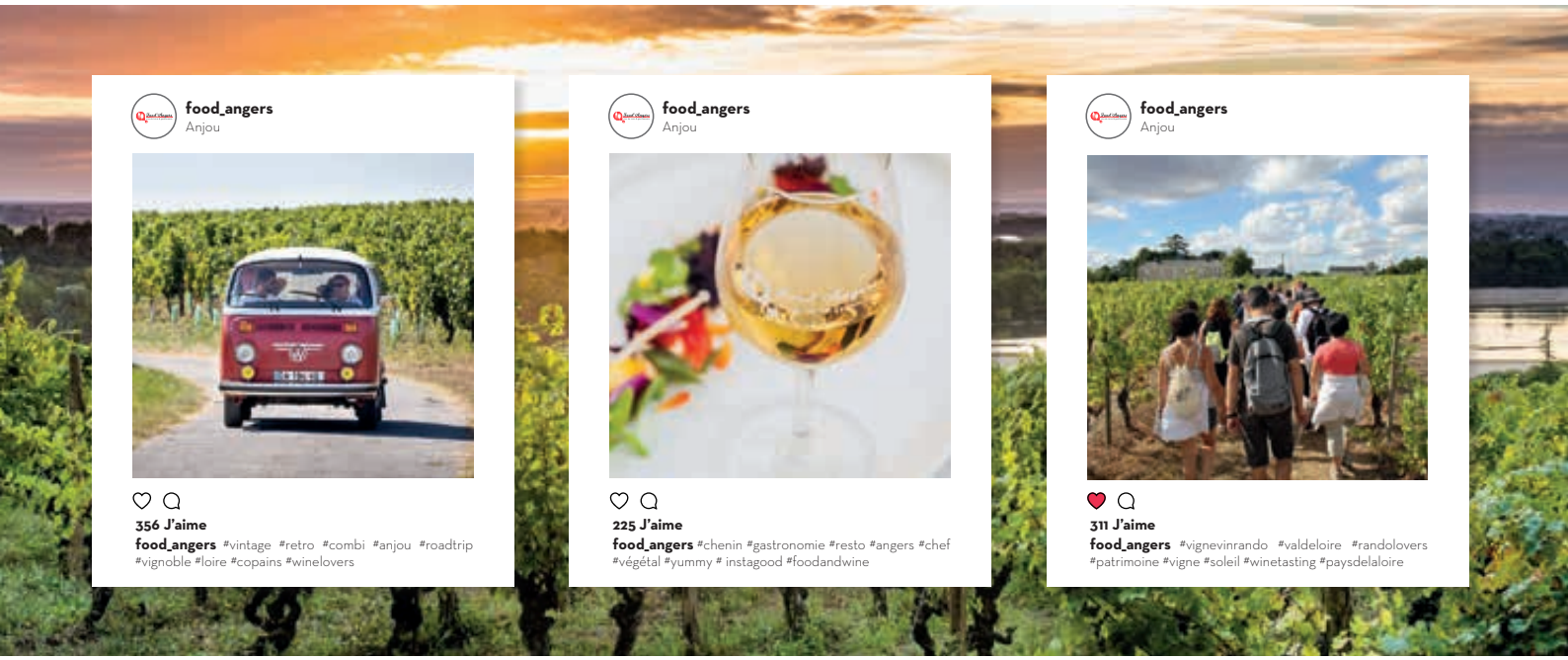
La Passerelle.
7, Jardin d'Eblé. 49000 Angers.
Tel. 02 41 32 73 04.
www.lapasserelle-restaurant.fr

Food'Angers
vins de Loire & gastronomie

Loire à vélo

Val de Loire inscrit au
Patrimoine mondial de l'UNESCO

1ère ville verte de France



CET ÉTÉ, VIVEZ UNE #WINESTORY AU DÉPART D'ANGERS

Entre richesse du patrimoine historique, panoramas à couper le souffle et expériences insolites dans les vignes, les routes des vins et villages au cœur du vignoble d'Anjou-Saumur riment avec saveurs, charmes et émotions.

Au départ d'Angers, en auto, en rando ou à vélo, explorez nos 3 routes des vins du Val du Loire et poussez les portes des caves. Venez rencontrer nos vignerons qui subliment avec talent tout ce qu'offrent nos terroirs, déguster nos vins et vous étonner de la finesse et l'intensité de nos accords gourmands #foodangers !

Le vignoble d'Anjou et de Saumur offre la palette la plus diversifiée du vignoble de Loire, en couleurs comme en saveurs : blancs secs ou moelleux, rosés secs ou tendres, rouges fruités ou charpentés et vins de fines bulles. De la Loire au Layon, en passant par l'Aubance et le Thouet, la vigne se révèle sur les pentes des coteaux.

Il ne restera plus, de retour de votre escapade angevine, qu'à partager vos coups de cœur !

#**FoodAngers** | #**VisitAngers**

Découvrir Angers : **angers-connectezvous.fr** | Visiter Angers : **destination-angers.com**

À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

© Direction de la communication Ville d'Angers / Angers Loire Métropole // Photos : C.Martin, Anjou Tourisme, S.Gaudard, M. Chaigneau // Juin 2020

A la table de... l'Orée du Bois, Orvault

Dans cette oasis aux portes de Nantes, terrasse champêtre et grands arbres en proche horizon, la campagne à la ville, Sylvie et Patrick Giraux, depuis quinze années à Orvault, ont fait du lieu une adresse prisée des gourmets. Patrick Giraux, avec cette manière de faire de la gastronomie sans y toucher, en ne quittant jamais la ligne du pur plaisir, s'est forgé un vocabulaire singulier, toujours prêt à nous faire prendre des chemins sentant bon le Sud. Les dix-sept années passées sur la Côte d'Azur n'y sont sûrement pas pour rien.
Modèle de modestie mais aussi d'enthousiasme perpétuel pour cette restauration qu'il continue de faire avec autant d'assiduité et de précision qu'au premier jour, sortant une cuisine de tempérament aux assiettes persuasives, autant dire que Patrick Giraux a trouvé le temps très long pendant l'arrêt de l'activité dû au Covid 19.

La vie du dehors.
C'est parti avec des langoustines rôties, un cappuccino de petits pois primeurs « téléphone », asperges du Val de Loire et la touche sudiste, une huile de chorizo. Les langoustines, magnifiquement cuites, préservées dans leur fraîcheur, vagues iodées dans les narines, ne renient pas le cappuccino de petits pois, pulpe des cosses cuite à l'anglaise puis mixée, passée au chinois avec crème montée à 35% de matière grasse et huile d'olive de Ligurie. Les asperges viennent ajouter leur grain de terre, s'épanouissant en douceur, fondantes. Ça déménage joliment. Assis sur la terrasse, le soleil en guest star, la cuisine de Patrick Giraux nous fait reprendre goût à la vie du dehors.

Punchy.
Le rouget est l'un des poissons de prédilection du chef, pas étonnant qu'il le cuisine à la perfection, cuisson magistrale, cuit à l'unilatéral, chair frissonnante de tendresse, peau limite croustillante, textures magnifiées, le poisson, escorté gaillardement par un tartare d'algues, fenouil et févettes au vinaigre d'Ume (vinaigre japonais), met l'assiette en mode punchy prenant aussi des couleurs estivales. Pour le sucré, fraises Mara, yaourt au caviar de vanille du Mexique, feuilletage caramélisé au miel de Brière, glace au poivre de Sélim, délectable final au goût de reviens-y, incitent le mangeur à prolonger son séjour sur la terrasse ensoleillée, regrettant déjà les heureux moments passés sous la houlette bienveillante de Sylvie et Patrick Giraux. Il n'y a plus qu'à revenir...

Infos pratiques :

Menu business déjeuner, du mardi midi au vendredi midi, 23,50 euros et 27,50 euros. Menu carte, 39 euros, 47 euros, 52 euros.Menu tout homard entier (500 gr brut), sur commande uniquement. Menu truffes servi uniquement en saison.

L'Orée du Bois.
94 route de la Garenne. 44700 Orvault.
Tel. 02 40 63 63 54.
www.resto-loreedubois.com

La recette de Patrick Giraux,
L'Orée du Bois, Orvault

Langoustines rôties, cappucino de petis pois téléphone, mouillettes de pain de mie aux algues, huile de chorizo ibérique.
Pour 6 personnes.

Ingrédients:
24 pièces de langoustine calibre 16/20.
24 pièces asperges vertes du Val de Loire.
100 gr de chorizo ibérique, 500 gr de petits pois variété "téléphone".
5 cl d'huile d'olive, 2 tranches de pain de mie.
1/2 litre de fond blanc (volaille).
50 gr de beurre, 8 cl de crème à 35%, sel et poivre.

Progression:
Ecosser les petits pois. Cuire les cosses à l'anglaise et refroidir. Mixer et passer au chinois pour récupérer la pulpe. Cuire les petits pois à l'anglaise et refroidir puis les pointes d'asperges et refroidir. Couper en tranches fines 18 rondelles de chorizo.Couper le reste en dés, faire infuser doucement à l'huile d'olive (pour obtenir une huile de chorizo). Couper le pain en mouillettes puis les rissoler à l'huile de chorizo obtenue.

Réalisation du cappuccino de petits pois.
Chauffer la pulpe de petits pois avec du beurre et incorporer la crème préalablement montée.

Dressage (en assiette creuse).
Poêler les langoustines. Chauffer les asperges et petits pois avec le fond de volaille, saler et poivrer. Dresser dans l'assiette creuse les langoustines, les asperges, les petits pois, le cappucino, les rondelles de chorizo et les mouillettes puis trancher avec un peu d'huile de chorizo.

Actus, restaurants, recettes

www.gastronomica.fr

A la table de... Aux Jeunes Pousses, Angers

Angers continue sa mue gastronomique, se dotant de tables ou créativité et technique jouent les duos gagnants. Aux Jeunes Pousses, dans le quartier de la gare, Clément Paillard et Tiffany Ganahoa s'inscrivent dans cette nouvelle vague d'une cuisine pas timorée et fortement expressive. En ouverture la tarte angevine met direct sur le podium de diaboliques rillauds confits sans gras et furieusement goûteux, escortés avec entrain par des champignons et des pousses de cresson bio ansi qu'une superbe glace à la moutarde.

Extatiques salsifis...

Clément Paillard nous propulse dans son univers avec un maigre, salsifis confits à la noisette, déclinaison autour du cresson de Bretagne, mousse de cresson et salsifis. Le poisson, parfait de texture, la chair nacrée, le cresson se pavanant dans sa robe de fraîcheur, exhalant ses senteurs végétales, et, en saveurs uppercut, de bluffants salsifis unis pour le meilleur à la noisette, mettent le palais en état de grâce. Le chef enfonce le clou avec un quasi de veau quasi fondant et fondamentalement réjouissant, crumble de ris de veau à l'élégance canaille, topinambours en mousseline et dés dans une terrienne prodigalité.

Magistrale ode au chocolat...

Seul dans sa cuisine en transparence, Clément Paillard excelle aussi dans le sucré et fait un doublé claquant d'allégresse. Pour garder la pêche en fin de repas, *« Citrons cédrat de Nice et Menton dans tous leurs états »*, ça déménage en douceur avec une glace au citron cédrat confit à la menthe, crumble caramélisé et aérienne crème de cheese-cake, jeunes pousses de tagette et liqueur de verveine pour un avis de grande fraîcheur en direct des Alpes. Le chef assène le coup de grâce par l'intermédiaire d'une *« Douceur chaude au cacao de Tulakalum et au poivre long »*, dans une magistrale ode au chocolat, juste croquant au dessus, en dessous comme une mousse, en apesanteur, et encore en dessous divinement fondant, le dessert complétement addictif, probable et évident best-seller sucré de la jeune maison ouverte fin décembre 2019. Avec l'accueil attentionné et non feint de Tiffany Ganahoa et la cuisine aux saveurs libératrices de Clément Paillard, Aux Jeunes Pousses se pose d'office en chantre d'une gastronomie décomplexée pleinement accessible.

P.S. Le reportage a été fait juste avant le confinement.

Infos pratiques :

Menus :
L'Instant du midi (du mercredi au vendredi),
2 plats, 18,90 euros / 3 plats, 22,90 euros.
L'Instant du soir.
Découverte (3 plats), 38 euros.
Dégustation (6 plats), 55 euros.

Aux Jeunes Pousses.
4, rue d'Anjou. 49100 Angers. Tel. 02 41 25 41 21.
www.auxjeunespousses.fr

La Recette... Clément Paillard,
restaurant Aux Jeunes Pousses, Angers.

La Recette

Pavé de maigre aux salsifis, cresson et noisette, émulsion au pain brûlé.
Pour 4 personnes.

Salsifis:
500 gr de salsifis. 150 gr de noisettes torréfiées.
500 gr de beurre demi-sel.

Bien les nettoyer avant de les éplucher et les réserver dans de l'eau froide (conseil, il est préférable de mettre des gants pour les éplucher).
Réaliser un beurre noisette dans lequel on ajoute les noisettes torréfiées.
Plonger les salsifis dans le beurre et laisser cuire une heure à 85°C.
Réserver sur une plaque avec un papier absorbant.
Avant de les servir, les saisir sans matière grasse dans une poêle bien chaude.

Viennoise de cresson aux noisettes:

50 gr de beurre demi-sel. 50 gr de parmesan.
25 gr de cresson cru.
50 gr de chapelure. 30 gr de poudre de noisettes.
Mélanger le beurre pommade avec tous les ingrédients au mixeur.
Etaler finement sur un papier cresson afin de le couper à votre convenance.

Siphon de cresson aux salsifis/ Faire chauffer la crème et mélanger le tout au mixeur /
Insérer dans le siphon pour le service.

Emulsion de pain brûlé:
50 gr de lait. 25 gr de crème liquide. 15 gr de pain bien grillés et mixés.
20 gr de beurre. Jus d'un demi citron jaune.
Mélanger tous les ingrédients dans une casserole portée à ébullition.
Ajouter un petit jus de citron à la préparation avant de servir.
Emulsionner la préparation à l'aide d'u mixeur pour le service.

Cuisson des pavés de maigre:

Environ 140 gr de pavé de maigre par personne soit 560 gr.
Cuire dans une cocotte à couvert à 70°C environ 30 mn en fonction de votre four.

A la table de... Le 21, Pornic

Après 35 années de bons et gourmands services, Christine et Gérard Corchia passent la main à Valérie et Sylvain Belouin que l'on a connus au Pigeon Blanc, à Vern d'Anjou. Heureux et sous le charme de ce cadre d'exception, vue en cinémascope sur l'océan, direct sur la plage de la Birochère, les Belouin continuent sur le concept développé il y a quelques années par les Corchia, un bar à vins et à manger, entre planches de charcuterie et assiettes bien troussées. Bib gourmand Michelin à Vern d'Anjou, Sylvain Belouin joue la carte d'une cuisine pleine de verve à la technique affirmée.

Iode à tous les étages.

Pour détourner le regard de l'océan, l'assiette doit se faire séductrice. Ceviche de lieu jaune, légumes cuits (courgettes, patates douces, pois mange-tout, carottes), crus (radis, concombre), huître croustillante, salicorne de la Bernerie, feuille d'huître végétale pour couronner le tout, viennent percuter les papilles, du tonique, un peu de piquant, du craquant / croquant, un avis de grande fraîcheur avec le ceviche, du croustillant puis l'uppercut iodé de l'huître, en fulgurance, la feuille d'huître finissant le travail de sape gourmand.

Qui pétille comme l'écume.

A suivre des ravioles de langoustines, cœur d'artichaut, asperges, tomates confites, fenouil et oignon confit, consommé avec les têtes de langoustines infusées avec de la citronnelle et du kumbu, un plat qui pétille comme l'écume, un côté caressant, de la douceur sur la vivacité, les ravioles furieusement bonnes, presque miellées par une addictive purée de patates douces. Sylvain Belouin met le potager en vedette avec une assiette végétarienne, asperges, concombres, radis, admirablement cuits, une purée de courgettes au safran met dans le mille, copeaux de parmesan et ciboulette annoncent de suaves gnocchis au parmesan.

Terre et mer.

La cuisine de Sylvain Belouin possède l'énergie d'une marée montante, le tempo ne faiblit pas avec ce mix diabolique, langoustine et poitrine confite de cochon, courtisés par des petits pois primeur, carottes et oignons nouveaux en grande forme. Dans une élégance canaille, le tendre cochon joue la parfaite entente avec la divine langoustine. En finale rafraîchissant, c'est la fête à la fraise, en sorbet, en morceaux sur un sablé, en jus, et en dévoués compagnons, une onctueuse crème diplomate (pâtissière mascarpone) et des pistaches caramélisées. Avec une cuisine qui galope entre la terre et la mer, dans un dialogue bien trempé et enthousiaste, dans un lieu béni par Neptune en personne, Valérie et Sylvain Belouin comptent bien mener le 21 à bon port, vers de prometteurs horizons.

Le 21.
Bar à vins et à manger.
21 rue de la plage de la Birochère.
44210 Pornic.
Tel. 02 51 18 15 95.
www.le21-pornic.fr

La recette de Sylvain Belouin,
Le 21, Pornic.

La Recette

Gnocchis au parmesan, purée de courgettes bio au safran, légumes crus cuits.
Pour 4 personnes.

Gnocchis:
500 gr de pommes de terre Agatha.
250 gr de farine, 1 jaune d'oeuf, sel, piment d'Espelette.
Pm huile d'olive 1ere récolte, copeaux parmesan.
Ciboulette, estragon, cerfeuil, gros sel.

Cuire les pommes de terre en robe des champs, départ eau froide salée avec une poignée de gros sel. Laisser cuire 20 à 30 minutes.
Egoutter les pommes de terre, les éplucher chaudes puis les passer sur un tamis fin.
Ajouter la farine petit à petit. Mélanger avec les mains et ajouter le jaune d'oeuf.
Bien malaxer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Finir en ajoutant le parmesan, les herbes et l'huile d'olive, sel et piment d'Espelette. Bien mélanger.
Réaliser des boudins puis tailler les gnocchis.
Les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 1 minute puis les rafraichir dans l'eau glacée. Egoutter et réserver.

Légumes crus cuits.
8 carottes nouvelles, 4 navets nouveaux, 8 radis.
1/2 concombre, 1 botte d'oignons.

Eplucher les carottes et les navets. Tailler l'oignon en morceaux. Dans une cocotte faire suer au beurre les légumes puis ajouter un bouillon de légumes. Laisser cuire
15 à 20 minutes pour qu'ils soient fondants. Les égoutter puis saler et poivrer.
Tailler les radis et les concombres à la mandoline assez fins puis les plonger dans l'eau glacée pendant 10 minutes. Les égoutter et réserver.

Purée de courgettes.
6 courgettes bio.
Pm pistils de safran. Huile d'olive, sel et poivre.

Laver les courgettes puis les tailler à la mandoline très fin. Les faire sauter dans une poêle avec de l'huile d'olive sans coloration pendant 10 minutes. Les mettre dans un mixeur puis mixer au maximum en ajoutant 5 cl d'huile d'olive et quelques pistils de safran jusqu'à une consistance lisse. Saler et poivrer.

Finition.
Dans une poêle, chauffer la purée de courgettes puis rouler les gnocchis dedans pendant
5 minutes. Chauffer les légumes cuits puis les assaisonner avec un jus de citron vert et l'huile d'olive, sel, piment d'Espelette.
Dans une assiette, dresser les gnocchis avec la purée de courgettes, ajouter les légumes crus cuits et quelques copeaux de parmesan, quelques pousses de salade puis déguster aussitôt!

Chambre avec vue.

Respirer les embruns, voir la mer, marcher le long du chemin des douaniers, boire un verre sur le port, aller tenter sa chance au casino, le tout sans prendre l'avion ni faire des milliers de kilomètres par ces temps hasardeux de déconfinement, c'est possible et c'est à Pornic. A l'hôtel Beau Soleil, l'unique hôtel sur le port de Pornic, ouvert depuis 1982, Romain Vételé et Julie Trasbot, qui ont repris l'hôtel en mai 2019, ont su garder l'esprit maison de famille, favorisant l'échange avec les clients, habitués ou pas. *"Pour le petit déjeuner, on met en avant les produits frais et les producteurs locaux: la Fraiseraie pour les confitures, la ferme Gineau pour les yaourts bio, la tomme de vache bio avec la ferme du Marais Champs à Villeneuve-en-Retz,"* déclare Julie Trasbot, *"et on mange dans la vaisselle de la Faiencerie de Pornic"*. Si on ajoute que Romain Vételé concocte le far Breton, le caramel au beurre salé, les cakes et autres gâteaux maison, la journée ne peut que bien commencer. *"L'hôtel est deux étoiles mais nous faisons en sorte de lui donner toujours plus de charme et d'être dans la qualité, comme par exemple le plateau de courtoisie dans les chambres"*, ajoute Julie. On conseille la chambre 207 avec sa double vue sur le port et le château...

Hôtel Beau Soleil
70 Quai Leray - 44210 Pornic
Tel : 02 40 82 34 58
www.hotel-beausoleil-pornic.com

POLYCAVE
CONSTRUCTEUR DE CAVES À VIN

Votre future cave, ronde ou rectangulaire ?

Showroom : ZA Sainte Anne RN 165 SAINT-ÉTIENNE-DE-MONTLUC
02 40 57 18 88 I www.polycave.fr

WINENOT
vins & spiritueux

Caviste libre depuis 1999 - Défenseur d'une viticulture propre et durable

ANGERS
9-11, avenue Patton
02 41 48 15 09

AVRILLE
30 avenue Pierre Mendès France
02 41 37 90 60

www.winenot.fr

Nishikidôri
Épicerie fine japonaise
Les Saveurs traditionnelles du Japon

Nishikidôri, la gastronomie japonaise
nishikidori.epicerie.japonaise
lecomptoirdespoivres
lecomptoirdespoivres

Nishikidôri - LE COMPTOIR DES POIVRES Z.A.C de l'Aéropôle - 140 rue Georges Guynemer 44150 Ancenis
Tél : 02 40 83 59 37 - OUVERT le mercredi de 14h à 18h . le vendredi de 13h à 19h . le samedi de 11h à 19h

Domaine Escogriffe,
une affaire de famille

Domaine Escogriffe,
une affaire de famille

Domaine Escogriffe, derrière ce nom aujourd'hui peu usité se trouve la famille Legagneux. Escogriffe, définition : *« homme de haute stature, souvent très mince et au physique étrange, mal bâti, dégingandé »*. L'explication, Dominique, Patrick et Diane, la fille de Dominique, dépassent tous les trois le mètre 80. Romain, le frère de Diane, qui les rejoint à l'aube des vendanges 2018 ne dépasse pas le mètre 80, ce qui explique le tabouret sur le logo des 4 du domaine.

Le Domaine Escogriffe est créé au printemps 2017 sur 10 hectares, à Coutures. Il en fait aujourd'hui 20. C'est une association familiale réunissant Dominique et Patrick Legagneux, agriculteurs-viticulteurs depuis 25 ans en Anjou, à Blaison-Gohier, Romain le fils de Dominique, et Diane.

Diane Legagneux, 28 ans, après un DUT agronomie, part faire des stages dans le Médoc. Puis direction Dijon pour des études d'ingénieur agronome en alternance et un stage à l'autre bout du monde, en Tasmanie. C'est à Sup Agro Montpellier qu'elle obtient son double diplôme d'ingénieur agronome spécialité viticulture et d'oenologue (DNO Diplôme National d'Oenologie) et travaille deux années dans le réputé domaine viticole Mas de Daumas Gassac de la famille Guibert dans le Languedoc. En 2017 c'est le retour dans les terres angevines pour l'aventure Escogriffe.

Aujourd'hui Diane s'occupe de la vinification, de l'étiquetage, de l'accueil des visiteurs, des livraisons chez les clients, fait connaître le domaine sur des salons (Angers, Nantes), la polyvalence fait partie intégrante du métier. Le vignoble s'étend sur plusieurs appellations, Anjou, Aubance, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou... *« Pour les appellations Coteaux de l'Aubance, nous avons des parcelles situées sur les fameux schistes d'Anjou (St Melaine-sur-Aubance), sur Coutures, le terroir est très marqué par un sous-sol calcaire (tuffeaux), à Blaison-Gohier, les sols sont sablo-limono-argileux. »* *« Chaque cuvée à son histoire, »* raconte Diane Legagneux, *« Amor Fati, c'est le début d'une histoire, c'est la première cuvée de prête en 2017, Chez Paulette, l'Anjou rouge, c'est une parcelle louée à une nommée Paulette, Chant d'Automne, Grolleau gris pétillant, sent vraiment le fruit de la vendange... »*

« On va faire la 4e récolte et on va commencer la conversion bio. On a déjà commencé les essais depuis trois ans, desherbage mécanique, traitements naturels », se réjouit la viticultrice. Escogriffe au féminin et quand même pas vraiment conforme à la définition du dictionnaire, Diane Legagneux entend bien mener l'affaire de famille vers un avenir des plus prometteurs.

Chez Paulette 2018 Aoc Anjou rouge

Cépage et localisation Cabernet franc de Coutures (calcaire). Description du millésime 2018: Oeil, robe marquée, rouge grenat. Nez, arômes de cassis, épicées. Bouche: équilibrée, tanins présents mais fins, fruits rouges présents. Belle longueur en bouche. Potentiel de garde: à boire dans sa jeunesse (entre 2 et 5 ans). Conseils de dégustation: A déguster entre 14 et 15°C, sur de la charcuterie. Accompagne parfaitement les viandes grillées (rouges ou blanches). Se marie idéalement avec un fromage.

Bel Essor 2018 Aoc Coteaux de l'Aubance

Cépage et localisation, Chenin blanc implanté à St Melaine-sur-Aubance , sol de schistes avec traces de veines ardoisières. Description du millésime 2018: Oeil, robe jaune or, très prononcée, évolution vers reflets ambrés avec l'âge. Nez, arômes de fuits à chair blanche, fleurs blanches (acacia), coing, léger miel (acacia également). Bouche, équilibrée (équilibre sucre/acidité/fruité), minéralité, fraîcheur apportée par l'acidité et belle longueur en bouche. Conseils de dégustation: A déguster entre 6 et 8°C, sur des bouchées apéritives, du foie gras pour les entrées. Pour les plats, foie gras poêlé, poissons en sauce, volaille crémée, cuisine exotique relevée. Desserts chocolatés.

A Coeur Joie 2017 Aoc Anjou Villages

Cépage et localisation, Cabernet Franc de Coutures (calcaire). Description du millésime 2017: Oeil, robe marquée, rouge grenat. Nez, arômes de fruits noirs (type cassis), fleurs (iris, violette). Bouche, équilibrée, ample, charnue. Complexité des tanins (soyeux, apparaitrons avec la garde). Conseils de dégustation: A déguster entre 15 et 16°C. Accompagne parfaitement les viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, également avec des volailles rôties ou farcies. S'accorde très bien avec des fromages de caractère.

Domaine Escogriffe
Lieu-dit "Montsabert". Coutures. 49320 Brissac-Loire-Aubance.
Tel. 06 59 58 40 14.
www.domaine-escogriffe.com

Au restaurant du Castel Marie-Louise, dans un décor où cosy rime avec confort, c'est bien installé dans un fauteuil que l'on peut savourer la cuisine du lieu . Depuis 34 années, Eric Mignard tient bon la barre de ce vaisseau gourmand et emmène toujours à bon port ses heureux convives. Mais attention, confortable n'est pas synonyme de train-train. Car ici la cuisine trace bel et bien des sillages profonds, tirant des bords intimes et se régénérant sans cesse au contact de l'océan si proche, vive d'un iode invoquant illico les dieux de la mer.

Une cuisine d'aujourd'hui. Axé sur la pêche durable, le chef travaille depuis des années avec des producteurs locaux. On cite Jean-Philippe Gallas à Batz sur Mer, qui fournit les coques pêchées à pied ou Jean-Marie Pedron, les Jardins de la Mer, au Croisic, qui ravitaille le restaurant en algues et herbes sauvages, criste marine et autre pourpier maritime. Le chef **Eric Mignard, Jérémy Coirier,** chef adjoint, au parcours sans faute, Anne de Bretagne ** époque Philippe Vételé (3 ans), la Villa à Calvi * en Corse ou encore la Butte * en Bretagne (3 ans), finaliste du Concours Olivier Roellinger, concours européen axé sur le poisson et la pêche durable, avec Ethic Ocean, et **Charlotte Auffret**, sous cheffe, donnent une vision précise, dans des créations autant visuelles que sensitives aux évocations marines, d'une cuisine d'aujourd'hui, impliquée et responsable.

Embruns dans les papilles. Le voyage commence avec un thé de crevettes grises, en douces détonations de saveurs maritimes, le thé, d'abord consommé de crevettes grises, puis aromatisé avec citronnelle, yuzu, gingembre, infusé au dernier moment dans la théière avec des algues et dégusté avec une brioche aux algues fraîches du Croisic, les dites saveurs se continuant en bouche, comme une onde bienfaisante. A suivre un plat en deux éléments joue la complémentarité, l'huître «Claire de Jade» de Bourgneuf en Retz, cuite au barbecue, navet daïkon et tartare d'algues, et le chinchard, pêché du jour, mariné nature, radis, fenouil sauvage, yaourt au jus d'huître. Sans bouger du fauteuil, l'huître nous emmène sur la plage, superbe, éclaboussée d'iode, primitive et sauvage comme aux premiers temps lorsque nous sommes sortis de l'eau, de la matrice. Le lien est là. Le chinchard, en frais et cajoleur contrepoint vivifiant, joue l'idéal complice.

Prend la vague. Encore un duo percutant, des ormeaux de Plouguerneau (Finistère), déglacés au Muscadet, dulce, rattes de Noirmoutier, avec une onctueuse sauce montée au beurre, les ormeaux, fondantissimes, font face à des coques «pêche à pied», dans un sachet, ouvert devant le convive, révélant de suite leurs effluves iodées, en sublimes serviteurs d'une nature prodigue. Une carotte prend la suite, entre végétal et océan, sirop de carotte, crevette grise, encornet, aster maritime, la carotte comme une douceur, genre friandise terrienne. On n'oublie pas ce bluffant lieu jaune de ligne, cuit à l'eau de mer, la chair immédiatement fondante, petit jus de rouget de roche s'insinuant voluptueusement dans la chair du lieu jaune, chahutant nos sens, l'océan toujours magistralement présent. Pour reprendre pied sur terre, un dessert avec yaourt de brebis, meringue et framboises de Damien Rio, arrosé d'un miel d'été d'Alain Rey, fait un final élégant et exquis. Le Castel Marie-Louise a su prendre la vague d'une cuisine décomplexée et inventive, stimulante et raffinée, faisant la part belle aux merveilles de l'océan. On embarque...

A la table de...

Le Castel Marie-Louise, La Baule.

La recette de... Jérémy Coirier,
le Castel Marie-Louise, La Baule.

Ceviche de chinchard, coques "pêche à pied" crème iodée, huîtres "Clair de jade" à la braise.
Pour 4 personnes.

Ceviche de chinchard.
1 pièce de chinchard (environ 600 gr). 20 coques. 1 botte radis de couleur. 1 yaourt type brebis. 1 citron jaune. 1 citron vert. 2 ml de jus de yuzu. 10 gr de salicorne. 1 fenouil. Pousses diverses (oseille, fenouil sauvage, oxalis...). 1 cl de vin blanc. Thym / laurier. Huile d'olive. Piment d'espelette. Sel / poivre.

Huître à la braise.
4 huîtres. 1 radis daïkon. 30 gr d'algues fraîches (nori, dulse, laitue de mer). Huile d'olive. 15 cl de vinaigre de riz. 10 cl d'eau. 50 gr de sucre. 10 gr d'échalotes.

Ceviche de chinchard:
Lever et désarêter le chinchard. Placer les filets entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les taper légèrement afin de les aplatir le plus fin possible. Porter le vin blanc à ébullition en y ajoutant une branche de thym ainsi que du laurier, y cuire les coques très rapidement, les retirer dès qu'elles sont ouvertes, garder le jus de cuisson et le refroidir. Cuire quelques salicornes 10 secondes dans une eau bouillante salée, les débarasser dans une eau glacée afin de stopper la cuisson et de fixer la chlorophylle. Réaliser quelques copeaux très fins de radis de couleur et de fenouil dans l'idéal à la mandoline, les conserver dans une eau glacée afin de bien les raidir. Réaliser la crème iodée en battant légèrement un yaourt de brebis et y incorporer le jus de cuisson des coques refroidies au préalable, y ajouter quelques gouttes de jus de citron jaune et vert ainsi qu'un trait de jus de yuzu, rectifier l'assaisonnement.
Réunir quelques pousses fraîches dans un bol, les lustrer légèrement à l'huile d'olive, sel et poivre (ex: oxalis, fenouil sauvage, criste marine, aster maritime...). Réaliser la marinade en mélangeant tant pour tant jus de citron jaune et huile d'olive.

Dressage et finition:
Tapisser au pinceau le fond d'une assiette avec la marinade. Disposer le chinchard et appliquer à nouveau au pinceau la marinade. Assaisonner les copeaux de fenouil et de radis dans cette même marinade d'huile d'olive et jus de citron plus fleur de sel. Saucer délicatement et généreusement la crème iodée sur toute la surface de l'assiette. Déposer tous les éléments un à un harmonieusement sur le chinchard (radis cru, fenouil, salicornes, pousses fraîches).
Pour la finition, assaisonner régulièrement de fleur de sel, piment d'Espelette, moulin à poivre et finir l'assiette à l'aide d'une râpe à agrumes avec un zeste de citron vert, déguster.

Huîtres à la braise:
Réaliser un appareil à pickles en portant à ébulittion le vinaigre de riz, l'eau et le sucre.Réaliser des rondelles de daïkon très fines et venir y verser l'appareil à pickles bouillant, réserver de côté (l'idéal est de réaliser cette préparation au moins la veille pour le lendemain). Ouvrir les huîtres, les décoquiller, garder la coquille de côté ainsi que le jus.Plonger les huîtres 5 secondes dans une eau bouillante afin de les bomber très légèrement, les débarasser dans une eau glacée immédiatement. Hacher les algues fraîches soigneusement au couteau et y ajouter une échalote ciselée.

Dressage et finition:
Récupérer les coquilles d'huîtres et tapisser le fond avec le mélange d'algues et échalote.
Replacer les huîtres dans leurs coquilles et venir les recouvrir une à une avec une rondelle de radis daïkon en pickles. Y verser quelques de jus d'huîtres et un trait d'huile d'olive. Placer les huîtres dans le barbecue allumé au préalable afin de les tiédir environ 2 mn. Si possible couvrir et fumer selon votre envie (thym, laurier, foin, aiguilles de pins...), déguster à la sortie du barbecue.

Infos pratiques :

Menus: 68 euros, 85 euros, 120 euros.

Le Castel Marie-Louise. Relais & Châteaux.
1, avenue Andrieu. 44500 La Baule.
Tel. 02 40 11 48 38.
www.castel-marie-louise.com

A la table de...

Le Moulin de L'Epinay, La Chapelle Saint-Florent, 49

Attention spot gourmand ! On fait son mea culpa, comment être passé à côté de cette table formidable où, loin des clivages et des cartes postales régionales, et ce depuis douze années, Amandine et Christophe Debray accueillent en toute simplicité les heureux convives. C'est d'abord la vue qui scotche d'emblée, on est sous un moulin et on domine toute la vallée de la Loire, et bien plus loin, avec un horizon sans limites, Saint Florent le Vieil en lointaine sentinelle. Le meilleur est à venir avec des assiettes virevoltant sur les frontières exploratrices d'une cuisine érudite et ludique.

Assiette avec vue.
Christophe Debray envoie un tataki de filet mignon, pointes d'asperges, burrata à l'huile d'olive, frite de langoustine, pistou de basilic, goutte de citron confit, chips de patate douce et vitelotte. Grande tendreté pour le filet mignon, saveurs terriennes pour les pointes d'asperges, le pistou en étendard sudiste et la frite de langoustine comme un air de fête, la vue en sus, et nous voilà ravis et confiants pour la suite...

Sur le podium.
Et la suite ce sont des huîtres pochées, tomates cerises farcies de chair à saucisse, petits pois et écume de cumbawa, où Christophe Debray nous prend par les sentiments, éclaboussant l'assiette d'une verve impertinente. Comme des bijoux iodés, les huîtres ultra fondantes font frissonner de plaisir le palais, les petits pois plein d'allégresse, le printemps en bandoulière, la chair à saucisse des tomates farcies se fait moelleuse, passagère et complice, ne se la ramenant pas, laissant à l'huître le devant de la scène. Chaque cuillère vient percuter les sens olfactifs, on slurpe tranquillement pour faire durer, pour ne rien omettre de l'assiette sachant que tout a une fin.

Pas de répit.
Christophe Debray remet le couvert avec un turbot rôti, blésiotto et escabèche de moules, tempura de saucisse de Morteau, crème d'ail, réduction de pommes de terre aux saveurs de truffe et pistou de basilic. En stéréo entre terre et mer, l'assiette joue sans ambages le mariage pas que de raison mais plutôt d'amour. Le turbot, cuisson au top, la chair suave, fait de l'œil à la géniale tempura, le blésiotto, le grain bien délié, dégaine ses arômes salvateurs. La fourchette idéale : racler un peu de réduction de pomme de terre aux saveurs de truffe puis ramasser du blésiotto, le turbot par dessus, de la pointe de la fourchette, happez de la crème d'ail, mettre le tout à la bouche en humant, renouvelez l'opération jusqu'à liquidation totale de l'assiette. L'alchimie se fait à chaque assiette par le traitement impeccable des produits et le juste équilibre entre chacun.

Nem tueur.
Le chef, qui excelle aussi dans le sucré, finit les agapes avec une ganache chocolat Jivara, tuile de grué de cacao, nem au chocolat coulant, macaron aux spéculoos avec, à l'intérieur une bille de sacha inchi (cacahuète des Incas), tiramisu aux fraises, tuile à l'orange. On voyage entre l'onctuosité du chocolat de la ganache, le croquant des tuiles, la caresse du tiramisu et le goûtu macaron. Une mention pour cette tuerie nommée nem au chocolat coulant, friture parfaite pour chocolat frémissant. Y a-t-il du rabe ? Le plus c'est que l'on ressort du restaurant dans la même condition que l'on y est rentré, l'estomac non lesté et l'esprit serein. Une très belle surprise, à quelques kilomètres du siège de Gastronomica, cantine en vue...

Infos pratiques :

Menu du marché, le midi du lundi au vendredi et les mardi et jeudi soir, 18 euros.
Menu du Moulin, 32 euros, 38 euros.
Menu Découverte, 42 euros, 52 euros, 72 euros.
Menu Dégustation (menu surprise), 2 entrées, 2 poissons,
viande, fromage et dessert, 66,50 euros.

Ce que l'on déguste.
Huîtres pochées / chair à saucisse / tomates / petits pois
Turbot / moules / blésotto / saucisse de Morteau
Veau / olive / conchiglies / brocolis
Crémeux / chèvre frais / tacos / melon / jambon
Gourmandise / chocolat / macaron / fruits

Le Moulin de L'Epinay.
Rue de l'Evre. La Chapelle Saint-Florent.
49410 Mauges sur Loire.
Tel. 02 41 72 70 70.
www.restomoulinepinay.com

Demoiselles d'Anjou,
l'assiette haute-couture.

Le visage des **Demoiselles d'Anjou**, c'est depuis septembre 2019, **Cléa Malbezin.** Créées en 2016 avec sa soeur Manon, aujourdhui Cléa, la technicienne et créatrice du duo, assure seule les destinées de la marque. Le cursus: designer textile option textiles matériaux surfaces à l'ESAAT de Roubaix, puis une licence décoration d'intérieur à Athènes en Grèce et enfin un Master en verre design architecture à Nancy.

"Artisan verrier designer", ainsi se désigne Cléa Malbezin, *" je suis ma propre directrice artistique"* ajoute-elle. Les Demoiselles d'Anjou possède aujourd'hui une collection d'une cinquantaine de modèles. *"J'essaie de faire deux collections par an. J'applique les principes et les codes de la mode que je retranscris sur les assiettes que je façonne comme je pourrais concevoir des vêtements. J'adapte les motifs selon les tendances"*, explique Cléa Malbezin, qui n'est pas designer textile pour rien. Verrier à la main, la créatrice pratique la technique du fusing thermoformage et travaille en contact direct avec la matière, dans l'art de doser et de mélanger les pigments de verres colorés afin d'obtenir des teintes uniques.

"Pour le sur-mesure, c'est un dialogue avec le chef pour lui créer une assiette qui lui ressemble. Je lui garantis évidemment l'exclusivité". Aujourd'hui le bouche à oreille des chefs fonctionne bien et les commandes affluent. Anne de Bretagne ** à la Plaine sur Mer, Pascal Favre d'Anne * et Sens à Angers, le Pourquoi Pas * à Dinard, Olivier Samson * à Vannes, la Grande Cascade * à Paris...sont quelques uns des clients de la maison. Assiettes haute couture, pour sûr..

www.demoisellesdanjou.com

Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

Les recettes de la vie

Jacky Durand est reporter et chroniqueur culinaire. Pour Libération, il publie chaque jeudi « Tu mitonnes », et des récits gastronomiques dans les pages Food du samedi. Pour les Matins de France Culture, il intervient dans une rubrique hebdomadaire, « Les Mitonnages de Jacky ». Auteur de livres de et autour de la cuisine, il a aussi publié Le Cahier de recettes (Les Recettes de la vie, en version poche). Ce roman décrit, dans les années 70, les rapports entre Julien et son père Henri, plutôt taiseux, cuisinier et propriétaire du Relais Fleuri, restaurant bourguignon populaire. Autour de la cuisine et de ses gestes, c'est une histoire de vie qui se joue, avec beaucoup de tendresse, une transmission symbolisée par un carnet de recettes perdu qui sert de fil rouge au récit. Un livre qui évoque aussi la dureté du métier de cuisinier et qui est écrit autant avec les doigts sur le clavier que sur le fourneau !

Gastronomica : Jacky Durand, vous avez écrit des livres autour de la gastronomie, et un premier roman (Marguerite), comment est arrivé celui-ci, qui reprend votre goût pour la cuisine ?

Jacky Durand : D'abord il creuse une question centrale pour moi, présente aussi dans mon premier roman, la question de la solitude. Entre Henri et Julien, les liens sont forts mais il s'agit d'une sorte de solitude à deux. Je voulais aussi traiter de la transmission, qui est une notion qui me tarabuste depuis longtemps. Et quoi de mieux que la cuisine pour le faire ! De mes discussions avec de nombreux chefs cuistots, j'ai remarqué que beaucoup pensaient ne pas savoir transmettre leurs connaissances. « J'ai pas les mots », disent-ils souvent. Pourtant, dès qu'on les fait parler un peu, ils sont intarissables sur leur métier. Par une sorte de complexe, ils opposent l'aspect technique et l'aspect « littéraire » de leur activité. Comme si cuisiner était de l'ordre de l'instinct plutôt que

de l'intelligence. J'ai voulu réhabiliter cette « intelligence de la main », qui est globale, qui est le prolongement du cerveau, donc de l'ensemble de l'intelligence. Quand Julien demande à son père, pour une recette, combien il faut mettre de sel, Henri lui répond : « le creux de la main ». Henri pense que c'est empirique mais il ne se rend pas compte de tout ce qu'il faut comme talent, comme ampleur de savoir pour avoir compris ça. Cela me permettait de parler de ce qui se transmet par l'observation. Comme Julien, qui observe et décrit tous les gestes que fait son père, puis qu'il reproduit.

G : Pourtant le vocabulaire culinaire est d'une richesse et d'une précision incroyable ! Les gestes, les ustensiles, les préparations, les textures, les goûts des aliments... Il y a de quoi décrire de façon littéraire et presque poétique les arts culinaires !
J.D. : Comme dans de nombreux autres professiions. Mais comme ailleurs, cette richesse se perd, pour de nombreuses raisons, à commencer par une sorte de « taylorisation » du métier. De plus en plus, on parle « d'assemblage », c'est-à-dire de tâches précises, plus ou moins répétitives, où l'on travaille sur des produits déjà élaborés ailleurs. Il est de plus en plus difficile pour un jeune de connaître le métier dans sa globalité, et le vocabulaire qui va avec.

G : La transmission, c'est pourtant quelque chose de « naturel » et courant en cuisine, non ? Que ce soit au niveau professionnel, ou personnel, en famille, entre une mère et sa fille ou son fils ?
J.D. : Oui et c'est cela qui nous lie. Cuisiner, c'est du sentiment (un de mes premier livre s'appelle : « Cuisiner un sentiment »). Déguster un plat, c'est tirer le fil d'une vie, c'est connaître ou découvrir une tranche de vie, forcément liée à celle ou celui qui l'a confectionné. C'est comme cela que j'ai commencé à m'intéresser à la cuisine. Quand j'étais reporter de terrain, je me suis aperçu que beaucoup de choses se jouaient, que des vies se racontaient plus naturellement autour d'un repas, ou de sa préparation. C'est ce que je raconte aussi dans ce roman. La nourriture est partout dans notre vie ! C'est une résonance, un bruit de fond permanent. C'est un des premiers gestes à la naissance, la mère qui donne le sein à son enfant. Jusqu'au bout, où ne plus avoir envie de s'alimenter est souvent un signe de fin de vie.

Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

© Julien Falsimagne

G : Le roman insiste aussi beaucoup sur la dureté du métier, son ingratitude. « Tout plutôt que cuisinier » dit Henri à son fils.

J.D. : Il faut replacer le roman dans son époque, les années 70, encore dans les Trente glorieuses, où le travail manuel n'était pas valorisé, voire pouvait être ressenti, comme le père de Julien, comme une sorte de honte. Devenir un « col blanc » pour changer de classe sociale était envisageable. Ceci dit, cette difficulté et cette rudesse des métiers de cuisine est toujours valable et je trouve qu'on en parle pas assez. J'ai voulu sortir de cette mythologie qui est en train de se créer, avec les émissions de télé-réalité notamment, où on s'imagine qu'il suffit d'aimer manger et de manier une casserole pour savoir cuisiner : des chefs me racontent qu'ils voient maintenant arriver des jeunes qui souhaitent devenir cuisinier et s'imaginent qu'en un claquement de doigts ils vont devenir des chefs au top ! Il y a un vrai malentendu. Il faut des années de travail pour tout maîtriser ! 10 à 15 ans selon les cas. Et, oui, c'est un métier qui peut être gratifiant mais prenant, fatiguant, avec des journées souvent à rallonge.

G : Dans ce roman, il est beaucoup question des rapports entre les mots et la cuisine. Est-ce qu'on peut établir un parallèle entre écrire et cuisiner ?

J.D. : Absolument ! Faire des pâtes, par exemple, c'est prendre une casserole d'eau, des pâtes, un peu de sel, du beurre ou de l'huile d'olive ou une sauce tomate pour accompagner. En 3 ou 4 ingrédients, 3 ou 4 gestes, vous avez créé une petite phrase culinaire ! Avec les mots, c'est très voisin : il est aussi nécessaire de faire des assemblages, des dosages. On ajoute un adjectif pour épicer la phrase, on change un verbe pour l'équilibrer. Et comme en cuisine, j'ai constaté, pour mon cas, qu'on apprend, avec l'âge et l'expérience, à ne pas en faire trop. Un défaut souvent constaté quand on est jeune cuistot, c'est de vouloir en faire beaucoup. On mélange trop de saveurs, on ajoute trop d'ingrédients... Pour s'apercevoir avec les années qu'une sole peut être délicieuse juste poêlée au beurre et avec un filet de citron. En écriture, j'ai aussi appris à dégraisser, alléger des phrases trop longues, enlever des adverbes qui les rendaient indigestes. En cuisine comme en écriture, le goût et le sens ne doivent pas être écrasés ! Et puis, j'aime écrire dans ma cuisine. C'est une sorte d'intime. Écrire pendant que quelque chose mijote, entouré d'objets, couteaux ou plats qui ont une histoire, cela m'aide et me stimule !

Biblio gourmande

À déguster : Le Cahier de recettes (Stock, 2019) > Les Recettes de la vie (version poche ; Gallimard, 2020) ; L'absinthe, dix façons de la préparer (L'Epure, 2018) ; Voyage amoureux dans la cuisine des terroirs (Carnets nord, 2016) ; Tu mitonnes ! ...l'été (Carnets nord, 2013) ; Tu mitonnes ! ...l'hiver (Carnets nord, 2012) ; Cuisiner un sentiment (Carnets nord, 2010) ; etc.

Du coté de Bordeaux

Château Haut-Bailly
Rose Haut-Bailly 2019

Le Château Haut-Bailly présente Rose Haut-Bailly 2019 dans un nouvel écrin. Un design épuré avec une étiquette modernisée, une bouteille plus élancée, un bouchon en verre qui la rend réutilisable et donc durable.
Depuis 2004, lorsque les conditions climatiques le permettent, le Château Haut-Bailly propose un "rosé de saignée". Un "rosé de saigné" s'obtient en prélevant quelques hectolitres dès les premières heures de macération du raisin. La fermentation s'opère en cuve à basse température afin de révéler au maximum les arômes fruités. Les vinifications s'effectuent entre 15 et 20°C afin de préserver la fraîcheur aromatique. Rose est un rosé vif et très fruité avec de belles notes florales.
Rose 2019 est vendu entre 17 et 20 euros.

Château Haut-Bailly.
103, avenue de Cadaujac. 33850 Léognan.
www.haut-bailly.com

Château Clément-Pichon Cru Bourgeois Haut-Médoc. Château Clément Pichon 2017.

Le Château Clément Pichon, Haut-Médoc, vient d'être consacré Cru Bourgeois Supérieur à compter du millésime 2018, lors du tout dernier classement. Il a fallu tout d'abord composer avec des conditions climatiques délicates. Une anné globalement très sèche, puis trois nuits, les 21, 27 et 28 avril, aux températures historiquement basses. La production totale du Château Clément Pichon 2017 est de 100 000 bouteilles. Il est issu d'un assemblage 85% merlot, 12% cabernet sauvignon et 3% cabernet franc. Au nez, le vin dévoile des notes de cassis, juteux, friand, il est bien soutenu par ses tanins. L'expression aromatique qui se révèle en bouche est portée par la structure jusqu'en finale. Le Château Clément Pichon 2017 est en vente au prix de *18 euros environ.*

Château Clement Pichon.
30, avenue du Château Pichon. 33290 Parempuyre.
www.fayat.com

N° 2 sortie en Octobre 2020

xavier gélineau

www.xaviergelineau.com

Atelier, 8 traverse des Banchais 49100 Angers 02 41 37 17 21
Galerie Angevine, 14 Boulevard Carnot 491000 Angers

GASTRONOMICA ®

depuis 2007