GASTRONOMICA

Gratuit - Hiver 2020

Angers / Nantes

N°42

ILS PENSENT À NOUS, *PENSONS À EUX !*

Restaurateurs, producteurs, artisans, vignerons, distributeurs... en ces temps de crise sanitaire, c'est toute la filière alimentaire locale qui est fragilisée.

Click and collect, livraison, marchés ou chais ouverts, les acteurs de la gastronomie angevine pensent à nous et s'organisent : profitez de la qualité de leurs produits et savoir-faire ! Toute l'année ils font rayonner notre territoire et son art de vivre, et ils restent à notre service pendant toute cette période compliquée. La table est dressée, à notre tour de penser à eux et de consommer local !

#angers #anjou #foodangers #vinsdeloire

Food'Angers

Retrouvez toutes les infos pratiques

| www.foodangers.fr

www.tourisme.destination-angers.com

© Photo Aude Maggio, Maison Flores, Baronnes George, Château des Forges - Angers Loire Métropole 2020

Au menu

4/ En primeur
6/ L'Ardoise, Angers
8/ QG Copernic, Nantes
10/ QG La Madeleine, Angers
14/ QG Cathédrale, Nantes
18/ Eugénie, Nantes
20/ Zoom...Gueuleton, Angers
22/ A la table de...Affamés, Angers
26/ L'UN.i et Franck Dépériers
30/ A la table de...Patachée, Avrillé
36/ A la table de...Sépia, Nantes
38/ Dans les vignes...Château de Plaisance
42/ Grand format...Le 1825, Gesté

Edito

Pas essentiels?

Stupéfaction, l'édito pourrait ressembler comme une goutte d'eau à l'édito du no 41 de Gastronomica sorti en début d'été, juste après le premier confinement sauf qu'à cette date de fin novembre, les chefs et leurs équipes sont en plein dedans. Les restaurants ont pourtant été de bons élèves, appliquant à la lettre les contraintes sanitaires recommandées. **Alors boucs émissaires?** Oui. Il vaut mieux s'entasser dans les grandes surfaces de bricolage ou aller acheter un **essentiel** ordinateur dans un **essentiel** magasin. On croit rêver! Pas essentiels les restaurants, pas essentiels le partage et les plaisirs partagés, pas essentielles les assiettes en doux délires réconfortants. Non mais...
Luc Sellier

Couverture / photo Luc Sellier. Restaurant L'UN.i, Nantes.

Gastronomica
N°42 hiver 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

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

Impression :
Dépôt légal à parution.

En primeur... WineNot, Angers et Avrillé

Serpent à Plumes 2019. Domaine de la Calmette.
Le domaine de la Calmette est un jeune domaine de Cahors. Coup de coeur unanime de l'équipe, leur cuvée Serpent à Plumes 2019 est une véritable bombe de fruit. Le merlot chaleureux et séducteur s'associe à merveille au malbec avec ses délicates notes florales et épicées. On ne lui résiste pas! Les quantités sont très limitées, on ne traine pas!!

Savennières 2019. Château de Plaisance.
Gros coup de coeur pour les vins du Château de Plaisance.La vendange 2019 est la signature de son premier millésime, tout en grâce, pureté et précision. En clair, on est séduit par la sincérité des vins et de son autrice. Un Savennières dont on ne peut que souligner la droiture. Avec ses 12 mois d'élevage en barrique, cette cuvée est la promesse d'un vin alliant puissance et minéralité. Digne représentante de son appellation dès sa jeunesse, cette cuvée s'épanouira avec un carafage ou au fil des ans. *" Ce vin a été fait avec beaucoup d'amour, de sueur, d'amitié, de joie, d'énergie, de baguette bien cuite, de tracteur qui fume, de bretelle ajustée et de chemise à carreaux, de portes qui se ferment mal, les yeux aussi, de banc qui craque, nous jamais"*. Vanessa Cherruau.

Retrouver ces deux vins sur la boutique en ligne sur www.winenot.fr et dans les deux magasins.

Muroise et compagnie

La confiture de Noël bio de Muroise et Cie.
Cette jolie confiture artisanale bio élaborée avec des ingrédients sélectionnés avec soin, revisite la traditionnelle confiture de Noël: de généreux et onctueux quartiers de figue bio révèlent la féerie de leurs akènes en constellation, des amandes bio effilées (pour la note craquante), un soupçon de Porto bio Réserve de la Maison Romaritz, pour la note festive et fruitée et bien sûr, du sucre roux de canne bio et équitable.

L'expérience est inédite: la volupté des fruits gorgés de soleil s'équilibre parfaitement avec le croquant des amandes, le tout exalté en douceur par le velours du Porto. L'alliance de ces saveurs et de ces textures promet un moment de raffinement et de plaisir pour les fêtes. Sur des petites brioches chaudes ou une tartine croustillante accompagnée par une tasse de thé relevé d'épices de Noël, mais aussi parfaite avec du foie gras ou un plateau de fromages le soir du réveillon. La confiture de Noël peut aussi s'inviter au pied du sapin...

Muroise et compagnie.
8, rue des Bourreliers. ZI les Dorices.
44330 Vallet.
Tel. 02 28 06 26 39.

Chez mon Chocolatier
GUISABEL®
www.produit en anjou.fr
PRODUIT EN ANJOU
SAVOUREZ
l'Excellence

Drive
DANS NOS BOUTIQUES
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
BOUTIQUE 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

Zoom... L'Ardoise version charcuterie, Angers

Les heureux clients de **l'Ardoise**, drivé par le duo **Brice Sanchez et Thibault Savornin**, connaissent le goût de la maison pour la charcuterie, cuisinée dans les règles, à l'élégance canaille, messagère du partage. Les deux complices sautent le pas et proposent aux professionnels du secteur leur imparable charcuterie, les particuliers ne sont pas oubliés avec de la vente à emporter. L'objectif à moyen terme est d'ouvrir une boutique pour vendre leur production. Le restaurant, que l'on se rassure, continue sa route gourmande.

Addictif...
Toute l'année la maison propose du boudin, de la terrine, du pâté en croûte, des rillettes duo canard/cochon,du jambon blanc... Le pâté en croûte de l'Ardoise c'est une histoire de quatre ans, évoluant avec les saisons, se peaufinant avec le temps, travaillé avec des filets, en ce moment sanglier, pintade, foie gras. Onctuosité et longueur en bouche du foie gras, textures cajoleuses, croûte en pâmoison, on en reprendrait bien une deuxième tranche. Le condiment betterave avec figue séchée et oignons rouges cuisinés au vinaigre envoie de la vivacité. Notons que les cornichons et les condiments sont aussi faits maison.

Du lard et du cochon...
Bis repetita pour la terrine. En 2018, on écrivait sur une terrine d'anthologie, genre première place du podium, elle y est toujours. *"Dans la terrine tout est haché sauf le foie gras et le lard de Colonnata"*, explique Brice Sanchez, Pour la magistrale terrine l'affaire est faite! Le boudin, lui aussi, fait la course en tête, limite fondant, nullement filandreux, vous prenant par les sentiments. *" Pour le boudin, la tête de cochon est cuite au préalable, on la dépiaute, on additionne lard de Colonnata et chorizo, eux aussi cuisinés avant pour dégraisser un maximum"*, résume le chef. Dans tous les cas, professionnels ou particuliers, le plaisir des papilles est assuré.

L'Ardoise. Brice Sanchez et Thibault Savornin.
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 Romain avec son triporteur.

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

QG quartier gourmand Copernic, Nantes
Ø Saumon

Il y a toujours du nouveau chez **Ø Saumon**, rue Copernic. **Vincent Gombert**, malgré ses bientôt huit années à servir le meilleur du saumon, ne s'endort pas sur ses lauriers. Cet hiver, il propose une gamme de saumons marinés aux arômes subtils. On peut se laisser surprendre par celui à la betterave ou au gin tonic, ou se régaler d'avance avec le saumon mariné à l'aneth et à la truffe. Comme à son habitude, Vincent Gombert tranche tous ses saumons devant le client, assurant une grande fraîcheur au produit. L'incontournable saumon des Iles Féroé continue à caracoler dans les meilleures ventes de la maison. Le saumon sauvage de la Baltique, le saumon d'Irlande bio font aussi le bonheur des amateurs.

Dans la famille des poissons fumés, on peut également compter sur l'anguille, la truite, le flétan ou l'espadon. Pour oublier le confinement et retrouver le sourire, on conseille le caviar de la maison Sturia, en oscietre ou baeri, en 30,50 ou 125 grammes. Plaisir assuré! Toujours sur le devant de la scène, le tarama blanc aux oeufs de cabillaud.

Côté traiteur.
Côté traiteur, on trouve des nouveautés comme les beurres de truffe et de caviar, également les oeufs de saumon des Fontaines (oeufs d'omble chevalier) d'une jolie couleur or. Exclusivement sur la période de noël, on peut commander de la truffe. En marinade aigre douce, le hareng est à l'honneur, curry, aneth, épices douces ou oignons. En épicerie , thon, sardines ou anchois sont les emblèmes gourmands de la marque Ortiz. Pour finir en beauté cette étrange année, on trinque avec une Vodka premium ou un excellent vin fin blanc. Comme chaque année, on pense à commander...

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

QG quartier gourmand Copernic, Nantes
Pia Vino

Pia Vino.
Un Prosecco grand cru? Un panettone traditionnel aux fruits confits? Un vrai panini à l'italienne? Pia Vino répond aux attentes des amateurs de produits transalpins et aussi à tous les gourmets. Pia, franco-italienne, sommelière de métier, mène depuis trois ans sa boutique, véritable ambassadrice de l'Italie gourmande. Pia sélectionne directement ses produits auprès des producteurs qu'elle rencontre régulièrement.

Les Pouilles en céramique.
Mêlant l'esthétique au gustatif, l'huile d'olive extra vierge monovariétale de la région des Pouilles se décline en jolies bouteilles de céramique (voir photo), une belle idée de cadeau à faire ou...à se faire! Toujours irrésistible, le risotto à la truffe a aujourd'hui son fan club. La truffe tient son rang gourmand avec un pesto au basilic et à la truffe, une moutarde à la truffe noire de Toscane, des pâtes à la truffe ou encore des noix de cajou au jus de truffe, idéales pour l'apéritif. En nouveautés dans la boutique, on peut acheter en vrac des noisettes du Piémont ou la fameuse pistache de Bronte (village de Sicile sur les pentes de l'Etna).

Burrata et gnocchis.
Au rayon frais, place aux produits artisanaux: charcuterie, antipasti, fromages comme la burrata et la mozzarella... Pia cuisine aussi des plats à emporter, sentant bon l'Italie, raviolis, lasagnes, gnocchis, minestrone, et le véritable panini à l'italienne. Pour les vins, la sommelière a sélectionné le meilleur de la péninsule.

Pia Vino.
3, bis rue Copernic. 44000 Nantes.
Tel. 09 53 91 88 21.
www.piavino.epicerie@gmail.com

QG quartier gourmand La Madeleine, Angers

La Boucherie de la Madeleine

Cuisson du rôti de magret aux figues et au foie gras.
A la cocotte, faire revenir le rôti sur les deux faces, saler, poivrer, ajouter des échalotes finement hachées et les 3/4 d'une bouteille de Coteaux du Layon. Porter à ébullition. Cuire 15 à 20 minutes sur chaque face. Retirer le rôti de la cocotte et réduire le jus.

La Boucherie de La Madeleine.
Quel meilleur remède, par ces temps moroses, que de se dire que même en petit comité on ne s'empêchera pas d'honorer les fêtes avec de la viande au top de la qualité, que l'on fasse ripaille avec du gibier, perdrix, sanglier de chasse, faisan, biche ou que l'on trinque au dessus d'une savoureuse volaille, De Bresse ou des Landes, chapon, dinde, poularde, oie d'Anjou, stars d'un soir (ou d'un midi), comme autant de gourmands moments partagés. Même à deux, on se régalera d'une divine côte de boeuf, à choisir dans l'impeccable sélection de **Yannis Lusson**, Black Angus, Wagyu, Galice et élevages locaux. On peut aussi se délecter sans façon du charnu et tendre porc de Bigorre, élevé en pleine nature. Dans les propositions de Yannis Lusson, le rôti de magret de canard et la Gouline, la nouvelle spécialité angevine, une appétissante tourte concoctée avec des produits de l'Anjou, tomme d'Anjou, crème, rillauds, échalote, champignons de Paris de Saumur et Coteaux du Layon, couronnée pour la maison d'une médaille de bronze en 2019 au Concours de la Gouline. Cerise sur le gâteau, la boutique a fait peau neuve offrant un décor contemporain et chaleureux. Evidemment, pensez à passer commande...

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

QG quartier gourmand La Madeleine, Angers

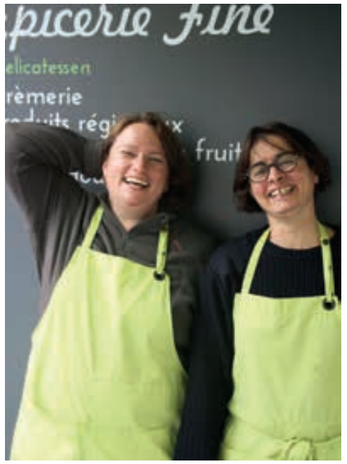
Barthelaix

Pour **Angelina et Jean-Christophe Barthelaix,** le Noël 2020, malgré une année marquée par les confinements, doit rester un moment de fête. Pour donner le sourire aux gourmands, une bûche à tête de renne s'amuse avec les papilles, croquant noix de pécan, crémeux mandarine, soufflé praliné. La bûche bonhomme de neige n'est pas en reste dans le genre anti-morosité avec sa bavaroise vanille, sa mangue-passion et sa mousse noix de coco. Sans être cannibale, ou peut aussi manger le père Noël, croquant framboise, crémeux myrtille et mousse fraise. En grand classique dont on ne se lasse pas, le craquantissime soufflé Cointreau, crème légère Cointreau, écorces d'orange confites au Cointreau, biscuit cuillère, vous prend par les sentiments. Les glaces sont aussi de la fête, meringue/framboise-cranberry/fraise mara des bois ou la fameuse omelette norvégienne, praliné et Grand-Marnier.

En partenaires incontournables du repas, les pains de la maison répondent présents. pain de meule ou aux figues pour le foie gras, pain de seigle ou de campagne pour les fruits de mer, pain aux noix ou aux quatre céréales pour les fromages. Coté douceurs anti-covid, les chocolats, en ganaches, en pralinés (amandes, feuilletés, noisette)...produisent leurs effets bienfaisants. A l'horizon 2021, les galettes seront annonciatrices de jours meilleurs.

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

Zoom... Saveurs du primeur.



On peut commander en ligne sur www.saveursduprimeur.fr
Saveurs du primeur, 6 place Hérault.
49100 Angers.
Tel. 02 41 81 94 80.

Saveurs du primeur.
Depuis maintenant six ans, **Laurence Dutay et Claude Dagouassat** restent fidèles aux principes fondateurs qui ont créé **Saveurs du Primeur**, les fruits et légumes comme coeur du magasin, en privilégiant le local, le bio et l'agriculture raisonnée, *"avec des produits qui voyagent le moins possible pour préserver la fraîcheur et le goût"*, précisent-elles. *"Les produits français sont prioritaires, et on attend la saison, comme pour les kiwis des Landes. Pareil pour le melon"*, expliquent-elles. Fruits et légumes sont donc à 85% français sauf des produits spécifiques comme le curcuma ou le gingembre. Pour les oléagineux, noisette de la Selle de Vihiers ou noix de Corné revendiquent leur origine angevine.

Coté épicerie fine, le principe est le même. Les produits incitent à la convivialité (si,si, cela existe encore..), les mini-rillauds et les rillettes de porc de la ferme Au Goût du Porc à St-Laurent du Mottay, les terrines de canard de la maison Beduneau à la Jumellière, les rillettes de poularde au foie gras et à la truffe du Comptoir du Fougeray (35),escortés d'un joli vin rouge, feront l'affaire. Pour l'apéritif, des tartinables genre le sandre au foie gras et son confit d'oignon des Viviers du Pêcheur de Claude Janin, pêcheur professionnel, ou les rillettes gourmandes de volaille aux écorces de cumbawa des Cocottes de Fougeray, stopperont court à toute mélancolie. On n'oublie pas le fromage avec le Cabri d'Anjou à Chemillé, en chèvre affiné ou frais, et les fromages, beurres et yaourts de chez Gaborit à Maulévrier.

Le sucré se décline en chocolats, caramels, miels (de la Miellerie Angevine), confitures du Jardin des Confitures d'Isabelle Clérot à Vritz, faites avec les fruits de son verger, et aussi un superbe nougat (on a testé, l'adjectif est le bon)...

Pour les fêtes ou pour des cadeaux, l'équipe de Saveurs du Primeur conseille pour composer des coffrets gourmands selon les envies, et propose aussi des corbeilles de fruits frais.

QG quartier gourmand La cathédrale, Nantes

La Crèmerie des Carmélites

Cinq ans déjà que **Stéphane Corre** et sa Crèmerie des Carmélites, rue de Verdun, régalent les amateurs de fromages issus des meilleurs artisans. La boutique fait peau neuve, sols, vitrines, enseigne, pour toujours mettre plus en valeur les produits impeccables de la maison. Pour saliver d'avance, on peut nommer le vacherin de Tarentaise, fromage savoyard, une pâte molle à croûte lavée, brossée plusieurs fois à l'eau salée pendant l'affinage ou le Schlosberger, un fromage suisse du canton de Berne, un beau produit d'alpage idéal pour faire une fondue.

Désirables fromages

On a le droit de craquer pour une tomme au marc de raisin de Thones en Savoie ou un délicieux crottin fermier au poivre au lait cru de chèvre en direct d'une fromagerie de Normandie. Coté sud-est, on se laisse tenter par le ondua vieux du Pays Basque, un mélange brebis et chèvre. Coté altitude, c'est le bleu du Val d'Aillon du massif des Bauges en Haute Savoie, un fromage au lait cru de vache qui nous fait de l'oeil. Coté local, on prend parti pour la tomme des Allerons bio du Bignon, au sud de Nantes, aussi au lait cru de vache. On peut accompagner tous ces désirables produits avec les beurres crus de vache d'Adélaide et Pascal Pineau de Thouars dans les deux-Sèvres.

Dans les cartons de Stephane Corre le projet de création d'une cave d'affinage non loin de la fromagerie actuelle pour faire maturer à point, par exemple, rendre un chèvre plus crémeux, un munster fait à coeur ou encore un camembert coulant mais sans le rendre trop puissant. La suite au prochain numéro...

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

Les Carmélites la Cave.
94, rue du Maréchal Joffre. 44000 Nantes.
Tel. 06 36 47 84 53.

QG quartier gourmand La cathédrale, Nantes

Olibaba

QG quartier gourmand la cathédrale... Olibaba.
Créé à la fin de l'année 2016 par Germain Dupuy, Olibaba est d'abord axé sur l'huile d'olive et donc la Méditerranée. Le postulat de départ: la femme de **Germain Dupuy** est espagnole et la question se posait pour eux de comment retrouver des huiles de qualité et pouvoir faire la promotion des beaux produits ibériques mais aussi de produits français comme la Lucques, olive du Languedoc. Ainsi est né Olibaba. Au départ de la boutique, Germain Dupuy fait une sélection des meilleures huiles d'olive et des olives. Il conditionne aussi certaines huiles et des vinaigres. On peut aussi acheter de l'huile d'olive en vrac venant d'Andalousie et du Portugal. Charcuterie ibérique, pata negra, morcilla ibérica de Bellota... et fromages sont aussi de la partie.

Olibaba ou VG?
Plus tard, La boutique se transforme, les sandwichs arrivent, qualité et quantité sont au rendez-vous. Faits minute, la fraîcheur est de rigueur. On peut citer le Olibaba, avocat, délice noir aux figues, carotte, menthe, Serrano, comté 18 mois, salade et huile d'olive ou le VG, houmous, avocat, menthe, chèvre cendré d'Auvergne, citron, carotte, graines de tournesol, salade et huile d'olive. La cave prend de l'ampleur.

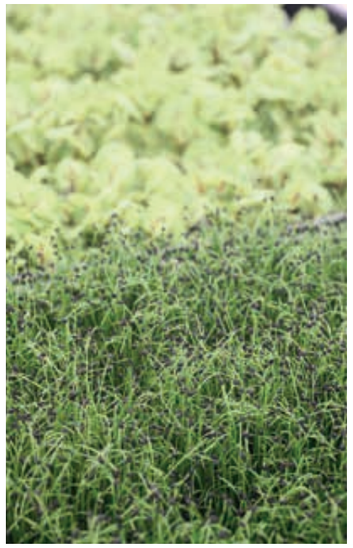
Mets et vins.
Aujourd'hui, la cave occupe une bonne partie des rayons. Perrine Mascaron, arrivée au magasin en cette année 2020, et Germain Dupuy, proposent maintenant des accords mets et vins. Une conséquente sélection de vins ibériques, portugais, italiens et grecs rappellent qu'ici le Sud et la Méditerranée sont à l'origine de la maison. On n'oublie pas pour autant les vins français. Tous les vins proposés sont bio et sont des vins "d'auteurs".

Des propositions mets et vins de Olibaba.
Le jambon Pata Negra, au goût marqué, se marie avec un vin espagnol DX Roble, élevé en fûts de chêne, aux notes boisées ou aussi avec des bulles, un Vouvray de François et Julien Pinon, la vivacité du chenin cassant un peu le gras du jambon. Les moules en escabèche se prêtent au jeu avec un vin blanc d'Ardèche Mas de Libian mais aussi avec un vin rouge portugais du domaine Aphros en 2018.Coté poisson, le saumon fumé de Laurent Sezat sait se faire désirer par un Sancerre, celui de Vincent Gaudry, en biodynamie, 100% sauvignon, alliant finesse et minéralité, contrastant avec la tendresse du saumon.Quand au Manchego (fromage de brebis) à la truffe noire, il faut du caractère et de la rondeur pour s'en faire un allié et accompagner son coté truffé, comme ce St-Joseph, en syrah, avec sa belle robe soyeuse, de la Ferme de Sept Lunes ou un Condrieu blanc 100% viogner.

Olibaba fait aussi honneur à la truffe: fromages à la truffe, huile à la truffe blanche, et truffe fraîche de noël à mars.

Olibaba.
21, rue de Verdun. 44000 Nantes.
Tel. 02 28 49 17 83.

Zoom... Il était une graine.



C'est à Saint Laurent de la Plaine, en Anjou, que l'on peut rencontrer **Margot David,** ingénieure agronome de son état, et **Anne Humbert**, également ingénieure, créatrices de **"Il était une graine"**, une société dédiée aux micro-pousses. Les micro-pousses sont des plantes gardées à l'état miniature, très riches en goût et en vitamines, idéales pour "habiller" les assiettes.

Radis pourpre, cresson, roquette, fenouil, bourrache, tournesol, ail, capucine, moutarde rouge, tagète passion, amarante, shizo vert ou pourpre, coriandre, chou pak choï, agastache, radis sangria, petits pois, sont produits sous une serre de 1300 m2, non chauffée, pour favoriser la lumière naturelle et limiter la consommation énergétique et sans aucun produit chimique.La phase productive a commencé en avril 2020.

Pour les deux associées, la culture des micro-pousses demande une présence constante. *"On se relaie pour être là tous les jours, pour semer, arroser, changer de lieu de culture. Elles sont semées très denses pour qu'il y ait de la matière, les cycles sont très rapides, de six jours à six semaines, il y a donc une certaine fragilité, en une journée il se passe plein de choses"*, analysent Margo David et Anne Humbert. *"On sème dans la barquette puis c'est la chambre de germination, ensuite, selon les variétés, on met sous serre ou en salle de culture. Et c'est la chambre froide avant l'expédition"*, Précisent-elles.

Aujourd'hui la crème des restaurants angevins comme Ronin, BelleRive, LaitThymSel, Sens, les Petits Prés, la Rue Sauvage ou encore Le Favre d'Anne cuisinent avec les micro-pousses de "Il était une graine".

www.iletaitunegraine.fr

Veuve Amiot, des bulles en effervescence..

Maison fondée en 1884 par **Elisa Amiot, Veuve Amiot** revendique son histoire mais ne fait pas dans la nostalgie. Bien au contraire la Maison créatrice de bulles fourmille toujours de projets comme les **"Aventures Sensorielles"**, des animations qui font le bonheur des visiteurs, entre dégustations à l'aveugle avec mets et vins et la découverte des caves à la bougie et en musique. On peut déjà réserver pour le "Terroir du Val de Loire" les 11, 18 et 25 août 2021, à noter une Aventure Sensorielle surprise le 8 septembre (sous réserves des conditions sanitaires à cette époque).

La relation est évidente et naturelle entre la Maison Veuve Amiot et la gastronomie, les différentes cuvées s'alliant à tous les plats, comme la cuvée Carmen Amiot Rouge, cuvée cabernet franc, avec les desserts ou la Blanche Amiot, pinot noir et grolleau noir, issue de sols calcaires, idéale avec des produits fricotant avec le meilleur comme foie gras, saumon (en gravlax) ou homard. Sous l'intitulé **"Mets et Bulles"**, le lieu proposera des déambulations gourmandes et des animations originales, dates à découvrir sur le site www.veuveamiot.fr et les réseaux sociaux.

La maison de la fondatrice, superbe demeure dix-neuvième siècle, bâtie dans la cour d'accueil de l'établissement, complétement rénovée, se destine à accueillir aussi des évènements. le site de production, lui, fait découvrir aux visiteurs le parcours des bouteilles pendant l'embouteillage.

Coté vignes, l'emblématique cuvée Elisa, du nom de la fondatrice, composée d'un assemblage de chenin blanc et de chardonnay provenant de sols calcaires, cuvée élevée traditionnelement plusieurs mois en fûts de chênes français puis laissée au repos quelques années sur des lattes dans les caves, se prépare à passer en bio.

En ces temps incertains, la Maison Veuve Amiot ne se laisse pas aller et se projette allègrement dans des temps proches et meilleurs, l'ADN d'Elisa Amiot, femme entrepreneuse, volontaire et forcément optimiste, parcourt toujours la Maison.

Veuve Amiot.
19-21, rue Ackerman.
Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 Saumur
Tel. 02 41 83 14 14.

Zoom... La boulangerie Eugénie, Nantes

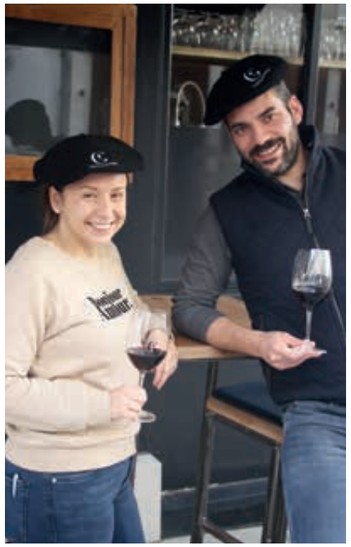
Franck Simon

Les boulangeries Eugénie.
La boulangerie **Eugénie**, deuxième du nom, a ouvert voici quelques semaines dans la très passante **rue de la Barillerie.** Dédiée à la street-food, la boulangerie offre un grand comptoir axé sur la rue. Après la première boulangerie ouverte il y quatre ans rue du Maréchal Joffre, **Franck Simon**, le fondateur d'Eugénie, passe à la vitesse supérieure. L'année dernière, Franck Simon nous avait expliqué l'origine du nom, *"un prénom ancien et féminin qui raconte une histoire, qui peut nous faire penser à notre grand-mère... et que l'on retient, on peut identifier la boulangerie"*. Les boulangeries, peut-on dire aujourd'hui.

Street Food.
"Ce nouveau lieu est plus axé sur la street-food, ce n'est pas une boutique au sens traditionnel du terme, on ne peut pas y rentrer", explique Franck Simon, *" c'est de la street-food façon boulangerie, fait maison et 100% nantais"*. Avec le salé, on peut sortir des sentiers battus avec un burger végétarien à l'encre de sèche, pois chiches, épinard, blé, cheddar, sauce oignon, oignon rouge ou un pain à l'encre de sèche avec fromage frais, saumon, concombre, tomate et salade. Hot-dog avec saucisse, emmental, moutarde, ketchup ou burger avec steack, camembert, sauce barbecue, cheddar et oignon régaleront les amateurs. En sucré, viennoiseries et pâtisseries sont au rendez-vous, comme l'addictif pastel de nata ou le classique pudding. Franck Simon offre le même service aux restaurateurs que dans la boulangerie rue Maréchal Joffre, avec les pains et les burgers.

Boulangerie Eugénie.
4, rue de la Barillerie. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 74 99 04.

Zoom... Gueuleton, Angers



L'histoire de Gueuleton commence par la rencontre à Bordeaux de "trois bons vivants", Le premier restaurant ouvre à Agen en 2013. La philosophie des fondateurs:" *les bons moments avec les copains, on va se faire une belle viande avec un bon vin*". Depuis Agen, la "communauté des bons vivants" essaime à travers la France. A Angers, **Claire et Joseph Bernard** ont ouvert le 10 janvier 2020, une année fort compliquée comme tout le monde le sait. Néanmoins, avec Simon Désert aux fourneaux, la maison régale avec entrain, l'accueil est convivial et la viande fricote avec le meilleur.

Avis de grande gourmandise.
La planche de charcuterie ne fait pas dans la figuration, saucisson de porc noir, coppa et lonza idem, c'est la razzia sur la planche, la longa, superbe, fond dans la bouche, le gras de la coppa fait merveille, le saucisson n'est pas en reste. A suivre de déments coeurs de canard, cuisson topissime, infernaux de tendreté, ajoutez, en sauce, une imparable crème d'ail (persillade à la poêle), les papilles se pâment... Les rillauds sont dans la même veine, le gras frissonnant, escortés d'une moutarde maison montée à la bière et au miel.

Pantagruélique.
C'est l'heure de la côte de boeuf, mise en scène sans artifices inutiles, se suffisant à elle-même, magnifique, le rêve absolu de tout viandard, la chair saignante, avec des grenailles de Noirmoutier revenues dans l'ail, le beurre et le thym et une cassolette de champignons de Paris et pleurotes en persillade en parfaits supports. Pour le gosier, un rouge Côtes de Duras va à l'essentiel. Avec Claire et Joseph qui animent la salle *"à la bonne franquette"*, Gueuleton applique sa philosophie. Ajoutons que la plupart des viandes viennent de chez JA Gastronomie, qui livre les plus belles tables de l'hexagone et que Gueuleton possède aujourd'hui son propre élevage de porcs noirs gascons dans le Lot-et-Garonne.

Gueuleton.
14, rue de la Roë. 49100 Angers.
Tel. 02 41 27 87 12.

SABOR A TIERRA, une affaire de famille...

Notre exploitation est située au sud de l'Espagne, dans les montagnes andalouses de Malaga, dans la **Sierra de Las Nieves**, site classé par l'**Unesco**, réserve naturelle de la biosphère. Nous avons un savoir-faire de plus de 100 ans à travers une agriculture raisonnée respectueuse de la nature et de la biodiversité du domaine.
Cet environnement offre une variété d'arbres où cohabitent des oliviers millénaires, des citronniers, des orangers, des amandiers, cultivés sur des sols de compositions minérales variés, sans pesticides ni traitements chimiques.

L'or jaune de la sierra.
L'huile d'olive est produite dans le moulin du domaine avec l'olive **Aloñera de Malaga**, une AOP (Appellation d'Origine Protégée), joyau oléicole de la Sierra de las Nieves.Les olives sont cueillies à maturité à la main sur les oliviers plusieurs fois centenaires. Elles sont ensuite triées, lavées sous un jet d'eau et effeuillées. Elles sont broyées avec le noyau afin de recueillir un acide permettant une meilleure conservation, une procédure de fabrication gage de qualité. Grâce à ce processus traditionnel, les huiles d'olive bio vierge extra première pression de **SABOR A TIERRA** et leurs arômes sudistes sont de parfaites complices pour la gastronomie. Le plus, c'est en circuit court, elles arrivent directement du domaine familial, sans intermédiaire, favorisant un très bon rapport qualité/prix.

Oranges et citrons bio.
Coté agrumes, le domaine ne démerite pas non plus. Les fruits sont cueillis sur des arbres tricentenaires, toujours au coeur de la réserve naturelle. Cueillis à maturité, ils sont expédiés directement à Nantes, le circuit direct favorisant une qualité de fraîcheur et de texture. Parmi les aficionados de la maison, on peut citer Stéphane Perrotte, Meilleur Confiturier de France 2014 et Champion du Monde de la confiture 2015 et sa sublime confiture d'oranges.
Ces produits sont en vente exclusive sur la région des Pays de la Loire pour les professionnels et les particuliers.

Contacter sylvie@saboratierra.com
ou au 07 81 27 65 57.
www.saboratierra.net

A la table de... Affamés, Angers

Cuisinier voyageur mais enfant de Brissac, Valentin Raguin a posé ses valises à Angers, dans le quartier de la gare, à deux pas de la place de la Visitation. Seul aux fourneaux, le chef envoie une cuisine agile et maîtrisée, portée sur l'émotion gustative, dans un esprit ludique. En salle, c'est Axel Denis, sommelier, que l'on a connu aux Carmes, sur l'autre rive de la ville, qui accueille avec bonhomie les clients. C'est parti avec rouget, chou-fleur, moules de Penestin et kasha (sarrasin grillé) aux algues séchées, le poisson parfait, preservé par la cuisson, donne le ton pour un plat qui s'épanouit en douceur enveloppante, dans un jeu de textures réjouissant. Le coté iodé s'affiche en filigrane avec le rouget et les moules. Pour les gourmands, cette cajoleuse entrée peut se finir avec du pain. Coté cave, Axel Denis fait le bon choix avec un exemplaire vin rouge Côt à Côt de Noëlla Morantin à Pouillé (41).

Cochon et poivron.

Valentin Raguin déclare la guerre à la morosité ambiante et nous sort une assiette aux joyeux accents sudistes. Echine de cochon effilochée confite au miel avec noisettes, salade de poivrons, coulis de poivrons et piquillos, en mode club sandwich, mettent illico les papilles de bonne humeur. Le cochon idéalement cuit, les poivrons gorgés de soleil, le décapant coulis de poivrons et piquillos, le bonheur est dans l'assiette.

On continue dans le cochon avec un remarquable carré de cochon ibérique, escorté d'un onctueux risotto de farro (blé ancien) et d'un bouillon de pieds de cochon, boosté par un jus de viande corsé et intense (fait avec un jus de veau). Le cuisinier se révèle être un excellent saucier, l'assiette régale sans ambages, tirant des bords pas mièvres, le jus sur son trente et un, la fourchette (et cuillère et couteau) oeuvrant à faire disparaître sans pitié cet éventail de divines saveurs.

Petite tuerie.

Pour finir les agapes, l'Ossau-Iraty (fromage de brebis du Pays Basque et Béarn) aux figues fraîches annonce un avis de belle fraîcheur en bouche, le naturel sucré du fruit se marie joliment à la légère saveur de noisette du fromage, les bulles du Château de Fosse-Sèche apportant leur vivacité. Valentin Raguin donne le coup de grâce avec un déjà best-seller, genre petite tuerie, sous la benoite forme d'un riz au lait caramel sablé breton en crumble.

Alors oui affamés de cette table salutaire aux assiettes vivantes, alors oui affamés de cette cuisine instinctive et généreuse, et encore plus affamés après cette longue et douloureuse fermeture de tous ces lieux qui nous régalent et nous font du bien à l'âme.

Affamés.
30, rue Delaage. 49100 Angers.
Tel. 02 41 05 12 53.
www.affames.wixsite.com

La recette de Valentin Raguin,
Affamés, Angers.

La Recette

Club sandwich.
Pour 4 personnes.

Ingrédients.

150 gr de pequillos, 4 poivrons rouges.
6 tranches de pain de mie.
500 gr d'échine de cochon.
200 ml de vin blanc, 50 ml de sauce soja sucrée, 50 ml de vinaigre de riz.
2 cuillères à soupe de miel, 3 gousses d'ail dégermées, 3 oignons.
200 gr de fromage frais, 6 cornichons en saumure, câpres au vinaigre.
1 échalote, 500 ml de fond de veau, jus d'un citron, 50 gr de beurre salé.

Déroulement.

Mixer les pequillos avec la moitié du vinaigre de riz, sel, poivre, jusqu'à une consistance bien lisse. Assaisonner si besoin.
Couper les poivrons en lanières et les cuire à feu doux avec 1 oignon, arrêter avant de les confire.

Parer l'échine de cochon. Couper l'échine en petits morceaux de 25 grammes.
Avec les parures de cochon faire un jus. Saisir les parures, récupérer les sucs en déglaçant au vin blanc et sauce soja, mouiller avec la moitié du fond de veau, laisser cuire 2 heures à feu doux. Refroidir. Dégraisser partiellement. Faire réduire à consistance. Assaisonner si besoin.

Faire suer le reste des oignons et l'ail dans une marmite, y placer les morceaux de cochon. Récupérer les sucs en déglaçant à nouveau vin blanc et sauce soja sucrée. Mouiller avec l'autre moitié du fond de veau. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le cochon s'effiloche. Refroidir. Assaisonner.

Mélanger le fromage frais aux cornichons taillés en petits morceaux, y ajouter les câpres, une échalote ciselée finement, le jus d'un citron, sel et poivre. Tartiner le mélange fromage frais et cornichon sur la première tranche, puis mettre l'effiloché de cochon par dessus. Remettez une tranche de pain de mie, répéter l'opération fromage frais cochon puis refermer le club sandwich avec la dernière tranche.

Monter le deuxième club sandwich de la même manière.
Couper les clubs en deux puis les faire dorer dans un peu de beurre noisette à la poêle sur toutes les faces. Chauffer deux minutes à 180 degrés au four.
Dresser avec le coulis de pequillos, les poivrons, le club sandwich, le jus de cochon.

Zoom... Nicolas Guiet, restaurant L'U.Ni, Nantes et Franck Dépériers, la Petite Boulangerie, Nantes.

Franck Dépériers et Nicolas Guiet

Pain de seigle auvergnat

Le 25 septembre 2020, **Nicolas Guiet,** chef de l'U.Ni, à Nantes, et **Franck Dépériers**, boulanger, la Petite Boulangerie, à Nantes, ont fait un menu accord mets et pains. L'idée de départ: Le Voyage à Nantes propose aux cuisiniers de mettre un producteur local en avant au cours d'une soirée commune. Pour changer d'un vigneron ou d'un producteur, Nicolas Guiet choisit un boulanger, son boulanger, car depuis 9 ans, le chef et Franck Dépériers travaillent ensemble. *" Ce n'est pas anecdotique, il y a une histoire de 9 ans"*, se réjouit le boulanger MOF (Meilleur Ouvrier de France). Installé depuis 23 ans place St-Félix, pionnier des pains bio, la conviction de bien faire chevillée au corps, la Petite Boulangerie est aujourd'hui reconnue sur la place nantaise pour la qualité de ses pains. Franck Dépériers rappelle qu'au début certains clients fuyaient quand on leur annonçait que les pains étaient bio. *"Mais je voulais faire ça, je suis comblé, la vie est belle"*, sourit-t-il. Il achète à plusieurs meuniers et tous les blés sont locaux (44 et 85).

Carte blanche.

Pour cette soirée, Nicolas Guiet décide d'inverser les choses et laisse carte blanche au boulanger. C'est donc **Pains et Mets.** *"C'est la première fois que l'on est sollicité pour ça"*, reconnaît Franck Dépériers, "on l'a décidé une semaine avant". Enthousiastes, travailler un peu à l'arrache ne dérange pas les deux hommes. Dans le moment apéritif, entre autres, les convives pouvaient déguster des petits pains en forme d'éclairs, betterave passion et glaçage betterave rouge. Pour exemples, on pu se délecter d'un maigre de la Cotinière cuit doucement, courge longue de Nice au beurre noisette Kasha (graines de sarrasin un peu torréfiées) et jus coco blé noir citronnelle avec un pain de blé noir et un rumsteack de vache nantaise, Darphin à la châtaigne, coing poché au gingembre, jus ail noir gingembre châtaigne avec un pain petit épeautre. *" Les gens ont beaucoup aimé le principe"*, se félicite Nicolas Guiet, on peut donc penser qu'il aura peut-être une prochaine fois...

L'U.Ni. 36, rue Fouré. 44000 Nantes. Tel. 02 40 75 53 05.
La Petite Boulangerie. 1, place St-Félix. Tel. 02 40 74 36 38 (et à Talensac).

L'U.Ni en assiettes.

Nicolas Guiet a imposé son style, sobriété et créativité, sensibilité et limpidité. Fidèle à son postulat de départ, l'envie sincère de prodiguer du plaisir, le cuisinier garde, depuis maintenant neuf ans, l'appétence à se renouveler, dans un équilibre qui fait la cohérence de la maison. Pour l'histoire, Nicolas Guiet devient à 25 ans le second du démiurge de la Mare aux Oiseaux, Eric Guérin, et ce pendant cinq ans. C'est en 2011 la création de l'UN.i, aux avant-postes de ce qui deviendra un quartier rendez-vous des gourmets. Aujourd'hui, ses certitudes végétales occupent une place de choix dans ses assiettes mais depuis le début de l'aventure Nicolas Guiet a toujours travaillé et mis en valeur les producteurs et artisans. Point d'effet de mode chez le chef qui se revendique du métier "d'aubergiste" dans le fait d'accueillir et de faire passer de bons moments aux convives, et aussi d'être là, présent dans sa maison.

Gravlax de lotte à la betterave, tiramisu épinard, vinaigrette betterave et yuzu des "Jardins de la Butte". Un modèle d'équilibre entre terre et mer, l'épinard sur la lotte déploie ses accents terriens/terreux mais délicatement, laissant le poisson s'exprimer sereinement. La vinaigrette betterave et yuzu titille les papilles, vibrante d'intensité.

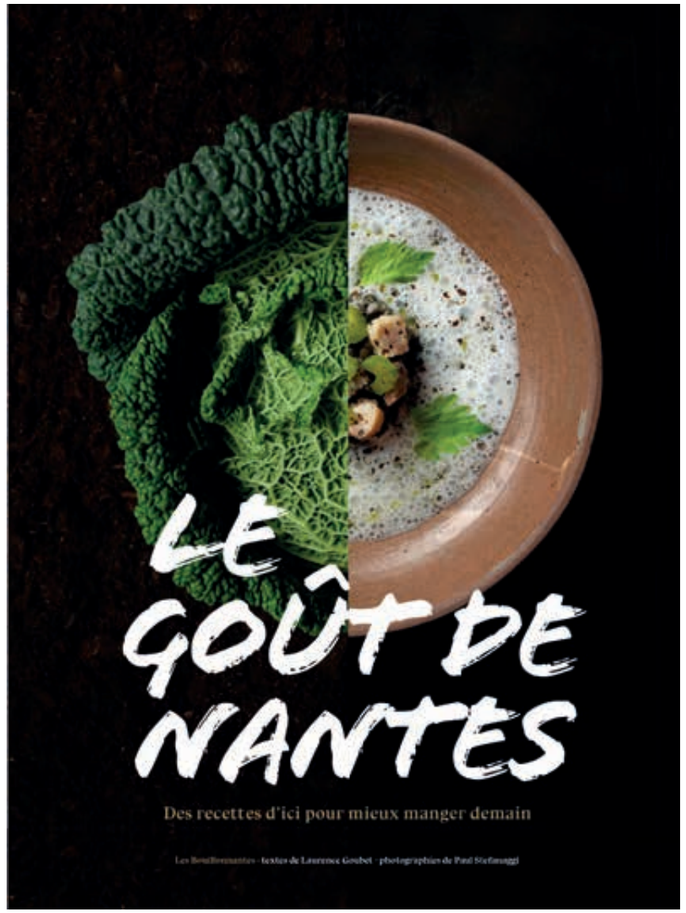
Suprême de volaille fermière, cuit basse température, grillé sur la peau, déclinaison de courge rôtie au beurre de citronnelle, jus de viande à la courge de shiitaké.
Le végétal s'exprime ici dans toute sa splendeur, la courge se la joue séductrice, la chair charnue et juteuse, instantanément fondante, la citronnelle libère ses salvatrices notes acidulées, la volaille ,cuite en toute délicatesse, se laisse volontiers apprivoiser par notre palais. Nicolas Guiet veut nous faire prendre notre rond de serviette chez lui, c'est sûr!

Saint-Jacques en croustillant de pistache, purée d'héliantis, encre de seiche, jus poireau et pistache. Elle se présente, sûre de son effet, la Saint-Jacques, divine tendreté de la chair du mollusque enrobé d'un réjouissant croustillant aux accents pistachiers, la purée d'héliantis (rhizome tubéreux, cousin du topinambour) lance ses notes d'artichaut, le jus poireau pistache prolonge avec panache l'intensité aromatique de l'assiette.

En combinaison de cosmonaute, avec des palmes, en tongs ou en moonboots, en Louboutin ou en Eram, à cheval, en patin à roulettes, à dos d'âne ou en hélicoptère, seul, pas seul, rasé, pas rasé, coiffé, pas coiffé, réveillé, pas réveillé, végétarien, végan, carnivore, frugivore, pizzavore, crêpovore, de bonne humeur, ronchon, de droite, de gauche, du centre, de la place Ney à la place Graslin, des bords de Loire aux plages de l'océan,

Allons au restaurant *

* voir les dates pour la réouverture



Le Goût de Nantes.

Des recettes d'ici pour mieux manger demain
24 chefs nantais vous partagent leurs recettes accessibles, joyeuses, gourmandes et saisonnières. 71 recettes automne/hiverqui mettent chacune en avant un producteur ou un artisan local de leur terroir avec qui ils travaillent. Des recettes du quotidien ou des recettes pour recevoir...à s'approprier, à twister, à partager. Des recettes pour explorer le Goût de Nantes. Une cuisine de produits engagée. Un cuisine tournée vers les femmes et les hommes, vers la rencontre, le partage et le respect de notreécosystème. Un cuisine riche et variée... à l'image de la merveilleuse biodiversité que nous offre le territoire nantais.

Valoriser l'engagement des chefs...
Le produit est au coeur de la cuisine de ces femmes et hommes engagés et passionnés. Les recettes de ce livre mettent en lumière les efforts qu'ils déploient à chaque instant pour sélectionner et magnifier ces produits, avec ingéniosité et gourmandise.

Et de leurs producteurs.
A l'heure où nous souhaitons tous adopter des consommations plus vertueuses, favoriser les produits sains, les circuits courts et le local, cela ne peut se faire sans s'intéresser à ceux qui nous nourrissent: les éleveurs, pêcheurs, maraîchers, vignerons, artisans...Cet ouvrage met en lumière les métiers de ces femmes et hommes.

Textes de Laurence Goubet.
Photos de Paul Stefanaggi.
Préface par Eric Guérin.
En librairie le 1er décembre 2020
244 pages / 25 euros.

À la table de... Patachée, Avrillé.

Avrillé, aux portes d'Angers, s'offre une nouvelle adresse sans chichis pour une cuisine allant à l'essentiel, en assiettes pêchues et convaincantes. Dans un cadre sobre et agréable, murs clairs et poutres noires, le duo fondateur a trouvé son rythme. Aux fourneaux l'expérience est là, avec Clément Veillon, qui a été seize ans second de Gérard Bossé, l'étoilé d'une Ile à Angers, qui connait l'exigence quotidienne de la qualité. En salle Leny Mesnage, six ans chez Saignant au centre-ville d'Angers, pas non plus manchot sur le service, accueille avec le sourire les clients.

Tiens, voilà du boudin...
En entrée, un superbe boudin noir possède un charme indéniable. En bouche, ça fonctionne au mieux : cuit une heure à 100°C, issu de la gorge et de la poitrine, le gras serré et fondant du cochon, très goûteux, se prolonge en bouche, on est vraiment dans la matière, un boudin pas édulcoré pour un sou. A ses cotés, radis long et betterave en pickles toniques, jouant sur l'acidité, ketchup de tomates anciennes et, en dessous du boudin, une huile de persil, apportent du peps. Clément Veillon sait prendre les convives par les sentiments...

Dialogue.
Coté poisson, on opte pour un filet de sar, cuisson nickel, chair nacrée, emulsion au curry bengali, s'alliant génialement avec le végétal, carottes et cardes blanchies (le vert de carde, une fois "serré"est mis après dans une poêle avec du beurre), les légumes dialoguant à merveille avec l'émulsion. Le chef frappe encore juste par l'entremise d'une ganache chocolat amer, sablé breton, chantilly chocolat lacté et crème anglaise à la vanille, aux caressants accents. Patachée, une cuisine d'aujourd'hui qui va droit au but, mettant en exergue sa vocation première: nourrir.

Patachée, kézako?
La patachée fait partie du patrimoine culinaire angevin, pommes de terres nouvelles chaudes, salade frisée, vinaigrette à l'ail, croutons, petits oignons, elle est servie, tant qu'il y a de la frisée, tous les midis au restaurant. Entre fondant des pommes de terre et croquant des croutons, la vinaigrette à l'ail fait son son travail de sape gourmand, humectant à bon escient l'accorte frisée. En parfait complice, le rouge bio Côtes du Rhone de la Ferme des Arnaud montre son coté généreux.

Patachée.
116, avenue Pierre Mendès-France.
49240 Avrillé.
Tel. 02 41 88 11 70.

La recette de Clément Veillon,
Patachée, Avrillé / Angers.

Sar de La Rochelle, émulsion au curry Bengali.
Ingrédients pour 4 personnes.

1 sar de 1,500 kg.
2 kg de cardes, 4 carottes fanes.
25 cl de vin blanc, 25 cl de crème liquide.
25 cl d'eau. 1 cuillère à café de curry.
250 gr de beurre.

Mise en oeuvre.

Lever les filets de sar, enlever la peau et les arêtes.Portionner les filets en quatre parts égales et réserver au froid. Dans une casserole, mettre l'arête entière du
sar avec le vin blanc et l'eau. Cuire à frémissement
pendant 20 minutes pour réaliser un fumet. Filtrer le fumet au bout des 20 minutes et réserver.

Laver et séparer le vert et les côtes de cardes. Eplucher les carottes fanes, puis les cuire à l'étuvé au beurre pendant 6 minutes et les réserver.
Blanchir successivement dans un grand volume d'eau bouillante et salée les côtes de cardes et le vert, les refroidir et les égoutter. Dans une casserole, réunir la crème liquide, le fumet de poisson filtré et le curry.
A petits frémissements le laisser réduire de moitié.

Dressage.

Poêler les portions de sar à l'unilatéral.
Etuver les côtes et le vert des cardes doucement avec 125 gr de beurre. Emulsionner la sauce au curry chaude avec 100 gr de beurre. Réchauffer les carottes.
Dresser sur assiettes chaudes de préférence.

Idées cadeaux
Les coffrets de Nishikidôri et du Comptoir des Poivres

Faites découvrir des poivres et épices d'exception ! A la recherche d'une idée cadeau pour une grande occasion ? Offrez une découverte gustative exceptionnelle pour les fêtes ou pour un anniversaire. Aventurier, gourmand ? Vous surprendrez les papilles en faisant voyager aux 4 coins du monde ou en concoctant un coffret pour les amoureux de la table ! Coffrets composés ou à composer.

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

Le Comptoir des Poivres.
Boutique le Comptoir des Poivres.
140, rue Georges Guynemer. ZAC de l'Aéropole.
44150 Ancenis.
Tel. 02 40 83 59 37.
www.lecomptoirdespoivres.com

Coffret 3 sels.
Pour offrir ou se faire plaisir, le Comptoir des Poivres propose des coffrets de 3 sels composés ou à composer, dans une jolie boite noire cartonnée forme "berlingot" prête à offrir.

Service à saké en porcelaine.
Ce service à saké composé de 4 fioles et de leur petit cruchon permet de déguster ses sakés préférés dans la pure tradition japonaise. On profite ainsi de toutes les flaveurs et saveurs de cette boisson emblématique du Japon. Ce joli service est livré dans un coffret prêt à offrir.

Service à thé matcha.
Voici l'équipement complet et parfait pour confectionner chez soi un délicieux thé matcha. L'ensemble des ustensiles est fabriqué au Japon. Coffret prêt à offrir: 1 fouet "chasen" en bambou 80 brins, 1 spatule " chashaku" en bambou, 1 support à fouet en céramique, 1 bol " chawan" en céramique.

Duo gourmand...

Le Comptoir des Poivres et la Villa Saint Germain, Oudon (44).

Marie Le Calvez, cheffe du restaurant Villa Saint Germain, à Oudon, entre Ancenis et Nantes, présente un dessert voyageur, forcément salutaire par ces temps immobiles.

Panna Cotta au lait de Coco/Combawa/Ananas/Crumble Coco/Zestes citron vert

Ingrédients pour 5 panna Cotta :
1 Litre lait de coco, 2g agar-agar,
10 gr de feuilles de Combawa moulue Le Comptoir des Poivres,
100g de sucre

Recette :
Faire chauffer le lait de coco, ajouter le sucre, l'agar-agar, la feuille de Combawa moulue, remuer afin d'obtenir une consistance épaisse. Verser dans des verres ou ramequins.
Garder au frais au moins 4 heures.
Découper votre ananas en dés.
Réaliser votre crumble en mélangeant la farine, le beurre, le sucre et la noix de coco.
Mettre au four à 180° pendant 20 minutes, penser à le mélanger régulièrement pendant la cuisson.

- Déposer sur la panna cotta les dés d'ananas, émietter le crumble sur toute la surface, saupoudrer de feuille de Combawa moulue et terminer par quelques zestes de citron vert.

Feuilles de combawa moulues du Comptoir des Poivres

Villa Saint Germain
179, rue Alphonse Fouschard.
44521 Oudon. Tel. 02 51 14 10 04.
www.villa-st-germain.fr

Le Comptoir des Poivres.
Boutique le Comptoir des Poivres.
140, rue Georges Guynemer. ZAC de l'Aéropole.
44150 Ancenis.
Tel. 02 40 83 59 37.
www.lecomptoirdespoivres.com

A la table de... Sépia, Nantes.

Ouvert en juillet 2019, **Sépia,** à Nantes, est le repaire de **Lucie Berthier-Gembara.** Après du commerce international, puis un changement d'orientation, c'est l'Institut Paul Bocuse à Lyon puis une vie marseillaise, deux années chez le trois étoiles Gérald Passédat au Petit Nice, deux années chez Alexandre Mazzia, dorénavant deux étoiles, et le retour dans l'ouest et sa ville natale, Nantes, en août 2018. Désormais seule capitaine à bord, Lucie Berthier-Gembara s'exprime en toute liberté, cuisinant les produits d'ici pour mieux en booster l'imaginaire, avec des accents orientalistes, dans une synthèse de légereté et de senteurs et un formidable travail de cohérence.

Yes!

Dans une assiette pleine de couleurs, courge d'Olivier Durand confite, tahini (sauce de sésame), grenades pickles et herbes fraîches, éclaboussent de sensations le palais du convive. La géniale courge, ultra-fondante, on pourrait la transformer en purée, presque sucrée comme un fruit, s'amuse avec l'acidité et le tonus des croquantes grenades, le plat s'épanouissant sans écueil, peps à l'avenant. En salle, Charles Duponchel est en connivence évidente avec la cuisine du lieu et s'occupe avec une gentillesse non feinte des clients. Fondamentalement optimiste, éblouissant de fraîcheur, le carpaccio de dorade de ligne, kaki, noix de pécan, poutargue (oeufs de mulet) et sumac (épice orientale, peut remplacer citron et vinaigre), donne la gniaque. C'est superbe en bouche, entre acidulé et vivacité, on ralentit la fourchette pour faire durer le plaisir.

Comme une caresse.

Lucie Berthier-Gembara enfonce le clou avec les carottes d'Alice Ménard, sublimées par une diabolique cuisson, délicates d'ontuosité, un labneh maison, une spécialité fromagère du Moyen-Orient, faisselle de vache et fromage frais de chèvre, fleur de sel, agit comme une rondeur lactée en nuages de douce amertume, des oeufs de saumon, en perles iodées, des figues et noix de cajou en accorte escorte, l'alchimie fonctionne entre tous, l'assiette crève l'écran avec une désarmante efficacité, comme une caresse gustative, en crescendo planant.

Délice voyageur.

Tel un délice voyageur aux parfums d'orient, c'est lové sur son tapis volant que l'on déguste une crème prise à la fleur d'oranger, crémeux agrumes et verveine citronnée, halva et pistache, pétales de rose et suprême d'orange. On s'enivre les sens avec le parfum de la fleur d'oranger, le crémeux, aérien, en exquises esquisses, s'entiche du halva, et le convive est aux anges. Totalement enthousiasmante, dans une verve érudite, anti-morosité, la cuisine de Lucie Berthier-Gembara sort avec talent des sentiers battus, elle devrait être remboursée par la sécu...

Sépia.
1, quai Turenne. 44000 Nantes.
Tel. 02 51 82 71 59.

La recette de Lucie Berthier-Gembara,
Sépia, Nantes.

La Recette

La courge.
Ingrédients pour 4 personnes.

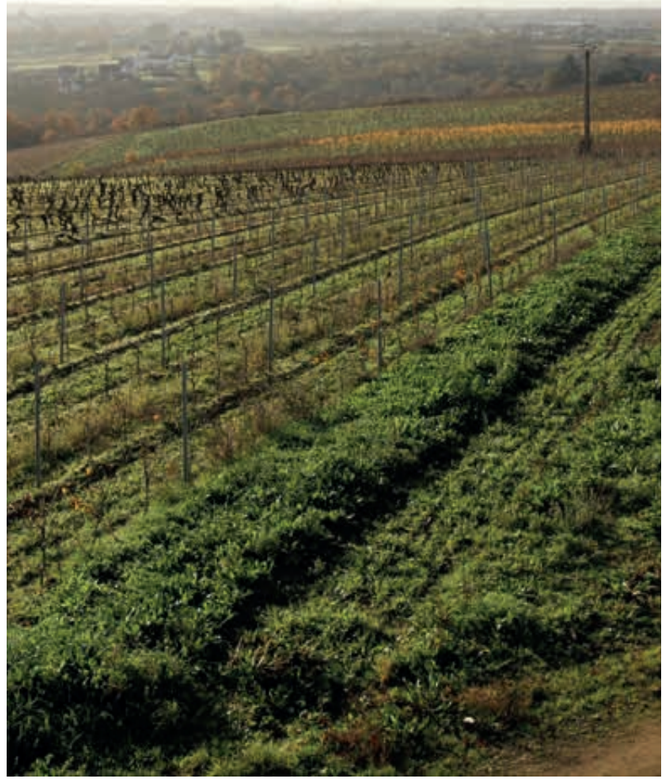
Ingrédients.
1 belle courge de production locale (butternut, potiron, musquée...). 200 gr de beurre salé, sel et poivre à convenance. 1 pincée de zaatar.
Un mix d'herbes fraîches (estragon, coriandre, aneth, persil...). 3 cuillères à soupe de Tahini.
20 cl d'huile d'olive, 1/2 gousse d'ail rapée.
Pickles de légumes de saison (fenouil, oignons rouges, chou...).

Déroulement.
Laver et tailler la courge et extraire "un croissant" par personne. Rôtir doucement à la poêle, dans un peu de beurre des deux faces et assaisonner de sel et poivre. Placer la courge dans un plat allant au four (préalablement chauffé à 160°) avec le beurre en morceaux, et la confire doucement pendant 20 mn.

Réaliser la sauce au tahini:mélanger au fouet, dans un bol le tahini, l'huile d'olive, la gousse d'ail, du sel et du poivre. Débarrasser dans une pipette ou une poche à pâtisser. Reserver pour le dressage. Dressage: placer la courge au centre de l'assiette. Dessiner en hauteur des lignes sur la courge avec la sauce tahini. Ajouter une pincée de zaatar pour assaisonner et dresser les pickles de légumes autour de la courge. Terminer par les herbes fraîches.

Dans les vignes...

Château Plaisance, Rochefort sur Loire.



La vigne en novembre

Vanessa Cherruau

Des chiffres et des dates.
25, c'est le nombre d'hectares du domaine, situé sur les communes de Chaumes et de Rochefort sur Loire. **1995**, c'est l'année où Château Plaisance est passé en bio. **2008**, le domaine passe à la vitesse supérieure et se met à la biodynamie. **32**, c'est l'age de Vanessa Cherruau, qui a repris le domaine en septembre **2019. 80%** des 25 hectares sont du Chenin. **2030,** c'est enfin la consécration pour les grands blancs secs de Château Plaisance, encensés par la critique, Ronceray fait désormais partie des appellations reconnues. Bon je ne suis pas sûr de la dernière date mais on peut faire des pronostics, non?

Vanessa Cherruau arrive en Anjou à l'âge de 17 ans. Après le secondaire, elle continue ses études à l'ESA (Ecole Supérieure d' Agriculture) d'Angers. Elle travaille chez Bouvet-Ladubay, une grande maison de bulles à Saumur, puis au château de la Genaiserie, à Saint-Aubin de Luigné et fait ensuite une vinification en Catalogne. Voulant travailler la partie commerciale du vin, c'est en Allemagne que l'occasion lui sera donnée avec la maison de champagne Lallier. Exportant la marque auprès de la belle gastronomie, Vanessa Cherruau parcourt toute l'Europe, rencontrant beaucoup de sommeliers et appréhendant les cuisines du continent. Elle tombe amoureuse du Riesling de la Moselle et des vins autrichiens. Puis c'est le temps du retour et l'envie d'avoir un projet à soi.

"L'objectif était de m'installer en Anjou. Le cépage chenin me fascine, avec les vins que l'on peut faire ici", avoue Vanessa Cherruau. Comment reprend-t-on un domaine? *"On m'a fait rencontrer Guy Rochais, lui partait à la retraite, ses enfants ne souhaitaient pas reprendre. Il y avait un investisseur déjà intéressé il y a cinq ans mais il n'avait trouvé personne sur place. On s'est contacté et grâce à une vision commune on a pu concrétiser le projet de reprise"*, explique-t-elle.

2019 premier millésime.
"On a signé chez le notaire le 12 septembre, on a commencé à vendanger le 13 septembre au matin, j'ai accouché le 14 octobre", se souvient Vanessa. Dans tout le Val de Loire, seuls deux grands crus sont validés par l'INAO, le quart de Chaume Grand Cru et les Coteaux du Layon premier cru Chaume, les deux sont sur le domaine. Il produit aussi un peu de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Les deux appellations sont dédiées aux moelleux liquoreux. Le challenge de Vanessa Cherruau est aussi de produire des grands blancs secs. *"Depuis les années 60, il y a toujours eu des secs ici"*, annonce-t-elle. L'objectif est de créer, avec d'autres vignerons du même terroir, une nouvelle appellation pour les quarts de Chaume et Chaume 1er cru sous le nom de **Ronceray**.

Sensible à la protection de l'environnement et à l'avenir du patrimoine naturel, la jeune vigneronne va recréer un écosystème sur le domaine, en réimplantant deux kilomètres de haies autour du vignoble et en plantant deux cent arbres fruitiers (agroforesterie).

Château Plaisance - Vanessa Cherruau.
Chaume 49190 Rochefort sur Loire.
Tel. 02 41 78 33 01.
www.chateaudeplaisance.com

Dans les vignes... Château Plaisance

A la pioche, Guillaume Kieffer, responsable technique, et Charles-Elie Chevale

Dans les vignes... Château Plaisance

Ronceray 2019, aoc Anjou blanc.
100% Chenin sec issu de la butte de Chaume élevé un tiers en barrique. C'est un vin ample et incisif, d'une grande minéralité. A déguster entre 8 et 10° seul, sur un ceviche, un tartare de bar ou une volaille marinée. Temps de garde: 8/10 ans. **Ronceray c'est le nom donné aux chenins secs faits sur l'aire d'appellation Chaume Premier Cru et Quarts de Chaume Grand Cru. Ces ceux AOC ne pouvant être que des liquoreux.**
Pourquoi ce nom? Le nom de Ronceray se réfère à l'abbaye du même nom à Angers; propriétaire du tènement de Chaume dès le 11e siècle. Les seigneurs de la Haute Guerche, locataires du tènement de Chaume, payaient les nonnes avec "les meilleurs quarts de la récolte" d'où le nom de Quarts de Chaume. C'est ainsi un clin d'oeil à l'histoire millénaire de ce vignoble.

Certifié AB et demeter. 18 euros au domaine ou sur la boutique.

Sur la butte 2019, AOC Anjou rouge.

70% cabernet sauvignon 30% cabernet franc. Elevé 100% en cuve béton. Les seuls rouges de la butte de Chaume! Un vin gourmand, juteux, charnu et frais. A déguster entre 14 et 15° entre amis avec des tapas épicés, une viande grillée. Temps de garde: 5-8 ans.

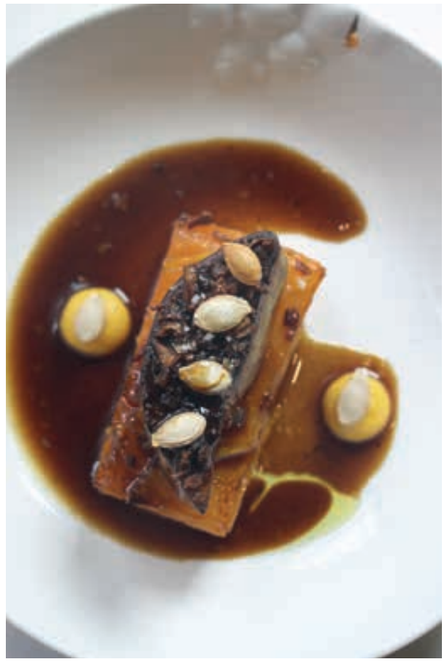
Certifié AB et demeter. 14,80 euros au domaine ou sur la boutique en ligne.

Quarts de Chaume grand cru 2016.
La seule appellation classée grand cru de tout le Val de Loire. 100% chenin élevé 12 mois en barrique. A déguster entre 8 et 10° au goûter avec une tarte fine à l'abricot, le dimanche au brunch ou un soir à refaire le monde. Temps de garde: éternel.

Certifié AB et demeter. 48 euros au domaine ou sur la boutique en ligne.

Château Plaisance - Vanessa Cherruau.
Chaume 49190 Rochefort sur Loire.
Tel. 02 41 78 33 01.
www.chateaudeplaisance.com

A la table de... Le 1825, Gesté



La campagne angevine ne manque pas de surprises, la preuve au **domaine de la Brûlaire**, à Gesté, entre Vallet et Beaupréau, avec le restaurant le **1825**, installé dans une ancienne orangerie. La salle est superbe, immenses fenêtres, hauts plafonds et poutres dans leur jus, on peut manger sous des gloriettes en bambou de chez Deambulons (qui ont fait la forêt de bambous de Terra Botanica à Angers), de grands lustres en paille Tinja, d'une créatrice tunisienne, déclinent leurs teintes chaudes au dessus d'une longue table.

Un duo dans les starting-blocks.
Le décor est dressé pour les assiettes signées **Matthieu Pasgrimaud**. Trente ans au compteur et un parcours de belles tables, le 1947 de Yannick Alléno à Courchevel, la Vague d'Or d'Arnaud Donckele (trois étoiles) à Saint-Tropez, l'Oustau de Baumanière avec Glenn Viel (aujourd'hui trois étoiles) et, avant l'arrivée à Gesté, Daniel Boulud (deux étoiles) à New York. En salle, **Chloé Tardivel** n'est pas en reste, le Rivéa Alain Ducasse au Bulgari Hôtel à Londres, le Louis XV Alain Ducasse (trois étoiles) à Monaco, le 1947 Cheval Blanc avec Yannick Alléno (trois étoiles) à Courchevel, la Vague d'Or d'Arnaud Donckele à Saint-Tropez, le Café Boulud à New York, lui assure une expérience irremplaçable.

Dans la poche.
Une tartelette offre à la betterave le devant de la scène. Betterave jaune et rouge, condiments grenade, chou-fleur et sarrasin, tuiles croustillante de sarrasin, capucine et agastache au dessus, font un chassé-croisé de saveurs, la betterave arrive direct en bouche, terrienne à souhait, le condiment chou-fleur, onctueux, fait une douce cour à sa majesté betterave. A venir des langoustines juste poêlées, topinambour confit dans un beurre noisette, points de purée et chips de topinambour, arrive ensuite un carpaccio de langoustines avec citron noir d'Iran, et un consommé de topinambours qui se déguste comme un bouillon. Matthieu Pasgrimaud nous met dans sa poche avec ce formidable topinambour confit, les langoustines ultra fondantes tirant des bords iodés, le carpaccio totalement vivifiant, boosté par l'acidulé du citron noir. Pour être à la hauteur, il faut bien un limpide et lumineux Chablis Château de Maligny 2018.

Etat de grâce.
Coté poisson, place à une queue de lotte rôtie, blettes, champignons de Paris à l'estragon et au saké, ravioles garnis de crevettes, champignons rôtis et leur jus, farce à base de tourteau, estragon et tabasco, coté vin, Papillon de Gilles Robin en Crozes-Hermitage, coté arômes, c'est un festival. La farce, en vagues toniques et en nuances retentissantes, les ravioles en apesanteur libérant l'iode des crevettes, le jus de champignons en salves délicieuses, le poisson à l'irréprochable cuisson, la peau juste dorée, Matthieu Pasgrimaud mène à bien sa mission, laissant le convive en état de grâce. Le chef continue de jouer sa créative partition avec un pressé de courge, foie gras poêlé, graines de courges, jus court, le tout furieusement fondant.

Voila, c'est fini...
Le premier dessert, autour de la noix de coco nous emmène vers d'hospitalières contrées plus chaudes, pronant le voyage et l'ouverture à l'autre. Coque en chocolat blanc garni d'un praliné à la noix de coco, dôme de mousse de noix de coco avec une gelée acidulée de kalamansi (petit fruit exotique originaire du sud-est asiatique) et glace noix de coco au goût de lait, se livrent sans résistance, prometteurs d'instants de bonheur. Retour sur le plancher des vaches et plus spécialement en Normandie par le truchement d'un pressé de pomme cuite à la vanille et au cidre, brunoise de Granny Smith, croustillant de pomme et meringue et sorbet au cidre, un dessert aux couleurs d'automne qui met la pomme en vedette, marqué par un fabuleux sorbet au cidre, annonçant en notes apaisantes et élégantes la fin du repas.

Un lieu à tomber, un service attentionné, fluide et classe, drivé par Chloé Tardivel, une cuisine qui va de l'avant, érudite et vivante, passeuse d'émotions et à la technique déjà bien affirmée, et sachant que le chef n'a que que trente ans, promise à un avenir radieux...What else?

Restaurant le 1825.
Domaine de la Brûlaire.
404 la Brûlaire. Gesté. 49600 Beaupréau-en-Mauges.
Tel. 02 44 84 87 78.

Le 1825

Le 1825, superbe restaurant dans l'ancienne orangerie, mené avec brio par Matthieu Pasgrimaud aux fourneaux et Chloé Tardivel en salle. Gloriettes en Bambou Deambulons, qui a aussi fait l'Oasis de Terra Botanica à Angers. Grands lustres en paille Tinja, créatrice tunisienne.

Domaine de la Brûlaire.
404 la Brûlaire. Gesté. 49600 Beaupréau-en-Mauges
Tél. 02 44 84 87 78

La recette de Matthieu Pasgrimaud,
Le 1825, Gesté

Tartelette à la betterave, chou-fleur, condiment grenade et sarrasin.
Pour 5 personnes.

Ingrédients.
Pâte brisée au sarrasin.
75 gr de farine de sarrasin, 175 gr de farine T55, 125 gr de beurre doux.
1 jaune d'oeuf, 2 cuillères à soupe d'eau.

Purée de chou-fleur.
3/4 d'un chou fleur, 75 gr de beurre doux, thym, ali, sel et poivre.

Crème montée au sarrasin.
100 gr de crème liquide, 40 gr de graines de sarrasin torréfié, sel et poivre.

Betteraves.
2 betteraves jaunes, 2 betteraves rouges, thym, laurier...

Sommité de chou.
1/4 de chou-fleur.

Condiment grenade.
1 grenade, 100 ml de vinaigre "pomme-grenade".

Chips de sarrasin.
100 gr de sarrasin, QS d'huile de friture.

Finitions.
20 feuilles de capucine, 20 feuilles d'agastache, PM d'huile d'olive. Fleur de sel.

Déroulement.
Pâte brisée au sarrasin.
Dans un bol, mélanger les deux farines avec le sel puis melanger le beurre afin d'obtenir une pâte sablonneuse. Ajouter l'eau et le jaune, mélanger à nouveau, puis former une boule. Réserver au frais au moins une heure. Etaler la pâte d'une épaisseur de 1,5 mm puis la foncer dans des cercles de 10 cm de diamètre. Cuire la pâte 12 minutes à 180°.

Purée de chou-fleur.
Cuire les 3/4 d'un chou-fleur avec du beurre, de l'ail, du thym, du sel et du poivre, dans une papillote de papier en aluminium, pendant 1h30 à 180°. Une fois cuit, retirer l'ail et le thym, puis mixer le chou et les sucs et l'ensemble de la papillote pendant 7 minutes afin d'obtenir une purée bien lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frigo.

Crème montée au sarrasin.
Dans une petite russe, mettre la crème et le sarrasin, donner une ébulittion et faire infuser 15 minutes. Passer le tout au chinois fin, puis vanner la crème afin de bien la refroidir. Vérifier l'assaisonnement puis monter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture chantilly. Réserver le tout dans une poche à douille au frigo.

Betteraves.
Dans une eau salée et riche en aromates, cuire à l'anglaise, séparément, les betteraves rouges et jaunes. Une fois cuites, refroidir en cellule. Les peler et les tailler en petite "pyramide" de même taille. Réserver au frais.

Sommité de chou-fleur brûlé.
Avec le quart du chou-fleur restant, tailler des sommités puis les brûler à l'aide d'un chalumeau.

Condiment grenade.
Ouvrir la grenade en deux, en extraire ses graines puis les mettre à mariner dans un vinaigre "pomme - grenade". Réserver au frais.

Chips de sarrasin.
Dans une chauffante, "sur-cuire" des graines de sarrasin pendant 25 minutes, les passer au chinois puis les faire sécher au deshydrateur, étalés entre deux feuilles sulfurisées pendant 12 heures. Casser des morceaux de sarrasin puis les faire frire dans une huile de friture à 200°. Les saler et réserver au deshydrateur.

Finitions.
Feuilles de capucine et d'agastache.

Dressage d'une tartelette.
Tapisser généreusement le fond de tarte jusqu'au 3/4 avec la purée de chou-fleur. Assaisonner les morceaux de betteraves jaunes et rouges avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel puis les placer harmonieusement sur la purée. Pocher des petits points de chantilly entre chaque morceau de betterave afin de recouvrir totalement la purée.
A l'aide d'une pince de précision poser délicatement une dizaine de graines de grenade ainsi que les sommités de chou-fleur brûlé. Donner du volume à la tarte avec quelques pousses de capucine, d'agastache et les chips de sarrasin, puis assaisonner le tout avec le vinaigre "pomme-grenade".

La recette de Matthieu Pasgrimaud,
Le 1825, Gesté

Pressé de courges et foie gras poêlé, jus court
Pour 5 personnes.

Ingrédients.
Pressé de courge.
1 courge butternut, 250 gr de gras de boeuf, sel et poivre.

Jus de boeuf.
1 kg de parure de boeuf, 1 carotte, 1 oignon, 1 échalote. 50 gr de champignons de Paris.
10 cl de bourbon, 1 l de fond brun de veau.

Oignon grelot au jus.
100 gr d'oignon grelot, 50 cl de fond blanc.

Purée de courge.
Parure du pressé.

Escalope de foie gras frais poêlé.
250 gr de foie gras de canard frais.

Oignons frits.
1 oignon, 300 gr de beurre clarifié.

Graines de courge torréfiées.
1 courge.

Finitions.
5 cl de bourbon, 1 échalote ciselée.

Déroulement.
Pressé de courge.
Eplucher la courge butternut, puis la tailler finement à la mandoline. Dans un bol, assaisonner le tout avec du sel, du poivre et du gras de boeuf. Mettre un papier sulfurisé dans une plaque gastro puis étaler les lamelles de manière à former le pressé d'une hauteur de 3,5 cm. Cuire à 45 minutes à couvert à 160°. Vérifier la cuisson puis refroidir en cellule avec un poids sur votre pressé. Laisser reposer 12 h puis tailler selon la forme désirée.

Jus de boeuf.
Faire rôtir les parures dans un rondeau, déglacer une première fois avec un beurre moussant, puis une seconde fois avec du bourbon. Réserver la viande bien colorée de côté, dégraisser le rondeau puis faire rôtir la garniture aromatique. Même opération que pour la viande, on déglace en deux temps. Ajouter ensuite la viande puis mouiller à hauteur avec du fond brun de veau. Laisser cuire 2 h, passer dans un linge, faire réduire jusqu'à l'obtention d'une texture à la limite de la nappe. Décanter le jus, réserver le gras et le liquide au frais séparément.

Oignon grelot au jus.
Peler les oignons grelots en veillant à garder le bulbe pour éviter que l'oignon se sépare à la cuisson. Dans un sautoir, faire revenir les oignons, ajouter du beurre, laisser colorer légèrement. Verser du jus de boeuf, assaisonner et mouiller à hauteur avec du fond blanc puis couvrir. Laisser cuire à petit feu jusqu'à évaporation complète du liquide.

Purée de courge.
Mixer les parures du pressé.

Escalope de foie gras frais poêlé.
Trancher des escalopes d'environ 30 gr de foie gras de canard.

Graines de courge torréfiées.
Au moment de faire votre pressé de courge, réserver les graines de coté, les laver puis les sécher. Les faire torréfier à 140° pendant 40 mn.
Garder au deshydrateur.

Chips d'oignon.
Ciseler un oignon puis le frire dans un beurre clarifié. Reserver au deshydrateur.

Finitions.
Echalote ciselée et bourbon.

Mise en oeuvre et dressage.
Remettre en température les pressés de courge dans un four à 150°. Dans un sautoir poêler les foies gras, puis les cuire au four, avec le gras réchauffer les oignons grelot, ajouter des échalotes ciselées puis le jus de boeuf. Poser le pressé au centre de l'assiette, recouvrir le foie gras avec les graines de courge torréfiées et les oignons frits et le poser sur le pressé. Faire un point de purée de courge puis poser un oignon grelot glacé au jus dessus. Rafraîchir le jus du sautoir avec un peu de bourbon frais puis le mettre en saucière.

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.