# GASTRONOMIGA



Gratuit - Hiver 2021



#### Au menu

4/6 En primeur

8/ QG Nantes

12/ Zoom...La Table du St-Christophe, La Baule

14/15 QG Angers

20/ En primeur...Obbo, Nantes

22/ A la table de...Autour d'un cep, Angers

26/ A la table de...Le Transition, Nantes

30/ A la table de...Ververt, Montsoreau

36/ A la table de...L'Ourse, Nantes

40/ A la table de...Maison Desamy, Mareuil-sur-Lay-Dissais

44/ Livres a déguster

46/ Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

50/ A la cave

#### **Edito**

La vie a repris à peu près son cours, je l'écris le 17 novembre, les restaurants sont ouverts, les chef(fes) cuisinent, et Gastronomica continue ses pérégrinations. A Montsoreau, aux limites du Maine-et-Loire et de la Touraine, au restaurant Ververt, à Angers, chez Thony Pohu à Autour d'un Cep, à Nantes, au restaurant L'Ourse, au Transition et chez Obbo qui met les desserts en vedette, en Vendée à la Maison Desamy, chez Emmanuelle et Simon Bessonnet, à La Baule, à la Table du Saint-Christophe, à Orée-d'Anjou, chez Alexandra et Christophe Crand... Heureusement, le long et pénible épisode covid n'a pas tué ni le talent ni la gnaque ni l'envie de monter des projets, j'en profite pour vous annoncer, après quatre années d'absence, le **Gastronomica On Tour**, 17e du nom, le jeudi 9 juin 2022, à la Baule, à l'hôtel Saint-Christophe. C'est reparti pour un...tour Luc Sellier

Couverture / photo Luc Sellier. La Table du Saint-Christophe, La Baule.

#### Gastronomica

N°44 Hiver 2021 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/ Des Mets et des Mots. Pages 46/49

#### Publicité:

Luc Sellier - 06 09 71 74 66 - gastronomica@orange.fr Elena Boursin - elena@gastronomica.fr

Impression:

Dépôt légal à parution.





## En primeur...





#### Imagine cave et épicerie, Nantes.

Anne-Lise Genouël, la cheffe inspirée du restaurant Imagine, à Nantes, a ouvert le 3 novembre dernier, dans le même lieu, une cave/épicerie. Pour elle, une autre manière de partager sa passion de la gastronomie, favorisant un contact différent avec le client et permettant au convive de prolonger le plaisir de déguster la cuisine de la cheffe à domicile. Les bocaux maison, velouté patate douce butternut, lait de coco et citronnelle, rillettes de vieille, maquereaux en escabêche mais aussi un démentiel gravlax de mignon de porc avec épices Zaatar, addictif à souhait, sans oublier un baba verveine citron rhum et les confitures, mirabelle thym citron, fraise rhubarbe badiane, et j'en oublie, vont faire le bonheur des

gourmets. Poivres, thés, épices, proviennent de "Des épices à ma guise" d'Ancenis.

Coté cave, une centaine de références de toutes les régions sont au garde-à-vous dans un meuble spécialement conçu. On peut aussi craquer pour le cognac d'auteur Fanny Fougerat, les gins et whiskies de BM Signature, les liqueurs parfums de H.Theoria, la bière au miel de sarrasin d'Alain Rey (les Ruchers du Pays Blanc), les bières Symbiote et Trompe-Souris, et des cidres, des jus de fruits... Les horaires, du mercredi au vendredi de 17h à 19h, et le samedi de 15h à 19h.

Imagine. 12 rue Gresset. 44000 Nantes. Tel. 02 40 34 06 11.

#### Concours "Les recettes du Pays d'Ancenis", octobre 2021.



La **COMPA** (Communauté de Communes du Pays d'Ancenis) et la **CMAR** (Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région des Pays de Loire) ont organisé la 2e édition du concours culinaire « Les recettes du Pays d'Ancenis », la 1ère édition ayant eu lieu en 2019.

A travers cet évènement, l'objectif est d'assurer à la fois la promotion des professionnels du territoire et de leur savoir-faire, mais également de valoriser la gastronomie du **Pays d'Ancenis** à travers ses nombreux produits: viande (poulet d'Ancenis, boeuf...), poissons (sandre, anguille, lamproie...), produits maraichers (pommes, poires, poireaux...), vins (Coteaux d'Ancenis, Malvoisie, cru Champtoceaux...)

Pour l'édition 2021, il a été proposé aux restaurateurs et traiteurs du Pays d'Ancenis de réaliser une entrée froide à base de produits locaux avec un accord met et vin. Le jury de 5 personnes (dont votre serviteur) était présidé, comme en 2019, par **Mathieu Guibert**, chef 2 étoiles de Anne de Bretagne à la Plaine sur Mer. Les deux gagnants ex-aequo sont **Jean-Marc Capdevielle**, restaurant le Chalet à Saint-Mars-la-Jaille et **Fabrice Colman**, auberge le Tire-Bouchon à Couffé. Le groupe **METRO** est partenaire du concours.



Arthur Bonnet
Cuisine & Rangement

2 Rue Joseph Cugnot 49130 LES PONTS DE CE Tél. 02 41 91 91 81 bureau@arthurbonnetangers.fr



## En primeur...

#### **Paris**



**Nicolas Guercio**, chef pâtissier du **Lutetia Paris**, présente sa bûche de Noël » **N'oublie pas mon petit soulier**« .

En souvenir de son enfance, où le chef Nicolas Guercio se voyait offrir une mandarine dans ses chaussons le soir du réveillon, il a voulu rendre hommage à cette tradition familiale en la déposant cette fois dans une chaussure élégante, faisant également référence à la chanson « Petit Papa Noël » de Tino Rossi.

Pour les ingrédients, le chef a souhaité encore une fois replonger dans ses souvenirs d'enfance en associant une mousse de mandarine légère enrobant un biscuit moelleux sans gluten au chocolat à un croustillant chocolat noir. Une crème brulée mandarine aussi surprenante que délicieuse, une mousse chocolat noir 64% Valrhona et une gelée de mandarine viennent sublimer cette bûche pour un équilibre parfait.

Bûche pour 6 personnes au prix de 95 euros. Sur réservation par téléphone au 01 49 54 46 00 jusqu'au 22 décembre 2021.

#### Orée-d'Anjou



De la Charbonnière à Ancenis à la Maison Crand à Orée-d'Anjou, Alexandra et Christophe Crand, maintenant heureux propriétaires, ont traversé la Loire pour continuer à régaler les gourmands ligériens et les autres. La cuisine de Christophe Crand continue sa valse culinaire avec le même enthousiasme et la même énergie que sur l'autre rive. En cette belle journée d'octobre, soleil dehors, 19 degrès au compteur, l'optimisme est de rigueur. Iodé, acidulé, fruité, terrien, l'assiette langoustine, poulet fermier d'Ancenis et melon a comme un air de fête, diablement bonne. Sincérité des produits, cuissons maîtrisées, c'est désarmant d'efficacité. En dessert, sablé noisette, figue, crémeux sancho, le sablé croquant sans être craquant, le top, la figue, le fruit mature, plein de sensualité, le crémeux caressant, prolonge l'été (indien).



Maison Crand. Le Bistrot de la Forge. Tel 02 40 83 56 23. La Table de la Charbonnière. Tel. 02 40 83 25 17. 1 place des Piliers. 49270 Orée-d'Anjou www.restaurant-la-charbonnière.com



## QG quartier gourmand... Rue Copernic, Nantes.

#### Ø Saumon



O mon beau saumon pourrait-on dire car Vincent Gombert, après bientôt neuf années de bons et loyaux services dédiés au divin poisson, continue d'aller à la pêche du meilleur produit. Cet hiver, dans ses filets, après trois ans d'absence au magasin (pas lui, mais le poisson), il ramène à bon port du saumon français de Normandie, élevé en eaux profondes. Cela n'empêche pas le saumon fumé des lles Féroé de toujours truster le devant de la scène. En saumon fumé mariné, un nouvel arrivant, à l'algue nori, rejoint ceux à la vodka betterave et au gin tonic. Le saumon mariné à l'aneth gravlax sait toujours se faire persuasif pour les papilles. En nouveauté, la Normandie nous fait aussi découvrir des coquilles saint-Jacques fumées. Le tarama à la truffe, le beurre de caviar et le beurre de truffe devraient rendre quelques gourmands addicts d'office. Sa majesté le caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia trône depuis des années à la boutique. En variété Baeri et osciètre mais aussi en béluga 100% français, Sturia étant aujourd'hui la seule Maison à proposer cette variété sur le sol national. Pour les amateurs, le béluga génère plus d'iode et de croquant. Les conserves de la marque Ortiz nous envoient leurs parfums d'Espagne. Coté liquide, vodka premium, Aquavit danois, vins fins et champagne permettront de passer la dernière ligne droite avant 2022. Comme d'habitude, on pense à commander...



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

#### Pia Vino





A défaut d'avoir moins voyager cette année 2021, on peut s'évader avec les papilles. Pour l'Italie c'est Pia Vino qui nous emmène sur les sentiers gourmands de la péninsule. On peut commencer notre périple par le village de Campofilone, dans les Marches (centre de l'Italie), avec de superbes pâtes aux œufs, blé local et bio, donnant une finesse unique à la pâte, la « Campofilone » bien ancrée dans son terroir. Puis direction Sienne, en Toscane, pour goûter le Panforte, un gâteau traditionnel aux épices et aux amandes. Pour continuer à fêter Noël, on remonte plus au nord, dans le Piémont, pour déguster le gianduja de l'artisan chocolatier Barbero, maison créée en 1883, chocolat à la noisette du Piémont, la seule noisette classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Le nougat de Barbero vaut aussi le détour. Chez Pia, la noisette se vend en vrac ainsi que la réputée pistache de Bronte en Sicile. On tringue avec les amis avec le Prosecco grand cru de chez Foss Marai, au nord de Trévise, ville au nord de Venise. Comment parler de Noël italien sans la tradition du Panettone, brioche fourrée de fruits confits et de zestes d'agrumes, gâteau traditionnel des italiens de la Lombardie et du Piémont, que l'on trouve chez Pia aussi à la pistache et au citron. Une belle gamme de vins italiens attend les amateurs. Le fait maison n'est pas en reste avec la foccacia comme à Gênes et gnocchi, lasagnes, panini 100% italien... Pour les fêtes, Pia et Antoine sont prêts à vous faire voyager!



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



### William Amor et la Maison Cointreau.







### Quatre œuvres végétales et poétiques qui évoquent les parfums de la liqueur Cointreau.

« L'histoire de la Maison Cointreau, l'humanisme omniprésent d'Edouard Cointreau et sa volonté de créer une liqueur aussi limpide que le cristal, ont été les points de départ des œuvres que j'ai imaginées pour orner la table des arômes du Carré Cointreau. Transformer les déchets en merveilles, voilà l'un de mes leitmotivs. » déclare William Amor.

Fruité, zesté, floral, épicé: telles sont les quatre familles aromatiques de la liqueur qui ont inspiré William Amor. Il lui aura fallu cinq mois pour réaliser un magnifique oranger (baptisé Citrus sinensis messager), un oranger amer (le Citrus aurantium Zero waste), une étonnante branche de poivrier (Polysty Pepper), et son bouquet messager, composé de roses, de fleurs d'oranger et de lavande. Audelà de leur esthétisme, ces œuvres livrent un message: celui de donner un sens à la création artistique.

A l'aide de matériaux abandonnés ou mis au rebut, William Amor sensibilise à la surconsommation, génératrice de pollution. Pour réaliser ces compositions durables, il a recyclé bouteilles et sacs plastique, billes de polystyrène, fils de scoubidou ou encore filets de pêche et cordages échoués sur les plages.

Délicates, ces sculptures messagères trônent sur la table des arômes qui domine la majestueuse salle des alambics de la Distillerie Cointreau, embaumée des parfums d'oranges. Elles apportent poésie et pédagogie lors de la découverte du processus de création de la liqueur tel qu'imaginé par son créateur Edouard Cointreau, une étape multisensorielle du parcours permettant d'appréhender toute sa richesse et complexité aromatique.

Cette démarche de l'artiste s'inscrit dans les valeurs portées par la Maison Cointreau engagée dans une politique écoresponsable, notamment par le recyclage et la valorisation de ses déchets (95%) ainsi que ses écorces d'orange (100%) utilisées pour produire les 14 millions de flacons vendus chaque année à travers le monde.

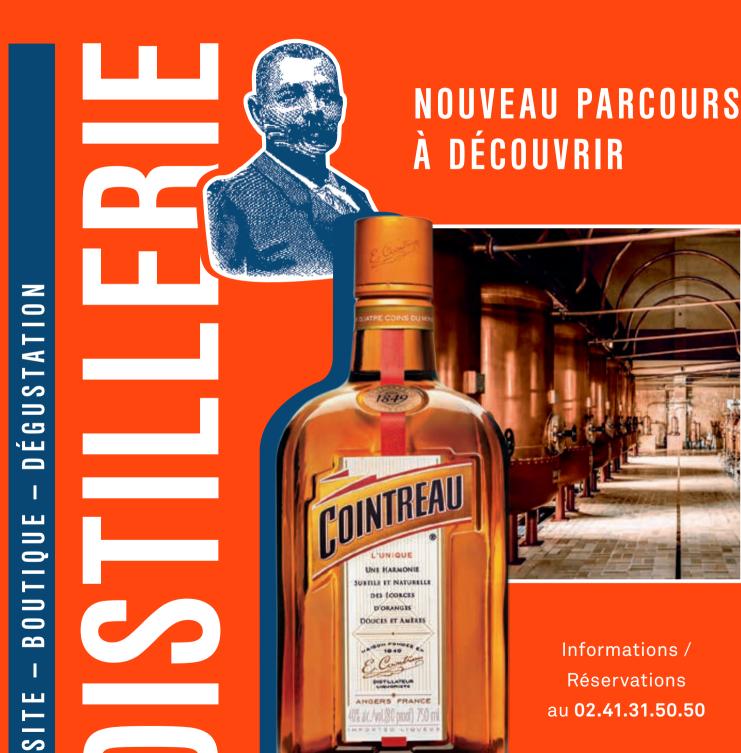
Pour les visites.

Carré Cointreau / Distillerie. Tel 02 41 31 50 50.

www.cointreau.com

# COINTREAU

ANGERS • FRANCE • 1849

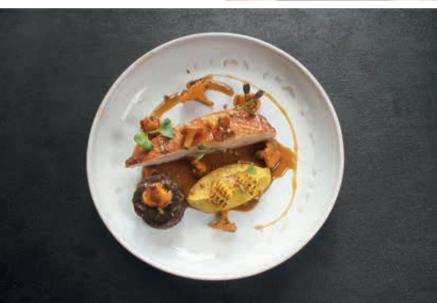


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## **Zoom...** La Table du Saint-Christophe, La Baule.







La Table du Saint-Christophe. 1 rue des Alcyons. 44500 La Baule. Tel. 02 40 62 40 00.

A l'hôtel **Saint-Christophe**, digne représentant architectural de ces grandes villas bauloises du début du 20e siècle (le lieu date de 1913), on peut bien évidemment dormir mais aussi déguster la cuisine du jeune chef **Nathan Gourhand**. Pas d'effets de manche ni de circonvolutions alambiquées, le chef revendique une cuisine qui va droit au but, celui de ne pas manger atone.

#### Sans ambages.

Après une promenade sur le front de mer baulois, à quelques pas de l'hôtel, une accorte entrée, bœuf et thon en tartare iodé et radis blue meat, à la fraicheur bienvenue, réussit le mix entre viande et poisson, le radis blue meat apporte son émoustillant croquant. En association qui fait mouche, noix de St-Jacques et boudin noir d'Auvergne de la charcuterie Laborit, avec butternut, risetti, et sauce au Noilly Prat, lorgnent vers le meilleur. Les plantureuses et fondantes noix de St-Jacques, le risetti (moitié pâte, moitié riz) au grain parfait de cuisson, le butternut en caresse d'onctuosité, et, lové au fond de l'assiette, le boudin à l'élégance canaille, se livrent sans ambages, pour le plus grand bonheur des papilles.

#### Le plaisir de cuisiner.

A suivre un suprême de pintade de la ferme de la Maisonneuve, queue de bœuf, crème de maïs et jus de rôti, aux parfums d'automne, la chair du volatile à la texture fondante, la queue de bœuf, peau croustillante et l'intérieur presque confit, des champignons aux arômes de sous-bois, crème de maïs cajoleuse, en autant de saveurs balancées mine de rien, affirmant le brio de Nathan Gourhand, dans le plaisir de cuisiner. En dessert, dôme figues et biscuit madeleine au miel, finissent le repas en salves délicieuses. A juste titre, le chef a obtenu 13/20 et 2 toques au guide Gault&Millau...





Palmiloire, foie gras et spécialités gastronomiques. Magasin ouvert aussi aux particuliers.

> 4, rue Yvette Cauchois. 44400 Rezé Tel. 02 40 35 49 00 www.palmiloire.fr

Foie gras cru en tranches, de chez Palmiloire, de 3 cm grillé de chaque coté, gel vin rouge, duxelles, champignons sautés trompettes de la mort /cèpes/girolles, bouillon oignon/ champignons.

Une recette de Simon Bessonnet, restaurant Maison Desamy, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Vendée.

Pour 4 personnes.

#### Ingrédients.

1 foie gras. Farine, agar agar. 1 cèpe, 5 trompettes de la mort, 5 girolles.

#### Gel vin rouge.

30 cl de vin rouge. 1 pièce de badiane, 1 pièce de cannelle. 50 gr de sucre, 2 oignons de Roscoff. 250 gr de champignons, 1 litre d'eau. 2 tranches de pain de mie maison.

#### Brunoise asiatique.

150 gr de champignons de Paris.15 gr de sauce soja, 15 gr de mirin, 15 gr de pâte miso.

#### Déroulement.

Tailler des escalopes dans le foie gras Palmiloire et les fariner légèrement. Tailler en brunoise les champignons de Paris. Cuire avec un peu de soja, de mirin et une cuillère de miso. Nettoyer les autres champignons et les tailler en morceaux d'1 cm. Faire réduire le vin rouge avec la badiane, la cannelle et le sucre, puis coller à l'agar agar à 1% du poids. Le refroidir et le mixer. Emincer oignons et champignons, les faire suer au beurre. Mouiller à l'eau et faire réduire de moitié. Passer l'ensemble à la passoire pour récupérer le bouillon. Tailler le pain de mie en croûtons de 4 mm et les faire sauter au beurre avec une gousse d'ail éclatée.

#### Dressage.

Faire griller les escalopes de foie gras sans ajouter de matière grasse. Puis l'égoutter sur un papier absorbant. Faire sauter les champignons taillés au beurre. Réchauffer la duxelle dans une casserole. Dans un bol disposer dans l'ordre, la duxelle, les champignons sautés, le gel vin rouge et l'escalope de foie gras. Ajouter les croûtons de pain, et verser le bouillon sur l'ensemble.

## QG quartier gourmand... La Madeleine, Angers.

#### Maison Barthelaix











Pour Angelina et Jean-Christophe Barthelaix, la crise du covid n'a pas eu raison de leur projet, La Pause Madeleine, un lieu ouvert à quelques mètres de la boulangerie pâtisserie familiale. Ouvert en mars 2021, c'est la 4e génération, représentée par Charlotte et Lucie Barthelaix, qui s'occupe de l'endroit. Cafés, thés, pâtisseries, viennoiseries et madeleines maison, pour le salon de thé, sandwichs, salades, wraps chauds ou froids, burgers, avec le déjà emblématique burger Pause Madeleine, rillauds angevins avec petits oignons confits, tomme angevine, galette de pomme de terre, crème moutardée, pour le snacking, la Pause Madeleine propose aussi un brunch le samedi matin de 10h à 14h. (Ouvert du mardi au samedi, de 8h30 à 18h30).

A la boulangerie pâtisserie, on n'oublie pas les fêtes de noël avec les bûches, dont celle en habit rouge, croquant framboise, crémeux groseille, mousse fruits des bois fruits rouges, sans omettre l'incontournable soufflé Cointreau, biscuit cuillère, oranges confites, crème légère au Cointreau. En spécialité de la Maison Barthelaix, on se délecte de la Tourte Angevine, une brioche avec marmelade cerise confite et pomme d'Anjou façon tatin (photo). Début 2022, les galettes donneront le coup d'envoi d'une nouvelle année pleine d'espoir...

## QG quartier gourmand... La Madeleine, Angers.

#### Saveurs de la Madeleine





On peut pousser la porte du 1 de la place de la Madeleine, chez Brigitte et Bertrand Subileau, on est sur que les papilles y trouveront leur bonheur. Bertrand Subileau, que l'on pourrait qualifier d'artisan culinaire, ancien restaurateur, sait y faire pour régaler les amateurs. Des préparations mijotées, des techniques irréprochables, des produits frais et de saison, le choix est parfois cornélien. Pour les fêtes, devra-t-on choisir des noix de ris de veau et langoustine sauce au Beaumes de Venise ou succomber au boeuf confit Black Angus à la Rossini? A moins d'aller aussi sur une autre nouveauté, le parmentier de canard truffé. Sinon Saint-Jacques, langoustines, foie gras de canard français, purée à la truffe, seront au rendez-vous pour les festivités. Pour satisfaire tous les gourmets, Enzo Tracanelli seconde Bertrand Subileau. Pour information la carte de Noël est disponible à la boutique.



Saveurs de la Madeleine. 1 place de la Madeleine. 49000 Angers. Tel. 02 41 66 59 86.

#### La Boucherie de la Madeleine



#### La Boucherie de la Madeleine.

La sélection des meilleures viandes, volailles et autres gibiers, tel a toujours été le crédo de Yannis Lusson, et si on le répète chaque année c'est que l'homme reste exigeant dans ses choix, toujours à la recherche des beaux et bons produits. Comme pour le boeuf de Jérôme Rousiere du GAEC de l'Esnaudière à la Flèche, dans la sarthe ou celui d'Eric et Ludovic Mesan à Morannes dans le maine-et- Loire mais aussi l'agneau du Poitou-Charentes ou le veau des Mauges. Boeuf de Galice, Wagyu ou Black Angus ne manqueront pas non plus pour les agapes programmées. L'année 2021 se finira enfin en beauté avec, sur les tables familiales ou/et amicales, du gibier, perdrix, faisan, sanglier de chasse et en volailles festives, dinde, poularde, chapon, des Landes ou de Bresse. Pour ceux qui ne cuisinent pas, Yannis Lusson vous mâche le travail avec ses plats mitonnés. Comme on va tous avoir envie de faire la fête, on pense à commander...





Boucherie de la Madeleine. 145 de la Madeleine. 49000 Angers. Tel. 02 41 66 55 49. boucheriedelamadeleine@orange.fr



Pour cette fin d'année 2021, une année si particulière, le temps est venu de faire plaisir à ses proches et également de se faire plaisir. **Nishikidôri** et ses nouveaux coffrets, offrant les plus belles saveurs japonaises, sont les parfaits ambassadeurs d'un temps retrouvé, entre préparation de savoureux maki, dégustation de thés d'exception ou partage d'un saké à l'heure de l'apéritif. Cette collection est en édition limitée et dans chaque coffret le nouveau Tote Bag aux couleurs de Nishikidôri est offert.

Dans le coffret **Yuzu Addict**, on découvre le yuzu, cet agrume emblématique du Japon, sous toutes ses formes. Apprécié dans le monde entier pour sa fraîcheur et son arôme, le yuzu

est utilisé en cuisine pour de multiples préparations. Dans ce coffret, on découvre une purée de yuzu, un Ponzu au yuzu, des graines de sésame aromatisées au yuzu, un jus de yuzu, un thé matcha au yuzu et des sômen au yuzu.

Dans le coffret le meilleur du **Thé Japonais**, les amateurs de thés d'exception trouvent leur bonheur avec un sachet de thé Hôjicha bio, du thé Sencha bio en sachets, un sachet de thé Matcha Fuji bio, des sachets à infuser le thé, 2 jolies boites à thé en métal recouvertes de papier traditionnel japonais, équipées d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.



Le coffret **Fraîcheur d'agrumes** vous transporte au coeur de la gastronomie japonaise pour des accords aussi bien sucrés que salés avec un assortiment des plus beaux agrumes japonais sous toutes leurs formes, purée de yuzu, jus de Mikan, purée de Sudachi, ponzu 5 agrumes, écorce d'Iyokan et graines de sésame aromatisées au yuzu.



Avec le coffret Sauces **Soja Kamebishi Ya**, on s'offre le meilleur de la sauce soja, emblématique de la cuisine japonaise pour les amateurs de saveurs nippones. Le coffret comprend 3 sauces soja de la Maison Kamebishi, 2 ans, 3 ans et 5 ans d'âge, toutes confectionnées à partir de moromi millésimés. Ces sauces soja grand cru sont exceptionnelles, aux arômes complexes, au parfum puissant et à la texture veloutée.



Dans l'élégant coffret **Maki Lover**, on a le kit complet pour concocter de fameux maki avec du riz Koshihikari de Toyama, des algues nori en feuilles, du vinaigre de riz, une sauce soja shoyu Kamebishi 2 ans d'âge, une pâte de véritable Hon'Wasabi, des graines de sésame, un moule à maki.



Pour un délicieux accord douceurs/saké, on craque pour le coffret **Dessert Saké**. Un coffret inédit pour découvrir le saké tout en douceur avec le saké Gozenshu 1859, sa bouche perlante et ses notes de noix, de poire et de banane, du sucre affiné de fleurs de palmier, de la poudre de vanille Bourbon de Madagascar et des feuilles de combava moulues, de quoi confectionner les plus beaux desserts.

A retrouver en exclusivité sur www.nishikidori.com ou en retrait à la boutique Nishikidôri 140 rue Georges Guynemer / ZAC de l'Aéropôle. 44150 Ancenis.

Service Client: +33 (0)2 40 83 33 99

## En primeur... Angers.

#### La Fabrique



La convivialité est toujours le leitmotiv de la Fabrique, le lieu créé et drivé par l'accueillant Stéphane Berger. Il y est bien, les clients aussi. Au bar, Tony Bonnet, attentif et cool à la fois, est au diapason de l'endroit, et dirige efficacement la salle. Coté cuisine, les assiettes sont généreuses, dans un registre qui ne quitte jamais la ligne du pur plaisir, dans une philosophie du partage. A la Fabrique, on peut grignoter, le midi, entre rillettes de saumon et assiette de buratta, le soir entre la Pizz', à base de farines de soja et de riz, tagliatelles de courgettes, mozarella stracciatella, saumon gravlax, pousses de betterave et d'épinard, ou une partageuse grande planche de charcuterie. Pour les plats, on se fait plaisir avec d'épatantes ravioles aux cèpes, champignons du moment, crème à la truffe, jambon de parme, copeaux de fromages, pousses d'épinard ou un séducteur carpaccio de bœuf séché à l'italienne et ses pommes de terre sautées. On a testé/dégusté un réjouissant et onctueux risotto au grain bien délié, langoustines parfaitement cuites. En dessert, pourquoi pas la verrine d'automne, écrasé de palet breton, spéculos, crème de marron, mascarpone, noisette ? Il fait bon, le service se coule entre les tables, on partage une bouteille avec les copains, les passagers de la Fabrique peuvent savourer tranquille, le capitaine Berger tient bon la barre...





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

#### Wine Not



#### Cognac Decroix / VSOP

Un cognac de terroir 100% nature certifié bio du raisin à la mise en bouteille. A l'attaque, un nez de fruits frais qui amène tranquillement vers une aromatique plus évoluée de pruneau. La bouche est fraîche et aérienne, l'essence du fruit dans son plus simple appareil. Les Cognac Decroix seront en Dégustation dans notre cave WINE NOT Avrillé. Rendez- vous le SAMEDI 04 DECEMBRE 11h - 13h au 28 - 30 avenue Pierre Mendès France

#### Mathieu Barret / Et la Bannière...

Ce Crozes-Hermitage vous séduira par sa structure puissante et élégante. Ses tannins soyeux supportent un fruit noir mûr, des épices chaleureuses, et notes florales intenses et persistantes. Cette syrah se goûte divinement bien dès l'ouverture... Un superbe choix de fête à accorder sur de belles volailles ou viandes rouges.



Wine Not Angers 9-11 avenue Patton. 49000 Angers. Tel. 02 41 48 15 09.

Wine Not Avrillé 28-30 avenue Pierre Mendès-France. 49240 Avrillé. Tel. 02 41 37 90 60.

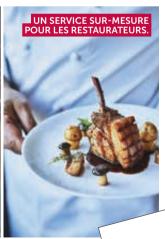
La cave en ligne : www.winenot.fr

## Epigram, partenaire du bon goût en Anjou



**Epigram** est présent depuis plus de 30 ans sur la place d'Angers et est partenaire des restaurateurs, des bouchers charcutiers et des traiteurs. Epigram travaille à façon pour la restauration. Pour la viande, la société privilégie les races françaises comme la race locale Rouge des Prés, mais aussi la Salers, l'Aubrac, la Montbéliard... L'Angus d'Écosse ou le bœuf Wagyu du Japon sont également disponibles. Une cave de maturation à l'hygrométrie contrôlée permet d'obtenir un affinage des viandes jusqu'à 90 jours. Les volailles sont aussi de la partie comme, pour les fêtes de fin d'année : des chapons du Gers, des volailles de Bresse, des volailles du Maine...







Epigram est une entreprise de distribution, membre du groupement national **Les Artcutiers**. Présent sur 10 régions en France, Les Artcutiers fédèrent artisans et producteurs partenaires. Professionnels des métiers de bouche passionnés, ils sont tous rassemblés autour d'un objectif commun : faire découvrir la tradition bouchère et charcutière de nos régions au plus grand nombre. « La Coiffe du Charcutier », un pâté de tête avec de généreux marquants de viande, produite par un artisan partenaire d'Avignon en est un bel exemple.

Enfin, côté mer, Epigram dispose d'un banc marée et reçoit des arrivages quotidiens des ports de Bretagne et de Normandie. L'entreprise lève les filets, écaille le poisson, faisant du prêt à l'emploi pour les traiteurs et la restauration.

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.LESARTCUTIERS.COM/EPIGRAM

#### **EPIGRAM**

MIN d'Angers - 12, avenue Jean Joxé - 49000 Angers Tél. : 02 41 21 04 44 - epigrampdl.contact@epigram.fr





## En primeur... Obbo, Nantes.



Ile flottante végétale



Antoine Gaudin et Guillaume Claireau



Figues rôties et miel du rucher



Pomme et cardamome

Obbo. 10 allée des Tanneurs / Cours des 50 otages. 44000 Nantes. Tel. 02 55 10 39 23.

Dans une dynamique ludique et positive, scène gastronomique nantaise continue sa mue gourmande. Depuis fin novembre, Antoine Gaudin, pâtissier de son état, et Guillaume Claireau. sommelier, tous les deux ex-Pickles, ont mis leurs talents en commun pour créer Obbo, alliant desserts de haute volée et cave fournie et bien choisie. L'alliance dessert et vin sert de fil conducteur au lieu. Comme cette ile flottante végétale, crème anglaise avec infusion aux plantes (estragon, cerfeuil, persil), glace tagète, en doux délire crémeux et enveloppant, en duo percutant et chahuteur avec une liqueur de Verveine du Velay.

#### Lancinante acidité.

Citons Pomme et cardamome, avec son sablé au beurre, la pomme en lancinante acidité, la cardamome en mousse soyeuse, marié à un fameux Pommeau de Bretagne de la distillerie du Gorvello (Morbihan) ou encore, toujours dans l'excellence, Figues rôties à la verveine (du Jardin de Pauline à Coëx en Vendée) et miel du Rucher, acoquiné avec un tonique et effervescent hydromel Bulles de Ruche à la lavande.

#### Obbonomique.

Comme dans un restaurant classique, deux menus, Obbo et Obbonomique jouent les accords desserts et vins. La cave est made in France, entre vins, alcools et bières. Obbo est ouvert du mardi au jeudi de 10h à 20h, le vendredi et le samedi jusqu'à 22h, le dimanche c'est brunch avec un dernier service à 13h30, la cave fermant ce jour-là à 15h. Les autres jours, on peut prendre l'apéro à partir de 17h avec du salé comme des madeleines au curry ou un chou salé courge/miso. Pour l'histoire, Antoine Gaudin a travaillé neuf ans à la Marine d'Alexandre Couillon, le deux étoiles de Noirmoutier et Guillaume Claireau, époque Pickles, a eu le trophée Gault&Millau « Sommelier Grand Ouest 2020 ».





02 40 57 18 88 | www.polycave.fr





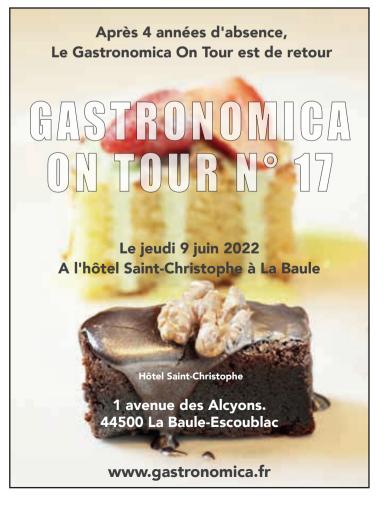
Caviste libre depuis 1999 - Détenseur d'une viliculture propre et durable

ANGERS 02 41 48 15 09

AVRILLE

www.winenot.fr 🖪 🗓





## A la table de... Autour d'un cep, Angers

C'est un duo expérimenté qui a repris les rênes, fin juillet 2020, du restaurant de la rue Baudrière, **Autour d'un cep**, à Angers. Le chef propriétaire, **Thony Pohu**, a travaillé à La Vague d'Or à Saint-Tropez avec le chef trois étoiles Arnaud Donckele, avec Thierry Renou au Patio (1\*) sur le bassin d'Arcachon, à l'Hostellerie de Plaisance de la famille Perse, à Saint-Emilion, au The Dinner à Londres (2\*) avec le chef anglais Heston Blumenthal, également détenteur de 3 étoiles au Fat Duck, **Thomas Picoche**, lui, a été dans la galaxie Ducasse pendant une dizaine d'années, à la Celle, dans le Var, au Plaza Athénée à Paris, au Dorchester, à Londres, également à Cordeillan Bages, dans le bordelais, époque Thierry Marx, et trois années dans le groupe Barrière à Deauville. On a vu pire!

#### Limpide.

Salade d'haricots coco, carottes et orange, sorbet carotte soja, espuma carotte orange, brocolis, julienne de carotte, vinaigrette miel/gingembre, on est dans l'essentiel du goût, des goûts, un concentré de végétal, sans fioritures. Un vin blanc cuvée Ronceray Anjou 2019 du château de Plaisance de Vanessa Cherruau, un chenin sec sur butte, fait le lien naturellement avec l'assiette. L'excellent pain de la Maison du Pain à Angers accompagne le repas. Velouté d'aubergine, marqué poivré, ravioles d'épinard ricotta et menthe, tournesol torréfié et pousses de tournesol, enveloppent le palais de sensations fortes et douces. La tonicité du poivre, l'étonnant côté café/cacahuète amené par le tournesol torréfié, les langoureuses ravioles où ricotta et menthe libèrent en toute quiétude leurs saveurs affirmées, s'amusent de nos sens.

#### Concert gourmand.

Thony Pohu tape juste avec une barbue de Roscoff, beurre blanc aux algues, gnocchi ciboulette, betterave braisée, pickles citron, betterave et petites algues. Le poisson, idéalement cuit, les gnocchi charnus au goût de reviens-y, le frémissant et diabolique beurre blanc aux algues et puis le chef invente un nouveau vocabulaire avec cette géniale betterave braisée que l'on garde en bouche le plus longtemps possible. Chaque texture répond à l'autre avec netteté et intensité. Le chenin de Thibaud Masse se mêle au concert gourmand.

On ne s'arrête pas en si bon chemin, un suprême de poulette nappée d'une crème de foie de volaille, à la tendre cuisson, s'invite aux agapes. Chou-fleur en purée et braisé, noisettes fraiches et torréfiées, jus corsé et beurre noisette, chips de peau de volaille, dialoguent ensemble pour le meilleur. Cerise sur le gâteau, le magnifique sauvignon cuvée « Désirade » de Charlotte et Thomas Carsin, à Saint-Aubin de Luigné (49) laisse le convive extatique.

#### A l'aise...

Les desserts sont dans la même veine, révélant un cuisinier aussi à l'aise dans le sucré que dans le salé, étant seul en cuisine. Une poire pochée dans des épices (une vieille recette alsacienne dixit le chef, on ne saura pas tout..), glace et sablé sarrasin, diplomate praliné, praliné nature, sarrasin torréfié, joue le parfait équilibre, en dessert contemporain où le sucre ne fait plus la loi. Pour un atterrissage en douceur, sablé chocolat, panna cotta, chantilly, crème anglaise, les trois à la bière, ganache chocolat Guanara, glace chocolat, chouchou noix, côté liquide whisky Silène au malt charentais (les Alcools Vivants), comme un inventaire incitant au dévergondage des papilles pas repues, le superbe whisky pour une impression immédiate de chaleur, le côté bière pour une douce amertume, crème anglaise, ganache, chantilly, en caresses d'onctuosité. Autour d'un cep, acte deux...

Autour d'un cep 9 rue Baudrière. 49100 Angers. Tel. 02 41 42 61 00

## A la table de... Autour d'un cep, Angers









## La recette de...Thony Pohu, restaurant Autour d'un Cep, Angers.



### Velouté d'aubergine et ravioles d'épinard.

#### Pour 4 personnes.

#### Pâte à ravioles.

70 gr de jaune d'oeuf. 70 gr farine semi-complète, 35 gr semoule fine. Mélanger les ingrédients au crochet jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte au contact et réserver 24h au frais.

#### Farce à raviole.

50 gr d'épinard. PM menthe, 15 gr de ricotta de brebis. PM sel et poivre.

Tomber les épinards à l'huile, assaisonner puis refroidir. Hacher les épinards grossièrement, incorporer la menthe ciselée et la ricotta. Rectifier.

#### Velouté d'aubergine.

2 pièces d'aubergines marbrées. 50 gr de fromage blanc de brebis. PM bouillon de légumes, PM poivre blanc, PM sel. Cuire les aubergines épluchées et assaisonnées (généreusement en poivre!), 1h à 160°C en papillote. Les mixer avec le fromage blanc et ajouter le bouillon de légumes jusqu'à texture voulue. Rectifier.

#### Beurre noisette. Graines de tournesol. Pousses de tournesol.

Abaisser la pâte au laminoir de 1 à 6. Tailler 12 ronds de 8 cm à l'aide d'un emporte pièce. Farcir au centre d'une cuillère à café de farce. Humidifier les bordures des ravioles à l'aide d'un pinceau, plier les ravioles en deux (bien fermer celles ci) puis superposer les deux pointes et fermer en pinçant fermement. Blanchir les ravioles 2 minutes dans une chauffante bien salée puisque celle-ci assaisonnera la pâte. Dresser une louche de velouté, déposer 3 ravioles par personne, une pincée de graines de tournesol, quelques pousses de tournesol et perler de beurre noisette.

Farines et graines: La ferme Bénélos. Beurre: la ferme des Rochettes. Légumes: Fabien Baillergeau. Alexandre Monteiro. Pousses: Il était une graine. Sel/poivre: Les Saveurs du Cachemire.



### A la table de... le Transition, Nantes.





C'est en lieu et place de l'ex Bistrot à Gilles de Gilles Renault, au **11 rue de la Bastille**, à Nantes, que, depuis le premier mars 2020, le duo **Nicolas Trinquet et Tristan Hausser** exerce ses talents. L'idée un jour de travailler ensemble remonte à leur rencontre il y déjà douze années. L'un, Nicolas, passe par le Pavillon Ledoyen, à Paris, puis Lyon, chez Paul Bocuse et Christian Têtedoie et deux années au Pickles à Nantes, l'autre, Tristan, participe à l'ouverture de O'Deck à Nantes, fait des saisons dans le sud de la France, est second au Chalet de mon père à Saint Herblain.

#### Sur le podium.

C'est un œuf mimosa à la sauce Transition qui ouvre le repas, l'oeuf, comme un rouleau, enveloppant une purée de haricots verts escortée d'une réjouissante mayonnaise à l'estragon, de l'oeuf aussi à l'intérieur du rouleau, les haricots verts, à la fête, également en tempura crunchy et tartare bienfaisant, en bonus un peu d'huile à l'estragon, et voilà une assiette bien vue et bienvenue, créative, entre fraîcheur et énergie. Pour suivre, les chefs nous mettent la truite direct sur le podium, en trois cuissons, marinée (avec sel, poivre et sucre), puis refroidie, puis brûlée au chalumeau, la cuisson arrêtée au bon moment pour révéler la chaleur de la chair mais la laisser tendre et délicate. Dans une cour empressée, poireaux

confits, comme des friandises, huile de poireau, gelée orange pamplemousse, chips de citron, font allégeance au savoureux poisson. Coté cave, un vin de Hongrie, un Tokaji, est au diapason.

#### Moment de félicité.

Coté volaille, c'est un poulet jaune cuit en ballotine, à basse température, cuisson au top, qui fait mouche, sauce volaille crème et estragon, purée de carottes pourpres, onctueuse, pickles de carottes jaunes, carottes fanes rôties, pesto idem, courgette jaune grillée, courgette verte au lard, la bonne idée, en délicieux accompagnateurs. Amateurs de quetsches et prunes, mais pas que, c'est votre moment de félicité avec un cajoleur gâteau au yaourt, confiture quetsche et prune, mousse aux prunes, pickles de prunes, glace quetsche et prune, coulis de quetsche et en fruits, prune, mirabelle et reine-claude. Vous n'avez plus qu'à aller prendre la rue de la Bastille...

Le Transition. 11 bis rue de la Bastille. 44000 Nantes. Tel. 02 40 20 41 58



Rue Guépin, le samedi, c'est la **rôtissoire** de la boucherie **Guépin** qui attire l'oeil et met les papilles sur le quivive et qui vous ouvre l'appétit même à dix heures du matin. Les poulets en train de rôtir sont prêts à se mettre à table, plus précisément sur la table, on peut les accompagner de pommes de terre à la Sarladaise, également issus de la rôtissoire, sauce béarnaise offerte. On peut aussi se régaler de ribs de porc, provenant de porc fermier vendéen labellisé élevé en plein-air. La rôtissoire fait son oeuvre bienfaitrice tous les samedis en continu.

Jérôme Hamard, qui tient aussi boutique rue Copernic sous l'enseigne Chez le Boucher, ne lésine pas sur la qualité. Comme pour le boeuf qui est choisi et acheté sur pieds directement chez l'éleveur, la condition sine qua non pour avoir de la viande de qualité. Pour réussir ces fêtes de fin d'année 2021, on peut compter sur pintades chaponnées, poulardes, foie gras maison oie et canard et autres biche ou marcassin...







**Boucherie Guépin.** 4 rue Guépin. 44000 Nantes. Tel 02 40 48 24 68.

Du mardi au samedi, fermé le mercredi, 8h30/13h - 15h30/19h samedi en continu. Chez le Boucher. 1 rue Copernic. 44000 Nantes. Tel 02 40 48 51 17.

Ouvert lundi matin 8h30/13h. Du mardi au samedi, 8h30/13h - 15h30/19h

## La recette de...Nicolas Trinquet, restaurant Le Transition, Nantes



#### La truite en trois cuissons.

#### Pour 4 personnes.

#### Ingrédients.

2 filets de truite de 160/180g.
2 poireaux.
2 citrons verts, 2 citrons jaunes.
2 oranges, 2 pamplemousses.
Sel, poivre, sucre. Ail, thym, laurier.
Huile pépin raisin 20 ml. Sucre 50g.
Beurre, Agar Agar.

#### Pour la truite:

Désarêter et lever la peau des filets, prendre un film alimentaire et poser les filets face chair après avoir saler, poivrer et sucrer légèrement (on peut rajouter un zeste de citron).

Plier les filets en deux et faire des ballotines. On réserve pendant 3h. Sortir les filets des films, rincer et remettre dans des films bien serrés. Placer une 1h au freezer, sortir et brûler au chalumeau.

#### Pour les poireaux:

Tailler le vert des poireaux, faire

chauffer l'huile à 160°C et mettre les verts, mixer et débarasser.

Pour le corps des poireaux, mettre sous vide avec sel, poivre, ail, thym, laurier, puis mettre au four vapeur 90°C une trentaine de minutes.

#### Pour les agrumes:

Purée de citron jaune: éplucher 2 citrons jaunes et mettre à blanchir 3 fois les zestes.

Récupérer les segments de citron et mettre à confire avec les zestes, 30 g de sucre et 10g de beurre. Mixer et mettre à refroidir.

Gel orange et pamplemousse: presser les agrumes, mettre les jus à bouillir et ajouter 1g d'Agar Agar pour 100g de masse. Refroidir. Une fois le gel pris, mixer et réserver.

Chips de citron: prendre un citron vert, le tailler en tranches très fines et préparer un sirop avec 40g de sucre et 60g d'eau. Laisser les tranches dans le sirop pendant 20 mn.

Prendre un papier cuisson et mettre 1h à 80°C.



## A la table de... Ververt, Montsoreau.

A la frontière de l'Anjou et de la Touraine, dans le pays du tuffeau, la Loire à ses pieds, se dresse Montsoreau. A quelques encablures du fleuve c'est Ververt, le restaurant de Romain Butet et Hélène Guibrunet, un duo qui a décidé de faire du lieu une adresse des plus recommandables pour les amateurs de belles assiettes. Au départ maison, les deux associés l'ont entièrement métamorphosé en restaurant. Il et elle assument le choix de ne plus être en ville et au plus près des producteurs. « On cuisine des produits dont 85% sont à moins de cinquante kilomètres du restaurant, les poissons de Loire, les truites en pisciculture à dix minutes du restaurant, une maraîchère à Varennes sur Loire qui cultive plein de variétés inédites, les fleurs et herbes aromatiques du jardin de mes parents à Candes Saint Martin, à quelques kilomètres... », s'enthousiasme Romain Butet.

#### Loire droit devant.

Lui, saumurois pur jus, passé par la Suisse et l'Australie, puis second chez l'étoilé angevin Pascal Favre d'Anne, dispensant son énergie aux fourneaux pour une cuisine affutée, entre sincérité des produits et cuissons maîtrisées, elle, l'Institut Paul Bocuse, la Nouvelle Zélande...et Montreuil-Bellay, dégainant sans coup férir de jolies trouvailles naturelles, certaines en direct de chez les vignerons, mettant en avant les producteurs ligériens. D'ailleurs le nom complet de l'endroit est Ververt Table Ligérienne. Capito!

#### On chavire.

L'entrée, un melon bio du Poitou grillé (nous sommes en septembre), crème de fromage frais aux herbes, pickles de chou-rave, le tout soutenu par de l'huile de coriandre du Vietnam (du jardin), esquisse de bienfaisantes sensations, entre fraicheur, onctuosité et acidulé. On rentre dans le vif du sujet avec un superbe rable de lapin, champignons de Montsoreau, crémeux champignon, des shiitake justes revenues dans le beurre, lamelles de champignons de Paris crues dessus, puis un diabolique bouillon lapin champignon, auquel on rajoute, après réduction, des raisins frais, plus une moutarde au moût de raisin, et les papilles se mettent à chavirer. Le rable, cuisson au top, jouant de sa fondante animalité, souligné/boosté par le décomplexé et jubilatoire bouillon, caressé par les onctueux shiitake, flirte avec le meilleur. Autant dire que l'on sauce sans vergogne! Coté flacon, un Chinon cuvée « Les Perruches » de Pascal Lambert se montre à la hauteur de l'assiette.

#### Dans le mille.

Romain Butet n'en reste pas là et dégaine, l'air de rien, une assiette qui met dans le mille. A savoir, un pigeon d'Anjou, admirablement cuit, la cuisse confite, la poitrine en deux cuissons, juste une fois à basse température puis grillée à la plancha, le jus de pigeon réduit. En savoureuse et végétale escorte, caressante crème de céleri rave, cocos Michelet, petits radis rôtis et oignons nouveaux idem, dans la vérité du légume, croquants et tellement terriens. On prend son temps sur chaque bouchée, comme dans un film au ralenti, pour ne rien perdre de cet éphemère bonheur. Pour rester en état de grâce gustative, rien de tel qu'un Crémet d'Anjou, figue et sarrasin, à savoir un crumble sarrasin et sucre vergeoise, carpaccio de figues crues, sauce figue vin blanc et cardamome noire du Vietnam, sorbet rhubarbe melon, le tout génial de plaisir. Pour le Crémet, direct de chez la crémière, le fromage blanc, la crème fraiche, les blancs d'oeuf et miel de Maulévrier, le tout bien mélangé et monté au siphon. En partenaire attentionné, un chenin 2020 « Les Terres Blanches » de Céline et Benoit Blet d'Oiron dans les Deux-Sèvres ferme la marche. On n'a plus qu'à prendre son rond de serviette...

Ververt 7 place du Mail. 49370 Montsoreau Tel. 02 41 52 34 89









## La recette de...Romain Butet,

restaurant Ververt, Montsoreau (Maine-et-Loire).



#### Rable de lapin, champignon de Montsoreau, bouillon au raisin.

#### Pour 4 personnes.

#### Ingrédients.

1 rable de lapin (environ 400 gr). 100 gr de shiitaké

#### Crémeux champignon.

150 gr de champignons de Paris. 1 oignon, 1 échalote, 2 gousses d'ail. 10 cl de vin blanc, 1 cuillère à soupe de sauce soja.

40 gr de beurre demi sel, 75 gr de crème crue.

#### Bouillon au raisin.

Os du rable de lapin. 1/2 litre d'eau, 20 cl de vin blanc. 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail. 150 gr de champignons de Paris, 1 feuille de laurier.

100 gr de raisin noir frais, moutarde au moût de raisin.

#### Lapin.

Désosser le rable, conserver les os pour

Assaisonner avec sel et poivre le rable,

le rouler puis le mettre sous vide 1 heure à 70°C.

#### Crème de champignons.

Dans une casserole faire revenir l'oignon, l'ail et l'échalote dans un peu d'huile puis ajouter les champignons. Bien faire suer l'ensemble. Déglacer à la sauce soja et vin blanc puis réduire de moitié. Ajouter le beurre et la crème puis réduire à feu doux. Mixer l'ensemble et réserver au frais.

#### Bouillon lapin champignon raisin.

Metttre les carcasses dans une casserole. Ajouter de l'eau froide à hauteur puis monter à l'ébullition. Ecumer, puis ajouter la garniture aromatique et les champignons. Cuire 1 heure à feu doux. Passer l'ensemble au chinois étamine. Faire réduire le bouillon dès que le goût est à votre convenance. Eteindre le feu et ajouter les raisins

Réserver une nuit au frigo avant de le réchauffer et de servir.



## La recette de...Romain Butet,

restaurant Ververt, Montsoreau (Maine-et-Loire).



Pigeon d'Anjou, jus réduit, mousseline de céleri, oignon nouveau, coco Michelet, radis rôti.

#### Pour 4 personnes.

#### Ingrédients.

2 pigeons.

#### Jus.

Carcasses de pigeon. 2 oignons, 1 carotte, 3 gousses d'ail. 50 cl de vin rouge, 5 cl sauce soja, 1 litre d'eau.

#### Mousseline de céleri.

1 céleri rave.

75 gr beurre demi-sel, 1 pincée de gros sel.

#### Coco Michelet.

100 gr de coco. 2 litres d'eau, 10 cl de vin blanc, 1 oignon. 1 échalote, 2 gousses d'ail, 1 branche de thym.

#### Légumes rôtis.

4 oignons nouveaux. 8 radis rouges, 1 poireau.

#### Déroulement.

#### Pigeon.

Desosser les pigeons, conserver les carcasses pour le jus et séparer les cuisses et les poitrines.
Pré-cuisson des poitrines sous vide à 50°C pendant 30 minutes.
Refroidir puis terminer la cuisson à la

plancha coté peau puis 4 minutes à 180°C au four. Pour les cuisses les confire sous vide à 66°C pendant 12 heures, refroidir puis réchauffer au four 4 minutes à 180°C.

#### Jus de pigeon.

Dans une casserole, faire revenir les carcasses jusqu'à obtenir une belle coloration puis ajouter la garniture aromatique. Déglacer à la sauce soja, vin rouge en légère réduction puis ajouter l'eau. Cuire l'ensemble à feu doux plusieurs heures. Passer au chinois étamine et réduire jusqu'à la consistance et le goût souhaité.

#### Mousseline de céleri.

Eplucher le céleri rave, le couper en petis dés puis cuire à la vapeur ou à l'eau. Une fois cuit (environ 25 minutes), le mixer à chaud avec le beurre et une pincée de sel.

#### Coco Michelet.

Tremper les coco dans l'eau froide pendant 1 heure. Préparer le bouillon dans une casserole avec le vin blanc, l'eau et la garniture aromatique. Faire bouillir le bouillon puis ajouter les coco. Cuire 1h30 à feu doux.

#### Légumes rôties.

Laver et tailler les légumes, faire une précuisson à la vapeur ou à l'eau quelques minutes (environ 8mn). Les refroidir puis les rôtir au four 5 à 6 minutes avec de l'huile d'olive.



## A la table de... l'Ourse, Nantes.





Au restaurant **l'Ourse**, à **Nantes, Céline Mingam** concocte une cuisine spontanée et instinctive, littéralement au jour le jour, avec des assiettes nées dans l'immédiateté, sans faux-semblants ni diktats modeux. Une manière d'être de son temps, loin des inanités du monde, au plus près de la vérité, la sienne. Le lieu, lumineux, murs beiges, tapis, lampes en suspens, envoie comme un message de bienvenue au convive. Au mur un costume d'ours (de l'opéra) explique le nom du restaurant. Autodidacte, Céline Mingam a toujours travaillé pour elle. Après huit ans passés au Vietnam comme conseillère pédagogique, c'est le retour en France avec un premier restaurant et hôtel durant cinq ans au sud de Bergerac, puis un restaurant à Arles de 2009 à 2016, l'arrivée à Nantes et enfin l'ouverture de l'Ourse en mai 2019.

#### Eté indien.

En entrée pas mièvre et vivifiante, moules de bouchot, nage froide concombre/curry vert, les notes iodées des moules en contrepoint marin, le curry vert en saveurs zigzagantes, la nage en bouillon frais ne donnant pas du tout l'envie d'aller à contre-courant, une assiette pour prolonger les beaux jours, genre été indien (nous sommes en octobre). A venir le filet de veau, semoule aux épices douces, figues fraîches et fruits noirs (mûres, cassis), estragon, jus long et petits radis glacés, immédiatement persuasif, la viande en juste cuisson,

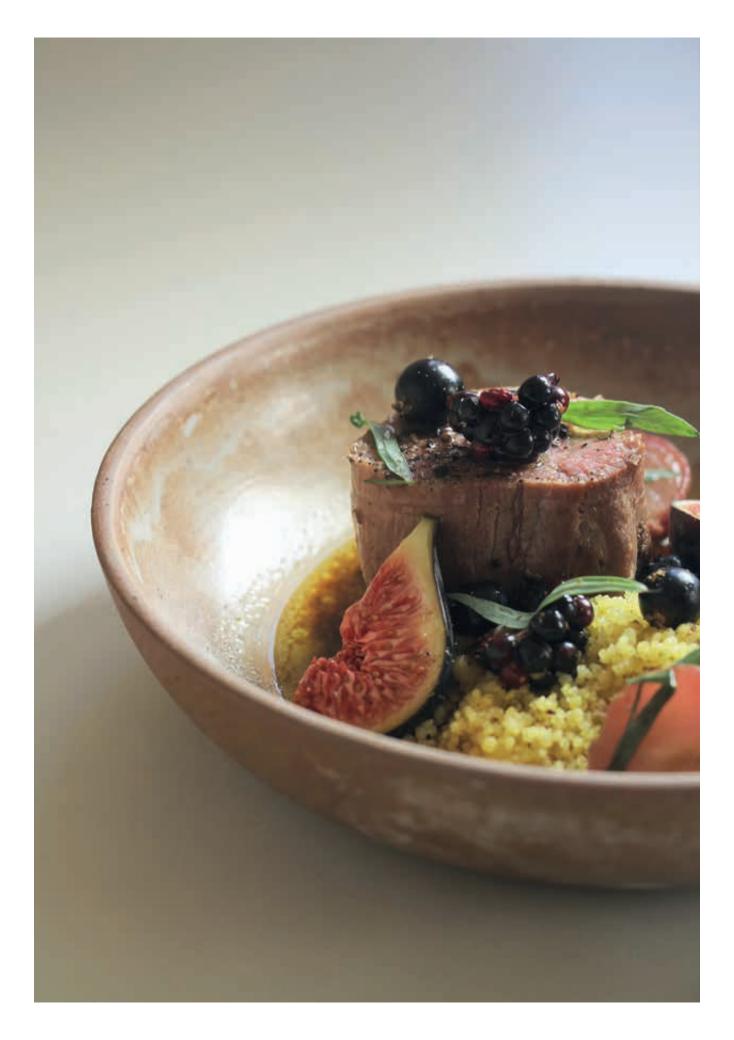
soulignant la délicatesse du veau, la semoule, le grain bien délié, les épices et les figues emmènent le convive vers des rivages méditerranéens. On peut saucer avec l'excellent pain de la Maison Arlot Cheng de Nantes.

#### Dans la peau de l'ourse.

Là aussi, assiette pas chiche avec un dos de lieu noir, fine purée, courgettes et radis croquants, émulsion en crémée de coquillages ou comment le végétal communie avec l'océan, le poisson parfaitement cuit, émulsion et purée en suaves vagues gourmandes. Côté sucré, dans le genre addictif, le mangeur se laisse volontiers faire par un caressant crémeux chocolat, caramel beurre salé, agrumes frais (orange, pamplemousse...) et granola maison of course. Céline Mingam, dans la culture de l'intuition, se réinvente chaque jour, dans une cuisine à la gnaque assumée, malicieuse et bien vivante.

Infos pratiques. Ouvert du lundi midi au vendredi midi. Du mardi soir au jeudi soir.

L'Ourse. 1 rue Montesquieu. 44000 Nantes. Tel. 02 40 73 06 69



### La recette de... Céline Mingam, restaurant l'Ourse, Nantes.



### Poissson et coquillages.

Pour 4 personnes.

### Ingrédients.

4 pavés de 130 gr de lieu jaune / lieu noir / cabillaud

400 gr de coquillages (coques / moules / palourdes)

10 cl de crème 18% de matière grasse 3 bulbes de fenouil

Quelques brins de fenouil sauvage (ou d'estragon)

¼ de courgette jaune, ¼ de courgette verte 1 radis red meat / blue meat / pink meat Fleur de sel, poivre du moulin Huile d'olive de bonne qualité

#### Déroulement.

Bien rincer les coquillages, les ébarber (si vous avez acheté des moules), les dessabler (si vous avez acheté des coques). Faire chauffer une casserole assez grande avec 15 cl d'eau au fond. Y jeter les coquillages, couvrir et cuire jusqu'à ce que tous les coquillages soient ouverts mais pas plus longtemps. Oter les coquillages et garder tout le jus précieusement après l'avoir filtré soigneusement (au travers d'une passoire très fine ou mieux, une étamine).

Oter les parties dures des fenouils et les émincer finement, le faire revenir avec un filet d'huile d'olive pour le colorer. Ajouter un verre d'eau et la crème et faire compoter à feu doux jusqu'à ce que le fenouil soit très tendre. Rajouter de l'eau pour que les fenouils soient toujours recouverts de liquide. Egoutter fortement le fenouil en le pressant au dessus d'une passoire, garder le jus séparément.

Préchauffer le four à 50°C.

Mixer fortement les fenouils jusqu'à obtenir une purée très fine. Passer cette purée au travers au tamis fin si elle n'est pas complètement lisse. Saler et poivrer. Ajouter le jus de coquillages filtré à la crème de fenouil. On doit obtenir un jus assez liquide, pas du tout réduit. Ajouter de l'eau si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement en sel. Réserver dans une casserole à bords hauts.

Eplucher le radis. Al'aide d'une mandoline, tailler des copeaux très fins. Garder les courgettes non pelées. Couper en 2 tronçons. Avec une des moitiés, détailler des copeaux comme pour le radis. Avec l'autre moitié, prélever uniquement la peau, et la couper en petis dés.

Déposer les pavés de poisson sur une plaque de four avec un peu d'huile d'olive et quelques grains de fleur de sel. Cuire jusqu'à une température à cœur de 42°C. ( selon l'épaisseur des pavés, cela peut prendre jusqu'à 30/40 mn). Le poisson est prêt quand la chair est nacrée, très tendre mais souple.

Réchauffer la purée de fenouil et la sauce. Préparer un mixeur plongeant non loin de votre lieu de dressage. Dans une assiette creuse, déposer une quenelle de purée de fenouil, poser le poisson à côté.

Emulsionner la sauce avec le mixeur en la mixant longuement, surtout en surface pour incorporer de l'air et créer une mousse à la surface. Arroser les poissons de cette émulsion, en finissant par la mousse. Répartir des copeaux de courgettes et radis et de petits dés de peau de courgettes. Finir par un filet d'huile d'olive, quelques grains de fleur de sel, du poivre du moulin et des petites pluches de fenouil sauvage (ou d'estragon).

NB : On peut évidemment ajouter les coquillages (qu'on aura pris soin de réchauffer dans un peu de sauce) dans les assiettes.



### A la table de... Maison Desamy, Mareuil-sur-lay-Dissais, Vendée.

Maison Desamy, du nom d'un ancien propriétaire du lieu, horloger de son état, pourrait s'appeler, pourquoi pas, Maison des amis, car l'accueil non feint et naturellement enjoué d'Emmanuelle Bessonnet met immédiatement le convive à l'aise, dénouant derechef son nœud de cravate (s'il en porte une, bien sur), se lovant illico dans une des confortables chaises du restaurant, à la décoration sobre mais classieuse. Une superbe cave vitrée se finissant sur de la roche, celle-ci traversant une partie du village et soutenant l'église, attenante au lieu, apporte un cachet certain au restaurant. Pour l'histoire, Emmanuelle et Simon Bessonnet on travaillé ensemble chez Alexandre Couillon, le deux étoiles de l'Herbaudière, à Noirmoutier, au Pousse-Pied, étoilé à La Roche-sur-Yon, et à Londres. On note que la maison n'était pas un restaurant avant et a été entièrement pensée pour le plaisir du convive.

#### Eclaireurs éclairés.

En amuse-bouches, Simon Bessonnet nous prépare les papilles pour les agapes à suivre, tartelette autour de la courge et l'oignon, bouchée chaude extra cromesqui de pied de cochon, tuile levain cacao foie gras gel de troussepinette (l'apéritif vendéen par excellence, vin aromatisé par des pousses d'aubépine ou de prunellier, qui macère un certain temps), jouent les éclaireurs éclairés. En deuxième phase, un envoutant/ relaxant bouillon de crevettes met le palais en éveil. Durant le repas, on mettra juste en garde le mangeur de ne pas abuser du tentateur pain au levain fait maison et de son dévoué et gourmand complice, un beurre de Charente-Maritime...

### Exemplaire.

C'est parti avec un foie gras poêlé, champignons sauvages cèpes et trompettes de la mort, gel acidulé vin rouge, bouillon champignons et oignons, le foie gras se fait fondantissime, les champignons exalent des parfums d'automne et de sous-bois, le gel et le bouillon propulsent de belles longueurs en bouche. Exemplaire ! On enchaine avec des poireaux sabayon au vin blanc, lamelles de vieille (poisson) fumées par les soins de la maison, fleurs du jardin. l'addictif sabayon enrobe somptueusement les croquants poireaux, le fumé des lamelles de poisson entre en résonance avec le végétal.

#### Entre bois et forêts...

En imparable assiette, voici venu le temps des noix de Saint-Jacques, charnues, fondantes, lactées, escortées de racines de persil, d'une affriolante pulpe de panais, d'un condiment yuzu sorti du jardin et d'une caressante tombée d'épinards. En harmonie avec le plat, un Marsanne IGP Collines Rhodaniennes en bio de chez les sœurs Lucie Fourel et Nancy Cellier, s'exprime avec une belle vivacité. En quelques coups de fourchette, nous voici plongés entre bois et forêts, à se régaler d'une viande de cerf de chasse français, admirable de tendresse, cuisson nickel, rutabaga et cresson de la Cressonnière du Moulin Neau (Vendée) célébrant les offres de la terre nourricière, dédicace spéciale pour ce formidable cresson avec ce goût si spécifique mais aussi si difficile à définir. Un condiment au coing met son grain de peps. Un Rioja Rayos Uva 2019 de chez Olivier Rivière, un vigneron français installé en Espagne, fait pleinement honneur au cerf.

#### Final infernal.

Pour le sucré la Maison Desamy met les bouchées en double. Une poire pochée, le fruit dans sa quintessence, occupe le terrain, le sarrasin décliné en crème, en biscuit et caramélisé, sort le grand jeu, une crème glacée au café, sûre de son effet, se pavane. En deuxième round sucré et en final infernal, un mémorable soufflé à la chataîgne nous envoie direct sur les plateaux lozériens, on sent le souffle des vents d'automne et le crépitement du bois dans la cheminée, bien soutenue par une crème glacée aux marrons. Addiction en vue !Un vin effervescent du doux nom de Turbullent, de Stéphane Sérol (42370 Renaison), se met direct au service du soufflé. Sans hésitation, on dit banco à cette Maison Desamy ouverte en novembre 2019, qui est loin, on l'imagine, d'avoir bouclé l'inventaire de ses possibilités...

Restaurant Maison Desamy. 2 rue Hervé de Mareuil. 85320 Mareuil-sur-lay-Dissais. Tel. 02 51 52 69 53. www.restaurant-maisondesamy.fr















### La recette de... Simon Bessonnet, restaurant Maison Desamy, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Vendée.



### Poireaux, lamelles de vieille salée et fumée par nos soins, sabayon, herbes fraîches.

#### Pour 4 personnes.

### Ingrédients.

1 poireau.

Beurre PM.

150 ar de vieille.

Gros sel, laurier, 2 échalotes.

28 cl de vin blanc (à réduire de moitié).

210 gr de beurre, 130 gr de jaune d'oeuf. Sel, cerfeuil, feuille de capucine, fleurs

2 cartouches CO2.

5 gr de vinaigre.

comestibles.

Appareil: 1 siphon.

### Déroulement.

- 1. Cuire les poireaux en tronçons à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 2. Saler la vieille 1 heure par cm d'épaisseur, bien rincer à l'eau et fumer avec une sciure de bois.

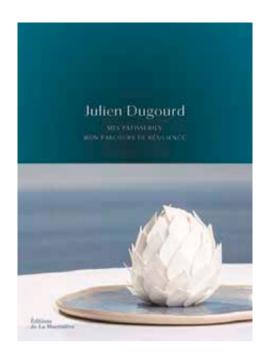
Bien insister pour imprégner à coeur.

- 3. Dans une russe, ajouter vin blanc, vinaigre, échalotes émincées et feuille de laurier et réduire de moitié pour obtenir 140 gr de liquide réduit.
- 4. Dans une poche sous vide, ajouter la réduction, le beurre, les jaunes ainsi que le sel et cuire dans un bain d'eau à 75°C pendant 15 minutes.
- 5. Une fois le sabayon cuit, le mixer et mettre dans un siphon 1 litre avec 2 cartouches de CO2.
- 6. Dressage. Tailler le poireau en petits tronçons d'1 à 2 cm. Suivant la grosseur, les disposer par 3 à 4 dans le fond d'un bol.

Maintenir le siphon dans un bain marie à 48°C avant l'envoi et faire un beau dôme de sabayon pour recouvrir les poireaux. Tailler les lamelles bien fines de vieille et en déposer. Disposer herbes et fleurs harmonieusement.







#### PIERRE HERMÉ INFINIMENT PATISSERIE

Pierre Hermé est un créateur. Chef de file du rayonnement



de la pâtisserie française, il a su apporter une touche de goût et de modernité à sa profession. Son 2000 Feuilles, sa Tarte Infiniment Vanille ou son Ispahan (rose, letchi, framboise) lui valent une renommée internationale. Auteur à succès, il a déjà publié de nombreux ouvrages dont, aux Éditions de La Martinière, Rêves de pâtissier (2011), Ispahan (2013) et Macaron (2014) et Infiniment Macaron

(2020). Créative, raffinée, sensible, légère et épurée, la pâtisserie de Pierre Hermé accompagne le lecteur pour que chaque moment de sa journée devienne gourmand. Le livre propose cinq grands rendez-vous : petit déjeuner, en-cas, déjeuner, goûter, dîner et 66 recettes inédites. Quel plaisir de se réveiller avec un Latte infiniment caramel et de conclure un dîner par la légèreté d'un Soufflé chocolat Aztec. Sans oublier de goûter au Sablé Viennois juste pour le plaisir de prendre une vraie pause! Entrez dans le temple du savoir-faire et faites de chaque instant de la journée une occasion gourmande de déguster de délicieuses pâtisseries! « Je m'invite dans l'atmosphère accueillante et rassurante de votre maison, pour partager ces moments de vie, ceux qui créent les plus doux souvenirs. » Pierre Hermé.

Portrait photo Stéphane de Bourgies. Photos livre Laurent Fau.

### **JULIEN DUGOURD** MES PÂTISSERIES, MON PARCOURS MA **RÉSILIENCE**

À 19 ans, Julien Dugourd intègre la brigade de Marc Veyrat à L'Auberge de l'Eridan et à La Ferme de mon Père, d'abord en cuisine, puis en pâtisserie. En 2003, il rejoint les cuisines de Jean Georges Klein, chef étoilé en Alsace, sous la houlette de Christelle



Brua, alors chef pâtissier. Il poursuit son parcours à l'Hôtel de Paris, à Monaco, avec Pierre Foucher, puis au Louis XV, table triplement étoilée d'Alain Ducasse, et enfin au Plaza Athénée. 2010 sonne son arrivée à La Chèvre d'Or à Èze. Depuis 10 ans, il a hissé la pâtisserie de ce palace de la Côte d'Azur à son plus haut niveau. Investi corps et âme dans son métier, Julien Dugourd est un chef pâtissier inspiré pour ses pâtisseries, et inspirant pour son parcours de vie. Modèle de résilience et véritable combattant, il a su tirer des épreuves qu'il a traversées une force. Persévérance et passion définissent son parcours, qu'il partage dans ce livre enrichi d'interviews croisées avec ses mentors. À l'origine de desserts percutants pour leur goût et leur visuel, ce livre met aussi en lumière 60 créations iconiques dont la Tarte au citron inversée, la Religieuse à la pêche ou encore la Noisette soufflée. Animé par la passion de son métier, Julien Dugourd place la transmission et le partage au cœur de sa philosophie. Il prône l'importance de croire en ses rêves et d'être l'artisan de leur réalisation.

Photos Philippe Vaurès Santamaria / Texte Leslie Gogois







### NINA MÉTAYER LA DELICATE PATISSERIE

Cheffe pâtissière formée à l'école Ferrandi, Nina Métayer a œuvré dans de grandes maisons (Le Meurice, Le Grand Restaurant de Jean-François Piège, Café Pouchkine notamment) et a été désignée « Chef Pâtissier de l'année 2017 » par le Gault & Millau. Désormais cheffe consultante dans divers

pays, jury de différents concours, elle possède également une boutique en ligne et physique située au Printemps Haussman à Paris : Délicatisserie. La création et la transmission sont au cœur des activités de Nina Métayer : les masterclass et vidéos pédagogiques qu'elle réalise tissent les liens d'une transmission protéiforme. Ce livre en est un autre support. Elle y inscrit ses recettes signature, des créations inédites, des pâtisseries simples et plus complexes pour savourer tous les moments de vie, du petit déjeuner aux grands événements, des mets de boulangerie aux desserts du quotidien, en passant par les tartes ou les entremets. Elle partage ainsi près de 60 recettes, mais aussi ses techniques photographiées pas à pas, pour rendre la pâtisserie... certes délicate, mais accessible, en douceur(s)!

Photos Mathieu Salomé.

### CHRISTOPHE FELDER CAMILLE LESECO MA PETITE BISCUITERIE

Moelleux, croquants, fourrés, fondants, croustillants, les biscuits sont des plaisirs sucrés qui se nichent partout : dans un petit creux d'estomac, dans la boîte du quatre-heures, sur la table du dimanche, à l'apéro, ou décorés à Noël.

Le biscuit désigne aussi une catégorie pâtissière à part entière, une base pour les pâtissiers qui souhaitent notamment composer des entremets.

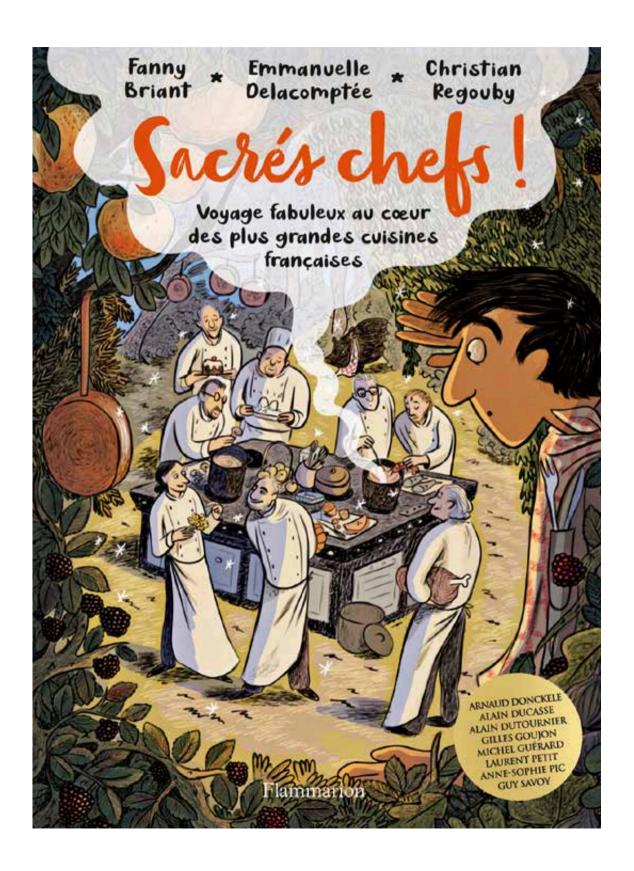


Ce livre est un répertoire exhaustif de 190 biscuits, réunissant biscuits pâtissiers, spécialités, biscuits de notre enfance, biscuits de fêtes, biscuits roulés, fourrés, ou encore salés. On y trouve également une trentaine de recettes de base

(génoise, dacquoise, confitures, compotes, crémeux) et des idées de décor pour laisser libre cours à l'imagination.

**Photographies Laurent Rouvrais** 

### Des Mets et des Mots par Thierry Caquais



### Sacrés Chefs!

Dans Sacrés Chefs!, un album BD qui vous fera saliver et rêver, Guillaume, tout jeune journaliste, se retrouve mis à l'épreuve par son grand-père, critique culinaire retraité. Novice, un brin naïf et sceptique, intimidé puis de plus en plus curieux, le voilà parti faire un tour de France à la rencontre de huit grands chefs, huit façons de cuisiner différentes, huit philosophies de vie, mais une envie commune de défendre la diversité du goût et le mieux manger. L'album se divise en huit chapitres, autant d'histoires particulières, reliées par l'histoire personnelle de Guillaume et son initiation à la gastronomie.

Magnifiquement dessiné par Fanny Briant, qui rend à merveille les sensations et les émotions crées par les plats et les univers de ces grands chefs, l'histoire a été imaginée et scénarisée par l'écrivaine et éditrice Emmanuelle Delacomptée.

Gastronomica : Emmanuelle Delacomptée, vous êtes à l'origine de cette BD. Et pourtant vous n'êtes ni critique gastronomique, ni scénariste BD à la base. Comment ce projet est-il arrivé ?

**Emmannuelle Delacomptée :** L'impulsion de départ vient de Christian Regouby, délégué général du Collège culinaire de France, qui souhaitait mettre en valeur le combat des chefs qui composent cette institution pour une meilleure cuisine et une meilleure alimentation. Il est venu me voir en tant qu'éditrice et pensait réaliser plutôt un beau livre. J'étais, à l'époque, en train de lire Les Gouttes de Dieu, ce magistral manga de Tadashi Agi et Shū Okimoto sur l'univers du vin. Et je me suis tout de suite dit qu'une BD serait plus adaptée, plus forte et toucherait un plus large public, un des objectifs du projet étant de rendre accessible à tous ces chefs et leurs restaurants, de casser cette image intimidante qu'on leur attribue, et l'idée que leur cuisine serait un luxe réservé aux seuls connaisseurs.

J'ai ensuite rencontré tout à fait par hasard Fanny Briant, qui n'avait encore rien publié. Je lui ai donné à lire le premier chapitre, que je venais d'écrire. Elle a réalisé deux planches d'essais, et j'ai tout de suite été conquise par son dessin très vivant, par l'humour et la poésie qu'elle faisait ressortir.

G: Les chefs du Collège culinaire sont au nombre de quinze, vous n'en avez sélectionné que huit (Arnaud Donckele, Alain Ducasse, Alain Dutournier, Gilles Goujon, Michel Guérard, Laurent Petit, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy). Pourquoi et comment?

**E.D.:** Moi j'avais envie de les prendre tous! Mais nous avons choisi de faire une sorte de tour de France, pour ne pas avoir une surreprésentation des chefs parisiens, et montrer l'importance des terroirs et des produits avec lesquels les chefs travaillent. Pour Anne-Sophie Pic, il était évident de parler de la seule femme cheffe tri-étoilée. Et puis nous avons pu mettre en valeur une spécificité différente à chaque fois, qui est constitutive de leur cuisine. Par exemple, Michel Guérard porte un grand intérêt à la santé. Laurent Petit, lui, a un fort souci écologique, et c'est présent dans les produits qu'il travaille, et dans le rayon géographique limité dans lequel il va les chercher. Anne-Sophie Pic, elle, travaille beaucoup avec l'odorat.

### Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

G: Fanny Briant et vous, comme Guillaume, votre personnage, étiez des novices en matière de gastronomie des restaurants étoilés. Était-ce un avantage ou un handicap? **E.D.:** Pour nous, c'était un plus. Un des axes de travail était de montrer que ces chefs, au final, s'adressent à tout le monde. Ne connaissant ni cette cuisine, ni ce milieu, nous y sommes allés avec un côté volontairement candide et un regard vierge, comme l'ont les gens qui accèdent ou accéderont pour la première fois à cette gastronomie. Ils pourront donc, dans cette BD, s'identifier à nous. Et puis, j'aurais sans doute été plus intimidée, ou plus contrainte, si j'avais déjà fait partie du sérail. Il s'agissait aussi de faire part de l'émerveillement que tout le monde peut ressentir en abordant cette cuisine. De montrer comment on peut – et on doit – devenir curieux du goût, comme ces chefs qui sont des chercheurs insatiables. L'histoire de Guillaume est un parcours initiatique, un parcours de découvertes. Moi, j'ai découvert l'amertume et appris à l'apprécier. J'ai découvert le concombre de mer (en fait des animaux marin à l'aspect peu engageant). Une des meilleures chose que j'ai dégustée était des ris de veau, alors que je n'avais franchement aucun enthousiasme pour les abats ! Ces chefs défendent la diversité et nous montrent combien, même à la maison, dans nos cuisines, il est important et nécessaire de cultiver cette variété et cet émerveillement!

## G: Chaque chapitre est introduit par une citation, souvent celle d'un écrivain. On sent qu'il y a un rapport fort entre la littérature et la cuisine dans cette BD.

**E.D.:** Je suis écrivaine et je tenais donc à raconter une histoire. Pour que ce soit agréable à lire, et qu'on ressente mieux les émotions. L'histoire de Guillaume tient le récit. Mais les chefs euxmêmes ont des histoires à raconter, que j'ai

retranscrites dans le récit et organisées comme une sorte de mille feuilles. Chaque chapitre est comme une petite histoire, que l'on peut lire indépendamment. Chaque chef y raconte une histoire, un événement qui leur est arrivé (avec un client, ou sur le plan personnel). Et chaque plat évoqué raconte encore une histoire. Fanny Briant l'a parfaitement rendu, avec des pages où l'on voit les histoires que Guillaume se raconte intérieurement en savourant ces plats.

Et puis surtout, il y a quelque chose auquel je ne m'attendais pas : on entre dans l'univers de ces chefs comme dans l'univers d'un écrivain, en rencontrant leurs mots (qui sont les produits, les plats) et leur style. Pour moi, il y a véritablement « une écriture » de la cuisine, propre à chacun de ces chefs.

### G : Et comme en littérature, on apprend beaucoup de choses sur la vie, grâce à ces chefs.

**E.D.:** C'est un tout! Beaucoup nous ont donné des petites phrases de sagesse que je garde en tête. Ils ont une vision, une philosophie de vie qu'ils appliquent dans leur cuisine. L'album devait d'ailleurs s'appeler initialement « Le Goût de la vie » (mais c'était déjà le titre d'un film). Car, avec la sexualité, quoi de plus proche de la vie que la cuisine?

### Biblio gourmande

Livres d'Emmanuelle Delacomptée à déguster : Sacrés Chefs ! Avec Fanny Briant et Christian Regouby (Flammarion, 2021) ; La soie du sanglier (J.C. Lattès, 2018) ; Molière à la campagne (J.C. Lattès, 2014)

Collège culinaire de France : https://collegeculinaire-de-france.fr



### A la cave



### B13, Champagne Bollinger.

La Champagne doit faire face en 2013 à des conditions climatiques singulières: un hiver très long marqué par la neige et le gel, un printemps timide et pluvieux, un été très ensoleillé parsemé de violents orages. Malgré ce contexte peu clément, Champagne Bollinger élève le vin issu de cette vendange particulièrement tardive au rang de millésime et élabore ainsi une édition limitée: B13 pour Bollinger 2013. Ce millésime, placé sous le signe de la fraîcheur, a un profil singulier qui s'exprime à travers un registre à la fois fruité - aux notes atypiques d'agrumes et de fruits jaunes - et gourmand -aux saveurs de tarte tatin et d'amande fraîche. Tension et minéralité caractérisent cette édition. Un vin cristallin et ciselé.



### Beaune Clos des Marconnets 2017.

Fondé en 1750 à Beaune, Chanson possède un domaine exceptionnel, à la fois par sa taille avec une superficie totale de 43 hectares, mais aussi par sa diversité avec une vingtaine de climats, classés pour leur très grande majorité en premier cru ou grand cru. Pour l'appellation Beaune, Chanson avec ses 10 parcelles réparties sur l'ensemble du terroir et son style unique de vinification est très souvent cité comme la référence de l'appellation. Belle couleur grenat profond pour sa robe. Au nez, des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs (cerise, mûre) mêlés d'épices douces, qui au gré de la dégustation, laissent échapper de délicates fragances de pivoine. En bouche, une très belle concentration qui s'appuie sur une grande profondeur. Il sera le compagnon parfait d'un boeuf mijoté, d'une pintade au four ou bien d'un civet de sanglier. Vendu au prix public de 52,60 euros.



### Château Mazeyres 2018.

2018 est une année chaude, pluvieuse au printemps puis sèche pendant l'été, la saison est la plus chaude enregistrée depuis 2003. Cette météorologie a donné des raisins à fort potentiel tannique et un caractère sudiste qu'il a fallu veiller à ne pas renforcer lors des vinifications. La clé de la réussite a été la conservation de la fraîcheur. Dégustation: la robe est sombre et brillante. Au nez, le vin développe des arômes de purée de fraises et de mûres. A l'aération, le cassis s'invite puis la pivoine transporte le nez en Orient. En bouche, nous retrouvons une texture élégante, de l'amplitude et de la profondeur. La finale s'étire sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur. Le vin est en mode de culture bio et biodynamie. Vendu au prix de 38 euros.



### Château Cantenac Brown 2015.

Le Château Cantenac Brown affirme à Margaux un style marqué par les Cabernet Sauvignon de ses terroirs exceptionnels, répartis sur les prestigieux plateaux de Margaux et de Cantenac, qui apportent du relief à ses vins et un très grand potentiel de vieillissement. 2015 est une année à la fois lumineuse et fraîche, aux conditions climatiques idéales, offrant aux vins du château une grande expression aromatique avec des tanins présents et délicats. Château Cantenac Brown 2015 est issu d'un assemblage de 61% Cabernet. Sauvignon et 39% Merlot. Le prix public moyen de Château Cantenac Brown 2015 varie entre 60 et 66 euros.



### Maison Langlois-Chateau Vieilles Vignes.

Connue pour ses crémants de Loire à fines bulles, la Maison Langlois Chateau produit également des vins tranquilles de l'appellation Saumur dont les Vieilles Vignes Blanc. Depuis 2020, le Domaine Langlois Chateau est certifié AB sur 30 hectares, le vignoble de Saumur s'étend sur 51 hectares. Le terme "Vieilles Vignes" vient souligner la longue existence des vignes agées de plus de 35 ans avec des racines qui plongent dans les fameux sols de tuffeau. Les "Vieilles Vignes" sont composées à 100% de Chenin Blanc. Elles se distinguent par une robe jaune soutenue aux reflets dorés. Le nez est complexe, marqué par un élevage en bois subtil. La bouche est puissante et équilibrée grâce à une tension maîtrisée. La finale révèle de jolies notes de noix de coco. En vente au prix public de 19,60 euros.



### Château Capbern 2017 Saint-Estèphe.

Le Château Capbern est une belle propriété qui s'étend sur 38 hectares. Au nord de l'appellation Saint-Esthèphe, le vignoble est remarquablement situé sur des croupes qui regardent l'estuaire de la Gironde. Le millésime 2017 a été marqué par une précocité constante tout au long de l'année. Malgré des épisodes très chauds et secs, les contraintes hydriques sont restées relativement modérées assurant une maturité optimale des raisins. Les argiles du terroir de Calon ont, une nouvelle fois, pu pleinement jouer leur rôle de régulateur hydrique. Ce millésime offre des vins d'une grande fraîcheur aromatique, un toucher de bouche d'une grande délicatesse apportée par des tanins soyeux et raffinés.

### Après 4 années d'absence, Le Gastronomica On Tour est de retour

# GASTRONOMIGA ONTOUR 17

Le jeudi 9 juin 2022 A l'hôtel Saint-Christophe à La Baule



www.gastronomica.fr