GASTRONOMICA

N°47

Angers / Vannes / Nantes / Lorient

Gratuit - Été 2023

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.

Edito

Pour ce no 47 de Gastronomica, nous faisons un numéro unique d'été réunissant Angers / Nantes et Vannes / Lorient (3e édition), laissant au lecteur gastronome le choix, selons ses envies, d'aller découvrir des cuisines hautement recommandables et des chefs à la créativité chahuteuse et jubilatoire. De maxime Roullier, le Saint-Paul, à Préfailles, à Olivier Le Gallo, le Neptune à Lorient, de Philippe Coco, Envol à Angers, à David Guitton, la Table de La Bergerie, dans le Layon, de Clément Raby, la Tête en L'Air à Vannes, à Kevin Bougard, Odorico à Angers, de Simon Gourdon, l'Uchronie à Nantes, à Guillaume Le Bozec, Agora à Vannes, que d'assiettes en entêtantes tonalités et à la verve érudite. Dans un monde de la restauration en cours d'uniformisation, où dans n'importe quelle ville, on retrouve au coin de la rue la même enseigne, ces chefs et leurs équipes font acte de résistance, pas moins, vous entrainant dans leurs univers singuliers, rejouant à chaque service un dialogue gourmand avec leurs convives. En attendant d'avoir les papilles sur orbite, chers lecteurs, profitez bien de l'été...

Au menu

6/ En primeur Angers

12/ En primeur Nantes

14/ A la table de...Agora, Vannes

16/ A la table de...Envol, Angers

20/ A la table de...Le Neptune, Lorient

24/ A la table de...L'Uchronie, Saint-Sébastien-sur-Loire

28/ A la table de...La Bergerie, Champ-sur-Layon

32 / Pièr-Marie...Pâtissier, Lorient

36/ A la table de...Le Saint-Paul, Préfailles

40/ A la table de...La Tête en l'Air, Vannes

44/ A la table de...Odorico, Angers

48/ Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

Gastronomica
N°47 été 2023
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
Contribution thierry Caquais / Des Mets et des Mots pages 48/51

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

Impression :
Dépôt légal à parution. ISSN 2969-5945

Couverture / photo Luc Sellier / restaurant Le Saint-Paul, Préfailles.

En primeur... à Angers

WINE NOT AUX HALLES COEUR DE MAINE

WINE NOT
vins & spiritueux

9 - 11, avenue Patton
49000 ANGERS
Tél. : 02 41 48 15 09

CAVE - BAR A VINS
28, av. P. Mendès France
49240 AVRILLE
Tél. : 02 41 37 90 60

WINE NOT s'installe aux Halles Cœur de Maine avec une Cave / Bar à vins.
Le **vendredi 16 juin**, retrouvez toute l'équipe pour l'inauguration de ce nouveau lieu dédié à la gastronomie en plein cœur d'Angers, place de la Poissonnerie !
Toute l'année, nous vous concocterons une sélection de saison avec de belles bouteilles à déguster sur place, au verre / en bouteille, ou bien à emporter ; mais aussi de nombreuses animations et dégustations avec nos fournisseurs (vigneron.ne.s, brasseurs…)
Priorité aux produits locaux avec une gamme importante de vins de Loire, de bières bouteilles artisanales (**La Piautre** et autres brasseurs ligériens) ainsi qu'une gamme de spiritueux (Whisky, Rhum, Gin,…) pour se faire plaisir ou faire plaisir !!!
Retrouvez une plus large sélection de références dans nos caves d'**Angers Patton et d'Avrillé.**

Giffard lance une nouvelle gamme sans alcool.

Inspirée par ses liqueurs et la technique du shrub, **Giffard** a développé une nouvelle gamme dans laquelle les fruits et les plantes sont macérés dans du vinaigre de vin. Le résultat est une gamme sans alcool d'une grande richesse aromatique, avec le juste niveau de sucre nécessaire pour souligner cette intensité aromatique, qui apporte complexité, longueur en bouche et ainsi une réelle valeur ajoutée au cocktail.
Les cocktails sans alcool sont de plus en plus populaires, les consommateurs recherchant des solutions plus saines avec une expérience de dégustation similaire à celle des cocktails alcoolisés.

www.giffard.com

FOOD' ANGERS

29 JUIN > 31 AOÛT

LES BONUS

EXPLORATIONS GASTRONOMIQUES

#foodangers | foodangers.fr
food_angers foodangers

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. © Direction de la Communication et du Rayonnement - Ville d'Angers-ALM / Avril 2023

Food'Angers

angers loire métropole
communauté urbaine

Angers

Crystal Water,
une nouvelle façon de voir l'eau en bouteille

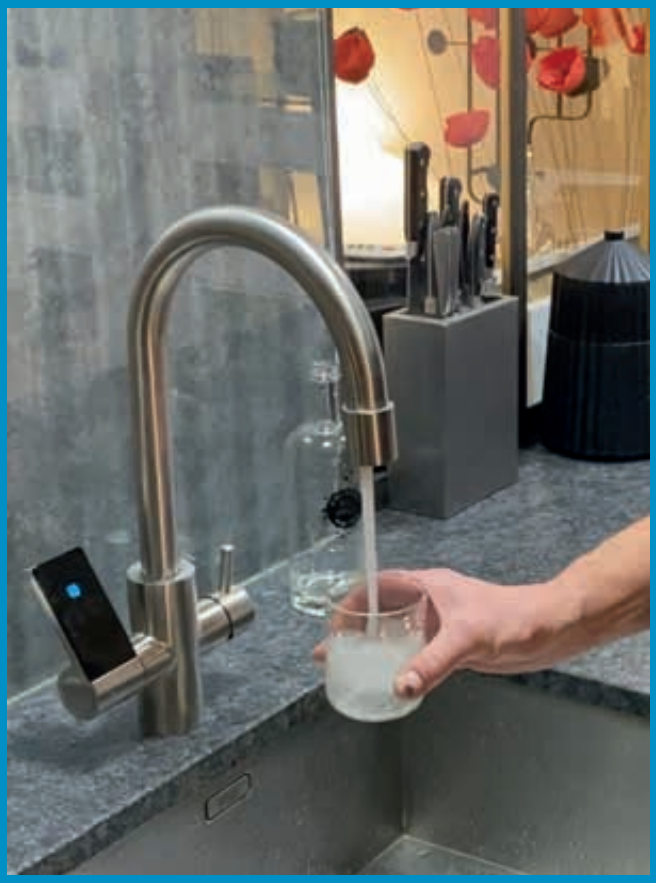
Le monde d'après, c'est déjà le monde d'aujourd'hui, le respect de l'environnement est un vrai sujet qui nous concerne tous au quotidien. Pour préserver notre belle planète, on doit, dans la mesure du possible, privilégier les circuits courts. Prenons quelque chose de vital auquel nous ne pensons pas toujours : l'eau. Qu'elle soit plate ou gazeuse, l'eau en bouteille est aujourd'hui responsable d'une grande quantité d'émissions de CO2 à cause de ses nombreux trajets et des conséquences du recyclage de ses millions de bouteilles. **Il suffirait alors de changer les habitudes, de comprendre et d'intégrer que l'eau des réseaux n'a rien à envier aux eaux minérales, que beaucoup de citoyens consomment cette eau régulièrement en toute confiance, car, c'est en France, une ressource des plus surveillées.**

Pourquoi choisir une eau microfiltrée ?
Pour le respect de notre santé, l'eau doit être faiblement minéralisée pour préserver notre organisme et avoir un circuit le plus court possible pour être consommer rapidement. C'est donc une eau 100% locale et affinée à son point d'utilisation que nous vous proposons.
Notre fontaine, reliée au réseau, permet de restituer une eau à la minéralité naturelle conservée. Elle garantit une qualité sanitaire par une microfiltration dont la performance lui a valu une renommée mondiale en restauration, Elle permet un service instantané et à volonté d'une eau d'excellente qualité, fraîche ou tempérée, plate ou gazeuse. Une eau écoresponsable, zéro transport, zéro déchet.
Les fontaines **Crystal Water** s'adressent à tous, professionnels comme particuliers.

Les professionnels, chefs, restaurateurs...

Aujourd'hui beaucoup de chefs travaillent en circuits courts, certains ont leur potager, la plupart revendiquent une éco-responsabilité, sur la provenance et la saisonnalité des produits, sur la gestion des déchets, alors pourquoi pas sur l'eau ?
L'eau microfiltrée regroupe les qualités d'une eau minérale tout en respectant un goût neutre permettant de préserver la saveur des plats et les arômes des vins.
Offrez à vos clients une nouvelle expérience. Une eau purifiée, servie fraiche ou tempérée, plate ou pétillante, dans d'élégantes bouteilles de verre logotées à l'image de votre établissement, témoin de votre engagement pour ce produit. Vos convives ne manqueront pas d'apprécier ! Et pour les amateurs d'eau pétillante, ils seront ravis de se voir proposer une eau sans sel.

Côté pratique, une fontaine Crystal Water c'est gagner du temps et de la place. Plus de stocks à gérer, de commandes à faire, de corvée de manutention. Libérez des m^2 et retrouvez de la place dans vos frigos, l'eau est servie instantanément à 3 degrés. On offre également au personnel un confort pour le service, une eau à volonté, toujours à la température souhaitée, sans soucis de rupture de stocks ou d'un manque d'eau fraiche en été. La fontaine permet de remplir 2 bouteilles en même temps en moins de 20 secondes et avec des doses préréglées. Une fontaine Crystal Water, c'est 365 jours de tranquillité, car Michèle et Benoît, les fondateurs de la société, seront vos seuls interlocuteurs. Ils vous connaissent et vous suivent, au moindre problème, ils mettent tout en œuvre pour le résoudre immédiatement en mettant à votre disposition une machine de prêt pour assurer la continuité du service.



Les particuliers...

Plate ou pétillante, produisez votre eau en bouteille à volonté

Une fontaine à la maison, c'est assurer efficacement les besoins en eau de toute la famille.
C'est choisir de privilégier la santé avec une eau 100% locale, sans plastique, sans transports ni déchets. Une eau d'excellente qualité, microfiltrée sur place, pour protéger la planète et lutter contre l'impact des bouteilles en plastique sur l'environnement.
C'est réduire les contraintes et les dépenses. En supprimant les déplacements, les packs d'eau à porter, à stocker, à jeter.
Mais c'est aussi associer qualité et économies.

Crystal Water apporte aux particuliers la même filtration qu'aux professionnels. Sa fontaine vous rafraichira avec une eau plate, fraiche ou à température ambiante, vous permettra de déguster une véritable eau pétillante et vous servira une eau à la température idéale pour toutes vos boissons chaudes.
Les fontaines Crystal Water s'intègrent avec élégance dans vos cuisines sans encombrer le plan de travail.
Sa nouvelle fontaine digitale intégrée dans son robinet sublimera quant à elle, le design des plus belles cuisines équipées.

N'hésitez pas à contacter Michèle et Benoît, ils sauront vous guider et vous conseiller.

07 86 68 48 97
btcrystalwater@gmail.com
www.crystalwater.fr

Duo gourmand...

Cozigou, distributeur de boissons et le restaurant Agora à vannes, l'accord mets et vins

Viogner du Domaine de Montine.

C'est un vin produit par les cousines **Melina** et **Camille Monteillet**, la 4e génération, qui ont repris le domaine familial de 70 hectares, situé à Grignan, dans la Drôme. **Le Domaine de Montine** dispose d'une gamme complète, blancs, rosés, rouges et vin de dessert.

Le Viogner.
C'est un 100% Viogner. Les vignes sont sur des territoires à dominante calcaire pour bénéficier d'une belle minéralité. Depuis plus de 20 ans, la famille Monteillet travaille dans le plus grand respect de l'environnement. Tous les travaux de la vigne sont strictement raisonnés à la parcelle dans le respect sol / plante. Le travail des sols et enherbement en alternance sont pratiqués depuis autant de temps. Les vendanges de nuit sont de rigueur.

Pour **l'alliance mets et vins**, son élégance et son charme naturel permettent à ce Viogner de s'accorder parfaitement avec des plats truffés (ravioles, omelette, croque-en-sel), mais aussi à des Saint-jacques, poissons cuisinés à la crème, foie gras...Seul, comme vin de dégustation ou en apéritif, il se suffit à lui-même.
A déguster de suite ou dans les 3 à 5 ans.

Un vin proposé par Cozigou, distributeur de boissons en Bretagne depuis 1960, au service des professionnels et des particuliers via un accompagnement global, sur-mesure et de proximité. Pour en savoir plus c'est ici: **www.cozigou.com**

La Recette

Asperges vertes, bonite séchée et sabayon yuzu par Guillaume Le Bozec, restaurant Agora, Vannes.

Hollandaise Yuzu. 300 gr de beurre. 3 jaunes d'oeuf. 80 gr jus de yuzu.

Réaliser un sabayon avec le jus de yuzu et les jaunes d'oeuf, puis incorporer le beurre fondu.

Bonite séchée. 20 gr à la rape (Kasuobushi).

Asperges vertes. 3 asperges par personne.
Blanchir 4 minutes puis refroidir dans l'eau glacée pour garder la couleur.
Réaliser une corolle. Réchauffer à la vapeur 3 minutes.

Chefs et restaurateurs, artisans et commerçants de bouche, Luc Sellier, photographe et créateur du magazine Gastronomica, vous propose de réaliser vos visuels. Devis et propositions sur mesure.

Appelez-moi au 06 09 71 74 66 ou par mail: gastronomica@orange.fr

En primeur... Les Ateliers Culinaires

C'est dans le cadre de **l'URMA,** Université Régionale des Métiers de l'Artisanat et de la Chambre des Métiers de l'Artisanat de région des Pays de la Loire que se tiennent tout au long de l'année les **Ateliers Culinaires.** Aujourd'hui, 9 mai 2023, dans les locaux de Sainte-Luce sur Loire, aux portes de Nantes, c'est **Jean-René Pelletier,** chef de **l'Auberge de la Madeleine,** à Gétigné, qui prépare trois recettes avec un groupe d'adultes. C'est la tartelette fine de petits pois, langoustine estragon, bisque de langoustine, que nous mettons sur Gastronomica.

La Recette

Tartelette fine de petits pois,

langoustine estragon, bisque delangoustines.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients.
50 gr de beurre fondu, feuilles de filo - 500 gr de langoustines entières. 1 tige d'estragon, 200 gr de petits pois, 400 gr de crème, 100 gr de lait. 1 cuillère de concentré de tomates - 1 échalote, 1 carotte, 1 verre de vin blanc.

Bisque.
Décortiquer les queues de langoustines, conserver les têtes. Faire revenir les têtes dans un sautoir avec l'échalote, la carotte taillée grossièrement et le concentré de tomates. Déglacer avec le vin blanc, puis mouiller à hauteur avec la crème et le lait. Porter à frémissement, puis laisser infuser 30 mn hors du feu. Passer au chinois fin. Emulsionner avec quelques cubes de beurre.

Petis pois.
Ecosser les petits pois, les cuire 1 à 2 minutes dans de l'eau bouillante puis les débarrasser dans une eau glacée. Réserver.

Tartelette.
Badigeonner 2 feuilles de filo avec du beurre fondu, les superposer, les tailler à la taille des moules de cuisson. Cuire 10 à 12 minutes. Débarasser et réserver.

Dressage.
Dresser une queue de langoustine rôtie sur les petits pois dans un fond de tartelette, verser l'émulsion de la bisque sur la tartelette, décorer avec quelques feuilles d'estragon.

URMA, Université Régionale des Métiers de l'Artisanat.
Place Jacques Chesné. 44980 Sainte-Luce-sur-Loire.
Tel. 02 40 18 96 96.

3 lieux, un esprit d'équipe !

Une seule priorité depuis 20 ans, dénicher les vins les plus sincères. Une sélection prônant une viticulture respectueuse et naturelle dans tous les vignobles de France, et plus particulièrement **La Loire**

Caviste libre et indépendant depuis 1999

WINE NOT
vins & spiritueux

Et notre cave en ligne : www.winenot.fr

A la table de...
Agora, Vannes.

Agora.
19, rue de la Boucherie.
56000 Vannes.
Tel. 02 97 61 50 90.

La toque bien campée sur le crâne, **Guillaume Le Bozec,** seul en cuisine, n'est pas là pour enfiler des perles, mais plutôt pour faire défiler des assiettes immédiatement persuasives, dans une cuisine de tempérament qui sait vous prendre par les sentiments. Dans une décoration aux tendances cosy, **Delphine Dugor** gère efficacement la salle, dans un service aux petits oignons. Au plafond et sur les murs, les peintures de Guillaume Le Bozec himself, démontre que l'homme a plus d'une corde à son arc.

Les papilles disent merci.
On rentre dans le vif du sujet avec des asperges vertes saupoudrées de bonite séchée (katsuobushi), sabayon au yuzu, billes de riz soufflé japonais, dans une ligne de saveurs flottantes, entre le parfait croquant des asperges et l'onctuosité parfumée du sabayon. Place à de démentes et crunchy langoustines en tempura de sarrasin, cuites à cœur, à déguster illico avec les doigts (c'est juste un conseil), à imprégner de toute urgence de trois effrontées et superbes mayonnaises, encre de seiche, curry, aux herbes. En bouche, c'est la vivacité assumée, les papilles disent merci.

Dans les rues du vieux Nice...
Dans sa très technique dextérité qui ne prend jamais la pose savante, Guillaume Le Bozec envoie une tartelette quenelle de volaille et morilles avec son jus de viande, émulsion morilles. Les arômes de sous-bois des morilles affirment avec panache leur terrienne identité, la quenelle de volaille se fait enveloppante, l'émulsion de morilles met tout le monde d'accord, éblouissante et furieusement bonne. C'est au tour d'un fondant agneau confit de continuer de mettre les petits plats dans les grands, cuisson irréprochable, avec une socca (galette à base de farine de pois chiches) malicieuse qui nous projette de suite dans rues du vieux Nice, une énergique confiture de piment, une nappante purée carotte gingembre et un exquis artichaut en barigoule.

A bonne école.
Pour le sucré, le citron est à l'honneur, coussin de citron (comme une crème), intérieur citron, sorbet coriandre citron, fleur d'agastache, un dessert en notes optimistes et acidulées. Guillaume Le Bozec a été à bonne école, ancien de chez Michel Troisgros et de chez Laurent Saudeau (6 ans), il n'érige pas la technique en doctrine et participe d'une cuisine aux accents créatifs où l'emporte l'émotion gustative. Installé depuis juin 2022 dans cette petite rue de Vannes, proche du centre-ville, Agora a déjà ses aficionados, on comprend pourquoi...

AVEC METRO, VOTRE RESTAURANT PASSE AU DURABLE.

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

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

MON RESTAURANT
PASSE AU DURABLE

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

METRO
VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

A la table de...
Envol, Angers

Envol...Philippe Coco l'a pris depuis presque deux ans dans ce lieu classieux, au premier étage du 21 boulevard du Maréchal Foch, à Angers, l'ancien repaire de l'étoilé Pascal Favre d'Anne. La veste orange a remplacé la veste verte, Philippe Coco qui a travaillé seul derrière son comptoir à Un Chef en Salle pendant plusieurs années, régalant ses clients d'une cuisine bistrot de belle facture, prend ici le pari de travailler en équipe et d'offrir aux convives des assiettes affûtées aux cuissons maîtrisées.

Assiette exploratrice.
La preuve par cet œuf parfait bio, cuit à 63°C pendant 63 minutes, topinambour fumé, canard séché fumé et vieux parmesan, le tout accompagné d'une accorte brioche. L'oeuf parfait mérite bien son nom, juste coulant, apportant son onctuosité. Parmesan, topinambour et canard séché s'entremêlent et fusionnent dans des senteurs fumées et entêtantes. En assiette exploratrice, la Bulle flirte avec l'art du contraste. Saint-Jacques bretonnes en deux versions, mousseline et carpaccio, gel fruit de la passion en mode voyageur, olives, et un surprenant shot d'eau de mer qui se boit dès le départ pour avoir le goût iodé en bouche, comme on l'a dans une huître, adouci avec un peu de jus de citron, c'est carrément bluffant, on se prendrait presque pour Neptune...

La Terre. Coté viande, c'est le veau de 7 heures à l'angevine, cuit à basse température, tout en délicatesse et moelleux, la sauce concoctée avec les parures, en camarades de jeu, une carotte fane glacée au miel avec des graines de courges, comme une friandise, un gel carotte et une enjôleuse mousseline carotte /orange / gingembre. Intitulé Noir et Blanc, le dessert, sésame et yuzu, ne manque pas de souffle. Billes de crème de sésame noir, joliment crémeuses, avec un côté torréfié / caramelisé, bille de yuzu corse, rafraichissant et acidulé sorbet yuzu, entre les billes, confit de yuzu et praliné de sésame noir, le convive ronronne de plaisir. Estampillé Maître Restaurateur, noté d'un 12,5 / 20 et d'une toque chez GaultMillau, Philippe Coco joue une partition gourmande sans fausses notes, laissant filer sa créativité.

Restaurant Envol.
21, bd du Maréchal Foch. 49100 Angers.
Tel. 02 41 36 12 12.

La Recette

Veau à l'Angevine.

Pour 6 personnes

Réalisation 30 minutes.
Cuisson 7 heures.

Ingrédients.
Un paleron de veau de 1 kg.
5 gousses d'ail, du thym et du romarin, sel et poivre.

Parer le paleron de veau.
Dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, faire revenir le veau salé et bien poivrer. Placer le veau, l'ail, le thym et le romarin dans une poche sous vide et cuire à 85 °C durant 7 heures.

Pour la garniture.
500 gr de carottes jaunes ou autre couleur.
50 gr de gingembre, 1 litre de jus d'orange.
6 mini carottes.
20 gr de beurre.
50 gr de graines de courges mixées.

Laver, éplucher et couper les carottes et le gingembre. Cuire le tout à couvert, que les carottes soient bien fondantes, puis mixer, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Cuire les mini carottes à l'anglaise 4 minutes. Dans une sauteuse, glacer les mini carottes avec le beurre et le jus d'orange puis les rouler dans les graines de courges.

La Recette de...

Philippe Coco, restaurant Envol, Angers.

A la table de...
Le Neptune, Lorient

Depuis deux ans, **Anne-Lise Durand et Olivier Le Gallo** tiennent bon la barre du Neptune, situé à quelques encablures du port de Keroman, à Lorient. Dans un lieu à la modernité décontractée, on peut déguster une cuisine à la gnaque assumée, pas radine dans l'assiette. En intro, pièces cocktail, d'un côté du ring, finger sardine de pays, carotte/orange et caviar des champs, sur pain toasté, la sardine nous fait sentir que l'océan est tout proche, en caresses iodées, de l'autre côté, bonbon de crevette bio aux saveurs d'Asie, légumes croquants, feuille de radis daikon, aux parfums voyageurs. En régalante ouverture, le duo tonique réussit sa mission, mettre les papilles en alerte.

Surfant sur la fraîcheur...

En « patience » (petite entrée), ceviche de merlu, coriandre fraîche / citron vert, lissé de fenouil, sauce vierge grenade pistache, pousses de petits pois, le merlu en direct du port de Keroman, of course, plus frais c'est pas possible, une entrée pleine d'allégresse, surfant sur la fraîcheur, faisant naviguer le convive vers des horizons plus colorés, entre croquant et onctuosité à la fois. Pour la suite, en entrée pas timorée, Olivier Le Gallo envoie des asperges violettes rôties et œuf bio poché meurette, lentins du Chêne (shiitaké) et jus de bœuf, oignons, brunoise de croûtons et de lard fumé. Les asperges sont infernales de fondant, l'œuf s'épanche langoureusement sur celles-ci, l'assiette délie en bouche les saveurs d'une cuisine bien sentie. En complice, un Brouilly 2021 du Château de Pierreux assure sa partition liquide.

Rivages jubilatoires.

Attention petits appétits s'abstenir, voilà où le terme « généreux » peut s'appliquer sans forfanterie, avec ce formidable « vol au vent de la mer », où langoustines, crevettes, poissons du marché 'Port de Keroman', lieu jaune, sébaste, cabillaud, légumes printaniers, fèves, asperges, haricots verts, navets nouveaux, champignons, mousseline carotte / navet, divine bisque faite avec les carcasses de crustacés, flambée au Cognac et garniture aromatique incluse, cinglent vers des rivages jubilatoires. Les cuissons respectent les produits, l'assiette à elle seule peut faire le repas, Olivier Le Gallo fait dialoguer terre et mer avec brio, la cuisine s'épanouit sans écueil. Pour terminer cette gourmande croisière, le transat pourrait être de rigueur pour l'ensoleillé et parfumé baba des îles, chantilly et rhum en passager non clandestin.

Le Neptune.
15, avenue de la Perrière. 56100 Lorient.
Tel. 02 97 37 04 56.

La Recette

Vol au vent
de la Mer

Pour 4 personnes

Pâte feuilletée.
250 gr de farine T65 / 55.
5 gr de fleur de sel, 125 gr d'eau, 200 gr de beurre.

Réaliser une pâte feuilletée, abaisser la pâte, confectionner des disques de 8 cm de diamètre. Cuire au four à 180°C 25 à 30 mn dans l'idée de faire des bouchées.

Mousseline de carotte.
Cuire 500 gr de carotte avec 1 orange coupée en 4.
Ajouter 30 gr de beurre.
Mixer le tout finement.

Bisque de langoustine.
1 kg de langoustines concassées plus garniture aromatique, suer et flamber au Cognac. Mouiller et laisser réduire.
Lier crème. Passer la sauce au chinois étamine. Mettre la sauce dans un syphon.

Légumes printaniers.
Haricots verts, fèves, asperges, champignons, courgettes (voir légumes de saison).

Tailler en brunoise, cuire séparément les légumes et les rafraichir.
Poêler les légumes à l'huile d'olive, lier avec un peu de bisque, rectifier l'assaisonnement.

Poissons du marché.
400 gr de poissons : lieu jaune, merlu, cabillaud.
12 langoustines, 12 crevettes sauvages.
Dans le filet, portionner en rectangles le poisson.
Décortiquer 12 belles langoustines et 12 crevettes sauvages (3 par convive).
Saisir coté peau les poissons, juste colorés, déglacer au jus de citron, finir au beurre.

Dressage.
Au centre de l'assiette, mettre une cuillère de mousseline de carotte et poser la bouchée dessus. Garnir les bouchées des légumes poêlés et des poissons de façon harmonieuse.
S'assurer que la bisque soit bien mousseuse et onctueuse, arroser le vol au vent de la bisque.

La Recette de...

Olivier Le Gallo, restaurant le Neptune, Lorient.

A la table du... Restaurant L'Uchronie, Saint-Sébastien-sur-Loire (portes de Nantes)

Uchronie : *reconstruction fictive de l'histoire, relatant les faits tels qu'ils auraient pu se produire.* Telle est la définition du Larousse pour tous les lecteurs qui vont s'interroger sur le nom du restaurant. Rien de fictif cependant dans la cuisine de **Simon Gourdon,** une cuisine pêchue et inventive. A l'écart du centre ville de Nantes, le chef, depuis bientôt deux ans, trace sa voie, sans tambours ni trompettes, en toute discrétion, le talent en bandoulière.

Ne pas manger atone.
On est fin mars et le menu du soir est sur le thème du riz. On entre dans le vif du sujet avec un riz nérone croustillant, pulpe d'avocat, jaune d'oeuf confit, vinaigre de riz et œuf séché (travaillé comme une charcuterie), une assiette pleine de relief, de pleins et de déliés, qui promet de ne pas manger atone, entre la moelleuse texture du riz et la réjouissante complicité de la pulpe d'avocat avec le jaune d'oeuf confit. Pour la soif, un sauvignon blanc de Chavignol dans le Cher de la famille Bourgeois (Sancerre) est totalement raccord.

L'affaire est faite.
Au menu du midi, cap sur l'océan avec un poisson en direct de la criée, un skrei à la cuisson plus que parfaite, la chair fondante. Côté terrien, poireaux bio, carottes et navets en légumes glacés, purée d'épinards et une diabolique émulsion d'algues jouent l'accord vivifiant entre terre et mer. On repart sur le menu du soir avec le riz carnaroli en risotto verde, langoustines et émulsion d'algues. Epinards, bimis et asperges apportent leurs notes végétales et un disque de parmesan croustillant met en bouche son côté fromager. Encore une fois, Simon Gourdon sait prendre le convive par les sentiments et frappe juste. Le riz topissime, les langoustines croustifondantes comme un air de fête, l'intense bouillon de langoustines à saucer dare-dare, et le retour de cette déjà fameuse émulsion d'algues, l'affaire est faite.

Uchronie, quand tu nous tiens ...
En dessert, une Pavlova chocolat Kalingo, orange sanguine et poivre de Timut, meringue savoureuse, chocolat mousseux, orange envoyant ses vagues agrumesques, disparaît en coups de cuillère libérateurs. Pour le menu du soir autour du riz, une addictive et malicieuse mousse de riz au lait, nashi (poire asiatique) au saké, caramel de miso et crème glacée de riz basmati torréfiée démontre le savoir-faire incontestable du chef. Dans l'agréable salle, Jérémie Bonneau assure un service attentionné. Uchronie, retenez...

L'Uchronie.
32, rue du général De Gaulle.
44320 Saint-Sébastien-sur-Loire.
Tel. 02 40 34 43 49.

La Recette

Riz Carnaroli en risotto verde, langoustines et émulsion d'algues.

Pour 4 personnes

Les langoustines.
8 grosses langoustines.
20 gr de fécule de maïs, 40 gr de blanc d'oeuf.
50 gr de riz soufflé, sel, poivre.

Décortiquer les langoustines à cru en gardant la queue, retirer le boyau.
Les assaisonner de sel et poivre.
Les paner dans la fécule, puis dans le blanc d'oeuf, et enfin dans le riz soufflé. Frire dans une huile à 180°C pendant 30 secondes.

Le bouillon de langoustines.
Les carcasses des langoustines.
1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail, thym, laurier.
4 cl de cognac, 10 cl de vin blanc, 1 litre d'eau.

Faire suer les carcasses de langoustines à l'huile d'olive.
Ajouter la garniture aromatique lavée et taillée grossièrement, flamber avec le cognac, ajouter le vin blanc, réduire puis mouiller avec de l'eau.
Cuire pendant 1 heure à ébullition puis filtrer.

La garniture.
4 asperges vertes, 4 bimis (broccolini), 200 gr d'épinards, 300 gr de cébettes.

Blanchir 100 gr d'épinards dans l'eau bouillante salée pendant 1 mn, égoutter, refroidir puis mixer.
Cuire les bimis 4 mn dans une eau bouillante salée.
Cuire les asperges 2 mn dans l'eau bouillante salée. Emincer les cebettes, les faire sauter à l'huile d'olive.

L'émulsion d'algues.
2 échalotes, 20 cl de crème, 20 cl de bouillon de langoustines.
10 gr de laitue de mer, 10 gr de dulce, 10 gr de beurre.

Faire suer les échalotes avec le beurre, mouiller avec le bouillon de langoustines, ajouter la crème et laisser réduire 15 mn. Ajouter les algues rincées, puis mixer, vérifier l'assaisonnement. Mettre en siphon puis gazer 2 fois.

Le risotto.
120 gr de riz carnaroli, 1 oignon, thym, 1 citron.
60 gr de beurre, 5 cl de vin blanc, huile d'olive.

Faire suer l'oignon ciselé dans l'huile d'olive, ajouter le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide, mouiller avec le vin blanc, puis avec le bouillon de langoustines en plusieurs fois.
Râper le parmesan, former des cercles sur une plaque, cuire à 180°C pendant 8 mn.

Finition et dressage.
50 gr de parmesan, 1 citron, fleur de sel.

Monter le risotto au beurre puis ajouter le coulis d'épinards, les cébettes et les queues d'asperges et de bimis. Passer les langoustines sous la salamandre ou 3 mn au four à 200°C.
Dresser le risotto au centre de l'assiette, ajouter le disque de parmesan croustillant, les langoustines, ajouter de la fleur de sel et le zeste du citron, l'émulsion et les pointes d'asperges et bimis.

La Recette de...

Simon Gourdon, restaurant l'Uchronie,
Saint-Sébastien-sur-Loire

A la table de...
La Table de la Bergerie, Champ-sur-Layon

Installé au milieu du vignoble du Layon depuis 2010, étoilé depuis 2017, **David Guitton** a réussi le petit miracle de l'osmose entre un lieu, sobre et sans ostentation, baies vitrées direct sur les vignes, et une cuisine de haute volée, sans chichis, à l'image du lieu. Pour rentrer dans l'univers de David Guitton, un risotto carotte / gingembre, langoustines juste snackées sur le dos, jus de carcasse et riz soufflé ouvre le bal. Le risotto, le grain bien délié, tout en suavité, fait son œuvre de bienfaisance, le gingembre, doux et harcelant à la fois, le parfume subtilement. Les langoustines, dans la splendeur de leur fraîcheur, laissent leurs sucs iodés se répandre et caresser les papilles. Le riz soufflé fait craquer.

Coquillages et crustacés...
Homard, coques et couteaux nous font voir la vie en rose, agissant comme un orchestre de divines saveurs océanes. Le charnu et séduisant homard s'offre en chair et en iode, traité comme un prince qu'il est, admirablement cuit. Une gelée de homard et une royale de livèche font une haie d'honneur bien méritée aux vedettes du jour. En parfait accord, un vin blanc vendéen, le Haut des Clous cuvée 2021, domaine Saint Nicolas, Michon et fils, floral et minéral à la fois, joue le jeu.

Harmonie et sérénité. Tout est à sa place avec cette envoûtante assiette, Saint-pierre, beurre blanc, fenouil brûlé aux herbes fumé au safran d'Orée d'Anjou. Le Saint-pierre, peau juste nacrée, chair fondante, cuisson plus que parfaite, le beurre blanc, d'anthologie, frémissant, le fenouil transcendé par ce même beurre blanc, David Guitton mène la danse, donnant un impact à chaque plat, à la fois un monde en soi. Côté liquide, le Vaucharmier 2018 100% chenin du Domaine de la Bergerie, aux notes vanillées, donne la réplique sans trembler à l'infaillible Saint-pierre.

Sauvages on vous dit...
On continue les agapes avec le bœuf jersiais (race anglo-normande) de la ferme des Belles Robes, à la cuisson millimétrée, forcément tendre, panisse au sarrasin, épinards en goguette et de fantastiques morilles sauvages du bord de Loire au goût de reviens-y, on arrose de l'affriolant vin de Catherine Bernard, la Carbonnelle 2017 où l'acidité des fruits rouges fait corps avec la viande du bœuf, et la messe est dite. Pour le sucré, c'est **Charlène Gasté**, depuis neuf ans dans la maison, qui assène le coup final avec un dessert fringuant et pêchu, pop corn, citron vert et téquila, crémeux au maïs, crème glacée maïs / pop corn, gel citron vert, un dessert de vrai gourmand. A la Table de la Bergerie, on est bien face à de la création pure, raisonnée, chaleureuse. Un grand moment de cuisine aux portes d'Angers...

La Table de la Bergerie. 1* Michelin.
Lieu dit La Bergerie. 49380 Champ-sur-Layon
Tel. 02 41 78 30 62.

La Recette

Saint-pierre du Croisic, fenouils de Champ « brulés », fumet au safran d'Orée

Pour 10 personnes

1 beau Saint-pierre de 2 kgs.

Fenouils :

Cuire sous vide 4 fenouils assaisonnés et citronnés (1heure à 90°C).
Emincer en fines lamelles, arroser d'huile d'olive et brûler au chalumeau.
Saupoudrer d'herbes fraichement ciselées.

Fumet :

Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes du Saint-pierre.
Suer les arêtes, ajouter des échalotes, déglacer au vin blanc (chenin), mouiller à l'eau et laisser cuire 20 minutes. Filtrer le jus, laisser réduire avec 4 pistils de safran, crémer légèrement.

Cuire lentement le filet de Saint-pierre sur la peau, ajouter une noix de beurre en fin de cuisson.
Dresser sur le fenouil braisé, arroser du fumet safrané.

La Recette de...

David Guitton, La Table de la Bergerie,
Champ-sur-Layon, Maine-et-Loire

Zoom...
Pièr-Marie, pâtissier à Lorient et Vannes.

Neuf années que **Pièr-Marie Le Moigno** et sa compagne Gaëlle ont ouvert leur pâtisserie à Lorient, en juin 2014, puis une seconde à Vannes et aussi un point de vente aux halles de Merville à Lorient. Pâtissier dans l'hôtellerie de luxe, il passe cinq années au Park Hyatt Paris Vendôme en tant que chef pâtissier. Il en profite pour faire une formation auprès du chef triplement étoilé Michel Guérard, Aux Prés d'Eugénie dans les Landes. Il crée aussi la carte des desserts pour deux nouveaux hôtels Park Hyatt, en Inde et en Corée. C'est le moment du choix. Park Hyatt fait plusieurs propositions à Pièr-Marie Le Moigno à travers la planète mais le pâtissier opte pour le retour dans sa ville natale, Lorient, et la Bretagne, restées chères à son cœur.

Les Palets.

« Au lancement de la boutique, on ne s'était pas projeté dans le temps. On n'avait pas envisagé que l'on aurait trois points de vente et que l'on serait aujourd'hui quinze personnes, on a démarré à deux », se souvient Pièr-Marie. *« Les valeurs du début sont toujours présentes, on travaille en local pour le maximum de produits, on respecte au plus près les saisons »,* ajoute-t-il. Chocolaterie, pâtisserie, biscuiterie et macarons sont au menu. La Maison fait des spécialités comme, pour le chocolat, les Palets de Pièr-Marie, qui reprend le jeu typique de la région, le palet. C'est 100% fait maison, du chocolat à la boite, chocolat noir avec un caramel semi liquide, d'un praliné noisette, éclats de biscuits chocolat et pointe de fleur de sel. Sur le dessus est dessiné le symbole authentique du traditionnel jeu à la bretonne.

Baba.

En chocolaterie, il y aussi des bonbons de chocolat, une gamme de tablettes, des barres chocolatées...Les pâtisseries, elles, se renouvellent selon les saisons. Des exceptions confirment la règle comme l'incontournable et réputé baba au rhum : l'on vient de loin pour ce baba retour des Indes, sirop infusé aux zestes d'agrumes et épices des Indes, rhum vieux. On a aussi le droit de craquer pour le Ar Gwastell, créé en 2021 par plusieurs pâtissiers bretons, qui le reproduisent dans leurs maisons, un gâteau de saison, confit fraise et rhubarbe associé à un sablé breton, autour une madeleine, sur le dessus une nougatine au pop corn de sarrasin. Citons également l'enjôleuse tarte citron et meringue soufflée aux zestes de citron vert.

Crédits photos Nazimages

Non-coupable...

« Tous les week-ends, on fait un gâteau spécial pour la fin de semaine, c'est le gâteau du week-end, qui se renouvelle pratiquement à chaque fois » ajoute Pièr-Marie Le Moigno. *« Nos clients en redemandent ». « On concocte aussi des gâteaux de voyage comme le non coupable. L'idée de départ était de faire un fondant au chocolat, on a fait beaucoup d'essais sans être satisfait. Et puis un jour, sorti du four cela n'avait pas l'air assez cuit, je l'ai donc ramené à la maison et cela a été l'unanimité autour de la table pour le valider, après dégustation, bien sûr. On le foisonne pas mal et on se retrouve avec une texture très moelleuse et une mousse au chocolat assez grasse et riche, et ça marche comme ça. Pourquoi le non coupable ? Parce que, un, on ne peut pas le couper, on le partage, et deux, on ne culpabilise pas »,* s'amuse le pâtissier. On n'oublie pas l'incontournable et addictif Kouign-amann, et les macarons.

8, rue Victor Massé. 56100 Lorient.
Tel. 02 97 55 44 78.

9, rue Le Hellec. 56000 Vannes.
Tel. 02 97 54 18 99.

Les Halles de Merville. 56100 Lorient.
Tel. 02 97 55 44 78.

www.patisserie-piermarie.com

Zoom...
Pièr-Marie, pâtissier à Lorient et Vannes.

Crédits photos Nozimages

Baba au rhum, sirop infusé aux zestes d'agrumes et épices des Indes, rhum vieux

Crédits photos Nozimages

Tarte au citron, biscuit cassonade, crème citron jaune bio, meringue soufflée aux zestes de citron vert

En primeur...

Le tartare de veau de Corrèze Hugo Desnoyer et le cognac Hennessy X.O

Hugo Desnoyer collabore pour la troisième fois avec la Maison **Hennessy** et propose à sa table du 16e arrondissement de Paris, une expérience singulière autour de l'accord viande et cognac Hennessy X.O, en accord avec les créations de **Renaud Fillioux de Gironde**, maître assembleur de la Maison Hennessy.

Depuis la mi-mai, le le maître artisan boucher propose une nouvelle expérience gustative à la carte de son restaurant, le **Pairing Meat Cognac :** une association gustative puissante de deux produits d'exception, la qualité d'un veau de Corrèze proposé en tartare et préparé au couteau, accompagné d'un verre de cognac Hennessy X.O qui joue le rôle d'un révélateur gastronomique. Intense en arômes, le Hennessy X.O est l'écho optimal à la matière, mâche et saveurs, du tartare de veau d'Hugo Desnoyer. Deux produits, deux profils aromatiques qui se combinent remarquablement.

La Table d'Hugo Desnoyer.
Boucherie restaurant.
28, rue du docteur Blanche.
75016 Paris. Tel. 01 46 47 83 00.

Vignerons de Loire

Un pavé dans la Loire : 1006 kilomètres, 424 pages, 170 portraits de vignerons, 15 départements, 10 ans de road trip photographique, 1 sélection de vignerons de Loire et leurs cuvées en bio, biodynamie et vin nature.

Le livre : 10 ans de road trip de l'Auvergne à la Vendée en passant par toutes les régions viticoles de la Loire, il fallait bien ça pour mettre en lumière les 170 vignerons sélectionnés.
Ces vignerons engagés qui ont choisi la Loire pour terrain de jeu travaillent en bio, en biodynamie et en vin naturel. Des passionnés, fiers de leur travail et de leurs vins qui contribuent au renouveau des vins de Loire dans le monde entier. Des hommes et des femmes qui se battent pour vivre en accord avec leurs valeurs et qui défendent le droit de faire le vin qu'ils aiment.

Les auteurs.
Pascaline Lepeltier a été élue Meilleure Ouvrier de France en sommelerie et Meilleur Sommelier de France 2018. Elle a représenté la France au concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2023. Pascaline vit et travaille aujourd'hui à New York . **Patrice Rigourd** est sommelier et caviste, spécialiste des vins bio depuis plus de 20 ans.
Jean-Yves Bardin est photographe auteur. Installé en Anjou, il part à la rencontre des vignerons bio depuis 2011.

424 pages. Prix public 40 euros. Parution octobre 2022.
Contact Jean-Yves Bardin. jybardin@yahoo.fr
06 77 18 19 26.

A la table de...
Le Saint-Paul, Préfailles.

Maxime Roullier a choisi son camp, celui du retour au restaurant familial après les grandes maisons, avec, entre autres, 3 ans chez l'étoilé Eric Guérin, puis les trois étoiles du Georges V à Paris, d'abord avec Eric Briffard, puis le breton Christian Le Squer (6 ans en tout), le retour pour enfin exprimer pleinement son talent et vivre une vie de famille loin des embouteillages parisiens. Aujourd'hui, Johanna Roullier en salle et Maxime en cuisine ont pris les rênes du Saint-Paul, dans le parti-pris d'une cuisine captivante et érudite.

Bain d'iode.
On plonge dans l'univers du chef dès l'amuse-bouche, l'huître plainaise de Chez André (de la Plaine-sur-Mer), feuille d'huître, billes caviar de hareng, écume de mélisse, poudre de combava, on est dans un bain d'iode, l'écume en apesanteur, l'océan dans les narines, ça démarre fort. En entrée l'artichaut prend ses aises, en enveloppante tartelette crémeuse à la barigoule et aussi grillé sur un barbecue d'intérieur avec sauce chimichurri, piment doux, ail, gingembre, citron, huile d'ail, herbes aromatiques.

In extremis.
A suivre l'asperge grillée au chalumeau, dans un puzzle de saveurs déménageant en douceur, sablée aux céréales, assaisonnée avec une moutarde fumée au miel, coulis de pamplemousse, un voile d'asperge par-dessus aux fleurs comestibles, glace d'asperge, vanille et tonka, julienne d'asperge brûlée au chalumeau avec de l'huile de truffe, le plat s'amuse d'associations in extremis et se joue d'éléments perturbateurs, le tout en total équilibre. Dans la même veine, assiette câline pour yaourt citronné et onctueux, sardines grillées au barbecue, salicorne, caviar de hareng, pamplemousse et moutarde fumée, pour sûr, ça cogite fort backstage.

Melon tiède, trop fort !
La cuisine de Maxime Roullier possède l'énergie d'une marée montante, le restaurant est à quelques mètres de l'océan, il y aurait-il une influence ? Un maquereau juste cuit au chalumeau, glacé à la moutarde fumée, tagliatelle de navet daikon à la fleur de pensée glacée au Schweppes, mousseline de betterave et son brocoletti et une bluffante et ravageuse réduction de vin rouge liée au chocolat noir, joue le ticket gagnant. On ne peut qu'être d'accord avec le filet mignon drapé dans une feuille de blette, sur une côte de blette grillée, melon tiède assaisonné de poivre mignonnette, tagliatelle de concombre fraîche, fleur de souci et mouron des oiseaux du jardin, sauce jalapeno (piment doux mexicain), le filet en cuisson précise, l'effet peps du poivre, le génial melon tiède, la bonne idée, la sauce chahuteuse, l'imagination est au pouvoir. La technique aussi...

A bon port...
Les desserts restent au même niveau. Un duo rhubarbe et betterave, tagliatelle de betterave crue confite dans un sirop, rhubarbe marinée avec sorbet idem, recouvert d'un crémeux betterave, fait mouche, miraculeux d'évidence. On arrive à bon port avec une sculpture à manger, un superbe mille-feuille réalisé avec un feuilleté au cacao, à l'intérieur une crème montée au chocolat associée à un caramel banane, et un dément sorbet à la banane flambée au rhum ambré. La rénovation du restaurant est à l'ordre du jour, il faut un bel écrin pour une cuisine de ce niveau, qui instaure un dialogue bien trempé et enthousiaste avec le convive.

Menus.
Le midi, 29,50 euros. Le soir, 39,50 euros.
Menu dégustation, 45 euros.

Le Saint-Paul.
26, place du marché. 44770 Préfailles.
Tel. 02 40 21 68 98.

La Recette de...

Maxime Roullier, Le Saint-Paul, Préfailles

La Recette

Le Maquereau

Pour 6 personnes

Ingrédients.
3 maquereaux 300 / 500 gr

Moutarde fumée.
30 gr de moutarde fumée, 5 gr de miel fumé. 13 gr d'huile fumée, 4 gr d'eau.

Sauce vin rouge.
1 litre, en l'occurence, Chinon 2015. 50 gr de sucre, 10 gr de chocolat noir. 5 gr de jus de citron, 70 gr de crème liquide. 20 gr de mélisse froide.

Tagliatelle de navet daikon au Schweppes tonic.
3 navets daikon.
200 gr de Schweppes tonic.
2 gr de xanthane.

Mousseline de betterave.
1 kg de betterave.
Beurre demi-sel.
Déroulement.
Dans un fumoir à la sciure, fumer pendant 5 heures chaque ingrédient dans des récipients distincts. Réaliser les pesées de la moutarde fumée et assembler. Monter au mixeur.

Réduire à glace le vin rouge et le sucre. Lier au chocolat , jus de citron et crémer. Laisser infuser 10 mn la mélisse. Passer au chinois étamine la sauce au vin rouge.

Réaliser des lamelles de navet daikon de 2 cm de largeur sur 15 cm de longueur et d'1 mm d'épaisseur à l'aide d'un coupe lanières de légumes. Mixer intensivement le Schweppes et le xantane dans un récipient. Verser la préparation sur les lamelles de navet. Mariner une nuit.

Emincer des betteraves crues finement. Cuire au four vapeur 3 heures à 90°C dans des poches sous vide. Mixer au Thermomix en ajoutant du beurre demi-sel.

Glacer le filet de maquereau de moutarde fumée à l'aide d'un pinceau sur sa peau. Cuire à la flamme avec un chalumeau à gaz le poisson.
Dresser immédiatement.

A la table de...
La Tête en l'Air, Vannes.

Dans un restaurant tout en longueur, où, dans la plus grande salle on a vue sur la cuisine ouverte, dans une déco sobre et élégante, le bois bien présent, incitant à la zénitude, on se prépare pour déguster un menu à l'aveugle. C'est le credo de la maison, de **Clément Raby** et d'**Estelle Mercier**, au convive de découvrir chaque assiette, c'est après que l'on en parle avec l'équipe qui vous sert. De fait, cela nous plonge direct dans la cuisine de Clément Raby, à deux ou à plusieurs, on échange, on spécule sur telle association ou tel ingrédient, on met les papilles en alerte dans un jeu ludique et gourmand. Un repas à la Tête en l'Air s'apprécie, se lit, tel un essai, un tableau, on l'intègre par petites touches, du détail à la toile de fond, du corps central à la digression.

Sans culpabilité.
D'abord une mousse de merlu, petite salade d'herbes, agastache, oxalys, estragon, tuile avec poudre d'algue nori, crème d'algue nori, laitue de mer wakamé, la mousse cajoleuse, la salade en hommage à dame nature, la crème d'algue à tomber que l'on peut saucer sans culpabilité aucune. Pour la cave, très bien conseillé tout au long du repas par le sommelier **Brieuc Guiheneuc**, un minéral chenin de Arnaud Lambert « les Perrières » 2019, de Saint-Cyr-en-Bourg, près de Saumur. A suivre un duo asperge et lieu jaune, le poisson cuit sur teppanyaki, parfait dans sa cuisson, juste croustillant au premier contact avec le palais, puis fondant sur la langue, laissant enfin les sucs iodés se répandre en bouche. Coté végétal, les renommées asperges des sables de la Torche dans le Finistère, idem pour la cuisson, croquantes, comme un concentré d''identité terrienne, gomasio (condiment à base de sésame et de sel) dessus, escortés d'une suave crème d'asperge, d'une pointe de pâte miso, de pickles d'asperge, hissent haut le drapeau d'une nature généreuse. C'est un pinot blanc d'Alsace 2020 du domaine Loberger qui s'exprime avec l'assiette, discrètement fruité.

Décollage immédiat.
En deux ou trois notations par assiette, Clément Raby raconte une histoire, comme un pont vers un autre monde, en mode acidulé / tonique, radis daikon et radis « classique », navet, sorbet radis noir et raifort, compotée de rhubarbe, et, à boire, décollage immédiat avec un jus de rhubarbe infusé et lié avec une crème d'herbes, estragon, coriandre, aneth, le tout en oasis de fraîcheur. On continue le voyage immobile par l'entremise d'un carré d'agneau, cuit une heure trente à 56°C, snacké au dernier moment, magistral d'intensité viandeuse, roulé dans une chapelure ail des ours et persil, en complices bienfaisants, sucrine braisée, petite gelée de persil et moutarde Savora, jus d'agneau et ail confit, à côté un petit bol avec l'effiloché d'agneau, la panoufle (entre la côte et l'épiderme), ail en pickles et ail frit, sucrine, chou chinois, vinaigrette moutarde Savora. Le chef ne semble pas avoir de limites à son imagination et à sa créativité, rendues possibles par une technique sans faille et une équipe impliquée.

Accro illico.
Sédimentation parfaite de gourmandise, comme on l'attend justement d'un dessert, on est accro illico à cette mousse cacahuète, cacahuètes en dessous, parfait glacé à la...cacahuète, cœur coulant caramel beurre salé, dessus tuile lait ribot croustillante, sauce lait ribot sucré et citron vert, une tuerie comme l'on dit. Dans le même registre addictif / régressif, on fait un sort, en coups de cuillère libérateurs, au sorbet banane, ganache chocolat blanc et noix de coco, gelée de banane et cacao torréfié, banana bread, banane fraiche écrasée avec du kalamansi, tuile de coco. Dans le sentiment d'un travail d'introspection, Clément Raby pousse les produits dans leurs derniers retranchements, sans jamais oublier l'émotion et le plaisir du mangeur, mais au plus près de la vérité, la sienne...

La Tête en l'Air. 1 * Michelin.
43, rue de la Fontaine.
56000 Vannes.
Tel. 02 97 67 31 13.

La Recette

Carré d'agneau sucrine, ail des ours, persil, savora

Pour 4 personnes

Agneau
2 carrés d'agneau de 6 côtes - premières - Conserver les panoufles - 5 cl d'huile d'olive 50g de beurre ½ sel - 100g de chapelure - 100g de persil frisé - 100g d'ail des ours

Salade à partager
Panoufles braisées - 2 sucrines - ½ chou chinois - 4 gousses d'ail - Huile - 100g de sucre - 200g de vinaigre de riz - 300g d'eau - Vinaigrette de votre choix

Jus d'agneau
Parures et os d'agneau - 100g de carottes - 100g d'oignons - 10 gousses d'ail en chemise - 20g de concentré de tomate - 20 cl de vin rouge - 2l d'eau - 1 bouquet garni (thym/laurier/queues - de persil/ queues d'ail des ours) - 50g de moutarde Savora - 1 tête d'ail confit

Ail confit
1 tête d'ail - 50cl d'huile d'olive

Garniture
4 sucrines - 1 tête d'ail - 100g de persil frisé - 100g d'ail des ours - 200g de moutarde Savora - Sauce teriyaki : 100g de sauce soja, 100g de sucre, 100g de mirin (alcool de riz légèrement sucré)

Progression
Ail confit
Dans un récipient creux, mettre la tête d'ail entière avec l'huile d'olive et confire au four à 150°C pendant une heure. Laisser refroidir et presser l'ail réduit en purée. Réserver.

Jus d'agneau
Faire pincer dans un four très chaud (220°C) les os et parures d'agneau dans une plaque à rôtir pendant 15 à 20 min. Lorsque l'on obtient une belle coloration, ajouter les légumes de la garniture aromatique, le concentré de tomate et le bouquet garni, puis remettre au four pendant 5 min. Déglacer la plaque avec le vin rouge pour récupérer tous les sucs de cuisson. Transvaser l'ensemble dans un grand faitout et mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire le jus d'agneau pendant 2 à 3h à frémissement en écumant de temps en temps. Filtrer le jus au chinois puis faire réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance légèrement sirupeuse. Finir le jus en ajoutant la Savora, la purée d'ail confit et une noix de beurre frais, assaisonner à votre convenance. Servir en saucière pour accompagner le plat.

Agneau
Désosser les 2 carrés d'agneau pour ne prélever que les noix, conserver les panoufles d'un côté et les os et parures de l'autre. Assaisonner de sel et poivre les noix, puis les rouler bien serrées dans du film alimentaire pour former 2 boudins réguliers, puis mettre sous vide si possible. Cuire les carrés désossés dans une eau maintenue à 56°C ou au four vapeur pendant 1h15. Mixer finement la chapelure avec le persil frisé frais et l'ail des ours jusqu'à obtenir une panure bien verte. Une fois la cuisson terminée, retirer le film alimentaire et rôtir les carrés d'agneau dans une poêle chaude avec l'huile d'olive et le beurre ½ sel pour bien colorer l'extérieur. Laisser reposer la viande quelques instants puis la rouler dans la panure de persil et ail des ours. Découper un demi carré par personne en 2 noisettes.

Panoufles d'agneau
Saisir les panoufles dans un faitout chaud avec un peu de matière grasse pour les colorer, ajouter une garniture aromatique, suer l'ensemble puis mouiller à hauteur avec l'eau et cuire à frémissement pendant 3h. Débarrasser la viande et l'effilocher à la main. Réserver.

Garniture
Blanchir 7 fois les gousses d'ail avec un départ à l'eau froide pour ôter leur amertume. Blanchir le persil et l'ail des ours dans une eau bouillante salée, refroidir dans de l'eau glacée puis mixer avec les gousses d'ail blanchies en ajoutant un filet d'huile d'olive pour obtenir une texture lisse. Réserver dans une pipette. Transvaser la Savora également dans une pipette. Blanchir dans une eau bouillante salée les sucrines pendant 6min. Les refroidir dans une eau glacée, bien les presser entre les mains pour les égoutter puis les couper en 2 dans le sens de la longueur. Pour la sauce teriyaki, dans une casserole, porter à ébullition la sauce soja, le sucre et le mirin et faire réduire pour obtenir une texture sirupeuse. Rôtir les sucrines côté plat dans une poêle chaude avec un peu de beurre pour obtenir une belle coloration. Débarrasser puis laquer la face

plate avec un peu de sauce teriyaki. Strier chaque ½ sucrine avec une alternance de purée de persil/ail des ours et de Savora. Servir en garniture de la viande.

Salade à partager

Porter à ébullition le sucre, l'eau et le vinaigre de riz pour réaliser une saumure. Emincer à la mandoline les gousses d'ail très finement. Faire frire la moitié de l'ail dans une huile à température modérée jusqu'à obtenir une coloration blonde. Verser la saumure chaude sur l'autre moitié de l'ail et réserver au frais pendant une ½ journée. Emincer très finement la sucrine crue et le chou chinois. Assaisonner cette salade de la vinaigrette de votre choix. Dans un grand bol ou saladier, disposer dans le fond l'effiloché des panoufles d'agneau, ajouter la salade de chou et sucrine et terminer avec quelques copeaux d'ail en pickles et d'ail frit.

A la table de...
Odorico, Angers.

Le restaurant de l'Hôtel d'Anjou, à Angers, a fait peau neuve, inclus dans la rénovation du lieu (chambres refaites pour février 2022). Fini la Salamandre et ses boiseries, place à Odirico, orné entièrement de superbes mosaïques d'inspiration Art Nouveau d'Isidore **Odirico** (1893/1945), mosaïste issu d'une famille d'artisans italiens installée à Rennes. Pour cet écrin, ouvert en janvier 2023, il fallait un chef à la hauteur de l'endroit. C'est **Kevin Bougard,** passé par la Côte d'Azur, Château Eza à Eze-sur-Mer, Jacques Chibois à Grasse, quatre années au Métropole époque Robuchon (2 étoiles) à Monaco et chez Daniel Boulud à Montréal, qui concocte une réjouissante cuisine *« italo-angevine »*, dixit le site du restaurant.

Honteusement onctueux.
On se laisse aller en toute confiance avec une ode au végétal par l'entremise de magistrales et fondantes asperges du Maine-et-Loire (Longué-Jumelles), condiment pistache, un affriolant sabayon vermentino (cépage blanc italien), vinaigre d'Anjou, orange et pistache de Sicile râpée, s'entiche sans retenue des plantureuses asperges. On flirte avec l'excellence grâce à des raviolis maison, farce ricotta et chabi frais de la ferme Anjou Biquettes, à l'intérieur épinard et ail des ours, une très persuasive émulsion pecorino (fromage italien au lait de brebis), et puis pignons de pin et fleurs d'ail. C'est que l'on mangerait bien des raviolis comme ça tous les jours, honteusement onctueux, forcément addictifs, foncièrement gourmands, des pâtes, oui, mais des Odorico...

Imparable.
Kevin Bougard tape encore juste avec une côte de veau de Lozère cuite à basse température, petit ris de veau en escorte, turban de pomme de terre confite croustillante, purée de petits pois et pois cassés, fèves, jus de veau infusé à la sauge avec trait de vinaigre d'Anjou. Le veau est imparable de tendresse, cuisson au top, le ris de veau en exquise canaille, le turban de pomme de terre croquant emballant les papilles, la purée de pois prenant ses aises, en liquide un vin rouge italien « Red Angel in the Moonlight » 2019 (pinot néro) offre des notes élégantes et corsées. Pour la fin, on se laisse aller sans résistance avec un nuage rhubarbe / anis, meringue intérieur crémeux anis et compotée rhubarbe, morceaux de rhubarbe confite, chips peau de rhubarbe, glace au fenouil, la rhubarbe est à la fête, et le convive aussi...

Odorico.
1, boulevard du Maréchal Foch.
49100 Angers.
Tel. 02 41 88 95 55.

La Recette

Raviolis,
chabis frais, ail des ours

Pour 4 personnes

Pâte à raviolis.
250 gr de farine T45.
2 œufs, 6 jaunes d'oeuf,
2 gr de sel.

Farce raviolis.
250 gr de chabis frais (Anjou biquette) ou fromage frais de chèvre.
500 gr d'épinards frais.
20 feuilles d'ail des ours.
20 gr de parmesan rapé, 1 citron jaune, sel, poivre, muscade.

Autres : gros sel, huile d'olive, beurre.

Pâte à raviolis.
Mélanger la farine et le sel sur une planche en bois, former un petit puit et venir verser le mélange œuf et jaune d'oeuf au milieu. A l'aide d'une fourchette, incorporer petit à petit la farine au centre pour former une pâte. Terminer la pâte à la main et former un pâton , puis laisser 20 mn de repos dans un torchon humide au frigo.

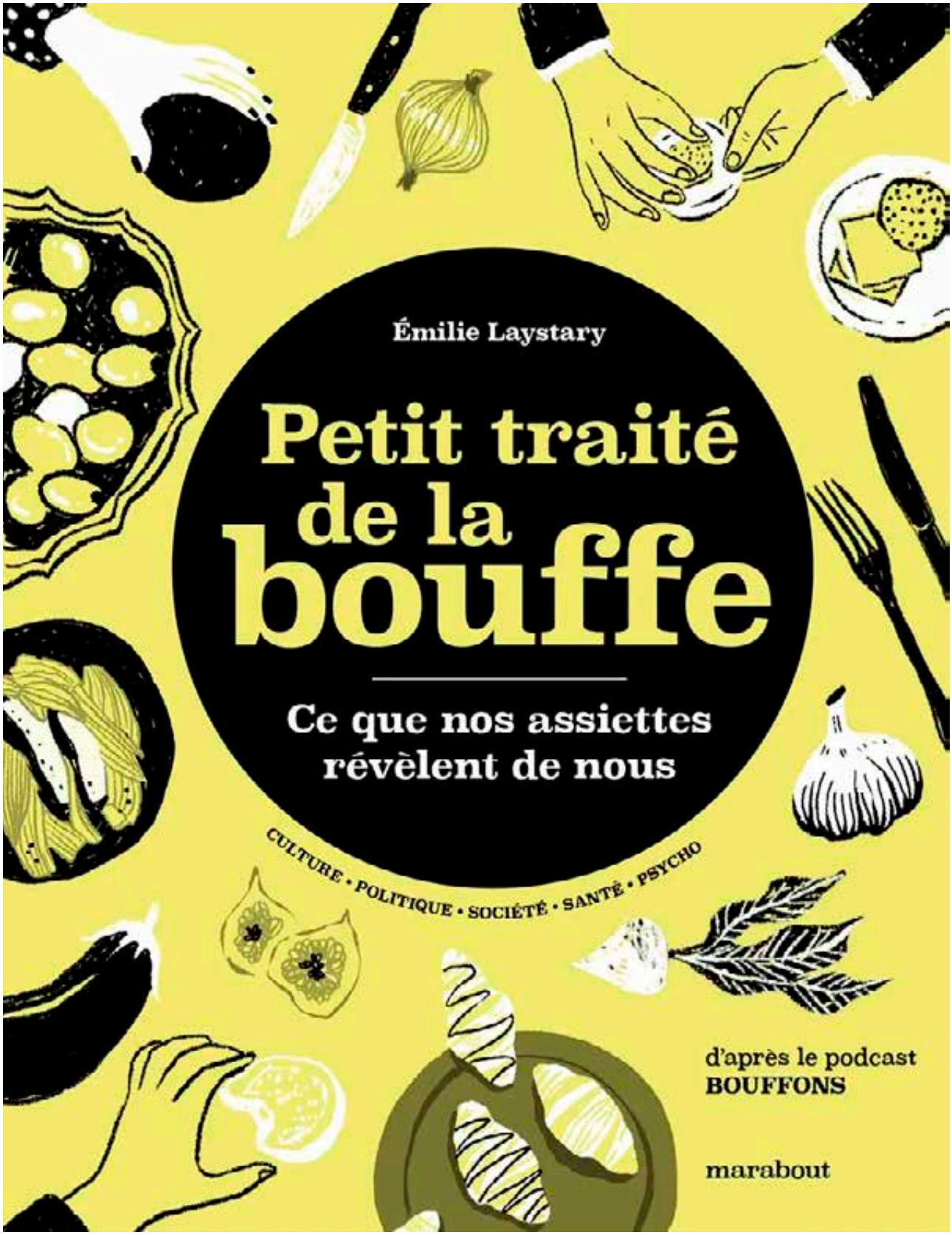
Farce.
Pendant ce temps, laver et retirer les branches des épinards, les faire tomber dans une cocotte chaude avec un peu d'huile d'olive. Mettre à égoutter et presser fortement dans une passoire ou un chinois.
Hacher l'ail des ours et les épinards, mélanger au fromage frais de chèvre, ajouter le parmesan, le zeste d'un citron et rectifier l'assaisonnement.
Débarrasser dans une poche à douille et mettre au frigo.

Abaisser la pâte.
Au rouleau ou à l'aide d'un laminoir à pâte, abaisser la pâte le plus fin possible, 2 mm, en formant un rectangle. Disposer sur une moitié de la pâte des petits points de farce. Humidifier le contour avec un peu d'eau et recouvrir avec l'autre moitié.
A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, couper la pâte pour former un ravioli.
Répéter l'opération jusqu'à temps qu'il n'y est plus de farce.

Cuisson.
Dans une casserole de taille moyenne, mettre de l'eau à bouillir, saler avec du gros sel puis plonger les raviolis 2 mn.
Pendant ce temps, dans une poêle mettre une noix de beurre avec l'eau de cuisson des pâtes, cela va former un glaçage.
A l'aide d'une écumoire retirer les raviolis et les déposer dans la poêle, laisser finir de cuire quelques minutes et vous pouvez déguster.

La Recette de...

Kevin Bougard, restaurant Odorico, Angers


Émilie Laystary
Petit traité de la bouffe
Ce que nos assiettes révèlent de nous
CULTURE • POLITIQUE • SOCIÉTÉ • SANTÉ • PSYCHO
d'après le podcast BOUFFONS
marabout

Pour ne pas manger idiot : Bouffons !

Journaliste société, collaborant régulièrement à Libération, Émilie Laystary anime, depuis 2019, un passionnant podcast : Bouffons. Partant d'un produit culinaire, d'une épice, d'une tendance, d'une question de fond, elle donne la parole à des sociologues, des historiens, des chefs, des instagrameurs, des amateurs, pour décortiquer ce que manger veut dire, ce que nos assiettes révèlent de nous, de notre société, de nos façons de penser. Et elle n'hésite pas à dégraisser les lieux communs ou les idées reçues autour de la gastronomie et l'alimentation. De ce podcast est issu « Petit traité de la bouffe », un livre à mettre dans toutes les mains !

Gastronomica : Vous êtes journaliste société, comment avez-vous développé votre intérêt pour les questions autour de l'alimentation ?
Émilie Laystary : Cela n'était pas conscient. D'une part, dans les papiers que j'écrivais, les sujets que je proposais étaient majoritairement liés à l'alimentation. C'était des articles de société mais abordés de manière plus ou moins directe par le biais alimentaire (la salmoniculture en Islande, par exemple). Et pour les autres sujets, il s'avère que les infos les plus intéressantes que je recueillais se déliaient finalement autour d'un repas, dans une cafétéria, voire autour d'un distributeur de boisson... La nourriture permet d'échanger, c'est évident !
Après, il est certain que la cuisine est importante pour moi et structurante dans mon quotidien : je ne quitte jamais un repas sans penser au suivant, à ce que j'ai envie de manger et comment ! Ma culture, mon éducation sont aussi une des clés (je suis d'origine vietnamienne et mes parents ont toujours beaucoup cuisiné les plats de leurs pays d'origine, et m'ont transmis le goût des saveurs).
Il y avait donc des signes évidents... Pourtant il a fallu qu'on me propose d'animer le podcast Bouffons pour que tout cela se cristallise et que je réalise vraiment mon engouement pour l'alimentation !

G : Vous venez de la presse écrite. En quoi cela vous intéressait-il d'animer un podcast (donc un format très différent), en particulier sur la nourriture ?
É.L. : J'avais déjà un projet de podcast, autour de la voix. Je l'ai présenté aux producteurs de Nouvelles écoutes (qui hébergent Bouffons) ... qui ne l'ont pas retenu. Mais quelques temps après, ils sont revenus vers moi pour me proposer de reprendre l'animation de Bouffons. Ce sont eux qui se sont aperçus (mieux que moi !) que la plupart de mes articles et centres d'attention concernaient la nourriture !
Ce qui m'intéressait c'était donc de pouvoir prolonger mon travail de journaliste société, focalisé, cette fois, sur l'alimentation. Dans le format du podcast, je pouvais aussi faire ce que je ne peux pas faire avec un article écrit : laisser de la place à ceux qui parlent, faire entendre les voix, y compris les silences (qui parfois en disent longs), de ceux qui témoignent.

G : Comment définiriez-vous la ligne éditoriale de Bouffons ?
É.L. : J'essaie de montrer qu'à travers le geste alimentaire, on peut soulever des problèmes de société importants, explorer ce que la nourriture dit de nous, de nos psychologies, de nos façons d'aborder et concevoir le monde, de nos excès, de nos dérives, de notre société de consommation... Pour cela, en plus des principaux concernés (chef.fes, critiques gastronomiques, consommateurs...), je convie des sociologues, des historiens, des spécialistes à éclairer telle ou telle problématique, rappeler des faits parfois méconnus, et nous aider à remettre les choses en perspectives.
Chaque sujet est choisi avec toute l'équipe qui produit le podcast. En général autour d'un repas, d'un goûter. Ce n'est pas une conférence de rédaction, c'est une discussion à bâtons rompus, d'où émergent des questions que tout le monde pourrait se poser, pour lesquelles un grand nombre d'auditeurs doivent pouvoir se sentir concernés (qu'est-ce que c'est qu'être critique culinaire aujourd'hui ? Que penser de cette histoire d'ananas dans la pizza, devenue un sujet clivant autant qu'humoristique ? Qu'est-ce que le crudivorisme ? etc.). Puis nous essayons d'apporter des connaissances, de la matière à réflexions et de l'envie d'aller plus loin pour creuser le sujet. Pour moi, Bouffons est « un passe-plat » : un trait d'union entre le grand public et les food studies, qui se multiplient aujourd'hui !

G : Et maintenant, il y a Petit traité de la bouffe, une version livre issue du podcast mais un peu différente...

É.L. : C'est une autre manière d'aborder les questionnements de Bouffons. L'idée d'en faire un livre a été induite par les éditions Marabout mais nous ne voulions pas juste d'un copier-coller, d'une simple retranscription du podcast. Qui allait lire ce qu'il pouvait écouter ? Nous avons donc essayer de concentrer dans le livre ce qui nous paraissait constituer l'ADN de Bouffons, mais nous l'avons retravaillé pour proposer d'autres angles d'approche. Par exemple, la question « la cuisine française est-elle la meilleure du monde ? », forcément, devait se retrouver dans le livre mais nous l'avons totalement recontextualisée, développée différemment. Même si certains passages renvoient à des émissions précises, nous avons aussi bien sûr apporté des contenus complémentaires pour qu'il y ait un réel intérêt à lire ce livre, même pour les habitués du podcast !

G : Quand on détaille une bonne partie des sujets abordés, on voit qu'il y a aussi un engagement, l'envie d'en faire, entre autres, un livre qui nous aident à prendre conscience que manger n'est jamais anodin.

É.L. : En France en particulier, l'alimentation constitue une part culturelle importante, indéniable. Mais elle est encore trop souvent abordée sous un aspect technique (la gastronomie, la cuisine, les recettes), ou diététique, ou avec un story telling qui raconte de belles histoires ... souvent fausses. Il ne s'agissait pas de s'opposer mais de gratter sous la surface, de venir en complément, avec d'autres biais, d'apporter d'autres voix, d'autres sons de cloche, d'exprimer que l'alimentation est une vraie question d'utilité publique et que « bien manger » n'exclut pas d'avoir conscience des enjeux, des dérives ou des images marketing.

G : C'est tout de même un livre qui est très facile d'accès, très agréable à lire, à feuilleter !

É.L. : C'est un livre qu'on peut aussi picorer, avec des parties courtes (2 ou 3 pages par sujets), quelques recettes pour aérer les propos, etc. Nous souhaitions qu'il attire aussi bien ceux qui s'intéressent à la gastronomie que ceux qui ne cuisinent pas. Mais tous y trouveront matière à curiosité ! Et si les thématiques peuvent paraître « sérieuses » et portent à la réflexion, il s'agit tout de même de ne pas oublier le plaisir de manger, cuisiner, partager !

Petit traité de la bouffe : les ingrédients.

Politique, économie, santé, science, bien-être, écologie... En 9 grands chapitres, des sujets très variés sont abordés : comment nos pratiques alimentaires définissent notre identité, individuelle et

sociale ? Qu'impliquent nos façons de partager nos repas (et pourquoi manger seul est encore un tabou) ? Qu'est-ce qui nous a pris avec... le cupcake, la cuisine fusion, la pizza hawaïenne... ? Des recettes, conseils et explications : les mariages (alimentaires) heureux, la lactofermentation, le levain... À chaque fois, 2 ou 3 pages claires et concises pour faire le tour de la question.
Mais il est aussi source de réflexions (les limites du locavorisme ; la place de la grande distribution dans nos assiettes ; le poke bowl, un désastre écologique ; etc.), et n'oublie pas de remettre au centre celles/ceux qui cultivent, cuisinent, travaillent pour satisfaire nos envies ou nos caprices alimentaires (la précarité des livreurs de plats chauds ; la multiplication des dark kichen ; la dureté du métier de restaurateur ; la place des femmes dans ces milieux ; le scandale du chlordécone ; etc.).
Le livre idéal pour donner faim et ne pas manger idiot !

Bio-biblio gourmande
Émilie Laystary est journaliste société et collabore au journal Libération. Elle a aussi produit des articles pour de nombreux autres médias (France 24, Vice, Les Inrocks, Elle, etc.). Elle anime le podcast Bouffons depuis 2019.

À déguster : le podcast Bouffons - https://nouvellesecoutes.fr/podcast/bouffons ; Petit traité de la bouffe (Marabout, 2022)

SARRASIN

« Quand la tradition rencontre l'innovation »

La plante emblématique de Bretagne, le blé noir, s'associe à merveille à la pomme. Une macération maîtrisée conjuguée à une fermentation à basse température dévoilent un cidre atypique. Avec ses notes de torréfaction intense, ses saveurs douces et chaudes de noisette, nous vous apportons dans votre verre un instant plaisir.
Un cidre gourmand dédié au dessert.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

1 rue Pontgerard 35000 Rennes • 18 rue des Halles 56000 Vannes
67 rue du Château 56400 Auray