

GASTRONOMICA

Nantes
Angers

Votre gratuit gourmand / hiver 2016



N°33



FRAÎCHEUR
ORIGINELLE

MENTHE-PASTILLE

www.giffard.com

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

Au menu

- 4/6 En primeur
- 12/ La Chocolaterie Coutant, Nantes
- 14/ Maison Leclercq, Angers
- 20/ Food'Angers
- 22/ A la table de...La Villa Toussaint
- 24/ A la table de...Lamaccotte
- 26/ A la table de...L'Ardoise
- 30/ Le Relais
- 34/ QG Gourmand, la Madeleine
- 38/ Chez mon Chocolatier / Guisabel
- 42/ Focus...Le Château de Noirieux
- 46/ Escapade...Nicolas Magie,
le St James, Bouliac
- 54/ Des mets et des mots

Edito

Bientôt 2017. Gastronomica fêtera ses dix ans, alors merci aux partenaires annonceurs qui m'ont permis d'exister car faire un magazine gratuit de qualité relève (un peu) du sacerdoce. Je me suis demandé parfois si le jeu en valait la chandelle, si le fil qui tenait Gastronomica ne casserait pas, si je tiendrai longtemps en équilibre. Bon je suis toujours là, il y a encore trop de belles et bonnes tables à faire et d'assiettes en apesanteur. Evidemment les Gastronomica On Tour seront à l'honneur en 2017. En attendant belle fin d'année 2016.

Luc Sellier.

A François.

Couverture Luc Sellier / Gastronomica.
Restaurant le Dublin's à Angers

Gastronomica
Nantes/Angers est une publication trimestrielle
n°33 Hiver 2016
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 :
Pages 54/55 textes Thierry Caquais

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

Impression :
Dépôt légal à parution.



En primeur à Angers



La Fabrique

A la Fabrique, Stéphane Berger continue d'animer le haut de la rue de Brissac, à Angers. L'été 2016, l'endroit a pris du volume. La petite cuisine s'est agrandie, une belle terrasse, propice à la convivialité, permet de profiter des saisons propices et une nouvelle salle a vu le jour, agrandissant les capacités d'accueil du lieu. Le midi, une formule à 12,90 euros draine ses habitués. Le soir, en plus du restaurant, le grignotage et le partage font partie de l'ADN du lieu. Planchas, charcuteries, brochettes, tortillas/ galettes de blé et plus de 50 références de vins au verre, avec de jolies découvertes, animent les soirées. «Je fais une cuisine sans prétention mais sincère, avec de beaux produits», annonce le chef. En effet, seul en cuisine, il envoie des assiettes bien trempées et généreuses, penne au poulet curry, pluma de cochon ibérique, raviolo aux cépes, en desserts, tatin crème fraîche ou moelleux au chocolat. Le plat du jour, fettucini, poêlée de champignons, tomates confites, coppa fraîche de Parme et pesto, envoie avec allégresse ses accents sudistes. En dessert, un incontournable de la maison, palet breton et spéculos émietté, chocolat chaud, chantilly, caramel vous dit «reviens-y». Que fabriquez-vous ce soir?

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

Saveurs du Primeur

Ouvert en novembre 2014, le projet de Claude et Laurence murissait depuis longtemps. L'idée première, être primeur avec des circuits courts et avoir une partie épicerie fine. Claude, d'abord dans l'hôtellerie pendant une dizaine d'années puis 18 ans dans les primeurs sur les marchés, «c'est mon premier magasin», s'amuse-t-elle, et Laurence dans le tourisme, épicuriennes toutes les deux, suivent aujourd'hui leurs préceptes de base. «Le moteur, ce sont les fruits et légumes, on n'a que des petits producteurs, dont beaucoup du Saumurois», remarque Claude. «On suit vraiment les saisons», ajoute-t-elle. Au fil du temps, le côté épicerie a bien grandi. Pour accompagner les légumes, les huiles de noix, d'amande, de pépins de courge de l'Huilerie Vernoilaise (49) et ses moutardes, les vinaigres de l'Anjou, dont le vinaigre de vin et fleurs de sureau, leur dernière création. Pour les soirées d'hiver, un velouté de fèves, une soupe de courgettes au citron, du brochet au Muscadet des Viviers du Pêcheur. Pour partager, des rillettes de daurade grise (Poisson d'Ouest) ou les superbes saucissons secs aux figues ou au Muscadet Le Petit Landréen, avec un vin du cru. Pour le goûter, un best-seller du lieu, le caramel à tartiner à la fleur de sel de Guérande, une «tuerie», escorté d'un thé du Comptoir Français du thé. Depuis le mois de mai 2016 trône un bar à jus (avec extracteur), avec un jus de fruits et un de légumes par jour, de saison. En idées cadeaux, corbeilles de fruits frais et coffrets gourmands.

Saveurs du Primeur.
6, place Hérault. 49100 Angers.
02 41 81 94 80.
www.saveursduprimeur.fr

Le Panier de Louise

Le Panier de Louise ou le retour aux sources de Laetitia Gesbert. Après une douzaine d'années dans la restauration, en Suisse, en Corse, à Courchevel, à Samoëns (Savoie), et puis l'opportunité d'être responsable d'un magasin d'une biscuiterie en Bretagne, l'envie de revenir à Angers l'emporte. «Avoir ma boutique et ce désir d'être commerçante dans ma ville me tenait à cœur», avoue Laetitia Gesbert. «Pour les produits que je propose, je fonctionne aux coups de cœur et aux rencontres. Je ne veux proposer que des produits qualitativement très bons», ajoute-t-elle. En effet, la sélection s'avère pointue et gourmande. Les miels de Corse AOP Valentini cousinent avec les huiles d'olive (olives et ail, olives et cépes...) de Fan et Jicé Robin dans le Gard. Le Baume de Bouteville, un vinaigre balsamique fait dans des fûts de chêne ayant servi au Cognac côtoie un vinaigre de Pineau des Charentes de Rouillac. La fleur de sel, au poivre, aux aromates ou au piment d'Espelette de la maison Charreau fait face au sirop de safran bio de Claudine Rabin. Foie gras, rillettes de canard, longe de thon de «L'armoire à conserves» des Landes font de l'oeil aux vins de femmes présentés par Chais Elles. A l'étage, le Comptoir des Poivres de Gérard Vives occupe une place bien méritée: poivre sauvage de Madagascar, baies de sancho du Japon, paprika sweet d'Espagne...La liste est longue. Il n'y a plus qu'à aller remplir son panier!

Le panier de Louise.
18, rue des Lices. 49000 Angers.
Tel. 06 22 73 10 37.
contact@lepanierdelouise.com

L'ATELIER 3D

Révéléateur de votre intérieur...



Chers gastronomes,
Bienvenue dans l'Univers des Cuisines LEICHT.

Depuis de nombreuses années déjà, notre société L'Atelier 3D est le spécialiste angevin de l'Agencement de Cuisine sur mesure. Nous vous offrons une expertise unique dans l'étude de votre projet, une coordination dans sa globalité du choix des produits et matériaux jusqu'à leur installation.

Nous sommes votre partenaire de confiance pour vos réalisations, nous créerons ensemble votre cuisine à la carte!
Venez nous rencontrer et sachez apprécier la différence. Pour nous, l'élégance et l'harmonie de votre agencement découlent de la perfection des détails. Au plaisir de vous recevoir dans notre showroom. Régis et Emille

L'ATELIER 3D

C.C. de L'Aubance
(derrière l'Hyper U)
34, Route de Cholet
49610 Murs Erigné.
Tel : 02 41 86 16 23 / 06 98 12 17 17

www.latelier3d.fr



En primeur à Nantes



Ø Saumon

Depuis maintenant presque quatre ans, Vincent Gombert a assis sa réputation sur la qualité de ses produits et comme l'indique le nom du lieu, sur le produit phare, le saumon. Le saumon écossais bio, le saumon mariné à l'aneth, le saumon sauvage, sont devenus des incontournables. Cette année arrive le saumon aneth et coriandre des Îles Féroë, évidemment tranché à la demande. Le caviar français d'Aquitaine de la maison Sturia, en 30, 50 ou 125 grammes «au grain ferme qui explose en bouche sur des notes iodées et beurrées» nous expliquait l'année dernière Vincent Gombert, a trouvé son public. Un autre best-seller de la maison est l'addictif tarama blanc aux oeufs de cabillaud estampillé Ø Saumon, allié parfait des Crousty Breizh, petites galettes de sarrasin croustillantes. L'Espagne est bien représentée avec la conserverie Ortiz, thon, maquereau, ventrèche, anchois au capres. Pour l'apéritif, on partage avec des tartinables comme ces rillettes de langoustines aux cocos de Paimpol ou des rillettes de cabillaud aux cèpes. Les poissons fumés, marlin, espadon, thon de l'Île d'Yeu trouvent naturellement leur place sur la table. Pour les fêtes, Vincent Gombert propose des eaux du monde originales comme la norvégienne Voss. Des vodkas premium russes se laissent aussi déguster, on n'est pas obligé de casser les verres. Pour éviter l'habituel rush de fin d'année, n'hésitez pas à venir passer commande.

Ø Saumon.
3 bis, rue Copernic. 44000 Nantes.
Tél. 09 83 81 73 56.
www.o-saumon.fr

6 gastronomica



Le Salon Blanc

«La liberté n'a pas de prix», Christelle Sagiadinos revendique avec conviction cette envie d'être indépendante et aussi celle de créer. On peut dire que Christelle Sagiadinos a eu une première vie, celle d'acheteuse dans le bâtiment et l'industrie, avant une reconversion totale et la création du Salon Blanc en octobre 2007. Depuis, seule maîtresse à bord dans son salon cosy, elle régale à toutes les heures de la journée. La clientèle, très variée, y trouve son bonheur. Le midi, une formule à 13,50 euros, en plus de la carte, propose, par exemple, des rillettes de thon en entrée, une tarte courgettes/feta ou un cake poulet/curry en plat, un cake sucré ou un fromage blanc/coulis en dessert. A la carte, potages en saison, tartines, comme la parisienne, camembert, miel, salade, salades, comme la grecque (bon sang ne saurait mentir), salade, tomate, concombre, feta, olives, et également des pâtes, donnent le choix. Le plus, on peut toujours manger à 15 heures. Tous les produits sont frais, Christelle Sagiadinos se lève aux aurores pour aller au MIN. Au moment du goûter, c'est l'heure du thé, Dammann of course, à déguster avec les réconfortantes gourmandises du Salon Blanc. Coté boutique, thés parfumés, huiles d'olive, vinaigres, sirops artisanaux, sucres parfumés mais aussi tasses, théières, coupelles, sont prêts à faire de jolis cadeaux. Depuis septembre, des cakes sans gluten ou sans sucre sont à emporter. Horaires, le lundi de 11h30 à 18h, du mardi au samedi, de 9h à 18h30.

Le Salon Blanc.
23 bis, rue Racine. 44000 Nantes.
Tél. 02 51 89 43 28.

Gastronomica

s'étoffe et propose avec sa nouvelle équipe la création de sites internet spécialisés dans la restauration et les métiers de bouche avec des offres sur mesure pour tous les budgets.



N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail : sarah.sellier@gastronomica.fr



Gastronomica rajoute une nouvelle corde à son arc et vous propose la réalisation de films sous forme de reportage sur votre activité
Contacter : luc.sellier@gastronomica.fr

Ø SAUMON
épicerie fine



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

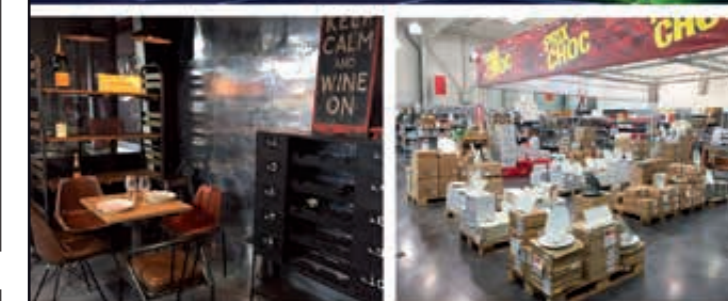


La Fabrique

Restaurant - Bar à vin - Grignotage

02 41 73 17 02

7 rue de brissac - 49000 Angers



CUISINE - ART DE LA TABLE - MOBILIER
USAGE UNIQUE - TEXTILE



ECOTEL PROCOTEL

375 route de Sainte Luce - 44300 NANTES
Tél. 02 28 01 71 00 / Fax 02 28 01 71 10

www.ecotel-nantes.fr

www.facebook.com/ecotel.procotel

les
meilleurs
restaurants
sont sur

restaurants-angers-com
by Gastronomica

l'Ail des Ours / L'Ardoise / La Fabrique
Le 15 Gourmand / Le Temps Retrouvé
Osé / Villa Toussaint / Belle Rive / Le Dublin's
Château de Noirieux / Une Ile...



EXPERT clean EST UNE GAMME COMPLÈTE, EFFICACE ET UNIQUE, UTILISANT LES DERNIÈRES AVANCÉES EN BIOTECHNOLOGIE.



Notre savoir-faire :

Vous proposer des produits innovants, performants, à la pointe des biotechnologies. Développés en collaboration avec le CNRS de Marseille pour répondre aux deux problématiques modernes que sont la prévention de la santé et la protection de l'environnement.

Nous travaillons à partir des tensioactifs fabriqués par les bactéries. Des substances qui dégradent des hydrocarbures ou des graisses et leur permettent de se nourrir. Leur efficacité est de 500 à un millier de fois supérieure à celle d'un produit issu de la pétrochimie ou du monde végétal. En plus, tout est biodégradable «Notre approche consiste à utiliser

les progrès techniques des sciences de la vie pour contribuer à l'amélioration des conditions de vie et à la sauvegarde de l'environnement. Nous utilisons nos propres souches bactériennes* minutieusement sélectionnées (plus de 150 souches), contrôlons totalement la production et maîtrisons l'approche technique et scientifique des applications et procédés vendus.

Les produits biologiques apportent donc des solutions alternatives :

- aux problèmes de pollutions environnementales
- aux produits chimiques traditionnels de nettoyage et entretien

100 % NATUREL ET BIODEGRADABLE

ESPACE REVETEMENTS PDO
30, bd du Doyné / 49100 Angers / 07 76 60 51 88

les
meilleurs
restaurants
sont sur

restaurants-nantes-com
by Gastronomica

L'Auberge du Val de Loire / Etrillum
L'Instinct Gourmand / Villa St Germain
L'Orée du Bois / La Poissonnerie et pas que...
Le Romarin / Villa Belle Rive / Lamaccotte
Villa Mon Rêve / Clémence / Le Square
Les Chants d'Avril / La Charbonnière
Tapas et Vinos...



La Maison
du Quernon
d'ardoise®

WIRTZ & GALLOYER

CHOCOLATERIE
22, rue des Lices 49100 ANGERS



ÉPICERIE FINE
8, place de la gare 49100 ANGERS

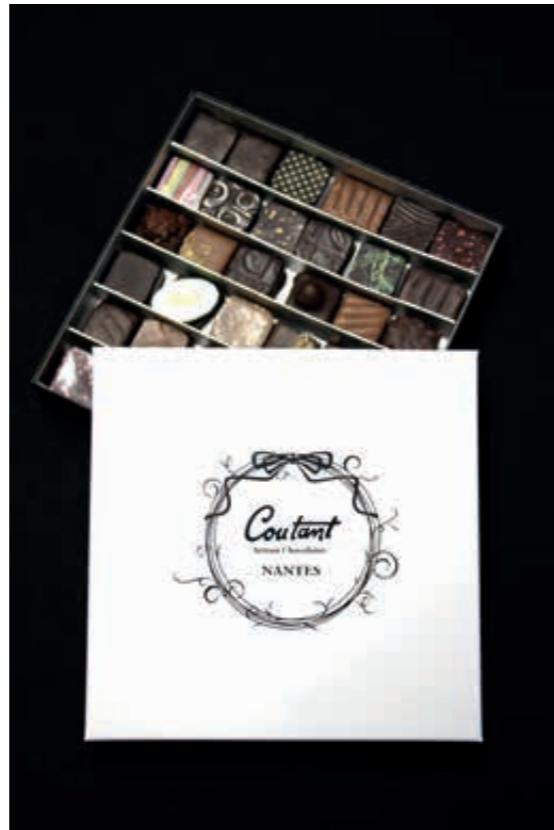


Deux enseignes, une même maison.

**Gourmandises et idées cadeaux
pour vos fêtes de fin d'année :**

chocolats, foie gras, vins, spécialités régionales, coffret cadeaux...

ZOOM... Coutant, artisan chocolatier, Nantes.



Dominique



Laurent Carrétero et Mathieu

Coutant, artisan chocolatier, Nantes.

A la maison Coutant, le terme artisan prend toute sa signification et n'est pas usurpé. Tout est fait sur place, à l'arrière de la boutique et dans un autre espace à quelques mètres. Dans l'atelier, Laurent Carrétero, Dominique et Mathieu réalisent avec dextérité et concentration bouchées, tablettes et autres ganaches, qui se retrouvent sur le devant de la scène, au magasin, vendues par une équipe de trois personnes dont Véronique Carrétero. Depuis cinq ans et le rachat de la chocolaterie, fondée il y a 43 ans par monsieur Coutant, c'est dorénavant Laurent Carrétero qui est aux manettes de la machine à tentations. *«Je suis ici depuis 1984, et c'est monsieur Coutant, le créateur de la maison, qui nous a formés. Aujourd'hui, nous sommes fiers que la chocolaterie perdure»*, se réjouit-il.

Au tableau des réjouissances, le best-seller de la maison, le florentin, forcément addictif, une pastille de chocolat, dessus miel, crème, beurre, amandes effilées, oranges confites, bigarreaux rouges et verts. Sur le podium également la «couronne Anne de Bretagne», chocolat noir 60%, cacao, amandes, noisettes et raisins. On peut aussi craquer pour la superbe «tablette géante» de 600 grammes, chocolat noir, amandes, noisettes, noix de pécan, pistache, écorces d'orange et raisins, déclinée en petites tablettes et en barres au fruits.

Commentant les produits de la maison, Laurent Carrétero devient professeur de gourmandise mais n'oublie pas d'avoir une éthique. *«On fait des tablettes «pure origine» avec des chocolats venant du commerce équitable. On veut que les gens goûtent, avec les tablettes, aux différentes origines, comme les crus des vins»*. Pérou, Costa-Rica, Vanuatu, notes de noisette, café, caramel et lait, Vietnam, notes de fruits rouges... Les ganaches ne sont pas en reste, toutes faites avec de vrais fruits, citron, ananas, mangue, poire, passion...

Pour rendre hommage au terroir local, «L'huître», ganache à l'eau de vie de Muscadet ou l'enjôleuse «Muscadette», ganache parfumée à l'eau de vie de Muscadet, enrobée de chocolat, roulée dans du sucre glace, ou encore «le Guérandais», praliné à la fleur de sel. Faire l'inventaire de tous les délices du lieu se révèle mission impossible. Et les pralinés, les aiguillettes confites citron vert, orange, les gâteaux de voyage, les petits fours de poche (amandes et sucre), pistache, noix de coco ou rhum/raisins... Le tout se décline en ballotins, boîtes, petites ou grandes, tablettes...Chaque saison, différents thèmes se déclinent en vitrine. Pourvoyeuse de plaisirs rendant la vie plus douce, l'équipe de la chocolaterie Coutant n'a pas fini de faire saliver petits et grands,

..... **Chocolaterie Coutant.**
 5, rue Copernic.
 44000 Nantes.
 Tel. 02 40 73 04 52.
 www.chocolaterie-coutant.fr

Le Coeur Angevin



Nicolas Leclercq, depuis combien de temps êtes-vous installé à Angers ?

J'ai repris cette boulangerie-pâtisserie en septembre 2012. Nous développons depuis 4 ans toute une gamme de produits en boulangerie, pâtisserie et traiteur auprès d'une clientèle de particuliers mais aussi d'entreprises. Nous misons énormément sur la qualité et c'est ce qui fait notre réputation aujourd'hui.

Vous nous présentez le Coeur angevin ?

Un moelleux aux amandes et Cointreau, une compotée de framboise à l'intérieur, le tout recouvert d'un nappage craquant au sucre et d'un palet de chocolat noir portant le nom du gâteau.

Parlez-nous de l'histoire du Coeur angevin, comment est né ce gâteau ?

Nous sommes début 2015, à l'époque, nous fabriquions un moelleux aux amandes que nous vendions au magasin. Très vite nous nous apercevons que le produit se vend très bien et que les clients le réclament. Nous décidons de faire évoluer la recette et faisons de nombreux tests consommateurs avec nos clients et certains professionnels de la restauration pour en arriver à ce qu'il est aujourd'hui. Il a fallu ensuite lui trouver un nom et travailler le côté marketing et communication avant son lancement officiel.

Pourquoi s'appelle t-il Coeur angevin alors qu'il n'est pas en forme de cœur ?

Comme il est fabriqué à Angers, le mot angevin était important pour nous. Deux explications à ce nom : parce qu'il est moelleux à cœur et ne dit on pas que les angevins ont du cœur ? D'où ce nom que nous avons bien évidemment déposé à l'INPI.

Vous parlez de lancement officiel, quand a t-il eu lieu ?

Le vrai lancement a eu lieu en juin 2016 avec un grand week-end dégustation. Nous avons communiqué sur les réseaux sociaux et convié pendant deux jours nos clients, amis, relations, à venir le goûter. Nous avons eu le plaisir de voir certains de nos élus. Ce fût un très gros succès !

Vous le vendez exclusivement dans votre magasin ?

Nous le vendons au magasin ainsi que sur le marché Layette où nous sommes présents le mercredi et le samedi matin. Nous allons de plus, à partir de mi-octobre le commercialiser hors boutique et le proposer à des épiceries fines, salon de thé, restaurants, etc. Nous avons déjà des demandes mais nous ne souhaitons pas aller trop vite. Nous allons aussi participer à différents salons « gastronomie » notamment celui organisé par le Palais des Congrès à Angers les 3 et 4 décembre.

• Maison Leclercq
• 58 rue Jules Guitton
• 49100 Angers
• Tel. 02 41 23 19 32

Retrouvez-nous au
Chalet de Noël
Place du Rallèlement
ANGERS

Chez mon Chocolatier
GUISABEL®

Fabriqué en Anjou
PAR NOS MAÎTRES CHOCOLATIERS

DÉCOUVREZ & SAVOUREZ
COLLECTION FÊTES

MAGASIN CANDÉ
cande@chezmonchocolatier.com
Route de Loiré
02 41 92 70 88

BOUTIQUE ANGERS
angers@chezmonchocolatier.com
26, rue des Lices
02 41 72 85 95

www.chezmonchocolatier.com

© SAS GUISABEL - Société par actions simplifiée au capital de 37 000€ - Siret 406 138 030 0001 5 - APE 1082Z - Crédit photo : Studio BE&S Chabrière - Créateur : CHEANOVA 02 41 34 13 21

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Zoom sur....

Le Dublin's, Angers



Le Dublin's

Le Dublin's cache bien son jeu. Au premier étage du pub un restaurant prend ses aises, entre poutres, vieilles pierres, bois et cheminée. Aux fourneaux, Kevin Vannel, seul en cuisine, au service le midi, Yann Minson, le patron du lieu. La carte est faite en binôme, axée sur le mélange des cultures et la qualité des produits. Le chef donne sa définition, « une cuisine semi-gastro mais très décontractée ». Kevin Vannel « adore aussi la pâtisserie » et va le démontrer de façon remarquable.

L'entrée s'annonce, tartare de dorade, dentelle à l'encre de sèche et sésame, gelée de coriandre, radis noir, pousse de cumin, fleurs tagetes citronnées. Dans le poisson, salicorne, aneth, échalote confite maison, en bouffées entêtantes, mettent en première ligne l'ultra-fraicheur, les radis croquent, les fleurs épanchent leurs notes acidulées, la gelée de coriandre pointe son délicat parfum. A suivre des bonbons de canard au maïs, le canard confit, décortiqué, reformé en boules avec la tempura de maïs, escorté d'une formidable sauce myrtille et Porto blanc, salade pak-choï et fleur de souci. On s'amuse avec ces géniaux bonbons, la viande parfaitement cuite à l'intérieur, que l'on trempe dans l'envoutante sauce ou la myrtille montre les dents et le Porto diffuse son onctuosité. Dans le salé, Kevin Vannel offre une cuisine parfaitement maîtrisée, inventive, dans un jeu sur les textures et les cuissons réussi. Dans le sucré il exulte. La volonté de tout comprendre, de tout faire, ou chaque détail participe d'une réflexion sur le goût, amène des assiettes percutantes. Le Tiffanyco, un sablé aux noix du Périgord et amandes de l'Ardèche, mousse vanille et truffe noire (la truffe infusée dans la vanille), fleurs de jasmin et pousses de citronnelle, miel de cerisier, le tout crémeux et léger à la fois. Dans le sablé, tout est frais et décortiqué, noix et amandes. Un petit bijou, normal avec ce nom ! Et le Tosca, coque caramel bergamote, en dedans ganache idem, sur un moelleux chocolat 70% Mexique, le caramel, le vrai, que le chef fait à l'ancienne, admirable, caressant les papilles, appuyé par le croquant de la noix de cajou. Voilà une table qui mérite moins de discrétion, il suffit de monter quelques marches ...

Ce que l'on déguste :

- Oeuf cocotte au poireau et morille.
- Tarte fine de cèpes et coppa.
- Bonbons de canard et sa sauce Porto blanc myrtilles.
- Piccata de veau au comté, pancetta et sauge.
- Cotriade de lieu jaune aux légumes d'hiver et noisette.
- Saucisse de sanglier sauvage, épeautre et trompettes de la mort.
- Tosca: gâteau chocolat, craquant lait noix de cajou, bergamote caramel.
- XIV: douceur citron réglisse au miel et amande.
- Tiffanyco: crème vanille et truffes, sablé à la noix et amandes.

Infos pratiques :

Menus.
Formule du midi, entrée/plat ou plat/dessert, 13,90 euros.
Entrée/plat/dessert, 15,90 euros. Plat du jour, 9,90 euros.

Le Dublin's.
18, rue St Georges. 49100 Angers.
Tel. 02 41 43 59 46.



Primeurs de qualité



jus frais, fruits et légumes,
élaborés par pression à froid

Fruits et légumes / Crèmerie / Épicerie fine
Prêt à consommer / Corbeilles de fruits

Ouvert le dimanche matin : 9h - 13h
Fruits et légumes / Épicerie fine
Prêt à consommer / Corbeilles de fruits

LES HALLES DU LYCÉE

2 place du Lycée - 49100 Angers
tél. 02 41 87 61 13

Horaires d'ouverture

du lundi au vendredi : 8h - 13h 15h30 - 19h30
Le samedi : 8h - 13h45 15h30 - 19h

LES HALLES DE LA VISITATION

10 rue Talot, place de la Visitation - 49100 Angers
Tél. 02 41 72 96 15

Horaires d'ouverture

du mardi au vendredi : 8h30 - 13h 15h30 - 19h30
le samedi : 8h30 - 13h30 15h30 - 19h

Ouvert le dimanche matin : 9h - 13h



Christophe Levet,

Analude, Nantes fait sa recette



Les noix de Saint-Jacques, mini betteraves rôties au miel, sauce au persil et condiment à l'ail

Ingrédients pour 4 personnes

16 ou 20 Saint Jacques suivant la grosseur des coquilles
1 botte de mini betteraves rouges
1 botte de mini betteraves Chioggia
1 botte de mini betteraves jaunes - Huile de tournesol
2 cuillères à soupe de miel - Sel, poivre

Sauce persil :

Crème d'ail
1 botte de persil frais - 5 cl de crème liquide
10 cl de crème - 1/2 cuillère à café de purée d'ail
10 gr de beurre - 100 gr de pommes de terre cuites
Le jus d'1 citron

Cuisson des betteraves :

Laver et gratter les mini betteraves.
Les mettre dans un plat allant au four, puis rajouter l'huile et le miel.
Saler et poivrer.
Recouvrir d'un papier d'aluminium.
Préchauffer votre four à 180 ° puis enfourner le plat pendant une heure.

Réalisation de la sauce au persil :

Blanchir le persil puis l'égoutter en gardant l'eau de cuisson. Mettre dans un blender le persil, la crème, le beurre, la pomme de terre cuite et le jus de citron. Mixer l'ensemble afin d'obtenir une sauce homogène. Assaisonner et rectifier la consistance avec le jus de cuisson puis réserver.

Crème d'ail

Mettre dans une casserole la crème et l'ail et faire réduire jusqu'à l'obtention d'une crème nappante.

Au moment de servir, assaisonner les Saint Jacques avec du sel et du poivre.

Faire chauffer une poêle très chaude et snacker les Saint-Jacques quelques minutes.

Dressage :

A l'aide d'une pipette, dresser un filet de sauce persil en forme d'escargot. Disposer les mini betteraves au centre de l'assiette et mettre quelques pointes de crème d'ail sur le tour de l'assiette. Puis poser les Saint Jacques sur l'assiette, autour des betteraves.

Bonne dégustation.



ANALUDE
2, rue de la Bastille
44000 NANTES
Tél. 02 53 55 65 46

A la cave

Vins et Confidences, Nantes



Vins et confidences à Nantes.

Depuis septembre 2013, Joël Dupuy accueille avec entrain les amateurs du «divin nectar». Après la restauration dans les années 2000 (le restaurant La rumeur...), notre homme décide d'assouvir une de ses passions, le vin. «Je voulais être dans un esprit vraiment cave et bar à vins, plutôt traditionnel», explique Joël Dupuy. «Et puis que cela soit dans une ambiance intimiste et conviviale, l'idée de refaire le monde autour d'un bon verre me convient pleinement, en restant raisonnable bien sûr», ajoute-t-il en souriant.

L'apprentissage et la connaissance se fait de façon empirique, en rencontrant des vignerons et autres professionnels du monde du vin. «J'aime le terme de passeur d'émotions, une fois sélectionné le vin, je vends le fruit d'une passion, d'un savoir-faire, d'une histoire, chaque vin, chaque vigneron a la sienne».

140 références emmènent l'amateur dans les vignobles de l'hexagone, avec une prédilection pour la Loire. Le Muscadet avec les excellents Luneau-Papin, Canon Fronsac / L'enclos St Louis de Jean Dubech, Jean-Marie Popelin et son domaine Haut-Musiel ou encore Pierre-Marie

Chermette, dans le Beaujolais, et son domaine de Vissoux, sont parmi la sélection de Joël Dupuy. Les tarifs, de 5 euros à 80 euros la bouteille, promettent des plaisirs à prix doux. Une sélection d'une quarantaine de vins au verre incitent à la dégustation et aux... confidences.

Pas de surprises à la cave, tous les prix sont affichés. Les verres, entre 3 et 5 euros, les tapas, pour escorter, entre 8 et 10 euros. Le prix de bouchon est lui à 12 euros. Et c'est nouveau, on peut se restaurer le midi avec une formule plat du jour et dessert si affinités. Pour le midi, capacité réduite de 14 places, on réserve si possible.

Ajouter une terrasse à l'année et l'accueil non feint de Joël Dupuy, que demande le peuple?

Horaires. Du mardi au vendredi, 11h/14h - 17h30/minute. Le samedi, 18h/1h.

Vins et confidences.

Caviste-Bar à vins.

14, rue Louis Blanc. 44000 Nantes.

Tel. 02 53 97 13 08

Food'Angers Vins de Loire & Gastronomie

Crédit photos : Jérémy Fiori, Angers Loire Métropole



Savennières, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Quarts de Chaume, Bonnezeaux... En évoquant ces noms, des paysages se dessinent, vignes en vallons, Loire en filigrane, brumes du matin. Ici le Chenin (ou Chenin blanc) est roi, occupant 50% des vignobles angevins, eux-mêmes au cœur du troisième vignoble AOC de France. Au centre de ce territoire, Angers revendique et affirme son identité viticole et crée il y a 31 ans, en février, le Salon des Vins de Loire au Parc des Expositions, devenue une référence nationale, dépassant de loin les frontières hexagonales. Avec le temps, des salons off sont venus se greffer à l'événement, salons bio, vins naturels, biodynamie. (Aujourd'hui 9000 acheteurs français et étrangers/13000 visiteurs se retrouvent à Angers chaque année).

Cette manifestation est soutenue par une semaine d'animations grand public (3e édition) intitulée «La Semaine des Vins de Loire», autour de rencontres/dégustations, de balades gourmandes, de marchés de vigneron et de producteurs... Evénement proposé par plus de 50 partenaires économiques locaux (vignerons, cavistes, restaurateurs, associations, universitaires, institutions, offices de tourisme...) et coordonné par Angers Loire Métropole, «la Semaine des Vins de Loire» devient cette année **Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie**. Car le vin et l'assiette sont indissociables et Angers recèle de bonnes tables, petites et grandes, ou les chefs, attachés au patrimoine local, dans une démarche de plus en plus pratiquée appelée locavorisme, mettent en valeur les produits d'ici.

Des variétés de pommes, de poires comme la Doyenné du Comice (parfaite en chutney sucré/salé), de prunes, emblèmes d'un dessert renommé, le pâté aux prunes, une tourte sablée aux reines-claude, ou encore l'échalote d'Anjou qui a obtenu son IGP (Indication Géographique Protégée) en novembre 2015. Des saveurs et des produits valorisés de leur culture à l'assiette par une filière bien implantée à Angers et sa région: chercheurs (INRA, GEVES), producteurs, transformateurs, distributeurs...

Ambassadeurs d'un art de vivre à l'angevine, les restaurants et autres lieux de dégustation font d'Angers une ville où bonne chère et bons crus forment un duo gagnant. Une ville déjà célébrée par Rabelais et par Maurice Edmond Sailland dit Curnonsky, né à Angers en 1872, surnommé le Prince des Gastronomes et qui disait «la cuisine angevine est le paradis de la digestion paisible». Paisible oui et tant mieux d'ailleurs, la célèbre douceur angevine n'est pas qu'un leurre et le statut de 1ère ville verte de France y contribue mais Angers bouge et **Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie** le prouve.

Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie devient ainsi un marqueur-label, un outil pour valoriser tout au long de l'année les événements qui allieront à bon escient les vins, la gastronomie, les spécialités culinaires, dans l'objectif de faire connaître et de développer la destination oeno et gastro-touristique angevine.



Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie se tiendra du 3 au 11 février 2017, en écho au salon des Vins de Loire et toute l'année sur www.angers-connectezvous.fr/ foodangers.

COINTREAU

— LE CARRÉ —

SHOPPING DE NOËL



Boutique ouverte du **mardi au samedi du 11h00 à 18h00**

Visites guidées sur réservation uniquement

2 boulevard des bretonnières - 49124 St Barthélemy d'Anjou - 02 41 31 50 50

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

A la table de... La Villa Toussaint, Angers.



Depuis maintenant plus de dix ans, Lionel Gélineau fait voyager les papilles entre l'Asie et le Sud, envoyant sans coup férir des assiettes impeccables, gardant la Villa Toussaint dans le peloton de tête des bonnes tables angevines. Entre maki, sushi, sashimi, jambon ibérique ou le désormais indétrônable salisbury rump, cœur de rumsteak fourré au bleu crème, le chef a imposé un style et continue de créer des assiettes malicieuses et affutées.

On se laisse faire par un encornet farci à l'ibérique au riz et lard (lomo, longe de porc macérée dans des épices puis affinée lentement en séchage), sauce matelote. Une assiette bien sentie et réjouissante qui exprime des influences sudistes, la sauce au vin rouge incitant à un traitement de faveur. Dans la même veine pleine de verve, une pastilla de bœuf (ibérique séché), trompettes de la mort, entre croustillant et suavité,



donne envie de boucler sa valise pour un petit coin de paradis, au milieu des oliviers. On garde ses bagages et on embarque pour d'autres destinations par l'intermédiaire d'une plantureuse et fondante Saint-Jacques, de parfumées raviolis de légumes (gyoza raviolis japonais) asperge, poireau, carotte, jus de crustacés et émulsion kumquat et citron vert. A saucer de toute urgence ! A suivre assiette terre et mer, saint-pierre joliment cuit, le caractère bien trempé, chips de Colonnata, régale purée de butternut, et définitivement le champignon de la rentrée, les bien mal nommées trompettes de la mort, aux notes de sous-bois. Pour le sucré, Lionel Gélineau nous expédie une toute tiède et convaincante tarte tatin, crème vanille sur le dessus. A la Villa Toussaint, on peut aussi grignoter ou siroter un verre au bar...



Ce que l'on déguste :

- Maki** au saumon.
- Sushi rolls** californien aux crevettes.
- Sashimi** de thon rouge.
- Combinaison vapeur**/ assortiment de raviolis, raviolis, chaussons, hacaos à la chinoise, gambas et petits légumes, sauce vapeur.
- Porc caramélisé** à la mode thaï, poivrons et pois gourmands, riz basmati.
- Thon rouge** mi-cuit au sésame, foie gras planché, risotto crémeux, jus corsé.
- Crumble** pommes, bananes, chocolat, glace à la vanille.
- Passionnata**/ crémeux exotique, crème vanille, biscuit croustillant à la noix de coco.

Infos pratiques :

Menus.

xxxxx

Villa Toussaint.
43, rue Toussaint.
49000 Angers.
Tel. 02 41 88 15 64



Encornets farcis à l'ibérique et sauce matelote

Commencer par vider et nettoyer 4 encornets de 150gr chacun, débarrasser les de leurs membranes puis réserver les tentacules et les corps.

Pour la farce Hacher grossièrement 1 échalote, 50gr de champignons sauvages, 50gr de charcuterie ibérique, 50gr de tomates séchées et les tentacules. Faire revenir le tout dans un peu de beurre ajouter ensuite 200gr de riz cuit, 50gr de Parmesan, du persil, de la coriandre, du sel, du poivre.

Obtenir la consistance d'un rizotto.

Farcir les corps des encornets avec le rizotto et fermer à l'aide d'un pic

Réaliser la sauce Matelote :

Faire revenir 50gr de champignons, 50gr de lard, 50gr d'échalotes puis déglacer avec 10cl de Porto et 50cl de vin rouge, ajouter 1 cuillère à soupe de fond de veau déshydrater. Ensuite faire réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Pour finir faites colorer les encornets à la poêle avec un peu d'huile d'olive et passer les au four pendant 3 à 4 minutes. Ajouter la sauce matelote au moment de servir.

A la table de ... Lamaccotte, Nantes



Lamaccotte

« Cela faisait longtemps que j'y pensais, après avoir fait les ouvertures des autres, être capable de le faire seul », explique Guillaume Maccotta, le créateur de Lamaccotte (en fait son surnom). Quatre années chez Jean-Yves Guého à l'Atlantide à Nantes, deux années chez Eric Guérin, à la Mare aux Oiseaux, l'ouverture de L'Uni avec Nicolas Guiet, puis celle de Lulu Rouget où il restera quatre ans en salle. Depuis avril 2016, Guillaume Maccotta est dorénavant chez lui, rue de Bel Air, à Nantes.

Aux fourneaux, Maxime Bocquier, transfuge du Jardin des Plumes d'Eric Guérin, après l'Australie, la Mare aux Oiseaux du même Eric Guérin, la Voile d'Or de Maxime Hellio (22), relève un beau challenge avec cette première place de chef. Décidé à ne pas tomber dans la routine, le chef envoie des assiettes aux vertus exploratrices. Comme cet encornet, blanc snacké, tentacules justes blanchies, des salsifis beurre noisette, formidables, réconcilient illico le mangeur avec ce légume passé si souvent

à la trappe, radis daikon rapé, crème cresson et crème à l'ail fermenté en toniques bouffées. On reste bouche bée avec cette huître de Normandie, iode en puissance, on pourrait presque sentir les embruns de l'océan nous fouettant le visage, et une expressive déclinaison autour du céleri, écrasé, en pickles marinés au vinaigre, en insoupçonnée meringue. Ajouter des lamelles de magret de canard fumé au foie s'alliant drôlement bien avec l'amertume d'une crème de café et nous voilà avec le plein de sensations. En dessert, juxtaposition de textures pour le chochochampignon, tout en onctuosité et douceur, crémeux chocolat, crème champignons de Paris en saveur boisée, shimeji (champignons japonais) très légèrement confits au goût de noisette, aéro chocolat (biscuit fait au siphon puis congélateur) et biscuit vapeur au sésame noir. Lamaccotte semble bien partie sur les sentiers d'une renommée annoncée...

Infos pratiques :

Menu déjeuner 1 .

Entrée/plat ou plat/dessert, 16 euros.

Entrée/plat/dessert, 19 euros.

Entrée/plat/dessert/ 1 verre de vin /café, 22 euros.

Menu déjeuner 2 .

Nous choisissons, vous dégustez, laissez-vous guider par l'inspiration du chef.

Entrée/plat ou plat/dessert, 26 euros.

Entrée/plat/dessert, 32 euros.

Plateau de fromages de chez Beillevaire, 8 euros.

Menus Lamaccotte.

Menu à 35 euros : 3 plats.

Menu à 45 euros : en 4 plats : nous choisissons les plats, vous dégustez.

Menu à 55 euros : vous avez les 6 plats en portions dégustations.

Lamaccotte

63, rue de Bel Air

44000 Nantes

Tel. 02 85 37 42 30

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.



Huître / Topinambour / Café

Pour 8 personnes.

8 huîtres n°1 (variété cristal de Normandie)

Un filet de canard fumé

300g de topinambour

50g vinaigre de riz

50g de mirin

Sel fin et fleur de sel

100g de lait entier

90g d'huile d'arachide

25g d'huile de café

50g d'expresso café

La Mayo café

Mixer le lait entier avec l'huile d'arachide, l'huile de café et l'expression froid, rectifier l'assaisonnement avec du sel.

Écrasé de topinambour

Éplucher puis cuire les topinambours à l'eau. Lorsqu'ils sont al dente les écraser à l'aide d'une fourchette.

&

Pickles topinambour

Éplucher et tailler finement les topinambours à l'aide d'une mandoline. Porter à ébullition le vinaigre de riz et le mirin. Verser le mélange chaud sur les topinambours et couvrir.

Dressage

Dresser dans le fond de l'assiette l'écrasé de topinambour, disposer ensuite l'huître préalablement ouverte, les lamelles de pickles et quelques tranches de magret de canard fumé. Assaisonner l'assiette avec la Mayo café quelques gouttes d'huile de café et de fleur de sel et de poudre de sarrasin.



L'Ardoise

Depuis septembre 2016, c'est un duo de choc qui a repris les rênes du restaurant l'Ardoise à Angers. Aux fourneaux, Brice Sanchez passé par le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco (3 étoiles), la Tour d'Argent à Paris, le Petit Comptoir à Angers, ou il obtiendra un Bib gourmand, et deux années à Fontevraud avec le Bocuse d'or Thibaud Ruggeri. C'est à la Tour d'Argent et en cuisine qu'il rencontre Thibault Savornin, qui le rejoint à Fontevraud, aujourd'hui en salle.

L'automne entre en scène avec un velouté de curcubitacés, garniture paysanne (lard, châtaignes), oignons rouges au vinaigre, oignons frits et rouleaux de butternut. Assiette pas mièvre et textures en avant, entre le parfum bien marqué de la châtaigne, le fondant canaille du lard, le craquant réjouissant de l'oignon frit, on se prend à rêver tout éveillé d'un bon feu de cheminée. Ticket gagnant pour ce beau cabillaud de ligne à

l'impeccable cuisson, peau juste snackée, escorté d'un exquis et mousseux beurre blanc, légumes du jardin, radis, carottes, fenouil et chips de riz croustillantes en escorte convaincue. Arrosé de la cuvée « Remus » de Jacky Blot (domaine de la Taille aux Loups en Touraine), aux petites notes d'agrumes sur la fin, l'assiette frappe juste, mettant sur le devant de la scène l'imparable technique du chef, dans une valse vivifiante. Impressions confirmées avec un formidable canard jus Dolce Forte, baies rouges, panisse, carottes, cumin. Chair rosée du volatile, à saucer avec délectation, carottes comme des bonbons, le plat, avec ce jus sur son trente et un, se fait séducteur. Fin de partie avec un butternut au caramel, sorbet Earl Grey, en notes délicates et complices. Dans un décor aux allures bistrotières, entre saveurs affirmées et produits respectés, l'Ardoise écrit une nouvelle histoire.

Ce que l'on déguste :

Aubergine à la parmesane.
Oeuf parfait, escargot et anguille de Loire fumée.
Velouté de **potimarron**, lard confit et châtaigne.
Sauté de **canard** en parmentier.
Cabillaud, brocolis crémeux, légumes poêlés, beurre acidulé.
Pièce de boeuf « Rouge des Prés », panisse et cocotte au jus.
Comté affiné et **cerise** noire.
Butternut et caramel, sorbet Earl Grey.

Infos pratiques :

Le midi.
14,50 euros, entrée/plat ou plat/dessert.
18,50 euros, entrée/plat/dessert.
Le soir.
29 euros.
Carte. (les menus changent régulièrement).

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



Cabillaud de nos côtes, beurre moussieux et brocolis crémeux, légumes poêlés de chez «Un cheval un champ» (Le Puy Notre Dame) par Brice Sanchez, l'Ardoise, Angers

Pour 8 personnes.
1 cabillaud 1,5 kg

Beurre blanc:

Base:
échalote, 200 gr - fumet, 200 gr - vinaigre, 100 gr
poivre, 2 gr - coriandre, 2 gr
Finition beurre:
Base, 180 gr - crème, 120 gr
2 oeufs
Maïzena, 8 gr - Beurre, 300 gr

Faire une base de beurre blanc classique.
Faire réduire d'un quart du volume de base.
Passer et stocker. Pour la finition, base plus maïzena, cuire et incorporer le reste des aliments. Monter au beurre et conditions en siphon, mettre 3 cartouches.

Brocolis crémeux:

brocolis, 1 kg
beurre, 100 gr
Cuire à l'anglaise al dente
Egoutter et mixer à chaud avec le beurre bien froid
Assaisonner

le restaurant l'Ardoise est sur restaurants-angers.com

On y mange... Auberge du Val de Loire,

C'est face à la Loire, au Pont de Mauves, près de Nantes, que la bien nommée Auberge du Val de Loire accueille ses convives. Dans des espaces entièrement relookés durant l'été 2016, le lieu instaure le dialogue avec le fleuve et ses lumières entre le bleu du ciel et le vert des berges et de l'eau. « On voulait que la Loire rentre dans le restaurant », annonce Anne Fermigier. On l'a bien compris, pas question ici de crue mais plutôt de crus...

Maitre Restaurateur, James Fermigier hisse les couleurs d'une cuisine sincère et expressive. En entrainante entrée, une gelée de tomates vertes bio, siphon de mozzarella buffalo, tuile de chorizo et sorbet tomate basilic, convaincant sans problème. La Loire est au rendez-vous avec un alerte filet d'esturgeon fumé, élevé sur le fleuve, biscuit d'avocat en mode crumble et mousse de guacamole, légumes croquants (carottes, chou-fleur...) en escorte. Pas de quartier pour d'excellentissimes et canailles cœurs de canard grillés au charme indéniable, parfaitement cuits, fourchette au garde-à-vous, ratatouille, caviar d'aubergine et petites tomates cuites et parfumées du jardin en efficaces soutiens. Final en dominante rouge avec une brunoise de fraises et sablé noir, chantilly « Baies de cimes » et sorbet verveine. La marmelade de fraises de la Fraiseriaie, voisin à Saint-Julien de Concelles, est une dinguerie. Garder un peu de place pour une impeccable ganache chocolat, mousse cardamome noire du Vietnam, tuile de cacao, glace chocolat/piment d'Espelette. A quelques encablures de Nantes, voilà une table des plus plaisantes, tenue en toute simplicité par Anne et James Fermigier, sans jamais quitter la ligne d'un plaisir accessible. Allez, en voiture...



Ce que l'on déguste:

Conchiglioni farcies, effiloché de canard, foie gras, truffes et son écrasé de topinambour.

Tarte fine de potimarron aux châtaignes et sa crème d'Isigny.

Filet de merlu de nos côtes au beurre blanc.

Pigeonneau aux pommes farcies façon aigre douce.

Financier praliné, crème de marron et sa tuile nougat.

Infos pratiques:

Menu Val de Loire, 26 euros.

Menu Divatte, 32 euros.

Menu Vieille Tour, 38 euros.

Auberge du Val de Loire.

220, levée de la Divatte.

44450 La Chapelle Basse-Mer.

Tel. 02 40 06 34 60.

L'Auberge du Val de Loire est sur restaurants-nantes.com

METRO PREMIUM



METRO À vos côtés pour défendre votre indépendance

Pour nous contacter :

METRO.fr ou **N° Indigo 0 825 09 09 09**

A la table de ... Le Relais, Angers



Le Relais

Sur la place depuis plus de vingt ans, devenue une institution, Le Relais n'entend pas s'endormir sur sa réputation et Christophe Noël, le chef, envoie toujours des assiettes fringantes et sacrément persuasives.

La maison fait souffler l'air du grand large sur le quartier de la gare. Ici, poissons et crustacés occupent le devant de la scène. Comme ce carpaccio de homard, parmesan, sorbet pamplemousse, escorté d'un Reuilly blanc. L'assiette envoie des vagues de fraîcheur dans la bouche, le homard, en échos iodés, le parmesan, en pointillés titilleurs, le pamplemousse, en notes agrumées, dans une association évidente et réjouissante. La mer nous prend avec un dos de cabillaud sauvage, lait de coco, curry vert et citron vert, carottes et choux. Le poisson, généreux, formidable de cuisson, totalement respecté dans sa chair, démontre une technique imparable. Lait de coco, curry et citron vert, en pimpants complices, emmènent allègrement vers d'autres horizons. Après tout la gare est à deux pas. Notons que Christophe Noël a travaillé au Gavroche à Londres et chez Freddy Girardet en Suisse, des restaurants auréolés de trois étoiles. On comprend que notre homme a été à bonne école, n'érigeant pas la technique en doctrine mais plutôt partisan d'une cuisine où l'emporte l'émotion gustative.

Question poisson, le chef enfonce le clou avec une belle dorade sar de la Cotinière, au jus de crustacés, girolles et cocos (de Paimpol, of course). Peau juste snackée, chair nacrée, iode en réserve, le poisson libère ses senteurs marines. En embuscade, les cocos de Paimpol ajoutent leur grain de terre, hissant fièrement le drapeau breton, l'entêtant jus de crustacés, à la vivacité assumée, assure la liaison terre mer. Pour le sucré, Damien Fouble, le pâtissier maison, bichonne le convive avec un aérien et soufflant soufflé au chocolat Itakuja pur Brésil 55% de chez Valrhona, sorbet bananes rhum, pour un pur plaisir 100%. Adresse de référence pour les gastronomes angevins, Le Relais voit partir son créateur, Gérard Pelletier, conseiller en flacons judicieux et animateur de la salle, qui, après 21 ans de bons et loyaux services, tire sa révérence.

Ce que l'on déguste:

Carpaccio de thon à l'huile vierge et parmesan.
Gâteau de crabe aux oignons confits et avocat.
Beignets croustillants de crevettes.
Sandre du bassin de la Loire, beurre blanc.
Dos de cabillaud, sauce crevettes au lait de coco.
Filet de boeuf aux girolles fraîches, sauce vin rouge.
Crêmet d'Angers au coulis de fruits rouges.
Soufflé chocolat Itakuja, sorbet bananes rhum.

Infos pratiques:

Menus.

*Entrée/plat ou plat/dessert, déjeuner 16 euros
diner 20 euros*

*Entrée/plat/dessert, déjeuner 23 euros
diner 26 euros*

plat du jour, 12,90 euros

Le Relais.

**9, rue de la gare.
Tel. 02 41 88 42 51.**



Vapeur de cabillaud au curry vert et lait de coco

4 pavés de 160gr de dos de cabillaud frais

Sauce :

30gr de beurre frais
3 échalotes ciselées fines
30gr de gingembre frais
10 gr de coriandre frais
1 cuillère à soupe de curry vert
2 pincées de sel fin
2 citrons verts
½ l de fumet de poisson
¼ de l de lait de coco
30gr de carotte
30gr de panais
30gr de betterave rouge, le tout en juliennes fines

Garniture

240 gr de riz Thaï

Recette

Faire suer sans coloration avec le beurre les échalotes, le gingembre haché, la coriandre et le curry.
Mouiller ensuite avec le fumet de poisson et ajouter les zestes de citrons verts et le jus. Faire réduire de 1/2.
Incorporer ensuite le lait de coco laisser cuire doucement et réduire 1/3.
Passer et réserver dans une casserole.
Cuire le riz à la vapeur ou à l'eau.
Saler et poivrer les dos de cabillaud et mettre en cuisson à la vapeur 9 minutes.
Dresser dans assiettes creuses le riz, disposer les poissons dessus.
Réchauffer la sauce et émulsionner la vivement au fouet ou mixer.
Verser sur les poissons.
Ajouter de sommités de coriandre et juliennes fines de carotte, panais et betteraves.

On y mange... Pierrot Gourmet, Nantes.

Le lieu a aujourd'hui acquis une notoriété bien méritée, l'assiette ne se la raconte pas mais n'hésite pas à jouer sur les contrastes dans des associations glanées au fil du présent. Guillaume Baugé, le chef, et Guillaume Ballout, le second, insufflent aux plats un vent de liberté, l'air de rien, comme ça, dans une générosité non feinte. En salle Claire et Pierre Fautrat animent avec conviction leur Pierrot Gourmet. Sur la table arrivent des Saint-Jacques, bardes à la mandarine, rutabaga. Les Saint-Jacques imposent leur fondant, les bardes et la mandarine, alliées pour le meilleur, envoient des notes suaves. Le rutabaga se plonge avec délectation dans le fumet, sauceurs ne pas s'abstenir.

Un civet de sanglier au chocolat et poires épicées sonne le rappel des papilles. Notre cher Obélix se serait sûrement régalé. Entre la viande tendre et animale sans outrance mais qui affirme son identité et la formidable poire caressée par les épices, on ajoute le chocolat attendant son heure au fond de l'assiette pour l'enrobage/assaut final, tout se prête à une réconfortante farandole en bouche. On enfonce le bouchon avec un superbe vin de chez Gérard Bertrand, l'Hospitalet / la Clape 2014. En finale, un réjouissant moelleux chocolat noir, cœur coulant potimarron, remporte tous les suffrages. Cerise sur le gâteau, fans de jazz, Claire et Pierre Fautrat organisent un jeudi par mois un dîner-concert.



Ce que l'on déguste:

- Patate confite**, émulsion de tomme, grison.
- Terrine de canard** aux aïelles, toast.
- Dos de cabillaud** beurre blanc combava, légumes d'hiver.
- Onglet de boeuf**, sauce cognac, écrasé de patisson.
- Bonbon de brie** à la truffe et aux noix.
- Tiramisu** Irish-coffee.

Infos pratiques:

Menus.
L'ardoise du midi, 14,90 euros et 18,90 euros.
Le soir, 21,50 euros et 27,90 euros.

• Pierrot Gourmet.
 • 28, place Viarme. 44000 Nantes.
 • Tel. 02 40 35 25 27.
 • www.resto-pierrot-gourmet.fr



RESTAURANT ÉPICERIE FINE VINS COURS DE CUISINE

analude
 ateliers culinaires...

2 rue de la Bastille | 44 000 Nantes
 02 53 55 65 46 | analude@yahoo.fr

La Charbonnière
 RESTAURANT
 Christophe et Alexandra Crand

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

Aux Fourneaux
 RESTAURANT TRADITIONNEL DEPUIS 2008
 NANTES

Dégustation

Tradition

Récréation

Au cœur du goût.
 au cœur du quartier Graslin

02 51 825 946
 4, rue Santeuil 44000 Nantes
www.aux-fourneaux.com
contact@aux-fourneaux.com



Rôti de veau des Pays de Loire



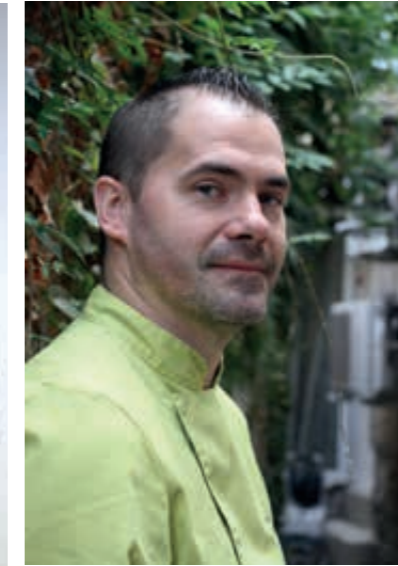
Yannis Lusson



rôti de poulet, paupiette de lapin...



Pain aux noisettes



Olivier Pothin



Le Chapeau de Noël



La Scoubidou



Jean-Christophe Barthelaix



Le Pimprenelle



Verrine foie gras et gambas



Bertrand Subileau



Ris de veau et homard en pot-au-feu

Le quatuor de choc est de retour dans Gastronomica. Dignes représentants d'un artisanat de bouche axé sur des produits irréprochables et dotés d'un incontestable savoir-faire, proposant leurs créations, ils animent le quartier de la Madeleine, à Angers, faisant le bonheur des habitués de la place... et des autres.

Pour la viande, **Virginie et Yannis Lusson**, boucherie de la Madeleine, proposent le nec plus ultra. Cette année le Pays de Bigorre, dans les Pyrénées, et son porc renommé, est à l'honneur et se décline en rillettes maison, en jambon, coppa, pancetta, carré. On retrouve le Boeuf Black Angus, le tendre agneau du Pays d'Oc, le veau et le boeuf des Pays de Loire et des spécialités bouchères crues. Le gibier attend son heure de gloire sur les tables de fêtes, biche, sanglier de chasse, faisán, perdrix. Volailles de Bresse et des Landes, poularde, chapon, ne sont pas en reste pour jouer la carte du partage. On peut aussi juste allumer son four pour le cuisiné proposé par la maison comme cette appétissante caille farcie figues et foie gras.

Angelina et Jean-Christophe Barthelaix, boulangers pâtisseries chocolatiers, peuvent justement accompagner un gibier ou un foie gras avec la dernière création, le Pimprenelle, un pain spécial fêtes avec raisins, pruneaux, figues. En bûche de Noël, on craque pour la Scoubidou, fond sablé, compotée de poires, crémeux pomme verte et mousse légère speculos. Et pourquoi pas l'Angevine, biscuit, marmelade orange, crémeux griotte et soufflé Cointreau ou encore la St Nicolas, biscuit pistache, compotée fruits rouges et mousse nougat.

Les bûches glacées veulent aussi être de la fête, comme la Passionata, meringue, fraise, passion. Le temps ne presse pas mais les galettes se profilent déjà à l'horizon 2017.

Brigitte et Bertrand Subileau, Saveurs de la Madeleine, travaillent les produits du marché. Bertrand Subileau, cuisinier-traiteur, ancien restaurateur, turbine dans son atelier/cuisine, à l'arrière du magasin. Entre les demandes à l'extérieur (particuliers et entreprises) et la boutique à remplir, l'homme arrive à régaler tout le monde. Gambas au curry et lait de coco, pâte en croute de pintade fermière aux morilles, tarte feuilletée provençale mais aussi boeuf bourguignon et sauté de dinde à la crème ou pour le sucré crumble de pommes caramél, le choix est large et chacun y trouve de quoi satisfaire ses papilles. Pour les fêtes, verrine foie gras et gambas ou ris de veau et homard en mode pot-au-feu? **Olivier Pothin**, de la boulangerie éponyme, pense au Père Noël et met du rouge dans sa bûche «Le Chapeau de Noël», mousse pabana (fruits exotiques), coulis de framboise, croustillant coco, biscuit amande/coco et guimauve coco, un Noël dans les îles. Trois autres nouvelles bûches arrivent en boutique, la Douceur, mousse lait caramel, confit passion mangue, la Croquante, mousse nougat, crémeux abricots rôtis à la vanille et la Boule de Noël, mousse chocolat blanc vanille, biscuit pistache, crémeux citron, compotée de framboise. La tarte citron meringuée reste un incontournable de la maison. Un pain à déguster, farine de campagne, levain au miel et noisettes caramélisées risque fort de subir le même sort.

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

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

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

Boulangerie Olivier Pothin
Olivier Pothin
19, rue Saumuroise 49000 Angers
Tel. 02 41 66 35 07





Albert et Léontine à Nantes.

Pourquoi Albert et Léontine? Anne Charamat l'explique. « *Albert en hommage à l'épicerie qui se tenait à la place du Comptoir Irlandais, à deux pas, qui était une institution pour les nantais, et Léontine, une grand tante du sud chez qui nous allions tous les étés.* Nantaise, Anne Charamat a toujours vécu dans le quartier (rue du Mal Joffre). Après avoir quitté la ville, elle y reviendra en 2008. C'est en juin 2016 qu'ouvre Albert et Léontine.

Proposer le nec plus ultra de la confiserie, tel est le crédo de l'endroit. « *Mettre en avant le travail de belles maisons et de gens passionnés, pouvoir rencontrer ceux qui produisent et comprendre ce qui les motivent, dans le respect des matières et des produits. Ce n'est pas juste vendre...* » précise Anne Charamat.

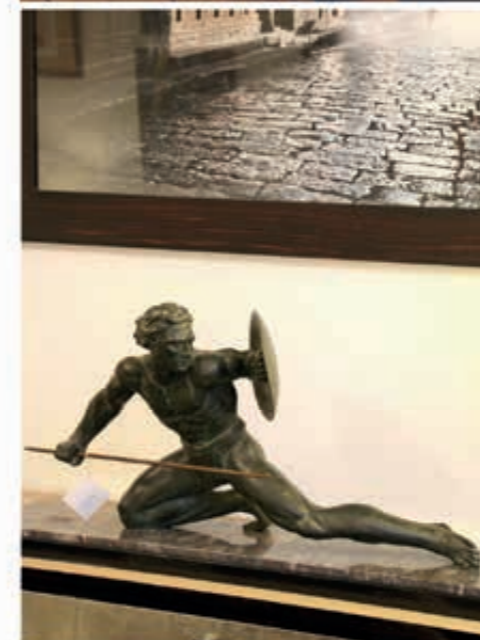
Ici, on déguste d'abord avec les yeux. Bocaux remplis de chocolats, nougats, dragées, fruits secs, caramels, étagères de confitures... grande est l'envie de tout prendre. Comme la maison italienne Venchi, spécialisée dans le Gianduja et qui travaille uniquement à l'huile d'olive. Ses pâtes à tartiner à base de cacao, noisettes du Piémont et huile d'olive sont toutes sans gluten. On peut aussi craquer pour les chocolats de Pauline (Vendée), sans huile de palme, comme le noir gingembre (écorces de gingembre confit) ou la Maison de chocolats chauds Jeanne-Antoinette, avec un chocolat aux épices de Noël.

La Provence est au rendez-vous avec les Macarons du Pays de Forcalquier, sans gluten, le gibassié, gâteau classique provençal à base d'amandes et les navettes, biscuits traditionnels, revus par Pierre Hermé. Pour les amateurs de pralines, dont je suis, la Maison Mazet, labellisée EPV (entreprise du patrimoine vivant), est la grande spécialiste. Orange/girofle, yuzu, miel... Le choix est cornélien. La Maison Mazet a aussi travaillé avec l'artiste nantais Dominique Le Bagousse pour voyager chaque jour avant Noël avec un gourmand calendrier de l'Avent.

On ne peut tout nommer mais on n'oublie pas le calisson dans sa vraie recette, melon confit/écorces d'oranges confites, à se damner, et les dragées Avola de Reynaud de Marseille, la pâte à tartiner à la crème de nougat, les confits de Champagne et pétales de rose, les pains d'épices, le chocolat au vinaigre balsamique ou au thé, les nougats tendres et durs aux fruits, fleurs de lavande, violette, figue, goûtés pour vus et complètement addictifs...

C'est un lieu bourré d'idées cadeaux, qui, sans prendre de pari, ne finiront sûrement pas au placard. A découvrir sans tarder!

Albert & Léontine.
13, rue St Pierre
(entre la cathédrale et
la rue de Strasbourg)
44000 Nantes
Tel. 02 28 29 86 16.



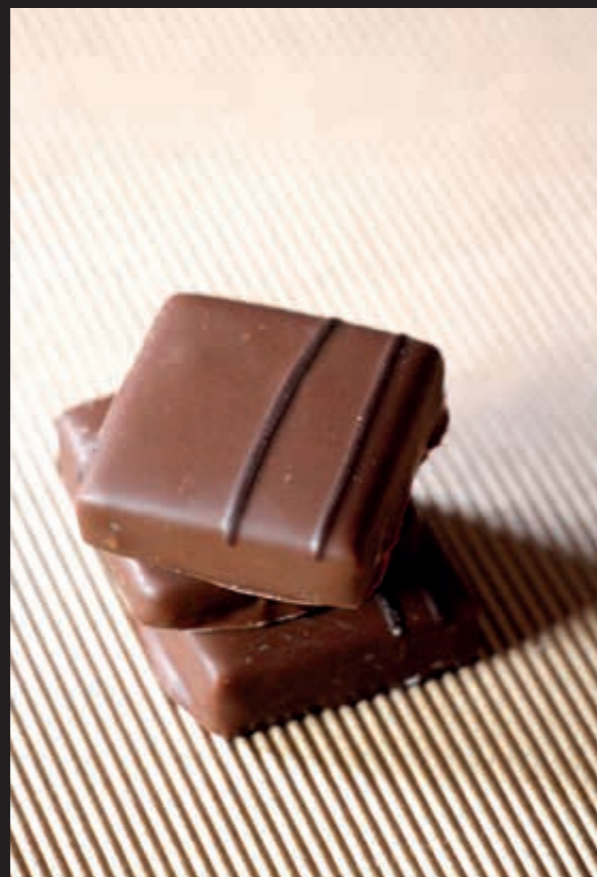
xavier gélineau

www.xaviergeineau.com

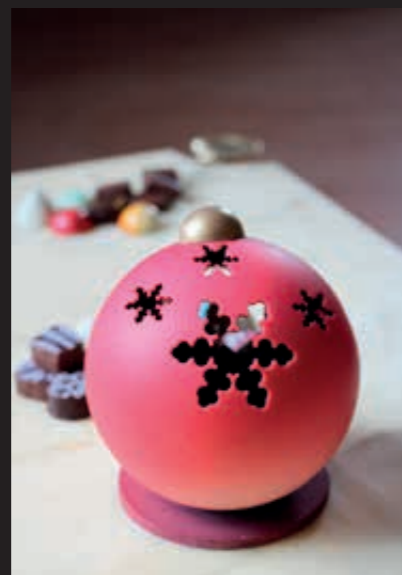
Atelier, 8 traverse des Banchais 49100 Angers 02 41 37 17 21
Galerie Angevine, 14 Boulevard Carnot 49100 Angers 02 41 86 75 29

Chez mon Chocolatier

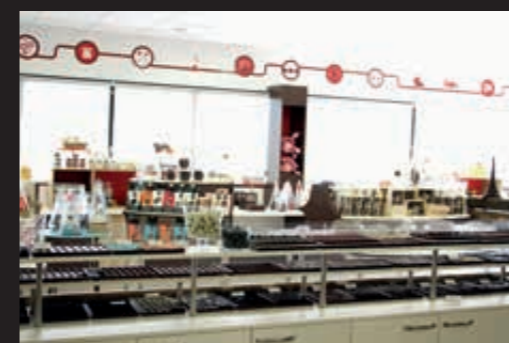
Guisabel, le plaisir gourmand.



Ganache gingembre sauvage Nord Vietnam



Boule Noël bonbonnière



Chez mon Chocolatier / Guisabel, le plaisir gourmand.

Créée en Anjou et fabriquée par ses Maîtres Chocolatiers, la marque Chez mon Chocolatier/Guisabel continue sa quête inlassable de la qualité et de l'innovation. La qualité par l'origine et le choix des matières premières, avec des créations 100% pur beurre de cacao, sans OGM, fabriquées et conditionnées manuellement.

L'innovation avec cette année une nouvelle palette de pralinés comme le praliné sésame, un praliné doux, aux graines grillées avec sa pointe de sel le praliné cajou, aux noix grillées et à la fleur de sel ou encore le suprême coco, un fabuleux praliné à la noix de coco.

Dans les ganaches, les papilles sont à la fête, arabica, réglisse, menthe fraîche, poivre Sansho, mangue estragon, fruits des bois...et mais surtout est sorti de l'atelier de Candé une ganache d'exception avec son gingembre sauvage du Nord Vietnam, travaillé en collaboration avec Des Epices à ma Guise d'Ancenis. Bien sûr les incontournables sont toujours de la partie : Le Tas de Sel, ganache caramel beurre salé, les dômes d'excellence comme le Menthe Pastille Giffard à la ganache blanche, ou encore le dôme Cointreau, aux senteurs d'orange amère. Bien sûr le dome Mara des bois, le Yuzu, le Calamansi ou encore le Marron glacé font partie de la fête ! Les fondamentaux, les «Origines», se déclinent en palets : Costa Rica, Pérou, Equateur, Vietnam, République Dominicaine, Venezuela, emmènent le goûteur sur des sentiers voyageurs. Pour les fêtes, les

chocolats se mettent en tenue d'apparat dans de jolis écrans :

Collection Élégance en assortiment ganaches et pralinés enrobés de en chocolat noir et blanc, Tas de Sel et bloc d'ardoises, Collection Prestige avec les meilleures recettes des Maîtres Chocolatiers, invitent au partage.

Les enfants ne sont pas oubliés avec les moulages de Noël.

On roule en chocolat grâce au camion toupie, au combi, à la loco à vapeur et on vole même avec l'avion, le tout au chocolat au lait. Pour le bestiaire, ours brun et famille ours, renne, caribou, pingouin, phoque sont tous à croquer ainsi que l'emblématique Père Noël. Enfin, pour finir ce parcours gourmand, un sapin art déco permet de mettre en évidence vos dômes et ganaches et une jolie boule Noël bonbonnière garde précieusement (et passagèrement) bouchées et friandises !

L'innovation, cette année Chez Mon Chocolatier / Guisabel, c'est aussi la communication personnalisée en chocolat pour un anniversaire, une animation, un séminaire, un lancement de produit. Décor, taille et forme, impression sur chocolat d'image en couleur, découpe sur mesure, pour un logo, une marque, un produit, Chez mon Chocolatier / Guisabel rend la communication gourmande et croquante ! Pas Plus d'excuse(s) pour ne pas fondre devant une ganache caramel beurre salé ou un praliné amande/nougat, les chalets de Chez mon Chocolatier / Guisabel sont également présents sur les marchés de Noël comme Angers, Nantes et Rennes !

Chez mon Chocolatier / Guisabel.
Route de Loiré - 49440 Candé.
Tel. 02 41 92 70 88

Chez mon Chocolatier.
26, rue des Lices - 49100 Angers
Tel. 02 41 72 85 95
www.chezmonchocolatier.com



Recette de Paul-Antoine Stefanaggi, pâtissier au restaurant Clémence, chez Jean-Charles et Aurélie Batard.

Délicatesse pomme verte

Meringue craquante :

90g sucre en poudre
90g sucre glace
90g blancs d'œufs (3 blancs)
Monter les blancs en ajoutant petit à petit le sucre en poudre. Quand les blancs sont bien montés et bien lisses (texture mousse à raser), incorporer délicatement le sucre glace à l'aide d'une maryse. Avec une douille lisse n°8, pocher bien régulièrement à la manière d'un serpent des disques d'environ 8cm de diamètre, ainsi que des petites pointes de meringue. Cuire au four sec sans ventilation à 85 degrés pendant 2h30.

Suprême à la pomme verte :

75g purée de pomme verte
45g sucre en poudre
30g d'eau
1 bouchon de calvados
2g gélatine en poudre (ou 1 feuille) + 10 g d'eau d'hydratation
30g crème 35%
Commencer par hydrater la gélatine avec l'eau (minimum 10 minutes). Bouillir ensemble le sucre et l'eau, puis ajouter la purée de pomme verte et le calvados et redonner un bouillon. Ajouter la gélatine dans le mélange bien chaud et veillez à bien la diluer en remuant. Réserver et laisser refroidir jusqu'à 25 degrés. Puis, monter au fouet la crème et ajoutez petit à petit le mélange pomme verte. Couler 50 grammes par cercle dans des cercles de 7 cm de diamètre et congeler.

Ganache montée vanille :

55g crème 35 %
1 gousse de vanille
7g sucre inverti (trimoline)
7g glucose
77g chocolat blanc Ivoire de Valrhona
113g crème froide 35%
Bouillir ensemble la crème, le sucre inverti et le glucose, ainsi que la gousse de vanille grattée. Verser sur le chocolat blanc fondu et mélanger au fouet. Ajouter la crème froide liquide et réserver une nuit. Le lendemain, monter au fouet la ganache (comme une chantilly). Réserver.

Coulis de pomme et estragon :

300g purée de pomme verte
30g sucre en poudre
1 petite botte d'estragon
3g gomme de xanthane
Chauffer la purée de pomme et l'estragon et laisser infuser une heure. Puis filtrer au chinois. Mélanger ensemble le sucre et la gomme de xanthane, et faire bouillir ce mélange 2 minutes avec la purée de pomme verte. Réserver.

Sorbet pomme verte :

300g purée de pomme verte
50g jus de citron
75g eau
75g sucre en poudre.
Bouillir le sucre et l'eau, verser sur la purée de pomme verte, et ajouter le jus de citron. Congeler dans un bol à sorbetière et turbiner au dernier moment.

Dressage :

Dans une assiette creuse, déposer 60g de coulis pomme/estragon. Poser dessus un disque de meringue et appuyer doucement jusqu'à ce que le coulis déborde de chaque côté. Démouler et napper (avec du nappage neutre teinté en vert) les suprêmes à la pomme encore congelés, puis déposez-les sur la meringue à l'aide d'une petite palette coudée. Laisser dégeler environ 20 minutes au frigo, dans l'assiette. Disposer 3 pointes de meringue sur le suprême, puis à l'aide d'une cuillère à quenelle, dresser entre les pointes de meringue 1 quenelle de ganache montée et 1 quenelle de sorbet à la pomme verte. Couper finement deux tranches dans une pomme rouge et disposez-les entre les quenelles. Servez rapidement.



FOCUS SUR... Marco Garfagnini, Château de Noirieux, Briollay.



FOCUS SUR... Marco Garfagnini, Château de Noirieux, Briollay.



Tatin d'oignon et glace au parmesan

Le Château de Noirieux, près d'Angers, estampillé Relais & Châteaux, titulaire d'une étoile au guide Michelin, change de direction. Après le règne de plus de deux décennies d'Anja et Gérard Côme, c'est l'italien Marco Garfagnini qui prend les rênes de ce lieu d'exception. Il arrive en droite ligne du Four Seasons George V à Paris, où il s'occupait du George, restaurant aux influences méditerranéennes.

Pour l'histoire, Marco Garfagnini, originaire de Carrare, y fait son retour en 1998 et obtient sa première étoile Michelin en 1999. En 2005, il est sacré meilleur jeune chef de l'année en Italie par le réputé guide Gambero Rosso. Il passera plusieurs années à Genève, au Four Seasons Hôtel de Bergues. Puis, en 2013, il prend une nouvelle étoile au restaurant italien Il Lago, toujours à Genève. Aujourd'hui, le chef a bien l'intention de faire vibrer les antiques pierres de Noirieux. C'est une langoustine rôtie, espuma de houmous, qui ouvre le bal. Dans un tendre tête à tête, magnifique d'équilibre, le crustacé séducteur succombe sans combattre à l'onctuosité de l'houmous. On rentre dans

une autre dimension par l'intermédiaire d'un homard bleu, pousses d'épinards, parmesan, truffes et poudre balsamique. A peine posée, l'assiette envoie derechef les formidables arômes de la truffe, le homard, royal, laissant ses sucs iodés répandre la bonne parole, c'est magistral d'intensité. Coté rock'n roll avec la tatin d'oignon et sa glace au parmesan, un plat signature de Marco Garfagnini, il faut manger les deux en même temps pour obtenir une déflagration en bouche, les papilles en alerte, en saveurs bondissantes. On se calme. Un filet de bœuf Black Angus façon Rossini, mousseline de brocolis, pomme grenaille et fleur de sel, sauce à la truffe et tranche de foie gras sur le filet, amène à la sérénité. Viande sublime, plus tendre tu meurs, foie gras du même acabit, sauce suave, le plaisir est entier et assumé. Un très beau plat qui fait mouche. Un dessert mandarine mousse de marrons amorce l'atterrissage en douceur. Marco Garfagnini réveille le Château et c'est tant mieux. A noter que du mardi soir au vendredi soir, il y a un menu du marché à 35 euros. Elle est pas belle la vie...de château !



Ce que l'on déguste:

Terrine de foie gras d'oie, millefeuille de pomme.

Homard bleu, pousses d'épinards, parmesan, truffes

et poudre balsamique.

Risotto à la truffe.

Langoustine rôtie, espuma de houmous.

Bar sauvage, artichaut à la romaine, émulsion au citron.

Filet de sandre doré sur la peau, sauce aux palourdes.

Lasagne de tourteau à la truffe.

Colvert rôti, sauce poivrade, pomme strudel.

Ris de veau croustillant, ragoût de cèpes.

Entrecôte de Black Angus à la plancha, épinards et figues.

Coque chocolat blanc, crémeux citron et écume clémentine.

Soufflé citron vert.

Poire pochée aux épices, mousse à la fève de Tonka.

Infos pratiques:

Menus.

Menu du marché, 35 euros. servi du mardi soir au vendredi soir.

Menu du Loir, 80 euros ou 110 euros avec les vins.

Menu saveurs, 120 euros ou 155 euros avec les vins.

..... Château de Noirieux.

..... 26, route du Moulin. 49125 Briollay.

..... Tel. 02 41 42 50 05

..... www.chateaudenoirieux.com



Escapade... Le Saint James, Bouliac, Bordeaux.



Au Saint James, la cuisine de Nicolas Magie semble en adéquation avec le lieu. Assiettes allant à l'essentiel, produits en évidence (et quels produits!), on ne perd jamais ici de vue la matière brute mais taillée comme un diamant. Pour le chef le produit prime, pas question non plus de faire cinquante mélanges dans l'assiette. *«J'aime l'équilibre entre l'acidité et l'amertume»*, précise Nicolas Magie. Les amuse-bouche annoncent la couleur. Effronté croustillant de lotte à tremper dans une futée mayonnaise à l'encre de sèche, frais et craquant biscuit de parmesan /carotte/orange sanguine, ludique oeuf gelée de café / butternut / cacahouète, d'abord lui en bouche puis l'arrivée virevoltante du café, en vague d'amertume. Le Vin du Jardin du Saint James, un rouge merlot, produit avec les vignes de l'Hôtel, accompagne le repas.

Escapade... Le Saint James, Bouliac, Bordeaux.

Caviar Oscière grand cru, oeuf mollet glacé d'un jus de coquillages, coques au naturel, choux fleur et citron vert.

On accroche sa ceinture car cela décolle fort. L'oeuf mollet, d'un coup de fourchette, s'étale voluptueusement, jaune de gourmandise, le chou fleur, entre espuma et purée très légère, évoque de suite une terrienne litanie, dans une onctueuse étreinte, jus de coquillages et coques préparent le terrain pour la suite. Car, c'est après avoir fait céder l'oeuf mollet que les grains de caviar, en embuscade amicale, envoient leurs superbes déflagrations iodées, dans un concentré marin qui s'imprime pour longtemps dans les neurones de l'heureux convive.



Truffe blanche d'Alba, ris de veau rôti au sautoir et sparassis crépu*, parmesan, café et lard de Colonnata.

* champignon également appelé morilles des pins.

C'est le grand jeu avec la truffe blanche d'Alba. Celle-ci en majesté, en fines lamelles pas juste que pour faire joli, lance à distance ses divines (ou diaboliques, au choix..) effluves, comme un enivrant hommage à la terre/mère nourricière. Le ris de veau ne s'en laisse pas conter, fondantissime, plus tendre que tendre, l'émulsion de café met sa pointe d'amertume, comme une signature du chef, sparassis crépu et parmesan prolongent la fête.



Escapade... Le Saint James, Bouliac, Bordeaux.



Chevreuil de chasse, filet rôti sur des bogues de marrons parfumé à la genièvre, échalotes confites et chou 'kale', pâte de châtaignes et réduction d'une sauce grand veneur.

L'automne s'invite dans l'assiette avec le concours d'un chevreuil de chasse, la viande idéalement cuite, sauvage et tendre en même temps, aux saveurs affirmées mais qui se laissent volontiers apprivoiser par le palais, on imagine sans mal l'animal courant entre forêts et sous-bois. Dans un registre que l'on pourrait penser rustique, Nicolas Magie en fait un plat qui s'épanouit sans écueil, traitant l'animal avec respect. La

viande est découpée devant le convive, belle maison oblige. La purée de chou se love dans l'échalote et la sauce grand veneur donne la main leste. En dessert, un génial et bluffant soufflé chaud au Vin du Jardin et son sorbet 100% merlot. «On mange du vin» me souffle-t-on. En effet, on retrouve vraiment l'arôme du vin, en version aérienne et mousseuse, comme un nuage.

La cuisine de Nicolas Magie, technique mais pas que, a le plaisir comme horizon de fond, alliant créativité et sérénité, en osmose avec le lieu, sans superflu mais forcément axée sur l'essentiel.



A la table de... Le Saint James, Bouliac (Bordeaux).

Pour vos sites, cartes et tous supports, Gastronomica vous propose des forfaits photos.



Infos pratiques:

Menus.

Le Tour de Magie.

Du mardi au samedi pour le déjeuner uniquement, 45 euros (hors boissons) et 60 euros (boissons comprises, 2 verres de vin, eau minérale et café).

Végétal.

70 euros (4 services) et 90 euros (5 services).

Découverte.

75 euros. du mardi au samedi, hors vendredi et samedi soir.

Inspiration.

110 euros par personne, à commander pour l'ensemble de la table.

Plaisir.

140 euros par personne, à commander pour l'ensemble de la table.

Carte.

Le Saint James. Relais & Châteaux
3, place Camille Hostein.
33270 Bouliac
Tel. 05 57 97 06 00
www.saintjames-bouliac.com

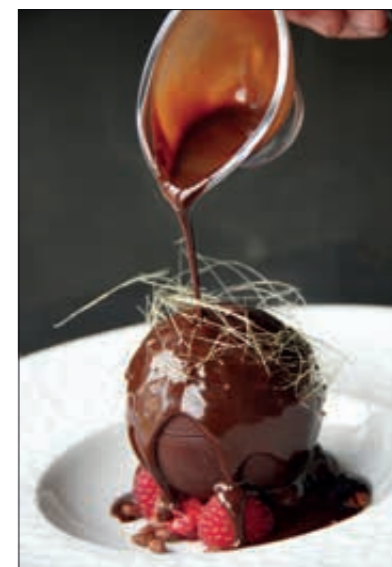


1/2 journée: 225 euros ht.
3 heures / 6/7 plats / 12/14 photos

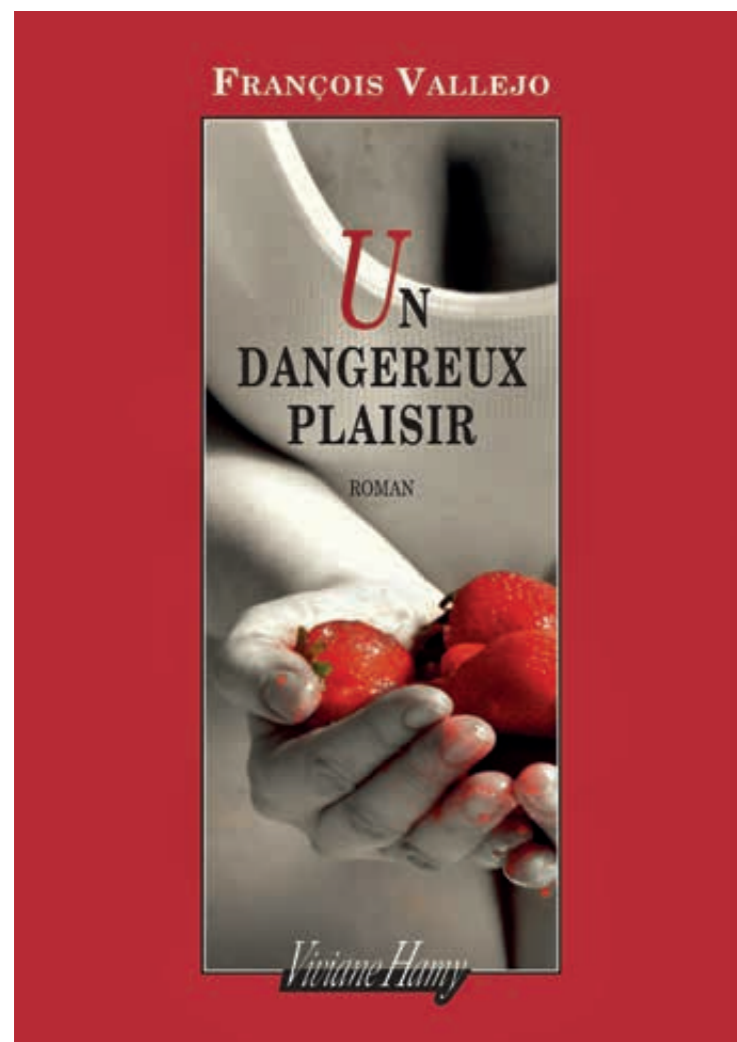
1 journée: 395 euros ht.
6 heures / 12 plats / 24 photos

facturation des frais de déplacements payants au delà de 60 kms aller/retour autour de Nantes et d'Angers (0,45 euro/km)

Contact: Luc Sellier
0609 71 74 66
luc.sellier@gastronomica.fr



Gastronomica



Un dangereux plaisir...

Au fil de ses romans, François Vallejo affirme une volonté de faire ressortir des personnages complexes qui ont à explorer des désirs intérieurs profonds et affrontent des frictions sociales parfois rudes. C'est tout à fait le cas de son dernier roman, *Un dangereux plaisir*, dont le personnage principal, Élie Élian, chef cuisinier autodidacte, fantasque et fantastique, créatif en diable, fera de sa vie une œuvre originale, un destin que d'autres essaieront parfois de capter à leurs profits !

Voilà un roman intrigant, au ton particulier, à la fois terriblement envoûtant et plein de suspens ! Et surtout rempli de folles saveurs !

On y suit, sur une trentaine d'années, l'obsession culinaire d'Élie Élian. Une obsession issue, en contre, de parents austères, dépourvus d'intérêt pour la bonne chère. Aristocrates ou grands bourgeois déçus, habitant le rez-de-jardin d'un hôtel particulier à Paris, ils considèrent que la nourriture est un élément trivial qui les tire vers le bas et les goûts communs. Pour eux, manger se résume à se nourrir pour vivre. C'est pourquoi ils servent quotidiennement à Élie des pâtées insipides qui tiennent lieu d'alimentation, et qu'Élie, qui n'a pourtant connu que ça, s'obstine à refuser... Mais un restaurant vient d'ouvrir dans son quartier, à l'arrière duquel Élie s'attarde de longues heures. Les gestes qu'il observe, les effluves dont il se délecte sont une révélation : il sera chef-cuisinier !

Un deuxième déclic, une scène fondatrice, vient confirmer cette envie : une part de tarte aux fraises qu'une voisine charitable offre à Élie et qui le fait basculer, enfin, dans le monde du goût !

Quand ses parents décident de partir en Normandie, Élie prend son courage à deux mains et avoue qu'il veut devenir cuisinier. Il reste seul à Paris. Les débuts sont difficiles, et Élie va vite se retrouver à la rue, clochard... Mais même dans cet état, avec les bribes de repas, les déchets des poubelles qu'il glane, il tente d'assembler tout ça pour en faire « un genre de festin », des mélanges de goûts, de saveurs qu'il offre aux plus pauvres et aux oiseaux.

« À l'origine d'un roman, explique François Vallejo, il y a toujours pour moi un croisement secret entre quelques détails de ma vie la plus intime, le goût du mythe le plus universel et la traversée du temps historique. Pour « *Un dangereux plaisir* », roman où l'on a faim, puis de l'appétit, où l'on mange et cuisine à tout-va, l'affaire personnelle touche à l'enfance : j'ai été un de ces enfants pour qui la nourriture a longtemps été problématique ; une tarte aux fraises surgie dans la main d'une inconnue me révèle le plaisir de dévorer : la scène fondatrice se retrouve dans le livre, elle est vraie. Plus tard, une tante m'initie à l'art du fumet de poisson et fait de moi un amateur de préparations culinaires à la fois ordonnées et fantaisistes. »

Ce roman est donc un incroyable parcours initiatique, tortueux comme il se doit, et Élie passera de l'ombre à la lumière avant d'être un chef reconnu et adulé. Il fera de nombreuses rencontres – pas toujours heureuses –, ira de succès en doutes et de doutes en renouvellements, mais aussi de sensualité (la cuisine lui fera découvrir le sexe, l'amour) en grande créativité. Une créativité qu'il lui faudra dompter car Élie Élian, autodidacte fougueux, n'hésite pas à faire des mélanges improbables qui donnent des plats parfois géniaux... parfois moins : « Les clients restent perplexes, se demandent les uns aux autres ce qu'ils mangent, formulant des hypothèses contradictoires, volaille, viande, poisson. On se désaccorde, on mange dans l'assiette du voisin. Ce qui a été servi aux premiers ressemble à ce qui a été servi aux seconds, ce n'est pourtant pas le même plat. La sauce de l'un rappelle la chair de l'autre et inversement »... Et cette cuisine surprenante fait aussi la réputation d'Élie !

Dans cette histoire gourmande inhabituelle, François Vallejo glisse aussi une subtile réflexion sur la place que nous accordons à l'art culinaire et à l'importance, parfois exagérée, de la notoriété de celui qui cuisine. « La cuisine nous oblige à nous placer entre l'aristocratie et la démocratisation, politiquement, socialement, économiquement, artistiquement. » dit-il.

On suit ainsi la lutte et les déboires d'Élie, entièrement tourné vers l'élaboration de sa cuisine, littéralement dévoré par son art, et la figure de son époque qu'il incarne malgré lui : lutte entre les mangeurs et les connaisseurs, mais aussi lutte pour l'utilisation de son image et de sa renommée. Élie vit dans un temps et une société indéfinis mais politiquement troubles, qui ne sont pas sans évoquer Kafka ou Boris Vian, une ambiance de changements un peu révolutionnaire, des émeutes, un pouvoir vacillant, des coteries politiques qui viennent dans son restaurant comme dans un lieu de ralliement. Car la cuisine est aussi une arme politique : on invite les gens dans un restaurant aussi pour les séduire, les manipuler ! Élie ne comprend pas grand chose à tout cela et ne cherche aucunement à s'en mêler mais il va devenir, malgré lui, sans même rien faire, un enjeu, une sorte de pivot autour duquel des gens influents vont tourner et qui vont tenter de l'utiliser. Il y a aussi du Forrest Gump dans Élie !

Mais, soyons-en sûr, la cuisine vaincra ! « La cuisine assure à elle seule la permanence, la joie, la survie, même quand tout souffre et meurt. » assure François Vallejo.



Avec une écriture terriblement élégante, fluide et captivante, François Vallejo, nourri des thèmes qui lui sont chers (les origines, le pouvoir, la puissance des femmes), nous délecte d'un roman où l'on se perd volontiers avec son personnage ! À lire sans modération !

Bio express

François Vallejo est passionné par Claudel et Louis-Ferdinand Céline. Il est professeur de lettres classiques au Havre et se met à la fin des années 1990 à écrire des romans, 12 à ce jour.

En 2001, son roman Madame Angeloso fait partie de la seconde sélection du prix Goncourt et fut également retenu pour les prix Femina et Renaudot.

Ouest, publié en 2006, a été prix du livre Inter.

À déguster aussi : *Fleur et sang*, 2014 ; *Métamorphoses*, 2012 ; *Les sœurs Brelan*, 2010 ; *L'Incendie du Chiado*, 2008 ; *Dérive*, 2007 ; *Ouest*, 2006 ; *Le Voyage des grands hommes*, 2005 ; etc. tous aux éditions Viviane Hamy

Citations de François Vallejo fournies par l'éditeur.

Cocktails

Cocktail Cointreau

Cointreau propose un cocktail associant fraîcheur et fruits, très simple à composer.

6 cl de Cointreau Blood
6 cl de jus de cranberry

Au nez l'agrumes/orange sanguine du Cointreau Blood semble dominer, en bouche l'amertume de la cranberry amène l'équilibre entre les deux. Très rafraichissant et non dénué de caractère, le cocktail se déguste en toute quiétude.

Carré Cointreau.
Boulevard des Bretonnières.
ZI St Barthélemy d'Anjou.
Tel. 02 41 31 50 50





WINE NOT
vins & spiritueux








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

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

AVRILLE
C.C. Carrefour market
02 41 37 90 60

www.winenot.fr  

Villa Toussaint
Cuisine fusion - bar - restaurant - cocktails



43 rue Toussaint - Angers - 02 41 88 15 64

Plus d'actus sur
www.gastronomica.fr



Le marché de Noël Giffard, du 5 au 23 décembre.

Fort du succès des précédentes éditions, la Maison Giffard organise son marché de Noël, au sein même de l'entreprise, aux horaires habituels de la boutique, de 14h à 18h, du mardi au samedi. Pour l'occasion, ouvertures exceptionnelles les samedis 10 et 17 décembre de 10h à 18h et tous les lundis de décembre de 14h à 18h. A ne pas louper cette année, les trois références de Royal Soup', préparations à compléter avec des bulles, lancées en 2016 afin de toujours réussir ses cocktails. La gamme de crèmes de fruits, pamplemousse rose, fraise des bois, violette et rose est aussi de la fête. On n'oublie pas la fameuse bouteille sérigraphiée de Menthe-Pastille qui rend hommage, pour cette édition 2016, à la menthe Mitcham utilisé pour cette liqueur.

Maison Giffard.
Chemin du Bocage. ZA la Violette.
49240 Avrillé.
Tel. 02 41 1885 14

VEUVE AMIOT
Créateur de Bulles depuis 1884

L'Aventure Sensorielle

• Spéciale chocolat
le 3 mars 2017



• Spéciale Japon
le 19 mai 2017



• Spéciale tartines
le 8 septembre 2017



• Spéciale Fêtes de fin d'année
le 17 novembre 2017



Bénéficiez de **5%** de remise sur vos achats de vins sur les tarifs en départ cave.

Sur présentation de ce flyer à nos caves.

Dégustations de mets et de vins à l'aveugle

RÉSERVATIONS : Sandrine Coquelin : Tél. : 02 41 83 14 14 / visites.sauumur@veuve-amiot.com
Maison Veuve Amiot 49400 St-Hilaire-St-Florent Saumur / www.veuveamiot.fr

A la cave



Cairanne - Réserve des Seigneurs 2014 Domaine de l'Oratoire-Saint-Martin

Grenache, Mourvèdre et Syrah s'harmonisent parfaitement et révèlent un joli mariage entre puissance et finesse. Cette richesse aromatique est présente jusqu'en finale, équilibrée par une pointe de fraîcheur très appréciable.

Idéal sur vos plats d'Hiver !

Cuvée disponible à la : Cave des Chemins Gourmands,
Cave de l'Erdre, Cave les Caudalies

Champagne Jacquesson Cuvée N°739

Comme aucun millésime ne ressemble à un autre, Jacquesson est l'unique maison qui élabore, chaque année, une nouvelle cuvée. Ainsi la vendange 2011 a donné naissance à la Cuvée 739 qui se caractérise par sa puissance et sa finesse. Le N°739 propose un nez de notes florales et briochées. Sa bouche est vive, tendue et minérale. C'est une cuvée d'une magnifique pureté.

Un Champagne incontournable pour vos fêtes de fin d'année !

Champagne disponible à la : Cave des Chemins Gourmands,
Cave de l'Erdre, Cave les Caudalies



La CAVE BAR

Une cave High Tech pour les amoureux du vin

Laissez-vous séduire par cette cave à vin originale qui remonte du sol au gré de vos envies. Surprenez vos hôtes avec ce concept unique, convivial et innovant.

Vous ne dégusterez plus jamais votre vin de la même façon ...

POLYCAVE
www.polycave.fr



Bourgogne Pinot Noir 2014 Antoine Petitprez – ULIZ / 18 € Fruité et légèrement épicé – Fraicheur et gourmandise.

Gevrey-Chambertin 2014 Antoine Petitprez – ULIZ / 48 € Caractère et finesse – Minéralité et longévité

Les vins : Des rouges 100% Pinot Noir, cultivés par des vignerons engagés qui aiment et respectent leurs vignes et leurs terroirs. Sans artifices (levures indigènes, très peu de soufre...) et sans maquillage (Pas de fûts neufs). Ils vous raviront par leur pureté de fruit et leur digestibilité. Des vins vivants rarement égalés en Bourgogne.

Ils illumineront vos plats principaux pendant les fêtes : Volailles, veau, gibiers, bœuf et poissons...

Le négociant-vigneron : Antoine, un gars que l'on ne peut qu'adorer et avec qui on est sûr de passer un bon moment ! Toujours souriant, humble et dynamique, il aime la nature et la respire à fond.

Diplômé d'œnologie de Beaune et de l'ISARA de Lyon, il est originaire de Savoie et actuellement propriétaire de vignes dans cette belle région. Avec beaucoup de passion et de maîtrise, il vinifie et élève des vins purs et précis, issues de raisins qu'il achète à ses amis bourguignons qu'il accompagnait auparavant.



WINE NOT
Angers - Cave
9 -11, avenue Patton
02 41 48 15 09

WINE NOT
Avrillé Cave - Bar à Vins
C.C. Carrefour market
30 ter, av P. Mendès France
02 41 37 90 60

*Qu'y-a-t-il d'aussi agréable que de recevoir un cadeau ?
Certainement le fait de l'offrir.*

Le vin est une histoire d'amour que nous vivons au quotidien depuis plusieurs années.

Aujourd'hui, nous animons trois Caves indépendantes : la Cave de l'Erdre à Nort-sur-Erdre, la Cave des Chemins Gourmands au Loroux-Bottereau et la Cave les Caudalies à Saint-Etienne-de-Montluc.

En tant que professionnels exigeants et passionnés, nous aimons constamment rechercher des vins peu connus qui animent vos papilles ainsi que de grands vins !

Dégustations avec nos producteurs et animations tout au long de l'année, accompagnement pour vos fêtes entre amis, mariage, associations, coffrets cadeaux... Laissez-nous vous orienter !

Au plaisir de vous accueillir...



LE FERMIER TOQUÉ DE GASTRONOMIE.



N'est pas Fermier d'Ancenis qui veut et nombre de tables gastronomiques ne s'y trompent pas. Car pour offrir de telles qualités gustatives de tendreté et de jutosité, il faut, entre autres, être né dans une région dotée d'un climat généreux et d'une douceur exceptionnelle. Une douceur Angevine qui permet aux Fermiers d'Ancenis de gambader dans les prairies cinq jours plus tôt que les autres volailles Label Rouge, de soigner leurs formes avant de regagner leurs perchoirs le soir venu. Il faut aussi profiter des bienfaits d'une alimentation composée exclusivement de blé, maïs,

colza, tournesol et même de petits pois, le tout sans OGM bien sûr. Il faut encore être issu de bonnes races rustiques et répondre à des critères nombreux et précis pour disposer d'une indication géographique protégée et devenir une Volaille Fermière d'Ancenis Label Rouge.

Il faut évidemment bénéficier d'un bien-être et d'un environnement privilégiés ainsi que de soins très attentifs. Et enfin, grâce à tout cela, être régulièrement couronné au Concours Général Agricole et totaliser plus de cinquante médailles en quinze ans. N'est pas Fermier d'Ancenis qui veut.

