

GASTRONOMICA

Nantes / Angers

Votre gratuit gourmand
Hiver 2017



N°36

COINTREAU

— LE CARRÉ —

VENEZ DÉCOUVRIR
LA BOUTIQUE COINTREAU



Creation lecerkle® RCS Cointreau Angers 562 143 384 - responsabildrinking.eu

DU MARDI AU SAMEDI DE 11H00 À 18H00
Z.I. St Barthélemy d'Anjou - 02 41 31 50 50

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

Au menu

- 4/ En primeur 49
- 8/ Chez Mon Chocolatier
- 12/ Chefs au Carré Cointreau
- 16/ Les Coteaux du Layon
- 20/ Restaurant Béz2M, Nantes
- 22/ Restaurant l'Ardoise, Angers
- 24/ Restaurant Le Romarin, Nantes/Sautron
- 26/ Restaurant le Cavier, Angers
- 32/ A la table de...Le Pigeon Blanc, Erdre en Anjou
- 46/ Des Mets et des Mots
- 48/ A la cave...

Edito

Voici 36 numéros et dix ans que Gastronomica parcourt inlassablement les belles et bonnes tables de la région et rencontre les chefs dans leurs cuisines. Pas d'usure à l'horizon, le plaisir de découvrir et aussi de suivre maintenant le travail et l'évolution de certains chefs depuis plusieurs années reste toujours intact. Sur ce numéro, pas d'escapade hors du territoire historique de Gastronomica, Loire-Atlantique et Maine-et-Loire, mais des voyages dans les assiettes et des horizons gourmands et délicieux que dessinent avec talent les cuisiniers d'ici. On retrouve avec plaisir Emeric Banon du Romarin à Sautron et Sylvain Belouin du Pigeon Blanc à Erdre en Anjou, toujours inspirés, on découvre, entre autres, les excellentes cuisines de Bastien Quéau au Béz2M à Nantes et de Victor Guillamet à La Pierre Percée à la Chapelle-Basse-Mer, près de Nantes. Mon slogan reste le même: Allez au restaurant et dégustez, humez, vibrez, croquez, slurpez... En attendant, belle année 2018 à vous!
Luc Sellier.

Couverture Luc Sellier au Restaurant le Prologue à Nantes

Gastronomica

n°36 Hiver 2017
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 46/47 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.

32



49



En primeur à Angers



La Fabrique.

Que fabriquez-vous ce midi? Ce slogan du soir dédié à la Fabrique s'applique aussi le midi. Stéphane Berger ne s'arrête pas au soir pour animer l'endroit et régale le midi une clientèle d'habités mais pas que. La formule du midi a son public et le plat du jour à 9,90 euros remporte un franc succès. Les copieuses assiettes concoctées par le maître des lieux font partie de l'ADN de la maison. Comme cette polenta crémeuse, petits légumes grillés, poulet mariné et chorizo ou la salade Burrata, jambon, aubergines confites et... Burrata. On peut aussi craquer pour ce nouveau plat, une bavette de boeuf Black Angus marinée au chorizo escortée de ses pommes grenailles (15 euros) sans oublier les ravioles de cèpes/ éclats de foie gras ou la pluma de cochon ibérique aux saveurs bien balancées. Pour les flaons, la Fabrique dispose dorénavant d'une cave offrant à l'amateur jolis crus, Pessac Léognan, St-Julien... et vins de copains, offrant plus de 50 références de vin au verre. Les divins nectars sont directement goûtés et choisis par l'équipe du restaurant. Les champagnes ne sont pas en reste, on bulle à partir de 6,50 euros la coupe. Le soir, on partage planchas, charcuteries, brochettes, tortillas, en refaisant le monde sous l'oeil complice de Tony Bonnet, au bar et en salle. Que fabriquez-vous ce soir?

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



Saveurs du primeur.

Voilà maintenant trois années que Claude et Laurence ont ouvert Saveurs du Primeur à Angers. Le postulat de départ n'a pas changé: mettre sur le devant de la scène les producteurs locaux et suivre véritablement les saisons. Du local, en bio ou en agriculture raisonnée, pour les noix, noisettes et marrons, pommes, poires et kiwis. En légumes, choux, butternuts, potimarrons, navets, endives, panais, champignons font les beaux jours des plats d'automne. Coté épicerie fine, impossible de ne pas trouver son bonheur que ce soit en salé ou sucré. Autour de la table, rillettes gourmandes de volaille aux écorces de combava des Cocottes de Fougeray ou de poisson de Loire comme le sandre au foie gras et son confit d'oignon de Claude Janin des Viviers du Pêcheur mettent tout le monde d'accord. On peut aussi se délecter du délice de foie de canard au Coteaux du Layon de la famille Maudet-Cousin, éleveurs à Nueil sur Layon ou du foie gras de canard entier de la Maison Beduneau à la Jumellière. On note que pour les épices, Claude et Laurence ont créé leur propre marque «Saveurs du Primeur» comme avec ce curry du Madras. Coté sucré, on craque sur le Confitmiel de Philippe Pean, apiculteur à Chefes-sur-Sarthe ou sur les confitures de Dame Cerise, Danseuse de Bali (framboise, citronnelle et combava) ou cédrat de Corse. Coté liquide, la maison Laffourcade propose des Coteaux du Layon ou du Bonnezeaux. On n'oublie pas le gourmand Tuffline du pâtissier angevin Laurent Petit ou les chocolats de Guisabel. Pour les fêtes, Claude et Laurence proposent toujours des corbeilles de fruits frais et des coffrets gourmands.

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



Cavavin Angers.

Cavavin est une marque et un groupe nantais créé par Michel Bourel en 1985. Cavavin a aujourd'hui plus de trente années de savoir-faire. Deux magasins, franchisés indépendants, représentent la marque sur la ville d'Angers. «On fait du sur-mesure, le conseil est personnalisé par rapport au budget», notent les cavistes. Du producteur indépendant à la grande maison, des classiques aux grands crus, chaque amateur de bons flaons et chaque bourse y trouve son bonheur. Cavavin possède aussi des marques en propre comme, par exemple, un Madiran, développé en collaboration avec le grand nom de ce vignoble Alain Brumont. Les alcools sont de la partie: Whiskies comme l'original whisky alsacien Hepp Lehmann ou le Akashi Meisei japonais, le Cognac de la maison Lheraud, les Armagnac de chez Delord, les rhums Plantation, des rhums arrangés... On n'oublie pas un large choix de champagnes pour buller entre amis. Pour les fêtes, on met les accords mets et vins à l'honneur. Un foie gras au Calvados, compotée d'oignons, pain toasté à l'huile de noisette fera la noce avec un AOP Jurançon domaine Bordenave 2014, un fier alsacien AOP Gewurztraminer grand cru domaine Leon Boesch 2105 donnera la réplique à des poires sautées au beurre demi-sel, fourme d'Ambert et noisettes.

Cavavin / Laurent Lavigne.
3B rue d'Anjou. 49100 Angers.
Tél. 02 41 87 25 66.
www.angers.cavavin.fr

Cavavin / Jack Bionnet.
Zone commerciale de l'Horloge.
2 square de la Penthière. 49000 Angers.
Tél. 02 41 34 76 90.
www.angers-lacdemaine.cavavin.fr

l'essentiel du goût
Saveurs du PRIMEUR

Fruits et légumes
Fruits and vegetables
Epicerie fine
Delicatessen

QUALITE
PRODUCTION LOCALE

BIO
GOUT
PRODUIT FRAIS
CONVIVIALITE

Panier primeur de la semaine
Idées cadeaux - Bar à jus
Découpe Fraîche

02 41 81 94 80
www.saveursduprimeur.fr
6 Place Hérault - 49100 Angers

La Fabrique

Restaurant - Bar à vin - Grignotage

7 rue de brissac
49000 ANGERS
02 41 73 17 02

P&W
Praud & Wahlin
Epicerie & fumaison - finesse & tradition

L'Épicerie Nordique



Albert & Léontine
Confiseries et autres gourmandises...

13, rue Saint Pierre - 44000 NANTES

Tél. 02 28 29 86 16
contact@albert-et-leontine.fr

Food'Angers - Vins de Loire & Gastronomie #2

Du 2 au 11 février 2018



@Christophe Martin

Fort d'une 1ère édition lancée en janvier dernier avec le concours de plus d'une centaine de partenaires de l'écosystème viticole et de la gastronomie locale angevine (producteurs, éleveurs, cavistes, chefs & restaurateurs, vigneron, distributeurs, restauration collective, artisans de bouche, experts scientifiques & industriels, ...), l'événement « **Food'Angers-Vins de Loire & Gastronomie** » revient pour une 2ème édition encore plus gourmande en février prochain.

Cette Semaine d'animations grand public et professionnelles s'inscrit en écho au Salon des Vins de Loire qui se tient chaque année à la même période à Angers et qui réunit plus de 8 500 visiteurs français et internationaux.

Au cœur du 3ème vignoble AOC de France, Angers et l'Anjou s'affirment comme un véritable territoire de saveurs, réputées pour certaines, à l'image du savennières ou du quarts-de-chaume (tous deux issus du cépage emblématique de Loire, le chenin), plus méconnues pour

d'autres, comme l'échalote d'Anjou IGP (Indication Géographique Protégée), fidèle alliée du sandre au beurre blanc, sans oublier des variétés de pommes (Ariane) ou la poire Doyenné du Comice, produits 100% angevins imaginés par l'INRA. Les palais sucrés ne sont pas en reste avec le Caramandes® et le Quernon d'ardoise, confiseries subtiles qui s'érigent en véritables institutions gourmandes locales, désormais plébiscitées à l'international.

Cette semaine d'animations pour petits et grands compte plus d'une quarantaine d'ateliers, de rencontres-dégustations, de conférences, de visites de domaines, d'expositions, de soirées créatives, de découvertes des savoir-faire et richesses gustatives locales pour (re)découvrir Angers, véritable destination oeno et gastro-touristique, sous un angle convivial et de partage.

Suivez les actualités gourmandes du territoire sur www.foodangers.fr

02 > 11
FÉVRIER 2018



Food'Angers

vins de Loire & gastronomie

#foodAngers

Dégustations | Rencontres | Découvertes | Ateliers
Animations | Expositions | Conférences

www.foodangers.fr



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

GASTRONOMICA ON TOUR

Le Jeudi 28 juin 2018
à la Maison Veuve Amiot,
Saint-Hilaire-Saint-Florent / Saumur

N°16



5 chefs pour le Gastronomica On Tour

Mickaël Pihours, chef étoilé du Gambetta, Saumur.
Jean-François Bodin, chef de l'Aubergade, Gennes Val de Loire
Vincent Benassi et Clément Lainel, chefs des Terrasses de Saumur, Saumur
Bertrand Dézé, restaurant Diane de Méridor, Montsoreau

Tarif 70 euros par personne,
sur réservation au 02 41 83 14 14 (Maison Veuve Amiot)

* pas de carte bleue sur place

ou par envoi par chèque à Gastronomica
15, rue des Mauges / Le Mesnil en Vallée
49410 Mauges sur Loire

Zoom... Chez Mon Chocolatier / Guisabel.



Direction Candé, dans le Maine-et-Loire, au siège de la marque Chez Mon Chocolatier / Guisabel, et plus précisément dans le labo, lieu de création de toute la gourmande gamme de la maison. On suit la fabrication du Tas de Sel, le best-seller de Chez Mon Chocolatier / Guisabel, une ganache noire caramel beurre salé de Guérande.

Mais écoutons d'abord la légende du Tas de Sel:» Un soir, Céleste, petite campagnarde, jouait dans sa lande natale, sous des cieus menaçants. Bientôt l'orage grondait et elle se trouva isolée sur la lande. Un énorme mulon de sel se trouvait là. Elle s'y blottit pour éviter la furie des éléments qui se déchainaient. Au matin, le mulon blanc, en la protégeant des éléments, l'avait sauvée. Elle rentra vite chez elle et pour remercier le ciel de sa clémence, Céleste façonna une gourmandise à la forme de son protecteur. Elle en offrit à tous ceux qui l'entouraient, qui, soulagés par son retour, dégustèrent avec gourmandise son chef d'oeuvre, tout en lui réclamant sa recette. Jamais, cependant, elle n'accepta de dévoiler la recette de ce fin monticule blanc chocolaté. C'est ainsi qu'était né le fameux et légendaire Tas de Sel.»

Au labo, loin de la lande, les quatre maitres chocolatiers veillent au bon déroulement des opérations et appliquent la recette. C'est dans le «grand mélangeur» que va s'accomplir celle-ci. D'abord rempli de pistoles de chocolat noir et de chocolat au lait, on verse ensuite le beurre avec le sel puis le caramel. Fermé, le mélangeur fait son travail et accomplit son oeuvre. Une fois la texture atteinte, c'est le moment du moulage. Après un temps passé au froid, l'étape suivante se nomme l'enrobage, le Tas de Sel passe donc dans l'enrobeuse, à travers une double vague de chocolat. Juste sortis de la vague, on sème, d'un geste auguste, du sucre sur les chocolats, dernière étape avant la mise en boîte.

La chocolaterie Guisabel a toujours fait le choix de la qualité, que ce soit par des matières premières sélectionnées avec rigueur et les chocolats concoctés avec un pur beurre de cacao 100%, sans OGM, fabriqués et conditionnés manuellement. Cette année, dans la collection 2017/2018, des nouveaux dômes banane et mojito font fondre les papilles. Un nouveau coffret garni de ganaches pur chocolat d'origine Pérou, Equateur, Vietnam...finit l'année en douceur(s).

On trouve les créations Chez Mon Chocolatier / Guisabel, en plus des boutiques, sur les marchés de Noël à Angers centre, au centre commercial Atoll, à Nantes centre, à Rennes, à Rouen ou encore à Dijon et Boulogne-Billancourt.

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

1 Le grand mélangeur avec chocolat au lait et noir - 2 On verse le caramel - 3 Le moulage - 4 L'enrobage - 5 Le «lâcher de sucre» - 6 Le Tas de Sel prêt à être dégusté

**MARCHÉS
DE NOËL**
Angers Centre
& Atoll

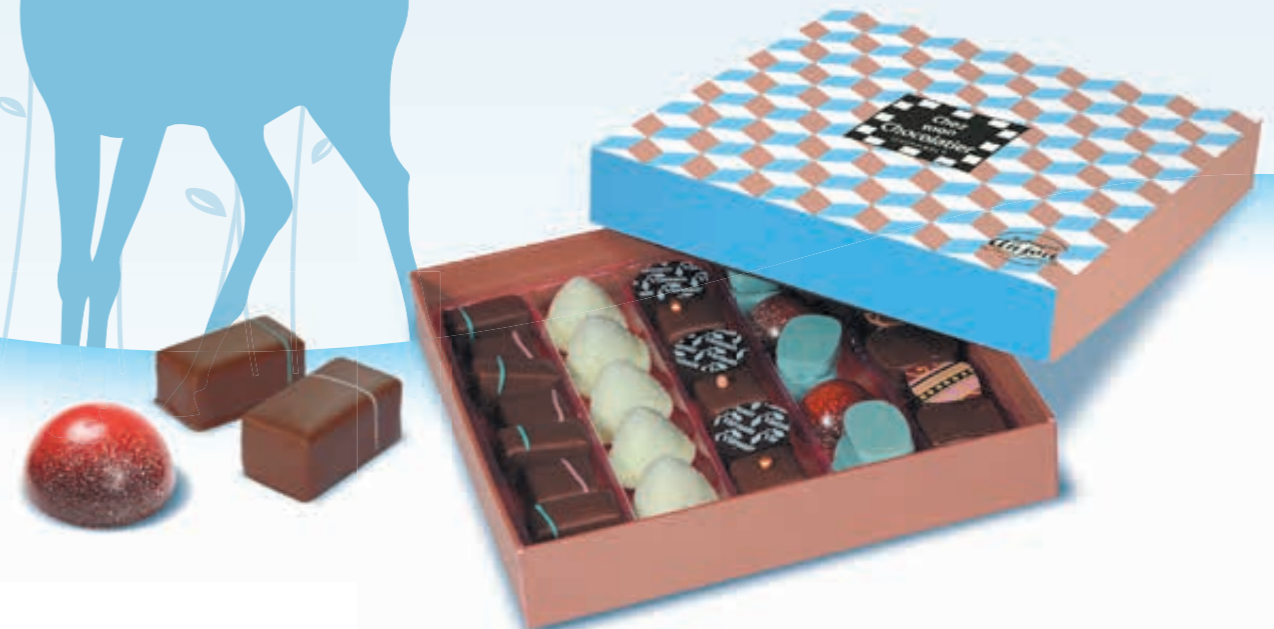


chezmonchocolatier.com

Fabriqué
en
Anjou
PAR NOS MAITRES CHOCOLATIERS



★ ★ ★
**DÉCOUVREZ
& SAVOUREZ**
Nouvelle Collection
2017 - 2018



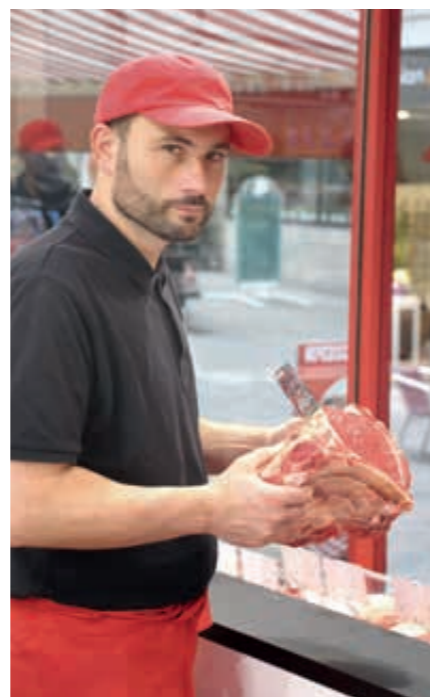
MAGASIN CANDÉ
Route de Loiré **02 41 92 70 88**

BOUTIQUE ANGERS
26, rue des Lices **02 41 72 85 95**

Zoom... Chez le Boucher, Nantes (44)

Chez le Boucher à Nantes

Après un CAP charcutier, un CAP boucher mention traiteur et un brevet professionnel en boucherie, Jérôme Hamard fait ses armes durant dix ans à Carquefou. Puis ce sera l'achat d'une boucherie à Sucé sur Erdre avant l'installation il y a onze ans rue Copernic, en plein centre de Nantes, à l'enseigne Chez le Boucher. Depuis maintenant un an il a repris une deuxième adresse rue Guépin. «*J'ai pu le faire parce que j'ai une équipe bien en place*», explique Jérôme Hamard. «*Les produits sont de première qualité. Pour le boeuf, je choisis mes animaux directement chez l'éleveur. J'en ai quatre, entre le 44, le 85 et le 49*», souligne-t-il. «*L'agneau vient directement du Limousin*», il est juste magnifique, c'est la Rolls de l'agneau», s'enthousiasme le boucher. Volailles de Challans, veau de la région, pour les fêtes, poulardes, pintades chaponnées, foie gras maison oie et canard mais aussi gibier comme la biche ou le marccassin ou encore le faisan, toujours des produits français, promettent de savoureux moments.



Nadine et Jérôme Hamard.
Chez le Boucher.
1 rue Copernic.
44000 Nantes.
Tel 02 40 48 51 17
Le lundi de 8h30 à 13h,
du mardi au
samedi 8h30-13h, 15h30-19h30

Boucherie Guépin.
4 rue Guépin.
44000 Nantes.
Tel.02 40 48 24 68
Du mardi au samedi,
fermé le jeudi après-midi.

Zoom... La crêperie Hors du Temps, Carquefou (44)



Depuis deux ans, Jean-Michel et Véronique Gaudin régalaient les carquefoliens et pas que avec leurs galettes et crêpes délectables et expressives. Jean-Michel Gaudin travaille depuis dix-sept ans dans la restauration et a fait le choix de la qualité. Bons produits et producteurs locaux, telle est la devise de la maison. «*C'est important et c'est aussi un plaisir de connaître et de rencontrer les producteurs. Chaque produit a toujours une histoire*», souligne Jean-Michel Gaudin. Ici la galette se met en quatre pour le bonheur du convive. Filet de caille fumé, butternut et champignons, arrosée d'un jus de volaille, notre galette a du panache. Entre le fumé entêtant du volatile, les parfums exhalés par les champignons, le butternut avec ses faux airs de patate sucrée, le jus de volaille imbibant la pâte, ajoutez le Quintessence, un cidre brut des Vergers de l'Ille à Saint Grégoire (35), et voici que cette formidable galette nous entraîne sur des sentiers pas courus et diablement bons.

Les crêpes sont dans la même veine comme cette crêpe poire au cassis, chantilly et amandes, jus de cassis. La poire vient des Vergers Lechat à Carquefou, pour la pâte, la farine arrive de la minoterie Giraudineau de Saint-Colomban, le lait entier de la ferme de la Pannetière à la Chapelle-sur-Erdre et le beurre baratté de Beillevaire à Machecoul. Local on vous dit! La poire, ultra-fondante, est parfumée à souhait, la chantilly aérienne, la pâte moelleuse. On finit avec «L'or en Ille», un cidre affichant une fine pétillance (Vergers de l'Ille), pomme bien présente, note de muscat en filigrane. Evidemment galettes et crêpes classiques sont aussi de la partie. Hors du Temps, peut-être, mais saveurs bien présentes, c'est sûr!

Crêperie «Hors du Temps».
11, place Saint Pierre (place de l'église)
44470 Carquefou.
Tel. 02 28 23 22 03



Les Ateliers cocktails et culinaires du Carré Cointreau



Les cinq chefs angevins animant les ateliers du Carré Cointreau.
1 Pascal Favre d'Anne - 2 Les 5 chefs - 3 Richard Cérini - 4 Lionel Gélinau - 5 Mireille Roquette - 6 Antoine Guéguen

Le Carré Cointreau, à Angers, propose, depuis le mois d'octobre 2017, des ateliers cocktails et culinaires.

Pour les ateliers cocktails, six thèmes sont proposés comme, par exemple, «Short Drink»: tour du monde des classiques, le samedi 3 février ou le jeudi 15 février 2018 ou le thème «Exprimez votre créativité» le samedi 7 avril ou le jeudi 12 avril 2018.

Durée 1h30. Tarif 25 euros par personne.

Ateliers culinaires: Cinq chefs angevins animent ces ateliers comme - Lionel Gélinau (La Villa Toussaint), les jeudis 11 janvier et 22 mars 2018. - Pascal Favre d'Anne (Le Loft Culinaire), le samedi 9 décembre 2017. - Richard Cérini (Le Dix-Septième), le jeudi 22 février 2018. - Mireille Roquette (enseignante/cheffe pâtissière à la CCI de Maine-et-Loire) les samedis 20 janvier et 10 février 2108. - Antoine Guégen (La Salamandre), le samedi 14 avril 2018.

Durée 2h. Tarif 35 euros par personne.
Toutes les dates sont sur www.carre-cointreau.fr

Sur réservation uniquement au 02 41 31 50 50 ou par mail sylvain.marsollier@remy-cointreau.com



Quartier gourmand... Rue Copernic, Nantes



Au 3 rue Copernic, en plein centre de Nantes, se trouve la Maison Requier, dédié aux produits du Périgord. Plus qu'une boutique, c'est d'abord une histoire d'amitié entre Solène Burgos, qui s'occupe du lieu, et Eric Requier. Solène Burgos a vécu quelques temps à Marsaneix, en Dordogne, fief de la famille Requier. « *Nous sommes devenus amis* », se souvient-elle, « *quand je suis rentré à Nantes, Eric m'a proposé de vendre ses produits* ». Ainsi est née en 2015 la boutique nantaise, deuxième du nom après celle de Périgueux. A Marsaneix, sur un domaine de 35 hectares, Eric Requier élève en plein air ses canards et concocte ses produits maison. Ici ni additifs, ni conservateurs, ni colorants, maison c'est maison! Le best-seller c'est la figue au foie gras, une tuerie (que l'on a goûté) qui se vend comme des petits pains. Le foie gras est évidemment à l'honneur, foie gras mi-cuit, foie gras cuit au sel et poivre, foie gras cuit au sel et piment d'Espelette. Pour les fêtes, on peut craquer sur le foie gras figue et abricot cuit en papillote. Ou alors (ou aussi) sur un rôti de chapon ou de

pintade désossé farci à la chair de canard et de foie gras. Pour les soirées d'hiver, le véritable enchaud périgourdin, épaule de porc cuisiné à la graisse de canard, promet de belles agapes. Confits, gésiers, magret royal séché et fourré au foie gras mais aussi chapon aux morilles, coq au vin, poule au pot...Eric Requier est un pourvoyeur patenté de bonheurs gourmands, et sans intermédiaire, direct du producteur au consommateur. Dans cet antre du bon-manger, on trouve également huile d'olive à la truffe, champignons séchés, truffe du Périgord, la Dordogne toujours à l'honneur. Vins et champagnes sont aussi de la partie.

Maison Eric Requier
3 rue Copernic, 44000 Nantes
Tel. 02 51 82 40 01
Du mardi au samedi, de 9h30 à 13h
et de 15h à 19h



Cinq années que Vincent Gombert régale ses clients des meilleurs saumons, cinq années que les addicts du Caviar Sturia, un caviar d'Aquitaine, viennent ici se pourvoir en précieuses petites boîtes de 30, 50 ou 125 grammes. Ø Saumøn, comme son nom l'indique, met en vedette le goûteux poisson. Le bio d'Irlande, le norvégien mariné à l'aneth, le français d'Isigny-sur-Mer, en Normandie, un des moins gras du marché, celui des îles Féroé et le sauvage de la mer Baltique, tranchés à la demande. On n'oublie pas les autres poissons fumés, le thon de l'île d'Yeu, l'escolier (de la famille du thon), le flétan, l'espadon, le marlin. Le caviar a évidemment sa place sur les tables de fêtes, et celui de la maison Sturia, un baeri osciètre d'Aquitaine, texture délicate, structure iodée et belles notes minérales et beurrées, est devenu une référence de la boutique. Autre incontournable du lieu, le redoutable tarama blanc aux oeufs de cabillaud estampillé Ø Saumøn, que l'on retrouve dans d'autres parfums, oursin, truffe et crabe. Pour les déguster, on peut compter sur une nouveauté, la feuille de pain kamut bio et graines de sésame. En entrée ou

en apéritif, on parie sur la conserverie espagnole Ortiz avec le thon germon, les mini sardines, le maquereau ou les anchois aux câpres. Rillettes de tourteau, de rouget, de Saint-Jacques à la bretonne se laisseront tartiner sans résistance. Rayon liquide, les eaux du monde, comme la norvégienne Voss ou la danoise Krusmølle-Kilde enivrent d'avance de leurs eaux pures les aficionados. Une gamme de vins fins participe aussi à la fête. Pour accompagner caviar et saumon, des vodkas premium jouent en première ligne, notamment l'enjôleuse Viche Pitia, d'obédience russe, à déguster avec modération. La recommandation reste la même, ne pas hésiter à venir passer commande avant le classique rush de fin d'année.

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



Depuis le 5 octobre 2017, Pia Vino s'est installé rue Copernic, déclinant en version gourmande et pointue les produits gastronomiques de la péninsule italienne. Le concept : une épicerie fine franco-italienne, une cave bien choisie en vins de la botte et des plats à emporter, cannelloni, lasagnes, ricotta aux épinards frais...Pia, franco-italienne, est la créatrice du lieu. Sommelière de formation, elle importe des vins italiens depuis maintenant cinq ans. « *Je travaille en direct, je vois tous les producteurs, la relation avec le vigneron me semble primordiale* », confie la jeune femme, « *et c'est pareil pour l'épicerie* ». Pia assume avec conviction sa passion des beaux et bons produits et le choix peut s'avérer cornélien. Antipasti, charcuterie, fromages se disputent nos faveurs. Jambon de parme 24 mois, coppa aux herbes, guanciale pour faire des carbonara, fromage de vache mariné 18 jours dans du Barolo (un vin rouge du Piémont), pâtes Chironi, des frères qui font les pâtes avec une machine en bronze permettant de les avoir moins lisses, bomba calabrese,

mélange légumes hachés, piments, huile d'olive, champignons.. On n'oublie pas les pestos et les huiles d'olive, également du Pays Basque. Pour les douceurs, une crème de pistache A Ricchigia de Bronte en Sicile, considérée comme la meilleure pistache du monde, est partie pour devenir un best-seller de la boutique. Pia concocte maison tiramisu et pannacotta à la pâte de pistache de Sicile. Coté flacons, vin rouge Moroder rosso Conero de la région des Marches, blanc Luna Catarratto de Sicile ou l'incontournable Prosecco, ici décliné en grand cru, de Valdobbiadene, incitent à la convivialité et au partage.

Pia Vino
3 bis rue Copernic, 44000 Nantes.
Tel. 09 53 91 88 31
piavino.epicerie@gmail.com



La vallée du Layon propose des paysages remarquables. La partie vallonnée entre Thouarcé et Chalonnes-sur-Loire offre des paysages en coteaux particulièrement marqués, avec de beaux points de vue. Le climat tempéré marqué par la douceur angevine, chère à Joachim du Bellay, est ici une réalité. Produits sur 1400 hectares répartis sur 27 communes de Maine et Loire, les Coteaux du Layon comprennent, une appellation, 6 dénominations, un cru et une mention. Vins moelleux ou liquoreux issus de raisins récoltés par tris successives, les Coteaux du Layon racontent l'alchimie entre les terroirs angevins, le chenin et les vigneron. L'aire d'appellation bénéficie d'un microclimat quasi méditerranéen qui sied admirablement au chenin, unique cépage utilisé. Ce dernier livre toute sa vérité lorsque l'été est chaud, l'automne radieux et que la «pourriture noble» favorisée par les brumes matinales concentre à l'extrême le sucre des raisins. Les Coteaux du Layon arborent dans leur jeunesse une robe d'or aux reflets verts, qui s'enrichit avec les années de reflets dorés. Coté pratique, servir autour de 8°C et carafes les vins jeunes pour laisser s'exprimer leur richesse aromatique.



Recette

Fondant de foies de volaille au Coteaux du Layon

Accords mets et vins avec les Coteaux du Layon.

Jeanine Ahosse, cheffe du restaurant L'Ail des Ours, à Angers, concocte une recette associant avec bonheur et gourmandise des fondants aux foies de volaille aux arômes gourmands et à la fraîcheur des Coteaux du Layon.

Recette fondant de foies de volaille au Coteaux du Layon

(champignons, crème de courge et compote de coing)

Pour 6 personnes

4 c à c de Coteaux du Layon - 200 g de foies de volaille - 2 œufs battus - 100 g de crème liquide

2 échalotes émincées - 1/2 gousse d'ail
1 c à c de persil haché - 2 c à c de Coteaux du Layon
Beurre, sel et poivre du moulin

Préparation:

Nettoyez et retirez les nerfs des foies (attention à bien enlever la boule verte, le fiel qui amènerait beaucoup d'amertume !). Dans une poêle, faites fondre les échalotes émincées avec une noix de beurre pendant 5 min. Ajoutez les foies et saisissez-les sur feu vif pendant 5 min. Versez le Coteaux du Layon et laissez mijoter jusqu'à ce que le vin soit évaporé. Dans un robot-coupe (ou avec un mixeur à main) Mixez les foies chauds avec : la crème, une pincée de sel, de poivre, les œufs, la crème, la gousse d'ail écrasée et le persil. Beurrez et versez la préparation dans la terrine. Placer dans un bain-marie et faire cuire dans le four chauffé à 160° environ 20 minutes.

Idée accompagnement :

Poêlée de champignons
200g d'un mélange de champignons poêlés de votre choix, par exemple : trompette de la mort - petits blonds - chanterelle.
200 g de crème de courge (de votre choix) musquée de Provence épluchée et cuite comme pour une soupe et mixée, et une quenelle de compote de coing, qui rappelle le goût du Coteaux du Layon!
Jeunes pousses.

Nouveau cadre
Nouvelle carte

1^{Le}
15
Gourmand

15, bd Maréchal Foch
49000 ANGERS
Tél. 02 41 86 16 76

Praud&Wahlin devient la Maison Praud&Wahlin

Le traiteur Praud&Wahlin devient la Maison Praud&Wahlin. Eric Praud et Patrick Wahlin développe le concept de restaurant - boutique, la vente des produits se fait au restaurant l'Envol, situé sur la Zone aéroportuaire Angers Marcé, sur le site internet de la Maison Praud&Wahlin et à Angers, à la Maison Mahieux, au 3 place du Lycée.

Les produits proposés par la Maison Praud&Wahlin: Le saumon écossais fumé maison au bois de hêtre ou fumé à chaud au bois de hêtre à la graine de moutarde, le saumon écossais Neptune façon gravlax, mariné à l'aneth. On peut se faire un tête à tête avec le duo de rillettes de saumon fumé à l'aneth maison ou le foie gras au Coteaux du Layon (qualité extra).

Un incontournable reste la souris d'agneau confite en cuisson lente 24h aux épices, miel et harissa. On s'est dévoué pour la tester, avec ses petites giroles. La part est généreuse, la viande conserve sa texture tendre et fondante, les giroles leurs saveurs terriennes.

Pour les fêtes, un suprême de chapon farci aux truffes blanches se prête de bonne grâce aux agapes annoncées.

La Maison Praud&Wahlin travaille aussi avec les fromages de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France fromager et les confitures de Stephan Perrotte, meilleur confiturier de France 2014 et champion du monde de la confiture 2015.

Maison Praud&Wahlin.
Restaurant L'Envol.
Zone aéroportuaire Angers Marcé. 49140 Marcé.
Tel. 02 41 76 36 30
www.praud-wahlin.fr



Villa Toussaint

Cuisine de saison aux saveurs du monde



Ouvert tous les jours
sauf le dimanche et le lundi

02 41 88 15 64

43 rue Toussaint - 49100 Angers
www.villatoussaint.fr



Brigitte et Bertrand Subileau, Saveurs de la Madeleine, ont fait du 1 de la place de la Madeleine un repaire de gourmets. Bertrand Subileau, cuisinier - traiteur, ancien restaurateur, fait toujours une cuisine de marché, axée sur les produits frais et de saison. L'objectif de la maison Subileau? Faire fondre de plaisir les papilles de leurs clients avec des plats salés ou sucrés, concoctés à 100% dans la cuisine de la boutique et sans cesse renouvelés. A l'affiche ce jour-là un moelleux au tourteau, achard de citron et un goûteux filet de Saint-Pierre, croute de pesto noir, petits légumes racines. On se laisse volontiers emberlificoter les sens par cette ribambelle de saveurs. Pour les fêtes, peut-être retrouverons-nous le ris de veau et homard en mode pot-au-feu?

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

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



Angelina et Jean-Christophe Barthelaix, boulangers pâtissiers chocolatiers, font du pain un élément à part entière des repas de fêtes. Tourte de seigle, pain de mie à l'encre de sèche ou pain de seigle aux raisins pour les fruits de mer, pain aux épices, pain de meule aux figues, épeautre pour le foie gras, pain de maïs ou pain figues/ noisettes/miel pour les fromages, le choix est cornélien. Coté chocolat(s), la maison a aussi du répondant, ganaches, pralinés, des spécialités comme la Duchesse d'Anjou, biscuit amande/ noisette grillées enrobé de chocolat, font chavirer grands et petits. Les bûches de Noël ne sont pas en reste. Les «Alizés», biscuit, insert fruits rouges, crémeux citron vert, mousse agrume et meringue va souffler sur les papilles, la «Vanilla», croquant cacahuète, biscuit chocolat, crémeux caramel et mousse vanille ne laissera pas de miettes. Et puis 2018 et les galettes maison...



Virginie et Yannis Lussion, Boucherie de la Madeleine, sont les tenants d'une viande de qualité, ne sélectionnant que le meilleur. En grand classique de la maison, on retrouve la superbe côte de boeuf, en version Black Angus, Wagyu ou de Galice sans oublier les élevages locaux. Le Pays de Bigorre, dans les Pyrénées, tient toujours le haut du pavé avec son délectable porc. Coté local, on savoure l'oie d'Anjou ou le veau. Pour les fêtes et autres festins, on peut compter sur le gibier, biche, sanglier de chasse, faisans, perdrix. En pole position, volailles fermières farcies, poulardes, chapons, dindes, de Bresse et des Landes n'attendent que les premiers coups de fourchette. Des plats sont aussi mitonnés par Yannis Lussion pour aller direct au four...

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

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



Olivier Pothin, de la boulangerie
Olivier Pothin, peut compter sur son équipe. Le samedi 11 novembre, Erwann, ouvrier boulanger, a remporté le 1er prix départemental du pain tradition avec une baguette au levain liquide façonnée à la main. Toujours à la fête du pain, Léo, ouvrier pâtissier, a obtenu le 1er prix en pièce artistique chocolat. Mies aérées, farines de première qualité, de campagne ou 100% de seigle, farine bio, le pain d'Olivier Pothin se fait l'agréable compagnon des repas et autres goûters. La tarte citron meringuée du lieu a toujours ses nombreux addicts. Pour les fêtes, une des nouvelles bûches, La Pom', mousse caramel, compotée de pommes façon tatin, croustillant spéculos et biscuit moelleux chocolat, va mettre direct les papilles en orbite...



On y mange... Le Bé2M, Nantes.

Dans une rue à forte densité de lieux de restauration, Bé2M se distingue par son concept original. Bar à vin musical, bistrot-épicerie, cave, le lieu propose des soirées œnologiques, des concerts, des soirées dégustation en tables d'hôtes, dans un décor chaleureux favorisant la convivialité. Pour la partie cuisine, Mathieu Fredon, sommelier et patron du lieu, a misé sur le jeune chef Bastien Quéau. Bonne pioche! Le chef maîtrise son sujet, à commencer par cet œuf parfait, potimarron, chips de pancetta, émulsion acidulée à la pomme, pickles marinés dans un vinaigre balsamique blanc, en entrée anti-morosité, réjouissante et pleine de couleurs. Le foie gras de la maison s'impose, un mi-cuit aux fruits rouges et poivre de Timut, à déguster sans conditions. Mariné et arrosé d'un Porto blanc, boosté par la vivacité d'une gelée de fruits rouges et d'une confiture de myrtilles et par la puissance aromatique du poivre de Timut, fondant à souhait, «on le cuit à peine pour que le gras ne sorte pas», précise Bastien Quéau, le foie gras de Bé2M a tout d'un grand.

Direction l'Espagne par le truchement d'une presa (morceau situé à l'avant de l'épine dorsale) de cochon ibérique, petits farcis de légumes (carottes, oignons, courgettes) et d'un jus corsé au chorizo, escorté avec entrain par un vin rouge du Château des Annibals Fesse-Mathieux 2015 du Var. Le cochon est simplement magnifique, la cuisson millimétrée, la chair presque confite, le plaisir immédiat et presque primitif au premier coup de dent. Thym, romarin et ail en chemise se rajoutent durant la cuisson. Pourquoi s'arrêter en si bon chemin? Va pour des st-jacques snackées, risotto au fumet de poisson, bisque de langoustine, légumes de saison (chou Romanesco...). les st-jacques en mode tendreté, arrosées au beurre, cuites à l'unilatéral, révèlent la douceur de leur chair. Le risotto, cuit avec des échalions (mélange d'échalotes et oignons), nacré avec les oignons, première cuisson au vin blanc, deuxième cuisson au fumet de poisson, le grain délié et rond, se fait l'ami pressé de la fourchette. Sans aucun doute, le Bé2M et son chef ont bien leur place dans ce quartier gourmand!



Quelques exemples de soirées:

Le 12 décembre 2017, table d'hôtes avec Mathieu le «taulier», raclette savoyarde arrosée de vins de cru.

Le 19 décembre 2017, soirée œnologique, pinots et gamays de la Bourgogne du sud.

Le 17 janvier 2017, concert Chloé Cailleton duo, soirée jazz et chansons.

Le 13 février 2018, table d'hôtes, cassoulet confit à souhait avec ses vins du sud-ouest.

Infos pratiques:

Bar à vins, 300 références à la carte.

Planches et tapas, menu du soir.

Le Bé2M est ouvert tous les soirs de la semaine, de 18h à 1h

... Le Bé2M.
... 32,bis rue Fouré, 44000 Nantes.
... Tel. 09 80 77 61 72.
... www.be2m.eu

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 Grand

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

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
L'Auberge de la Roche L'Aubergade
La Table de la Bergerie / Chez Rémi
Le Moulin Cavier / Le Pigeon Blanc
La Salamandre...

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 / Mademoiselle B / A Cantina / Analude
Le Manoir de la Boulaie / Le Prologue / La
Pierre Percée / Anne de Bretagne / Bé2M...

On y mange... L'Ardoise, Angers.

Depuis leur ouverture en septembre 2016, Brice Sanchez et Thibault Savornin ont mis l'Ardoise sur orbite gourmande, propulsant le restaurant dans la petite galaxie des bonnes tables angevines. Ils nous donnent même envie de saluer l'automne et ses journées plus courtes avec une assiette revigorante et pêchue, en l'occurrence œuf parfait et cèpes façon carbonara, escargots et lard fumé, noisettes torréfiées en sus. L'œuf laisse langoureusement couler son jaune sur le cèpe, majestueux de cuisson, plantureux, fondant, comme aussi l'escargot. Le lard fumé en lamelles et les noisettes ne veulent pas manquer cette formidable ode automnale. Pour enfoncer le bouchon, le vin du jeune vigneron Thibault Stéphan, le Repenti, au Puy Notre Dame, installé depuis 2015, se fait un délectable complice. Le chef remet le couvert avec une pintade sur canapé, carottes crémeuses au miel, trompettes de la mort, figes fraîches sautées et jus de poulet légèrement vinaigré. Dans le volatile on déguste mousse de foie de volaille et oignons gratinés.

L'assiette nous emmène sur des chemins de traverse, entre sous-bois, senteurs sudistes et accents sucrés/salés, comme un automne doré sur tranches. La pintade très tendre, la peau craquante/croustillante, les carottes comme des bonbons, les champignons aux arômes soyeux, les figes en notes sucrées, démontrent avec brio le plaisir de cuisiner de la maison. En salle, Thibault Savornin (pas manchot non plus devant les fourneaux) explique de façon ludique les vins. Le cabernet franc «faites entrer la cuvée» de 2016 de Thibault Stéphan, le vigneron du jour, «un vin de copains, facile», accompagne avec justesse l'assiette. Brice Sanchez excelle aussi dans le sucré avec ce très réussi crémeux citron, biscuit breton, figes crues et cuites, glaçage miel/citron/huile d'olive. Le crémeux en suspension enveloppante, le biscuit en croquant qui ne casse pas, et c'est bon, le glaçage en suavité acidulée, nous font redescendre en douceur. On réserve déjà pour le prochain voyage...



Ce que l'on déguste:

- Riz arroz Bomba** à la tomate, crevette en persillade.
- Terrine** de l'ardoise.
- Longe de cochon**, purée de carotte et figue.
- Cabillaud**, pomme purée à la cive, beurre acidulé.
- Côte de boeuf** pour deux.
- Crèmeux citron** et biscuit breton.

Infos pratiques:

Menus.

Le midi, 2 plats 15,50 euros. 3 plats, 19,50 euros.

Le soir, 2 plats, 27 euros. 3 plats, 30 euros.

Horaires.

Du mardi au vendredi, midi et soir. Le samedi soir.

Le samedi midi, uniquement sur réservation (groupe).

L'Ardoise.

7, rue de la Tannerie. 49100 Angers.

Tel. 02 41 88 18 32.



Primeurs de qualité



 Halles
du lycée

 Halles
de la Visitation



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

Fruits et légumes / Crèmerie / 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



Ouvert le dimanche matin : 9h - 13h

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

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



On y mange... Le Romarin, Sautron/Nantes



Infos pratiques:

Cartes blanches au chef.
La petite carte blanche, 23,50 euros (jusqu'au vendredi soir).
3 plats, 41 euros / 54 euros avec deux verres de vin et café / mignardises.
4 plats, 51 euros / 67 euros avec trois verres.....
5 plats, 62 euros / 85 euros avec quatre verres.....
Menu Gourmet, 34,90 euros, 40,50 euros, 50,50 euros.

Le Romarin.
 79, rue de Bretagne. 44880 Sautron.
 Tel. 02 40 63 15 87.
 www.restaurant-leromarin.com

Le Romarin.
 On revient régulièrement chez Maryvonne et Emeric Banon non seulement pour la cuisine délicieusement vivante et punchy de la maison mais aussi pour la gentillesse et l'humanité qui se dégage du couple. Pas de course vaine à courir derrière les récompenses, pas de diktat(s) modeux ou/et branchés, on est juste dans une philosophie de l'instant, en mode bienveillant. Alors va pour une royale de butternut en allumette, Saint-Jacques d'Erqu marinées gingembre et combava ,crème de mogettes. Les coquillages cinglent vers des rivages parfumés, la royale de butternut se love en onctueuses bouchées. Avec la dorade royale, girolles, asperge, chou-fleur, navet, fondue de poireaux à l'ajowan ,on est dans le très bon. Le poisson, sublime, cuisson à se pâmer, peau juste snackée, légumes en dignes courtisans d'une dorade vraiment royale, nous en met plein les papilles. Emeric Banon nous a encore joué un tour de magie, derrière sa bonhomie non feinte. En escapade sucrée, le chef envoie une douceur de chocolat noir Excellence, mangue, ganachechocolat au lait et fève de tonka, en plaisir immédiat et bienfaisant. Le remède à la morosité, c'est la maison Banon...

Ce que l'on déguste.
 Feuilleté de gros-gris bio du Val de Loire, ris de veau et champignons des bois.
 Escalopes de foie gras poêlées déglacées au vinaigre de cidre et miel, pommes.
 Mitonnée de coco de Paimpol aux girolles, lieu jaune de nos côtes.
 Demi-homard bleu gratiné au sabayon champagne.
 Noisette de cerf aux coings confits sur mousseline automnale.
 Ris de veau aux champignons de saison et Cognac.
 Feuilleté de Curé Nantais fondant au miel et pignons grillés.
 Soufflé chaud aux framboises.

Dégustation

Tradition

Récréation

Au cœur du goût.
au cœur du quartier Graslin

Offres Spéciales Fêtes

Reception

COMMANDEZ LE DÉLICIEUX FOIE GRAS DU CHEF BERTHO
 DISPONIBLE À EMPORTER

Offrez à votre table le foie gras d'un Chef apprécié depuis 10 ans. **Commandes par téléphone, par email ou directement au restaurant.**

Célébration

LA CARTE CADEAU

L'OFFRE SAVOUREUSE À NE PAS MANQUER POUR LES FÊTES

Personnalisée, elle fait toujours plaisir. **Commandes par téléphone, par email ou directement au restaurant.**

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

On y mange... Le Moulin Cavier, Avrillé/Angers.

Franck Houdebine, chef du Moulin Cavier, à Avrillé, aux portes d'Angers, revient pour fêter la saison à sa façon, loin d'avoir bouclé l'inventaire de ses possibilités. L'automne danse dans la « balade », tartelette à la courge et aux épices, poire Comice et raisins pickles au verjus, girolles snackées, huile de figuier, graines de courge, kaki persimon et une petite terre végétale en poudre de noisette, pain de mie noir, poudre de cèpes et de sarrasin. C'est un ballet dans l'assiette, entre salé et sucré, la courge prend ici ses quartiers de noblesse, chair superbement goûteuse, les girolles exhalent leurs terriennes senteurs, raisin, poire et kaki amènent les derniers rayons d'automne. Il reste, plusieurs minutes après, comme un goût de pain d'épice. Pas de glace avec « l'esquimau » mais des lentilles vertes du Puy, un foie gras à la crème de vanille et un bœuf en carpaccio ainsi qu'une huile au poivre de Madagascar.

La viande est ultra-fondante, la crème de lentilles suave, l'esquimau comme un caressant bonbon de foie gras se parseme de lentilles comme des petites billes craquantes, la vanille insinue son doux parfum. Coté poisson, Franck Houdebine sait aussi y faire. La dorade sébaste, parfaite dans sa cuisson, magnifique dans son épaisseur, coiffée d'une croûte de sésame noir, repose sur un langoureux riz crémeux. Les champignons shiitake, eryngii et shimeji surlignent en pointes entêtantes l'impeccable assiette. L'automne se prête au gibier. Un filet mignon rôti de sanglier sauce civet balance ses sucres boisés, la chair pas guindée, escorté de pulenda (pain corse) de châtaigne torréfiée de Corse, duo convoquant des paysages encore sauvages. En accompagnateur, un cornet de frites de navet boule d'or où le légume joue avec brio sur nos sens, donne une illusion parfaite. Franck Houdebine met sa technique accomplie au service de son imagination féconde, dans un jeu culinaire sans frime mais diablement convaincant...



Ce que l'on déguste :

Le Duo : Grosse tentacule et Saint-Jacques à la plancha au beurre thermidor, feuilleté à l'encre sur condiment de corail. **La Dorade** : Filet sébaste en croûte de sésame noir, sur mousseline de potiron, riz crémeux et hollandaise au yuzu. **Le Boeuf** : Jolie de bœuf à la ficelle sauce à la crème fermière au poivre Kerala. **La William** : Poire à la plancha, crème glacée au tonka, émulsion et tuile lactée.

Infos pratiques:

Le midi.

Sélection de viande de bœuf «Blonde d'Aquitaine», de 15,10 euros à 24 euros. Assiettes de la saison, 18,20 euros. Desserts, de 6 euros à 9,50 euros. Midi et soir. Menu découverte, 27,30 euros. Menu gastronomique, 45,70 euros. Menu dégustation «Carte blanche au chef», 60,70 euros.

... Restaurant Le Moulin Cavier.
... 2, route Nationale. 49240 Avrillé. Tel. 02 41 42 36 82.
... www.hotelmoulincavier.com

Arthur Bonnet

Cuisine & Rangement



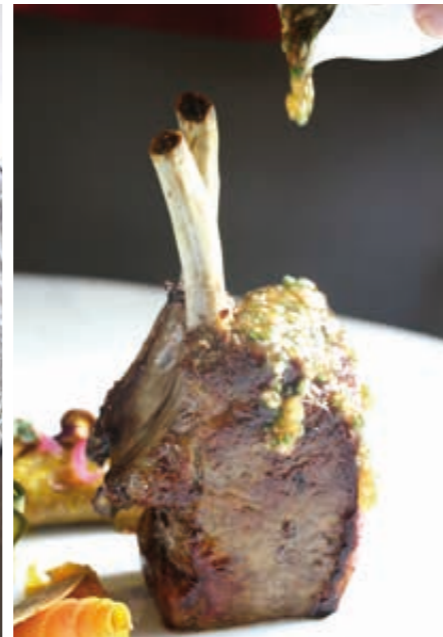
2 Rue Joseph Cugnot - 49130 LES PONTS DE CE

Tél. 02 41 91 91 81

bureau@arthurbonnetangers.fr

A la table de....

La Pierre Percée, La Chapelle-Basse-Mer



C'est une table sur les bords de Loire, à quelques encablures de Nantes, (r)ouverte depuis 15 mois par Victor Guillamet et Elodie Fontaine, ex-Téo, ex-Boudoir à Nantes, aujourd'hui dans leurs murs. Victor aux fourneaux, Elodie au sucré, le couple joue sa partition gourmande, sans tambours ni trompettes mais avec conviction et talent. Ce n'est pas cette superbe et classique entrée qui nous dira le contraire. Oeuf juste poché, crémeux de panais et jus de persil, croustillant de jambon ibérique, pickles carottes/oignons, l'assiette invite direct le mangeur à laisser soucis et autres pensées toxiques au vestiaire. Sensualité du jaune de l'oeuf, onctuosité enveloppante du crémeux de panais, le tout boosté sans vergogne par le croustillant de jambon, on en redemande. A suivre un magnifique carré de

cochon ibérique laqué à l'asiatique (souvenirs des séjours du chef en Asie), nem de légumes maraîchers au chorizo, marinade «tigre qui pleure», qui se déguste en exclamations silencieuses. Viande fondante et charnue, marinade en osmose, voltigeuse et exubérante, nem craquant en saveurs exploratrices, tracent la route d'un plat libérateur et forcément jouissif. En dessert, la Bretagne fait vibrer les papilles, pomme croustillante au coeur caramel à la fleur de sel, glace au sablé breton, crumble au sarrasin, annonçant en notes apaisantes et élégantes la fin du repas. Citons au service le diligent et efficace Pierre-Marie, aux petits soins pour les convives, et voila une sacrée bonne adresse, d'où l'on sort conquis et bluffé...

Infos pratiques:

Menu «la Divatte», 14,10 euros et 17,10 euros
(uniquement le midi hors d.j.f)

Menu «la Divatte Nocturne», 19,50 euros, les jeudi
et vendredi soir (hors j.f)

Menu de la Pierre Percée, 26,50 euros.

Menu de la Vallée, 32,50 euros.

La Pierre Percée.

177, levée de la Divatte. 44450 La Chapelle-
Basse-Mer.

Tel. 02 40 31 05 20

www.restaurantlachapellebassemer.fr

Ce que l'on déguste.

Ravigote d'escargot Label Rouge, émulsion de cèpes, pesto de cresson.

Pannacotta avocat et sésame, ceviche de saumon, émietté de crumble

aux fruits secs et vinaigrette aux agrumes.

Cassolette d'anguilles de Loire poêlées à l'ail et au persil plat.

Carré de cochon ibérique laqué à l'asiatique, nem de légumes maraîchers au chorizo.

Coeur coulant au chocolat noir Altara, glace noisette romaine d'Italie.

Pomme croustillante au coeur caramel à la fleur de sel, glace au sablé breton.

METRO
PREMIUM



METRO À vos côtés pour défendre votre indépendance

Pour nous contacter :

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

Recette....

La Pierre Percée, La Chapelle-Basse-Mer



Carré de cochon ibérique, marinade «tigre qui pleure» et nem de légumes maraîchers au chorizo par Victor Guillamet, restaurant la Pierre Percée à la Chapelle-Basse-Mer, près de Nantes.

Pour 6 personnes.

1 carré de cochon ibérique de 1 kg - sel fin, moulin à poivre - beurre doux - garniture aromatique - 6 feuilles de brick - 2 poireaux, 1 navet, 2 carottes - 1 petit chorizo - 5 échalotes, 1 bouquet de ciboulette - 15 cl de sauce huître asiatique - 5 cl d'huile de sésame - 8 gr de sucre en poudre - 1 jus de citron vert

Pour le carré:

Préchauffer le four à 70°, saisir le carré sur toutes les faces. Assaisonner. Disposer la viande dans un plat. Ajouter le beurre et la garniture aromatique. Enfourner jusqu'à obtenir une température de 65° à coeur. Laisser reposer 10 mn. Trancher côte par côte.

Sauce «tigre qui pleure»:

Ciseler les échalotes, ciseler la ciboulette. Ajouter la sauce huître. Ajouter 5 cl d'huile de sésame. Ajouter 1 cuillère à café de whisky, le sucre et le jus de citron vert.

Nem de légumes:

Tailler tous les légumes en julienne. Faire revenir le tout dans un petit peu d'huile d'olive. Ajouter le chorizo en petits morceaux. Cuire 5 mn. Remplir les feuilles de brick avec les légumes à la façon d'un nem.

Disposer.



A la table de... Le Pigeon Blanc, Erdre en Anjou.



C'est à Erdre en Anjou, alias Vern d'Anjou, à quelques lieues d'Angers, que Sylvain Belouin, membre des JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) et gratifié depuis quelques années d'un Bib Gourmand Michelin, exprime son talent. Valérie Belouin officie en salle et dispense ses bons conseils pour les accords mets / vins. Pour débiter le bal des saveurs, « l'encornet surprenant », carotte sanguine, vinaigrette yuzu/gingembre, met illico les papilles en alerte. Il est rare de déguster un encornet aussi tendre, le « corps » sauté en trente secondes, les tentacules frits, comme un air d'allégresse, vivifié par une géniale vinaigrette yuzu/gingembre, surmonté d'une craquante tuile à l'encre de sèche.

St-jacques en odeur de sainteté.

Après l'addictif encornet, Sylvain Belouin envoie des st-jacques snackées, généreuses, en habits de tendreté, sur un taboulé chou-fleur et coriandre rehaussé d'un onctueux beurre d'algues et de capucines du jardin. Un gel d'agrumes (pamplemousse/orange) booste l'assiette, lançant des notes toniques, histoire de faire la nique au froid soleil de novembre. A suivre le pigeonneau de Mr Fouchard, jus à l'Abinao, un chocolat de chez Valrhona à 85%, et cerfeuil tubéreux. Chou-rouge mariné et crème

fumée escortent avec entrain le volatile. Le filet cuit sur l'os, la cuisse panée genre finger-food jouent la complicité immédiate avec l'amertume discrète mais bien présente du chocolat. La cuisse panée se suce/mange/dévore sans culpabilité aucune, le filet, fondant sur la langue, est impeccable de cuisson.

Pom, pom, pom.

Le sieur Belouin se montre aussi à l'aise dans le sucré, mettant la pomme en vedette. Intitulée reine des reinettes, découpée/montée comme une rose, joliment tiède, alanguie sur un sablé cacahouète, courtisée par un redoutable caramel au beurre salé et une superbe glace au cacahouète, la pomme se marie idéalement avec un vin cidre de glace canadien du domaine Pinnacle. On a déjà mangé plusieurs fois chez Sylvain et Valérie Belouin, mais à chaque fois rien de banal, du dense, de l'invention, de la justesse et toujours de la gourmandise. La trentaine à peine entamée, le chef définit les contours d'une cuisine ludique et subtile, toujours en mouvement, possédant l'avenir devant lui...

«L'encornet surprenant», carotte sanguine, vinaigrette yuzu gingembre.

L'oeuf bio d'Armel cuit 63 mn à 63°, vaporeux aux cèpes.

St-jacques snackées, taboulé de chou-fleur et coriandre, gel d'agrumes.

Lotte rôtie, risotto fondant aux cèpes.

Marcassin au barbecue japonais laqué betterave.

Pigeonneau de Mr Fouchard, jus à l'Abinao, cerfeuil tubéreux.

Lièvre à la royale cuit 36 heures, légumes d'automne.

Pomme: Reine des reinettes, comme une rose, compotée de pomme, cacahouète en glace et biscuit.

Figues: Figues sautées au beurre, nougat au miel de Mr Bonsargent, sorbet sangria.

Chocolat: Coeur coulant de chocolat Guanaja, sorbet passion, macaron praliné et tuile grué de cacao.

Infos pratiques:

Menus.

Menu coûte que coûte, au bord de la mer, 32 euros (avec fromages, 36 euros).

Menu Ro!...Anne, une histoire de famille, 46 euros.

Excursion culinaire, menu 70 euros, avec accords mets et vins, 90 euros.

Menu express, le midi du lundi au vendredi.

Plat, 10,40 euros. Entrée/plat, 16,25 euros.

Entrée/plat/dessert, 22,10 euros.

Le Pigeon Blanc.
13, rue de l'église.
49220 Erdre en Anjou.
Tel. 02 41 61 41 25.
www.lepigeonblanc.com



Le pigeonneau de Mr Fouchard, le filet cuit sur le coffre et la cuisse crispy en finger, jus au chocolat 85% Abinao, par Sylvain Belouin.

Recette pour 4 personnes.

Ingrédients :

2 pigeonneaux étouffés - 10 cerfeuil tubéreux - 10 belles feuilles de chou de Bruxelles - 150 g de patates douces - 2 feuilles de chou rouge - Pm vinaigre de Layon - Pm sucre - Pm fond de volaille - 50 g de beurre - Sel, poivre - Huile d'olive - Farine - Blanc d'œuf - Chapelure - Cacao poudre - Afile cress - Huile de friture

Sauce :

Os de pigeon - 50 g de beurre - 1 carotte - 1 échalote - 1 badiane - 2 clous de girofle - 2 g de poivre noir - 2 g de coriandre - 250 g de vin rouge - 10 g de concentré de tomate - 100 g de purée de fraises ou fruits rouges - 50 g de crème de cassis - 150 g de chocolat Abinao 85% - Pm jus de pigeon

Progression :

Désosser les cuisses, puis enlever l'os du haut de cuisse. Assaisonner puis les rouler dans un film. Cuire 6 minutes à 100° au four vapeur. Laisser les filets sur la carcasse comme un « bateau ». Mettre sous vide et le cuire 12 minutes à 80° au thermoplongeur. Eplucher les patates douces puis les cuire dans le fond de volaille. Egoutter. Mettre du sucre dans une

poêle, faire un caramel clair. Y mettre les patates douces et bien mélanger puis mixer avec un peu de beurre et vinaigre de Layon. Rectifier l'assaisonnement. Eplucher et cuire les cerfeuil dans un fond blanc de volaille. Détailler des disques de chou rouge et les mariner dans un peu de vinaigre de Layon et d'huile d'olive, sel, poivre. Dorer les coffres de pigeon dans un sautoir puis les passer 5 minutes à 180°. Laisser reposer. Faire dorer les cerfeuil dans ce même sautoir. Pour les cuisses de pigeon, les paner 2 fois dans la chapelure de cacao (blanc d'œuf, farine, chapelure) et les frire 2 minutes à 180°. Réduire, assaisonner la sauce et dresser.

Sauce :

Dans une cocotte, dorer les os de pigeon, ajouter la garniture préalablement taillée puis les épices et le beurre. Laisser cuire 5 minutes, déglacer au vin rouge. Réduire de moitié puis ajouter la purée de fraise, la crème de cassis, le chocolat et le concentré de tomate. Bien mélanger puis mouiller à hauteur avec le jus de pigeon. Laisser frémir 1 heure puis passer au chinois fin.



www.xaviergelineau.com

SHOW ROOM PARIS

33 BIS RUE HENRI BARBUSSE
5^{EME} ARRONDISSEMENT
PARIS

(Ouvert du lundi au vendredi sur rendez-vous et le samedi de 10h à 19h)

ATELIER 8 TRAVERSE
DES BANCHAIS
49100 Angers

(Horaires 9h - 12h30 et 14h - 17h30 du lundi au jeudi, 9h - 12h le vendredi)

Galerie Angevine
14 BOULEVARD CARNOT
ANGERS

(Ouvert le samedi de 16h à 19h)
Expertise Achat - Vente

Retrouvez la recette de la dorade sébaste en croûte de sésame noir
par Franck Houdebine du restaurant Le Cavier à Avrillé/Angers
sur www.gastronomica.fr



Ballottine de foie gras mi-cuit aux fruits rouges et poivre de Timut par Bastien Quéau, chef du Bé2M à Nantes

Lobes de foie gras déveine : 500g - Quatre épices : 4g
Porto blanc : 10g - Sel : 17g - Poivre de Timut : 8g
Fraises : 3 barquettes - Framboises : 3 barquettes
Groseilles : 1 barquette - Vinaigre de cidre : 14g
Agar-agar : 3g/L - Sucre : 50g - Eau : 35g

Insert aux fruits rouges

Faites bouillir l'eau et le sucre afin de réaliser un sirop. Mixer le sirop encore chaud avec les fruits rouges, passez ensuite le mélange au chinois étamine afin de séparer les peaux et pépins, et obtenir un coulis bien lisse. Ajoutez ensuite le vinaigre de cidre afin d'enlever le côté trop sucré du coulis. Adaptez la dose de cidre en fonction du sucre présent dans les fruits rouges. Dans une casserole, faites bouillir le mélange avec l'agar-agar pendant 4 minutes. Versez cette préparation dans un récipient assez haut, de manière à obtenir un demi-centimètre d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur pendant minimum 1 heure afin que la gelée fige et refroidisse complètement.

Assaisonnement du foie-gras

Séparez les deux parties du lobe et posez-les dans un plat à rebords. Versez le Porto blanc sur les deux faces des deux lobes de foie gras et répétez l'opération avec le sel, le poivre de Timut et le quatre-épices. Recouvrez avec un papier alimentaire et laissez mariner pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.

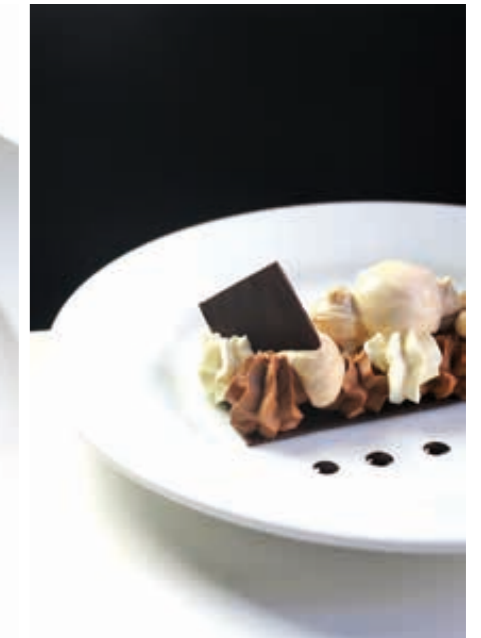
Réalisation de la ballottine avec son insert fruits rouges

Pour faciliter le travail et la cuisson des lobes, laissez les reposer 30 minutes à température ambiante. Déposez le lobe le plus grand sur une bande de papier alimentaire. Découpez ensuite dans votre gelée de fruits rouges une bande de deux centimètres de largeur et de la longueur du grand lobe. Posez sur ce lobe la gelée et veillez à un peu l'enfoncer. Ensuite, posez le petit lobe par dessus. Servez-vous du papier alimentaire pour rouler le foie-gras, et n'hésitez pas à faire plusieurs tours pour former une ballottine étanche. Roulez enfin le tout dans du papier aluminium et plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes 20 secondes avec un couvercle. La cuisson s'adapte selon le poids de vos lobes, à raison de 40 secondes pour 100g. Pour terminer, sortez vos ballotins de l'eau et laissez les refroidir à température ambiante pendant 15 minutes, avant de réserver au frais pendant au moins 12 heures avant de consommer.



Ballottine de foie gras

A la table de... Le Prologue, Nantes.



En fait de prologue, pas de préambule dans l'assiette. Chez Nicolas Bellanger, on va droit au but, du genre à titiller les papilles sans ambages. La voie est ouverte avec un foie gras mi-cuit aux abricots secs à l'aneth, chutney d'oignons rouges. Le foie gras joue sa partition, notes onctueuses et beurrées, l'abricot distille son côté sucré, le beau chutney envoie doucement ses saveurs mi-acidulées. Assiette gagnante et réjouissante avec les langoustines rôties et palourdes, risotto riz vénéré à la coriandre. Celui-ci se pose en modèle du genre, le grain bien délié, idéalement parfumé avec la coriandre. Les langoustines crunchent sous la dent, les palourdes, texture préservée, véhiculent quelques parcelles d'océan. Des coquilles Saint-Jacques à la plancha, cerfeuil tubéreux en deux façons, citrons confits, laissent dans leurs sillages des mangeurs heureux. Charnues et tendres, le snacké de

la plancha fait des merveilles sur les Saint-Jacques. Le cerfeuil, en crémeux caressant et en chips craquantes, apporte un soutien sans failles à nos divins coquillages.

Côté viande, un agneau braisé au jus, cacahuètes au thym fumé, impeccablement cuit, garde sa spécifique saveur. Le jus sur son trente et un, petites pommes de terre et carottes joliment fondantes, cacahuètes et thym fumé s'épanchant en parfaite chambre d'écho sur la viande, l'assiette délivre un réjouissant message. En sucré, on ronronne de plaisir par l'intermédiaire d'un craquant chocolat pralin, coulis cacao. On peut aussi finir boosté par un crémeux citron plein de vivacité, escorté par une étonnante espuma verveine, crumble amandes et tuile orange/amande en sus. Pas de doute, Nicolas Bellanger connaît la (bonne) musique.

Ce que l'on déguste.

Crémeux de **butternut** et **noisettes**, joue de boeuf confite.

Langoustines rôties et **palourdes**, risotto vénéré à la coriandre.

Dos de cabillaud snacké, topinambours et poivrons.

Coquilles Saint-Jacques à la plancha, cerfeuil tubéreux en deux

façons, citrons confits.

T-bone de porc **ibérique**, crémeux de chorizo.

Sablé breton, ananas confit aux épices, crémeux caramel.

Financier rhum banane et son espuma.

Infos pratiques:

Menus.

Formule du midi (hors j-f), de 13,50 euros à 18,10 euros.

Menu Le Prologue, 19,80 euros et 24,80 euros.

Menu Le Prologue Gourmand, 35 euros.

Le Prologue.

14, rue du Capitaine Corhumel.
44000 Nantes.

Tel. 02 40 48 08 08

www.restaurantleprologue.com

A la table de...

Le Château de Noirieux, Briollay/Angers.



Au Château de Noirieux, c'est dorénavant Christophe Guillemot qui est aux commandes des fourneaux. Originaire de la région de Saint-Nazaire, l'homme a bourlingué de par le monde. Dix années en Suisse, Moscou, chef exécutif sur les navires de croisière de la Compagnie du Ponant autour du globe, la Martinique dans un Relais&Châteaux, gérant du Château du Boisniard en Vendée, chef propriétaire d'un restaurant en Loire-Atlantique...ont donné à Christophe Guillemot une approche internationale du métier. «*Il faut s'adapter où on est*», reconnaît-il. Trouver le bon produit semble être son leitmotiv. «*Le produit fait l'assiette*», confie-t-il. «*Pour la cuisine, je dirai que je fais une cuisine bourgeoise moderne*». Sous l'impulsion du chef, la carte change tous les mois.

Idyllique tableau.

On prend place dans la grande et classieuse salle du restaurant, le soleil d'automne, à travers les grandes fenêtres, inonde de lumière le lieu, une terrine mi-cuite de foie gras de canard au Maury, chutney aux poires, complète cet idyllique tableau. Onctuosité en bouche et arômes persistants, complicité évidente avec le fruité de la poire, dans le genre frais et fondant, Christophe Guillemot signe un délicat clin d'œil de saison. A déguster main dans la main avec un Côteaux de

l'Aubance, domaine du Bois Mozé. Le filet de Saint-Pierre vapeur, beurre passion, huître pochée émulsion iodée, le poisson justement cuit, l'huître distille son identité marine, le beurre parfumé aux fruits de la passion, somptueux, est pris en chasse par le pain (excellent au demeurant) qui n'en laissera rien. Un Crozes Hermitage 2015 Paul Jaboulet Aîné, domaine de Roure, s'allie naturellement avec l'assiette.

Pigeon vole.

On est dans le cœur du réacteur, de la machine à sensations gustatives, avec un sublime pigeon, chair génialement tendre, texture parfaitement préservée, magnifique dans sa cuisson rosée, le truc qui fait stopper la fourchette à chaque bouchée pour ralentir le temps. Pas mort pour rien l'animal! Une sauce aux baies, un «Lit» de choux de Bruxelles délivrant des notes jubilatoires, une petite poire cuite en escort girl acidulée et, pour la soif, un Gigondas Château de Montmirail 2015 au caractère bien trempé, font une haie d'honneur au divin volatile. Pour clore, on se laisse porter par un dessert d'automne sous la forme d'une émoussillante pomme au four, rôtie au miel, et d'une addictive glace aux noix du domaine du Château de Noirieux. Avec Christophe Guillemot, la cuisine s'épanouit sans écueil dans ce lieu somme toute pas empesé mais plutôt élégant...Et parfaitement accessible!

Noix de Saint-Jacques en viennoise de cèpes, velours de châtaigne.
Oeuf bio basse température, capuccino au lard, mousseline de choux fleurs.
Homard bleu à l'Armoricaine, risotto Arborio aux algues.
Filet de Saint-Pierre vapeur, beurre passion, huîtres pochées émulsion iodée.

Pavé de cerf poêlé, sauce venaison, foie gras pané au pain d'épices.
Grenadin de veau à la crème de morilles, pomme de terre au parfum de truffes.
Baba au Cointreau, crêmet d'Anjou, orange et pamplemousse au miel.
Ganache moelleuse aux épices et chocolat, gelée de café, sauce caramel.

Infos pratiques:

Menus.

Menu du marché (servi du mercredi au samedi midi), 35 euros.

Menu Végétal, 60 euros.

Menu du Loir, 80 euros hors boissons ou 115 euros avec les vins.

Menu Signature, 120 euros hors boisson ou 160 euros avec les vins.

Château de Noirieux.
1* au guide Michelin.
26, route du Moulin. 49125 Briollay.
Tel. 02 41 42 50 05.
www.chateaudenoirieux.com

A la table de...

Le Château de Noirieux, Briollay/Angers.

Suprême de pigeon rôti, sauce aux baies, garniture chasse, par Christophe Guillemot, Château de Noirieux.

Pour 4 personnes.

Ingrédients.

4 pigeons - 10 cl de Porto / 15 cl de vin rouge - 100 gr de baies (myrtilles/groseilles/cassis)
4 poires baby - Cannelle / badiane / orange - 10 cl de vin rouge - 150 gr de potimarron - 150 gr de choux de bruxelles - 50 gr de beurre - 150 gr de céleri - 20 cl de fond de légumes

Déroulement.

Le pigeon de la maison Fouchard. Flamber et vider les pigeons.
Désosser les cuisses et les confire en traditionnel (gros sel / mignonnette / huile de canard / huile d'olive / herbes de Provence), réserver.
Cuire les filets sur le coffre en sous-vide 58° pendant 1h30 (ou en traditionnel), réserver...

La sauce.

Avec les parures du pigeon faire un fond au vin rouge, réduire, ajouter du Porto, réduire, ajouter des baies, au moment monter au beurre...

La garniture chasse.

Poires baby épluchées cuites dans le vin rouge / zeste d'orange / cannelle / badiane. Ecrasée de choux de bruxelles: choux de bruxelles cuits à l'anglaise, avec une fourchette écraser les choux en ajoutant du beurre frais et assaisonnement. Petits bâtonnets de céleri rave cuits dans le fond de légumes et beurre pour les glacer. Potimarron en petites boules glacées et cuites aussi dans fond de légumes et beurre.

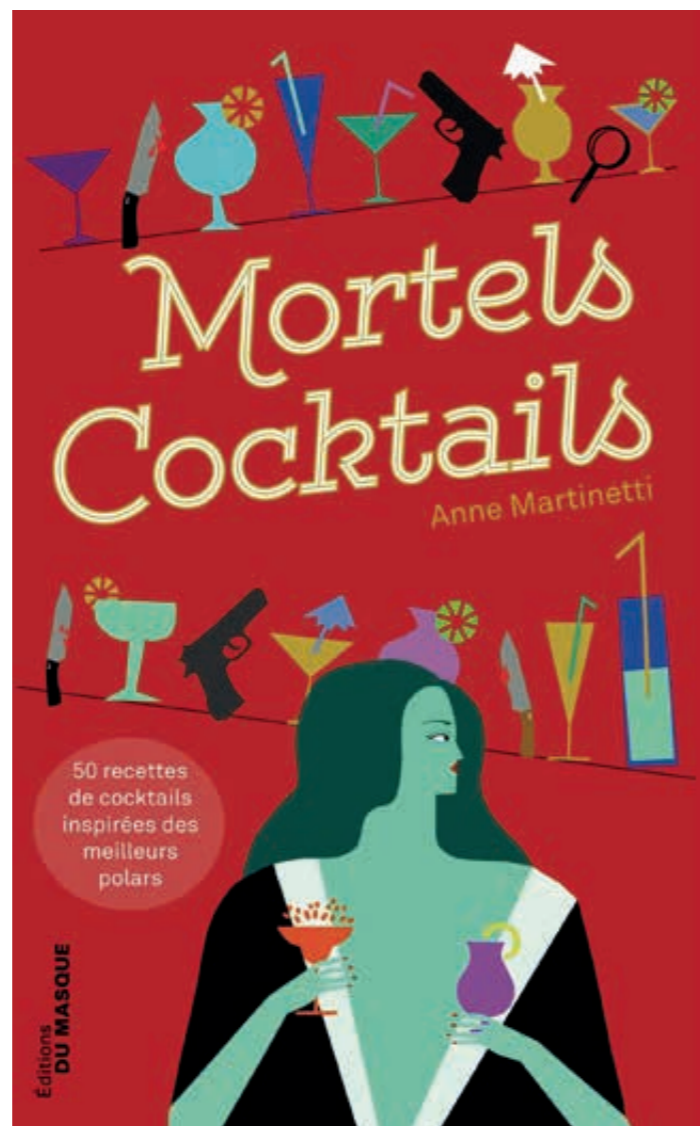
Dressage.

Réchauffer et terminer de cuire les suprêmes de pigeon, les désosser et les dresser sur un tampon de choux de bruxelles écrasés au beurre. Les cuisses confites sont réchauffées dans la sauce sans la faire bouillir. Vérifier l'assaisonnement. Dresser dans l'assiette avec le céleri, la poire baby et le potimarron.



Frissons & Boissons...

Polars et boissons ont toujours formé un cocktail détonant ! Dans un ouvrage très distrayant mêlant références littéraires et recettes, Anne Martinetti vous propose de découvrir 50 cocktails issus de romans policiers. D'Agatha Christie à James Ellroy, en passant par Fred Vargas ou Stephen King, du « Sidecar » au « Cyanure », du « Green Demon » au « Ghost Lady », vous trouverez dans ce petit livre clair et très bien illustré 50 raisons de déguster un cocktail original en vous délectant d'un bon polar ! Ou l'inverse !



Gastronomica : La palette des auteurs de polars que vous citez dans ce livre est large et diversifiée. Auteurs récents ou plus anciens, romans noirs, énigmes, thrillers... Quel est le rôle des cocktails dans cet univers ?

Anne Martinetti : Il y en a cinq à mon avis. D'abord, le cocktail peut être au centre de l'histoire et constituer l'arme du crime pour véhiculer un poison, comme dans Meurtre au Champagne ou Drame en trois actes, d'Agatha Christie*, où l'alcool devient le plus insaisissable des meurtriers !

Mais les cocktails représentent aussi souvent une pause dans le récit. Un moment où l'on se détend (ce qui permet de ménager le suspense, la tension), celui où les enquêteurs font le point, ou bien celui où les questions apparaissent.

Évidemment, le fait de boire un cocktail est aussi un marqueur sociétal. C'est une pratique largement répandue, partagée un peu partout dans le monde, et cela humanise les personnages, apporte un certain savoir-vivre, une convivialité, voire un équilibre nécessaire dans un monde soumis aux chaos du crime. Je pense au Bacardi du détective dur à cuire Philip Marlowe, ou au Porto Flip du rêveur commissaire Adamsberg.

Par ailleurs, la consommation de cocktails (et d'autres boissons alcoolisées...) est un exutoire, une façon pour certains de ces enquêteurs de supporter la réalité qu'ils regardent d'un œil désabusé ou qu'ils subissent de plein fouet. A contrario, quand un enquêteur ne boit pas, c'est aussi un signe, et souvent un signe de son malaise, tout autant que celui qui est alcoolique ! Parfois, c'est d'ailleurs un alcoolique repent.

Enfin, le goût pour les cocktails des enquêteurs peut refléter tout simplement celui de leurs créateurs écrivains ! Dorothy Parker, par exemple, prenait souvent son whiskey sour à l'heure du breakfast ! Et Rex Stout (créateur de L'Homme à l'orchidée) a même participé à la rédaction d'un ouvrage à la gloire du cocktail, sous la direction d'Ernest Hemingway !

G : Ces cocktails existent-ils vraiment, ou sont-ils sortis de l'imagination des auteurs ?

AM : Les cocktails cités par les auteurs existent ou ont existé (sauf un, Le Lucky Lady de Michel Grisolia). On peut en retrouver trace mais c'est moi qui les ait tous « inventés » : la plupart ne sont pas des cocktails connus, répertoriés. Les recettes que l'on trouve – quand on en trouve – sont différentes les unes des autres ou fantaisistes. J'ai fait un gros travail de recherches pour essayer de me rapprocher au mieux de ce que pouvaient être les alcools utilisés selon les goûts des pays ou des régions où ils sont censés exister, et j'ai inventé les recettes.

Je les ai toutes testées, bien sûr. Je me suis formée, j'ai suivi des cours pendant 2 ans avec des spécialistes. La mixologie – c'est ainsi qu'on nomme l'art de la fabrication des cocktails – est une discipline très complexe. Il faut du temps avant de bien connaître les saveurs des alcools et surtout la façon de les mélanger et les doser pour qu'un alcool ne vienne pas couvrir ou gâcher les autres alcools ou ingrédients.

G : Y a-t-il des cocktails qui vous ont surprise, étonnée ?

AM : Celui cité par l'auteur Philipp Kerr, le Landwerh-Deckel, qui mélange bière et cognac, est assez inhabituel et il est censé reproduire « le célèbre canal de Berlin, à la surface souvent pollué par une couche de pétrole ou d'essence »... ce qui n'est pas très attirant !

Il y a aussi celui de l'Islandais Arnaldur Indridason, l'Alexandra, mélange de cognac, de liqueur de cacao, crème fraîche et muscade, dont le goût est assez prononcé et particulier.

Il y en a un que j'ai inventé de toutes pièces, c'est le Cyanure, d'Agatha Christie, une de mes auteurs fétiche. Je lui ai donné une couleur bleu-mauve, à partir d'une base de curaçao, parce que cette couleur est très présente dans l'œuvre d'Agatha Christie et revient tout le temps, comme une sorte de signature.

G : Certaines recettes sont accompagnées d'un « tip », où vous proposez un accompagnement solide pour ces cocktails...

MA : L'idée de cet ouvrage est vraiment d'impulser un partage (de lectures, de goûts, de discussions) autour d'un verre et d'un moment convivial. J'imagine qu'on peut essayer ces recettes entres amis, faire des soirées à thèmes en fonction des ambiances qu'induisent ces cocktails ou les polars dont ils sont issus... En tout cas, c'est ainsi que j'aime parler de mes livres, dans des salons culinaires et littéraires, des médiathèques, dans des soirées : je cuisine et parle de cette cuisine et de son histoire en même temps. Pour les « tips », c'est « un petit plus ». Certains de ces cocktails vont très bien avec un cake, salé ou sucré, des amuses-bouches apéritifs, des aliments un peu typiques et typés, qui relèvent encore l'intérêt du cocktail. D'autres doivent être dégustés seuls, à mon sens. C'est pour cela que le « tip » n'est pas systématique.

Mais c'est juste une proposition : l'idée première est bien de se faire plaisir !



* Vous pourrez retrouver tous les auteurs et les romans dont sont issus les recettes d'Anne Martinetti à la fin de son ouvrage. Chaque recette est accompagnée d'une courte présentation du roman dont elle est tirée, et d'un extrait du livre où le cocktail est cité. Le tout magnifiquement illustré par les photos de Charles Roux, où les cocktails sont mis en scène et en ambiance.

Bio-biblio gourmande

Éditrice et auteur, Anne Martinetti a conjugué deux de ses passions, gastronomie et littérature, pour donner naissance à des livres de cuisine insolite, inspirée par des œuvres qu'elle affectionne, comme celles d'Alfred Hitchcock, d'Agatha Christie, d'Arthur Conan Doyle ou des auteurs de polars nordiques. Elle est également l'auteur de deux romans policiers historiques, et de guides de voyage littéraires et cinématographiques consacrés à Londres, à New York et à la Côte d'Azur.

Retrouvez-la sur son blog : <http://www.cuisineinsolite.com>

D'autres livres d'Anne Martinetti : Crimes glacés, 50 recettes inspirées du polar scandinave, éd. Marabout, 2013 ; Alimentaire mon cher Watson, recettes inspirées par Sherlock Holmes, éd. Chêne, 2010 ; Faim de séries, éd. Hachette, 2008 ; La Sauce était presque parfaite, 80 recettes inspirées par Alfred Hitchcock, éd. Cahiers du Cinéma, 2007 ; Crèmes et châtements, 80 recettes inspirées par Agatha Christie, éd. Le Masque, 2005 ; etc.



A la cave



Né au cœur du vignoble, niché au pied des contreforts pyrénéens, le Domaine Gayda est situé à Brugairolles au sud ouest de Carcassonne dans le Languedoc.

Cette cuvée Figure libre est un heureux mariage entre quatre cépages phares du Languedoc : Syrah Grenache, Carignan, Mourvèdre situé sur le terroir de la Livinière.

Un nez très expressif de fruits rouges et noirs, poivre, épices et garrigue. Un vin corsé, plein en bouche avec des tanins fondus et une longueur soyeuse.

Prix : 9.60€

Disponible dans nos quatre points de vente :



Voilà plus de quinze années que nous vous proposons les champagnes de la maison Colin, nous souhaitons au travers de cette cuvée vous faire découvrir notre vision du champagne.

Rare et délicate, la Cuvée Extra Brut est issue de l'assemblage des meilleurs Chardonnays du vignoble Premier Cru (Vertus et Bergères-lès-Vertus).

Ce Champagne très droit au caractère prononcé est empli d'une minéralité affirmée et sublime la délicatesse des Chardonnays.

Prix : 26.45€

Disponible dans nos quatre points de vente :



LE CHAT GAROU



Créateurs de nœuds papillons made in France sur www.lechatgarou.org

EN VENTE CHEZ VIP 18 RUE SAINT-AUBIN 49100 ANGERS

A la cave

Toujours dans notre quête de «saveurs exquises», nous vous invitons à découvrir l'univers frais et subtil du véritable saké japonais. En collaboration avec Madame Saké, nous avons sélectionné 4 sakés japonais, 1 liqueur de prunes et 1 liqueur de cédrat (Yuzushu)

« Lorsqu'on arpente les campagnes japonaises, on traverse des rizières, des montagnes, des petites rivières. Ça nous rappelle intimement le vignoble français. Une même douceur de vivre, une même agriculture historique, une même volonté de raconter la nature à travers un savoir-faire et une bouteille.

Le vin c'est du raisin. Le saké japonais c'est du riz et de l'eau source. Et puis la magie de la fermentation fait le reste.

C'est ce produit de culture que Madame Saké veut proposer au public français.

Les subtilités, les variations sont aussi multiples que dans le vin. On découvre la douceur du grain de riz et la fraîcheur dans les sakés de Matsumoto de Kyoto. On goûte à la salinité et la profondeur des montagnes de Nagano avec Meikyoshisui. On se laisse porter par la complexité et l'équilibre des contrées froides avec Yamagata Masamune.

Autant de variétés de riz, d'arômes, de techniques à partir d'éléments simples et naturels, l'eau et le riz.

Les beaux sakés montrent ce point de rencontre avec l'élément et la matière, et ils sont alors junmai (100% riz et eau uniquement) On polisse le riz et le saké devient Ginjô ou Daiginjo.

On y fait macérer des fruits et il devient umeshu ou yuzushu.

C'est un monde qui s'ouvre à de nouvelles sensations, à de nouveaux accords et qui nous propose finalement une vraie rencontre, inattendue. »

Madame Saké

Et pour rester dans l'équilibre et l'élégance Japonaise, dégustez une cuvée de la distillerie KIRIN WHISKY Fuji-Sanroku :

Le «Signature Blend» notamment, avec ses notes florales et printanières. La finale est longue, sur la vanille, le cacao, le poivre et la prune.



Suggestions d'accords mets et sakés :

Plats légers à base de légumes,
St Jacques et poissons les plus fins.
Et pour certaines cuvées : Huitres,
volailles, jambons crus, fromages
(Roquefort...)
Ou tout simplement à découvrir en
apéritif!



WINE NOT, Caviste libre et engagé depuis 1999
Spécialiste en vins naturels et défenseur d'une viticulture propre et durable.

WINE NOT Angers-Patton
9 - 11, avenue Patton

Tél. 02 41 48 15 09
www.winenot.fr

WINE NOT Avrillé
C.C. Carrefour market
30 ter, avenue Pierre Mendès France

Tél. 02 41 37 90 60
contact@winenot.fr

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

VEUVE AMIOT

Partageons nos passions

Visite & Dégustation gratuites

www.veuveamiot.fr

St-Hilaire - St-Florent

POLYCAVE
CONSTRUCTEUR DE CAVES À VIN
Nantes - Paris - Lille - Lyon - Marseille - Toulouse - Bordeaux

Une cave d'exception pour les amoureux du vin

ET SI VOUS FAISIEZ CREUSER UNE CAVE DANS VOTRE MAISON ?

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

ANGERS CAVAVIN
la passion du conseil

PLUS DE 900 VINS, CHAMPAGNES, WHISKIES, RHUMS ET AUTRES IDÉES CADEAUX.

Laurent et Jack, vos cavistes, spécialistes en accords mets et vins, vous invitent à la découverte des plus beaux vignobles français et étrangers.

3 bis, Rue d'Anjou, 49100 ANGERS
Tél : 02 41 87 25 66
Email: angers-visitation@cavavin.fr

Zone Commerciale de l'Horloge
2 Square de la Penthière, 49000 ANGERS
Tél : 02 41 34 76 90
Email: angers-lacdemaine@cavavin.fr

GASTRONOMICA

10 ANS

2 0 0 7

2 0 1 7