

GASTRONOMICA

Nantes / Angers

Gratuit - Hiver 2018



N°38

~ Émile Fizz ~



4 cl **Menthe-Pastille**

2 cl **Giffard Egg White**

2 cl jus de citron pressé

6 cl eau gazeuse

Émile Giffard

www.giffard.com

BlitzConseil.com - Photo : SRS13.com

Au menu

- 5/ Zoom...La Fabrique, Angers
- 6/ Zoom...La Table du Château Gratien, Saumur
- 7/ Le Campus de la Gastronomie, Angers
- 8/ La cave des Carmélites, Nantes
- 10/ Chez Mon Chocolatier
- 16/ QG gourmand, Nantes
- 18/ QG gourmand, Angers
- 20/ A la table de...L'Auberge du Val de Loire, 44
- 24/ A la table de...L'Ardoise, Angers
- 26/ A la table de...Ici, Nantes
- 30/ A la table de...Lait Thym Sel, Angers
- 34/ A la table de...L'Aménité, Nantes
- 40/ La Vie Parisienne...Edern, Paris
- 42/ Reportage...La Route des vins de Somontano
- 48/ Des mets et des mots

Edito

Voici le numéro 38. Gastronomica devient dorénavant semestriel. L'important c'est de durer, je ne sais plus qui disait cela, alors Gastronomica dure, et ce depuis maintenant 11 années. Et si Gastronomica est toujours là, pour vous régaler les yeux à défaut des papilles, c'est grâce aux annonceurs qui soutiennent le magazine et permettent que je continue l'aventure. Alors du Angers, du Nantes, du Paris, de l'Espagne, des chefs, des sensations, des émotions, des rencontres, du plaisir et un rendez-vous en 2019, bien sûr...

Luc Sellier.

Couverture Luc Sellier restaurant Ici Nantes

Gastronomica

n°38 Hiver 2018

Gastronomica - 15 rue des Mauges

49410 Le Mesnil en Vallée - 06 09 71 74 66

Gastronomica est une marque déposée

Rédaction :

15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée

Fondateur et directeur de publication, textes et photos Luc Sellier.

Création : Achromac El Kouri Jean-Pascal 06 75 20 66 91

Contributions :

Thierry Caquais pages 48/49

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.

30



46

En primeur



Bellecour, le nouvel amer-bitter Bigallet.

Fort de 146 ans de savoir-faire, Bigallet vient de mettre au point Bellecour, un amer qui titre 18° et se caractérise par ses notes à la fois intenses et subtiles. Bellecour réinvente ainsi la tradition d'une liqueur française à l'élégance certaine et à la personnalité affirmée. Des ingrédients naturels, un process artisanal de distillation de plus de 10 plantes soigneusement sélectionnées et d'écorces d'orange bio et de macération de plantes dont la gentiane, de racines et d'écorces dont le Quinquina, et d'agrumes, apportent une couleur ambrée parfaitement naturelle. Des notes de tête très fruitées, dominantes agrumes avec l'impertinence de la mandarine, soutenues par une agréable amertume apportée par la gentiane et le quinquina jouent leur convaincante partition. En suggestions de consommation, pur sur glace, pour découvrir son équilibre et sa richesse aromatique ou en cocktails pour une subtile intensité : Bellecour Americano, 5 cl Bellecour + 2 cl vermouth rouge + 4 cl eau pétillante ou le Bellecour Spritz, 4 cl Bellecour + 6 cl vin blanc pétillant + 2 cl eau pétillante. Rachetée en 2010 par la société Giffard, entreprise familiale et indépendante créée à Angers en 1885 par Emile Giffard, la société Bigallet, créée en 1872 à Lyon par Félix Bigallet, est toujours ancrée dans ses terres d'origines en Isère et produit sirops, Genépi, liqueurs de plantes et Bitter et est spécialisée sur le bio depuis plus de 20 ans.

Bigallet. Rue de la Gare. 38730 Virieu-sur-Boubre. www.bigallet.fr

Giffard. Chemin du Bocage. ZA la Violette. 49240 Avrillé. www.giffard.com



Le foie gras Jean Larnaudie. Soirée Baltique à Noirieux

Trente médailles depuis onze ans dont trois en 2018 au Concours Général Agricole de Paris, la maison Larnaudie collectionne les récompenses pour ses produits. Il est loin le temps où Jean Larnaudie créait une petite boutique au cœur de Figeac, dans le Lot. C'était en 1950. Aujourd'hui 90 personnes travaillent dans l'entreprise, toujours à Figeac, et perpétuent le savoir-faire du Sud-Ouest. En effet, la fabrication du foie gras entier reste en grande partie manuelle. Le tri des foies, le déveinage, la mise en conditionnement, sont des gestes qui ne s'improvisent pas. Jean Larnaudie bénéficie de l'IGP du Sud-Ouest ou Indication Géographique Protégée du Sud-Ouest, l'assurance pour le consommateur que le canard est élevé et transformé dans la région. Les canards sont élevés en plein air et nourris avec une alimentation de qualité qui est contrôlée et réglementée. Encore plus proche du territoire, l'IGP Quercy fait aussi partie de l'ADN de la société. En photo, avant d'être dégusté par nos soins (dur métier!), le foie gras entier Réserve 1951, au poivre vert du Kerala et Sauternes millésimé, se révèle onctueux et parfumé, juste accompagné de tranches de pain de campagne toastés et d'une coupe de champagne, c'est tout bon. La maison Larnaudie propose aussi un foie gras de canard entier concocté par le Chef étoilé Eric Guérin, du restaurant La Mare aux Oiseaux, cuisiné au Muscadet, fleur de sel de Guérande et poivre de Timut. En recette, pourquoi pas un velouté de pommes de terre au cumin et foie gras?

Jean Larnaudie. Zone Artisanale Aiguille. 46101 Figeac. www.larnaudie.com



Le samedi 27 octobre 2018, c'était la Soirée Baltique au Château de Noirieux à Briollay, aux portes d'Angers, sous la houlette inspirée du chef Christophe Guillemot et avec les gourmands et précieux concours de la Maison Pétrossian, fondée en 1920 à Paris et emblème incontesté du caviar en France et de la Maison Pommery pour le champagne. Après une dégustation de caviar Pétrossian, mise en bouche aux airs de grand Nord, börsch à l'aneth et crème fraîche épaisse, filet de hareng fumé au caviar rouge. A suivre, en uppercut iodé, les huîtres de Bretagne, «ivre de vodka au caviar, jus de yuzu aux graines de passion, écume bergamote». Le chef dégaine son savoir-faire, mettant le convive en état de grâce gustative. On continue avec les Saint-Jacques françaises, noix à la plancha fumées au bois de hêtre à la fleur de caviar, mousseline de pomme de terre à l'encre de seiche, cappuccino à l'ortie, formidable association entre sensualité et fondant, la créativité en bandoulière. La totale avec «le Saumon d'Isigny», koulibiak en feuilletage, homard rôti dans son beurre, crème vodka au caviar Ossetra Royal de chez Pétrossian. En frissonnantes sensations, c'est à bord d'un traîneau traversant la toundra que l'on s'imagine, entre forêts enneigées et coupoles d'églises russes, un verre de Pommery Grand millésimé 2006 à la main, l'assiette dans l'autre, en dantesque voyage aux saveurs fougueuses et cajoleuses à la fois. Après un caressant Brie de Meaux farci aux noix du domaine, une bienfaisante poire belle Hélène au chocolat Valrhona clôture en beauté les agapes.

Château de Noirieux. 26, route du Moulin. 49125 Briollay. Tél. 02 41 42 50 05. www.chateaudenoirieux.com

Zoom... La Fabrique, Angers



Que fabriquez-vous?
Depuis plusieurs années maintenant, le haut de la rue de Brissac à Angers, a son rendez-vous incontournable. Les prix restent dans la retenue, on peut citer le plat du jour scotché à 9,90 euros, les assiettes sont copieuses comme le généreux burger au poulet mariné et Curé Nantais et l'accueil chaleureux de Tony Bonnet incite à la convivialité. Aux fourneaux, Stéphane Berger, le maître des lieux, envoie séance tenante ses plats vivifiants. Les suggestions du chef aiguisent l'appétit: gambas marinées/ chorizo / risotto verte asperges, côte de cochon/ écrasé de pommes de terre à la truffe ou le poisson du moment, en sucré moelleux choco tiède/ mascarpone. Pour faire glisser, on peut opter pour un rouge du Château Fouquet à Saumur ou en blanc un Quincy de chez Bernard Goureau. Plus de 50 références de vins au verre sont proposées. Pour buller, les champagnes Ruinart et Drappier et les bulles de Loire Louis de Grenelle assurent l'ambiance, en compagnie de Mojitos et autres cocktails. Tortillas et planchas de charcuteries ou/et fromages rassemble les copains. Stéphane Berger a réussi son pari: créer un lieu ouvert, sans chichis, dans le même élan d'une cuisine qui prend ses aises avec le temps et la pérennisation d'un lieu à l'ambiance bon enfant sinon familiale

Ce que l'on déguste:

Ravioles végétariennes.
Bavette d'Angus, chorizo.
Pluma de cochon ibérique, écrasé de pommes de terre. Confit de canard.
Pièce de boeuf 300 gr, sauce italienne, pommes sautées.
Verrine façon tarte aux poires.
Tatin tiède, glace vanille.

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

Zoom... La Table du Château Gratien, Saumur

Ouverte depuis maintenant une année, précisément le 25 novembre 2017, après douze mois de travaux pour faire du lieu un restaurant se lovant entre boiseries et moulures, la Table du Château Gratien, dans une belle maison de maître du 19^e siècle, à deux pas des caves Gratien & Meyer, est le repaire gourmand de Catherine et Stéphane Rouville. Notons qu'au cours de leurs différentes implantations, ils avaient obtenu une étoile Michelin au restaurant la Galupe, à Urt.

Velouté en mode séducteur.

Ce qui est sûr c'est que le sieur Rouville maîtrise son sujet, sortant des plats comme des entités nettes et structurées, en compositions néanmoins sensibles. Le velouté de butternut, crème glacée au vieux parmesan, Jabugo (jambon espagnol de la province de Huelva) noisettes torréfiées, se révèle séducteur. Caresses du velouté, onctuosité de la crème glacée au vieux parmesan revendiquant à juste titre ses accents fromagers, le Jabugo magnifique, en douceur retentissante, les noisettes parfumées, font front commun pour le plus grand plaisir du convive.

Calanques.

On cède sans contrainte au quinoa d'Anjou légèrement parfumé au curry de Madras citron caviar, poulpe de roche et sa rouille. Le poulpe, iodé/grillé, splendide de qualité, tendre, s'encanaille avec le quinoa, permettant à celui-ci de trouver un certain épanouissement. La rouille

ramène direct la Méditerranée dans l'assiette, trouvant son alter-ego dans le poulpe. On rêve calanques et pointus. On est au cœur du produit, et quel produit! De charnues et géniales noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, des noix de plongée, cherchées en apnée, transcendées par une percutante émulsion au goût fumé, escortées par des lentilles beluga, des carottes et de jeunes blettes faisant le lien entre iode et végétal.

40 jours.

Amis végans, ce bœuf de race parthenaise mûré 40 jours par le chef risque de vous faire retourner votre veste. Claque immédiate pour cette subtile tendreté de la viande, goût et texture en avant, cuite à perfection, à qui le ballet de la fourchette et du couteau va faire un sort. Avec le jus de viande, céleri, poireau crayon, épinard, butternut, cerfeuil tubéreux tapent juste dans la profondeur légumière. Un Anjou rouge cuvée l'Aubinaie, du domaine des Grandes Vignes de chez Vaillant répond en toute ingénuité à cette pétulante assiette. En dessert, le pain de Gènes parfumé au Combiar, sorbet au chocolat grand cru Mangaro Michel Cluizel, fait atterrir en douceur, porté par l'amertume du chocolat. A n'en pas douter il y aura d'autres anniversaires à la Table du Château Gratien...



Ce que l'on déguste:

Foie gras de canard maison.

Quinoa d'Anjou légèrement parfumé au curry de Madras citron caviar, poulpe de roche et sa rouille. Lieu jaune ikejimé pêche de petit bateau, purée de coco. Michelet coques et coriandre. Filet de canette fermière, chutney aux pommes de notre verger à la cannelle, chou kale et endive locale. Sablé à la fleur de sel des salins d'Aigues-Mortes, glace vanille de Tahiti.

Infos pratiques:

Menu anniversaire, 34 euros.

Menu Sainte Catherine, 48 euros (entrée/plat/fromages ou dessert), 54 euros (entrée/plat/fromages/dessert).

Stéphane et Catherine Rouville.

La Table du Château Gratien

94, route de Montsoreau 49400 Saumur

Tel. 09 88 18 70 75 www.restaurant-saumur-gratien.fr

Zoom... Le Campus de la Gastronomie à Angers



L'expression « l'union fait la force » trouve une résonance concrète pour le Campus de la Gastronomie. En effet, ce sont trois organismes angevins qui s'allient pour lancer cette offre de formation inédite, reflet d'une époque de transition/mutation. La qualité de l'alimentation, le respect des terres de culture, les circuits courts, les chefs de restaurants comme passeurs et prescripteurs de nouvelles pratiques gastronomiques, autant de sujets porteurs de sens à l'initiative de ce projet innovant.

Trio gagnant.

L'alliance des 3 organismes de formation a trouvé son slogan pour illustrer l'étendue des domaines couverts par leurs formations: de la fourche à la fourchette !

L'Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA), pour les futurs professionnels du vivant et du monde rural, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire qui forme des apprentis et des professionnels, notamment aux métiers de l'hôtellerie restauration et l'UFR ESTHUA Tourisme et Culture de l'Université d'Angers, qui ouvre à ses étudiants les portes des métiers de la gastronomie et de sa valorisation touristique.

Du CAP au Doctorat.

Le Campus de la Gastronomie propose d'ors et déjà 36 formations, du CAP au Doctorat, pour les jeunes et les professionnels, assurées par des enseignants, des enseignants-chercheurs et des professionnels.

Les partenaires fondateurs ont fait le choix de donner davantage d'ambition à leur collaboration, en offrant des formations complémentaires, destinées à tous les publics pour faire de l'Anjou une référence en matière de gastronomie, à l'échelle nationale et internationale notamment avec les masters Food Identity, Vintage et les Summer School.

Preuve de cette excellence déjà reconnue, Pascaline Lepeltier, formée à l'ESTHUA et qui a poursuivi par une mention complémentaire sommellerie à la CCI de Maine-et-Loire devient en 2018 la première femme sommelière MOF et obtient la même année le titre envié de Meilleure Sommelière de France. Pascaline Lepeltier travaille depuis plusieurs années à New-York et défend un cépage cher à son cœur : notre fameux chenin du val de Loire.

Food'Angers du 1^{er} au 10 février 2019. Vins de Loire et Gastronomie.

Depuis bientôt 3 ans les acteurs locaux des vins et de la gastronomie oeuvrent dans le cadre de la dynamique Food'Angers pour faire connaître et reconnaître leurs savoirs faire, leurs produits, leurs saveurs, leurs terroirs. En parallèle des salons des vins professionnels qui attirent chaque année plus de 13000 visiteurs, l'événement Food'Angers propose de nombreuses animations associant dégustations, découvertes, rencontres, culture, créativité, immersion, patrimoine...

L'ambition affichée de cette nouvelle édition: faire rayonner les acteurs food & wine, leurs produits et leurs talents, ainsi que l'art de vivre spécifique à la ville et à la région. Les animations participeront, au-delà de nos frontières, au développement de l'attractivité du territoire local et régional.

Pour voir et savoir tous les lieux et toutes les dates,

www.foodangers.fr



En primeur... Les Carmélites la Cave, Nantes



C'est rue du Maréchal Joffre que Stéphane Corre, de la Crèmerie des Carmélites, a décidé d'ouvrir une cave dédiée aux vins bio et nature tenue par Amandine Marquais. La genèse de l'aventure, c'est la rencontre avec des vignerons à la crèmerie et la demande de plus en plus forte des clients pour des vins nature. «*Il y a un parallèle entre la fabrication d'un fromage et d'un vin et puis la complémentarité est évidente, le fromage et le vin sont souvent indissociables*», raconte Stéphane Corre. «*L'envie de faire un lieu dédié aux vins et d'être en direct avec les vignerons a découlé de source*», affirme le fromager caviste. La cave recèle beaucoup de vins de Loire, Muscadet en ordre de bataille. On peut citer en Muscadet le domaine Brégeon par Fred Lailler à Gorges, en Anjou le Château de Bois-Brinçon le Clos des Cosses à Gohier ou encore en Touraine le Sot de l'Ange de Quentin Bourse. A la crèmerie, arrivées du beurre cru d'Adélaïde Pineau, en doux, demi-sel, aux cristaux de sel et de la Tomme fruitière de la fromagerie de l'Abbaye dans l'Ain. On peut aussi venir prendre son dessert avec la mousse au chocolat ou la crème pistache concoctées par le restaurant Imagine.



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

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

La Crèmerie des Carmélites.
34 rue René Coty.
44980 Sainte-Luce-sur-Loire.
Tel. 02 28 34 54 99.

www.cremeriedescarmelites.fr

La Fabrique

Restaurant - Bar à vin - Grignotage

7 rue de brissac
49000 ANGERS
02 41 73 17 02

CAMPUS DE GASTRONOMIE
L'EXPERIENCE DU GOÛT

Toutes les formations
gastronomie
du CAP
au Doctorat

www.campusdelagastronomie.com

**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
ecotel.nantes@procotel.fr

Zoom... Chez mon Chocolatier



- | | | | | |
|--|--|--|---|--|
| 1
Palet République
Dominicaine 39%
cacao, fèves origines bio
chocolat lait | 2
Tas de Sel ganache
caramel beurre salé
de Guérande
chocolat blanc | 3
Palet Vietnam
73% cacao
chocolat noir | 4
Dôme banane
caramel banane
chocolat blanc | 5
Praliné douceur citronnée
yuzu, citronnelle,
cardamome, gingembre
chocolat noir |
| 6
Colchique
ganache aromatisée
coquelicot
chocolat noir | 7
Dôme griottin
ganache griotte
chocolat lait | 8
Ganache poivre
Sansho de Chine
chocolat au lait | 9
Ganache single malt
Lagavulin 16 ans
au whisky écossais tourbé
chocolat noir | 10
Dôme Cointreau
Gianduja Cointreau
chocolat lait |
| 11
Dôme Mara des bois
ganache origine
Vanuata « fraise Mara »
chocolat lait | 12
Guérande
praliné feuilleté caramel
beurre salé caramel
chocolat lait | 13
Coeur saveur
fruits des bois
ganache aromatisée fruits
des bois chocolat noir | 14
Praliné Trésor de noisette
noisette entière praliné
chocolat au lait | 15
Ganache Cognac
Petite Champagne
Le Roch
chocolat noir |
| 16
Ganache caramel
tendre au
beurre salé de Guérande
chocolat noir | 17
Dôme Yuzu
ganache origine Vanuata
et yuzu
chocolat lait | 18
Caramel craquant
praliné noisette,
feuilletine, caramel et sel
de Guérande chocolat lait | 19
Ganache Rhum Vieux
Karukera rhum vieux
de Guadeloupe
chocolat noir | 20
Dôme caramel
beurre salé
chocolat lait |



chezmonchocolatier.com

OSEZ LE CHOCOLAT



MAGASINS OUVERTS
7 jours sur 7 en Décembre
jusqu' à Noël

Fabriqué
en
Anjou
PAR NOS MAITRES CHOCOLATIERS

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

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

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

FOCUS... Les ateliers culinaires de la Cité du Goût et des Saveurs

Depuis 2015, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Loire-Atlantique développe la Cité du Goût et des Saveurs pour permettre la rencontre des professionnels de l'alimentation et de la restauration, tant avec le grand public qu'avec les entreprises, à travers des ateliers. Pour Nantes, c'est au CIFAM, Centre Interprofessionnel de Formation pour l'Artisanat et les Métiers, à Sainte Luce sur Loire, que se déroulent les ateliers. Ce 5 novembre, c'est Parfums de Bûches avec Maxime Honoré, chef pâtissier chez Carli Nantes 1948. 8 participants sont venus mettre la main à la pâte autour de trois bûches, exotique mangue passion, fruits rouges

framboises pépins et agrumes citron combava. A venir pour le début d'année 2019, la «Chine en gastronomie: le repas du nouvel an» le 9 février ou le « wedding cake des amoureux » le 27 février, entre autres. Pour les professionnels, ateliers pour les métiers de bouche, boucherie/charcuterie/traiteur, boulangerie, pâtisserie, cuisine, service en salle, sont au programme. Desserts snacking, tartes revisitées nouvelles tendances, l'alimentation végétarienne et végétalienne, optimiser qualité du service et relation client, autant de sujets qui concernent les mutations/transmutations du secteur. Pour plus d'informations 02 51 13 83 82. CIFAM



METRO PREMIUM



METRO À vos côtés pour défendre votre indépendance

Pour nous contacter :

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



LA FIN D'ANNÉE AU
Carré Cointreau

COINTREAU
 — LE CARRÉ —

COINTREAU.FR

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

Ateliers

**COCKTAILS, CUISINE
 & CONFIDENCES** SAISON 2018 — 2019

Tarif : 25 €
 places limitées



Six ateliers pour six grands thèmes
 à partager avec le spécialiste
 de la Maison Cointreau.

L'art de la mixologie réside dans
 l'équilibre des saveurs et...
 quelques petits savoir-faire qui
 n'auront plus de secrets pour vous.

LES FESTIFS

Préparez vos réceptions de Noël
 avec des cocktails apéritifs légers et festifs.

Samedi 1^{er} décembre — 10h30 / 12h00 —	Judi 6 décembre — 18h30 / 20h00 —
--	---

RHUM ET COINTREAU, DUO DE CHOC

Découvrez les nombreuses variations
 et associations de deux spiritueux
 complémentaires.

Samedi 9 février — 10h30 / 12h00 —	Judi 28 février — 18h30 / 20h00 —
--	---

EXPRIMEZ VOTRE CRÉATIVITÉ

Laissez-vous guider par votre inspiration
 pour créer votre recette de cocktail.

Samedi 6 avril — 10h30 / 12h00 —	Judi 25 avril — 18h30 / 20h00 —
--	---

L'ART DE SUBLIMER

Réalisez de subtiles et élégantes
 décorations pour élever votre cocktail
 au rang d'œuvre d'art.

Judi 16 mai — 18h30 / 20h00 —	Samedi 25 mai — 10h30 / 12h00 —
---	---

LES COCKTAILS D'ÉTÉ

Jouez avec les fruits d'été et apprenez à
 réaliser des cocktails légers et frais en
 travaillant l'équilibre des arômes
 et saveurs.

Samedi 8 juin — 10h30 / 12h00 —	Judi 20 juin — 18h30 / 20h00 —
---	--

MODALITÉS DE RÉSERVATION : TÉL : 02 41 31 50 50, MAIL : carre.cointreau@remy-cointreau.com
 Retrouvez également toutes les informations concernant nos ateliers culinaires sur notre site *internet*.

COINTREAU
 — LE CARRÉ —

COINTREAU.FR

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

Quartier Gourmand... Rue Copernic, Nantes



Pia Vino

Pia Vino, c'est l'anti-morosité incarné par Pia, franco-italienne créatrice du lieu ouvert maintenant depuis plus d'un an. On n'a pas oublié la géniale crème de pistache A Ricchigia de Bronte en Sicile, la pistache verte de Bronte étant considérée comme la meilleure pistache du monde et pas que par les siciliens. Charcuteries, jambons, fromages, vins de la péninsule italienne (Pia est sommelière de formation), pestos, pâtes, huiles d'olive, antipasti, sont à l'honneur dans la boutique. De nouveaux trésors se rajoutent à ceux déjà existants. Comme les lamelles de truffe d'été de Toscane dans l'huile d'olive ou les pâtes sèches aux oeufs «La Campofilone» du nom d'un village de la région des Marches, «La Campofilone» étant le plus ancien producteur de pâtes du village et le seul à avoir une filière complète dans la région, «dal campo alla tavola» (du champ à la table). On peut citer les linguine alnero di seppia (à l'encre de sèche) ou la sfoglia, la pâte pour lasagne. Pia ne tarit pas d'éloges sur le riz Acquerello, du nom de la famille du Piémont qui le produit, un riz vieilli pendant 7 ans, avec un procédé spécifique lui permettant de conserver ses riches vertus nutritionnelles. En fait maison, Pia concocte des lasagnes bolognaises ou végétariennes, des tiramisus et des pannacottas, à emporter pour déguster chez soi, pourquoi pas accompagné d'un accorde vin italien.



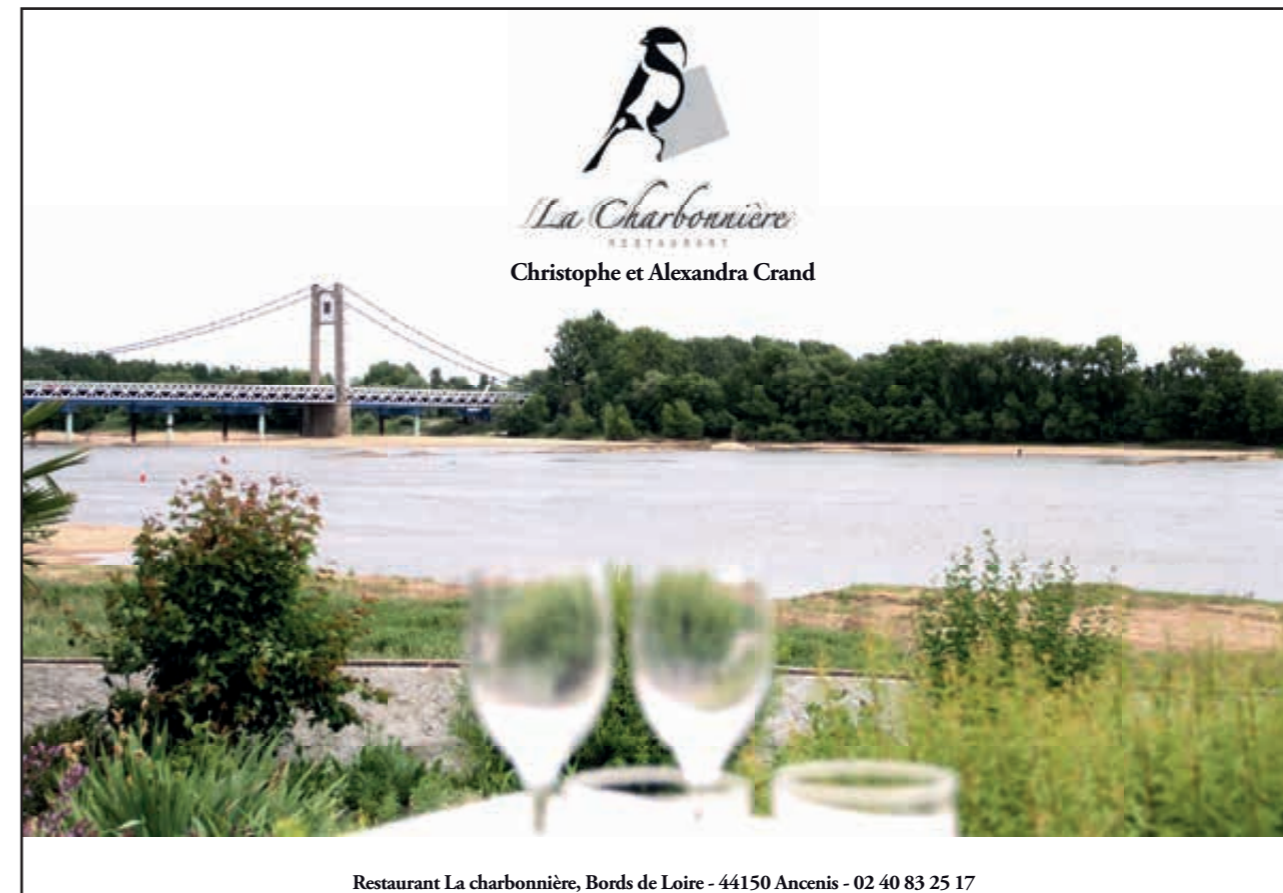
Pia Vino.
3 bis rue Copernic.
44000 Nantes.
09 53 91 88 31.
piavino.epicerie@
gmail.com



Ø Saumon

On ne voit pas passer le temps rue Copernic, Vincent Gombert fêtera en avril 2019 les 6 ans de Ø Saumon. Ici le saumon est roi. L'incontournable des Iles Féroë, le somptueux écossais Label Rouge, l'irréprochable irlandais bio, le nordique et goûtu norvégien mariné aneth gravlax et le nouveau venu, l'islandais brut de fumage, peu gras et puissant de goût, tous tranchés à la demande. Autre nouveau à la boutique, l'esturgeon fumé français qui promet de belles sensations gourmandes. Espadon, flétan, marlin, escolier, anguille, et les petits rôtis de thon fumé de l'île d'Yeu, idéal pour l'apéritif, ne sont pas en reste. Ø Saumon est aussi devenu au fil des années le repaire incontournable des amateurs de caviar avec la maison Sturia dont aujourd'hui Vincent Gombert est l'un des plus importants pourvoyeurs. Baeri aux notes de beurre et noisette, au goût frais et fruité ou oscièrre aux saveurs subtiles et marines qui invitent au voyage, en boîtes de 30, 50 ou 125 grammes, le choix s'annonce cornélien. Dans la famille des oeufs, saumon sauvage, saumon norvégien, truite, «perles de hareng» et dorénavant la poutargue, oeufs de mulot salés et séchés, appelée le caviar de Méditerranée, n'attendent que d'être invités sur la table. Un des best-sellers de l'endroit, le diabolique tarama blanc aux oeufs de cabillaud made Ø Saumon et ses comparses à l'oursin, à la truffe, au crabe, à l'aneth saumon, sonnent une charge gourmande. En épicerie, on prolonge les apéros avec sardinillas (mini sardines), ventrèche de thon de la conserverie espagnole Ortiz, corail d'oursin de chez Kaviari, couteaux au naturel des Conservas de Cambados... Vins fins, champagne, vodkas premium dont la fougueuse et russe Viche Pitia ou l'expressive Esfir bulgare sont à déguster avec modération. Comme d'habitude, on n'hésite pas à anticiper pour les commandes de fin d'année...

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

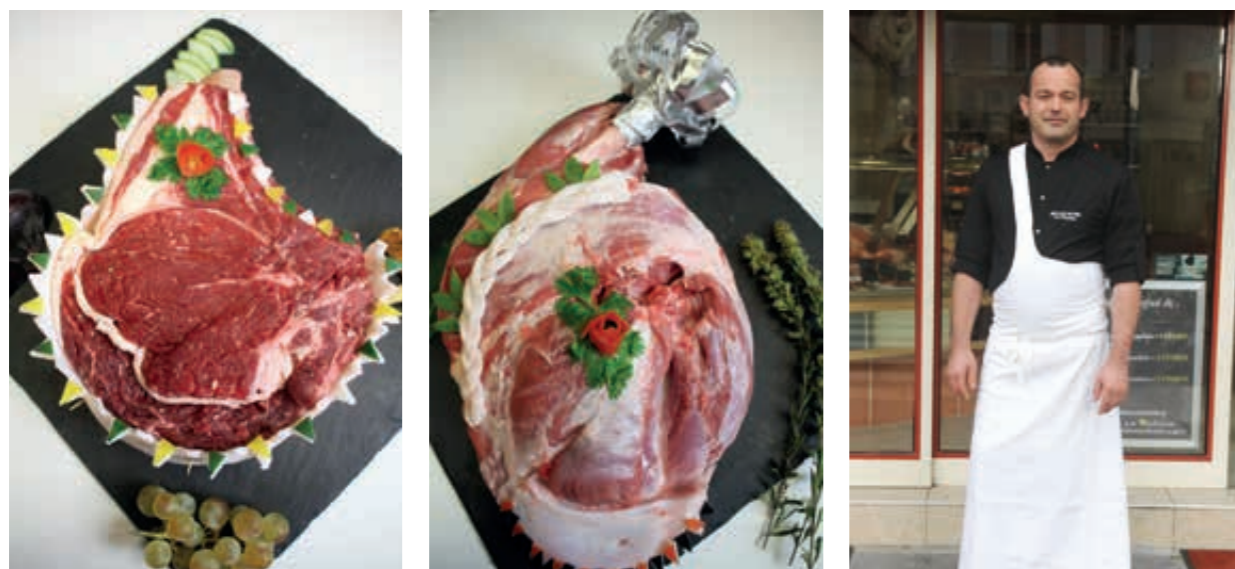


Restaurant La charbonnière, Bords de Loire - 44150 Ancenis - 02 40 83 25 17



Actus, restaurants, recettes
www.gastronomica.fr

Quartier Gourmand... La Madeleine, Angers



Virginie et Yannis Lusson, Boucherie de la Madeleine, mettent les rillauds sur la plus haute marche du podium en obtenant la médaille d'or 2018 du Concours des Rillauds à Brissac-Quincé. Récompense méritée pour cette maison qui ne travaille et propose que les meilleurs produits. La côte de boeuf, en version Black Angus, Wagyu, Galice et élevages locaux, joue toujours la star de la vitrine et se fait prendre en photo. L'agneau du Pays d'Oc épaulé façon gigot n'est pas en reste pour avoir son heure de célébrité et aussi sa photo. Le porc de Bigorre, porc de race qui vit en liberté sur son territoire d'origine, entre Gers et Hautes-Pyrénées, se nourrit d'herbes, de glands, de châtaignes et autres ressources du milieu, produisant de fait une viande d'exception. Le gibier a une place de choix sur la table de fête, faisan, perdrix, sanglier de chasse, biche. On ne déroge pas aux gourmandes traditions avec les volailles de Bresse et des Landes, poulardes, chapons, dindes. On peut aussi profiter des plats cuisinés concoctés par Yannis Lusson.

Boucherie de la Madeleine

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

Angelina et Jean-Christophe Barthelaix,

Boulangers pâtisseries chocolatiers, mettent le pain en habits de fête pour accompagner les plats. Pain aux figues, pain de seigle au citron, pain aux noix, pain noisettes/raisin font de joyeux compagnons pour foies gras et fromages. Coté sucré, la bûche se met en Couronne de Noël (photo), biscuit pistache, croquant chocolat blanc, insert framboise, mousse clémentine. L'Épicéa, biscuit pain d'épices, praliné feuilleté, crémeux chocolat noisette, soufflé poire ou la Miss Purple, biscuit croquant chocolat blanc, crémeux citron jaune, mousse myrtille, incitent à l'optimiste gourmand. Le chocolat fait aussi partie de l'ADN de la maison. Ganaches, pralinés, spécialités comme le Sarment de Vigne, praliné feuilleté, enrobé chocolat Ange d'Or, roulé dans le cacao, régaleront grands et petits. En 2019, les galettes nous attendent...

Barthelaix Pâtisseries Boulanger Chocolatier

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



Quartier Gourmand... La Madeleine, Angers



Olivier Pothin

L'équipe d'Olivier Pothin est toujours à la fête, celle du pain à Angers, en octobre, où elle a glané 9 prix dont le 2ème prix en baguette tradition et le 3ème prix en pain au chocolat. Farines premium, de campagne ou 100% de seigle, farine bio, les pains de la boulangerie Pothin font craquer les amateurs. Pour les fêtes, on se régale avec la bûche Croq'choux (version 6 personnes en photo), mousse vanille tonka, caramel au Carambar, croustillant crumble beurre salé et chou craquelin au Carambar. Aussi en nouveauté, le Bonnet du Père Noël, mousse citron jaune/citron vert/vanille, confit de framboise, biscuit citron, craquant crumble Gianduja. Les 3 best-sellers sont toujours de la partie: la 3 chocolats, la Plume d'Or, mousse chocolat noir, crémeux praliné, biscuit brownie aux pépites de chocolat, et la Douceur des Îles.

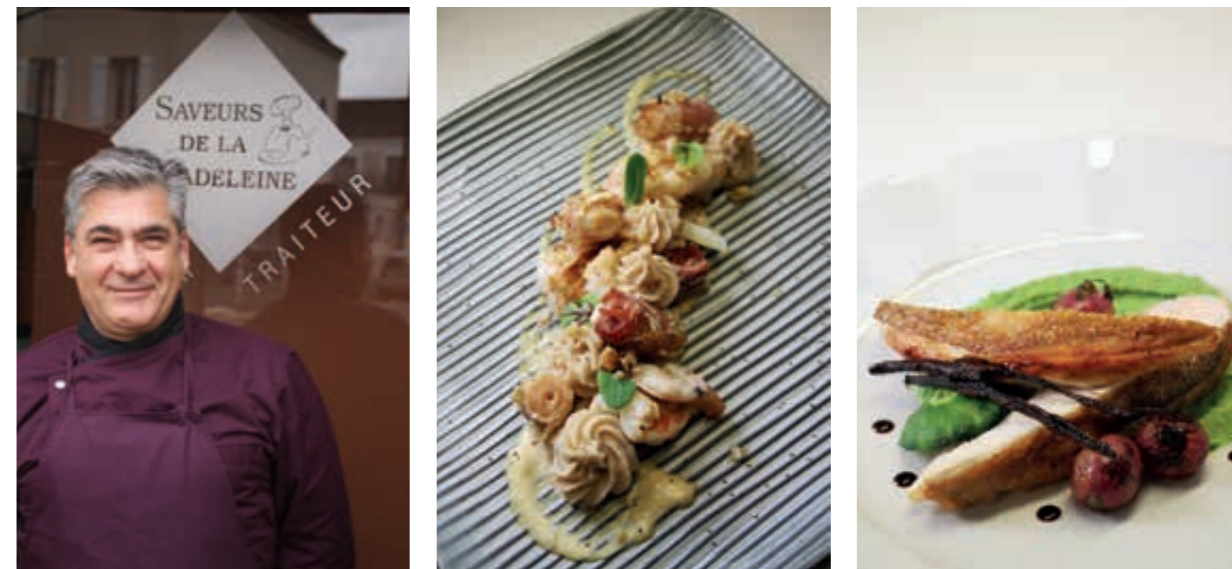
Boulangerie Olivier Pothin

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

Brigitte et Bertrand Subileau, Saveurs de la Madeleine, ont toujours le même objectif: satisfaire les papilles de leurs clients. On peut faire confiance à Bertrand Subileau, cuisinier traiteur émérite, adepte des bons produits et du bio, dont la cuisine 100% maison a ses fidèles adeptes. Cet automne, on n'a pas résisté à cet impeccable et envoûtant gratin de rutabaga et vieux Cantal en duode choc avec un fondant ongle de veau fermier, et guère plus à un craquantissime et cajoleur feuilleté brebis et betterave chiogga. Pas de routine dans la maison, Bertrand Subileau excelle aussi bien dans les classiques telle une réjouissante blanquette de veau ou un persuasif boeuf bourguignon que dans des créations comme, pour les fêtes de fin d'année, des gambas rôties avec du lard et embeurrée de mogettes ou un croustillant de chapon saveur poire et vanille (photos). Bertrand Subileau a l'imagination fertile et met chaque semaine de nouveaux plats, salés comme sucrés, dans la boutique, cuisinés en grande partie avec des produits locaux et régionaux.

Saveurs de la Madeleine

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



A la table de... L'Auberge du Val de Loire, 44



James et Anne Fermigier (sur la photo 2e et 3e en partant de la gauche) connaissent la musique. Celle d'une cuisine aux notes justes et bien marquées, en variation végétale ou en concerto chocolat grand cru. Douze années que le couple, au pont de Mauves, sur la levée de la Divatte, aux portes de Nantes, accueillent leurs convives, avec toujours la même exigence d'un travail bien fait. Comme cette craquante gaufrette de feuilletage noir, voltigeuse mousse de curé nantais, oignon cébette et senteurs terriennes d'un pickles de légumes, chou-fleur romanesco, céleri branche, radis noir et red meat, qui met les papilles en alerte. Pour la suite, James Fermigier envoie un croustillant d'escargots, crémeux de lard de Colonnata et châtaignes. L'escargot vient en voisin, du Loroux- Bottereau , la chair bien tendre et justement cuite, enveloppé dans son croustillant, poussé sur le devant de la scène par le fondant crémeux de lard. Pour la soif, un vin rouge d'Eric

Chevalier, «Emeri» 2017, s'acoquine derechef avec l'assiette.



Maigre mas généreux.

Coté mer, un filet de maigre au beurre blanc, Loire oblige, la chair préservée par la cuisson, la peau parsemée de grains anisés, aneth, fenouil, aux arômes voyageurs, fricote avec de fringants compagnons. Un imparable riz au grain bien délié, de bluffants petits poireaux avec badiane sur une superbe purée de betteraves du jardin (tout prêt) au cumin, plus une concassée de tomates et poivrons rouges, mettent dans le mille. On n'a plus qu'à se laisser glisser vers une cajoleuse tarte sarrasin au chocolat grand cru Nyangbo et sa confiture de potimarron. Maître Restaurateur, James Fermigier continue d'écrire son histoire, en assiettes sans fard ni effets de manche, mais tapant toujours juste.



Infos pratiques:

Menus.

Midi, du mardi au vendredi, formule 19 euros, entrée/plat ou plat/dessert.

Menu Le Val de Loire, 27 euros.

Menu La Divatte, 34 euros.

Menu Le moulin de la 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.
www.aubergeduvaldeloire.fr



Croustillant d'escargots du Val de Loire, crémeux de lard de Colonnata et châtaignes

Pour 4 personnes.

Croustillant:

4 feuilles de pâte à filo, 1 oignon, 100 gr de champignons, 1 douzaine d'escargots. Beurre, Armagnac.

Poêlée d'escargots:

25 gr de lard de Colonnata, 2 douzaines d'escargots, 100 gr de champignons, 50 gr de châtaignes, Armagnac.

Crémeux:

25 gr de lard de Colonnata, 250 gr de crème 35% matière grasse, poivre, 1 oignon, 1 gr de gomme de Xanthane.

Faire suer l'oignon émincé dans du beurre noisette, ajouter les champignons, puis les escargots.

Après un tour de poêle, déglacer avec l'Armagnac, 1 tour de moulin à poivre et mixer le tout. Beurrer les feuilles de filo et déposer un peu de farce en bas de celle-ci. Rouler sur un tour, puis replier les bords vers le milieu et finir de rouler en nems. Rôtir au four à 200°C.

Poêlée d'escargots:

Emincer le lard et faire fondre dans une poêle, ajouter les champignons, les châtaignes en morceaux et les escargots. Faire revenir le tout, assaisonner au poivre du moulin et déglacer à l'Armagnac.

Crémeux:

Faire suer un oignon dans le lard émincé, ajouter la crème et laisser infuser quelques minutes. Ajouter la Xanthane, mixer, passer au chinois et gazer en siphon.

Dresser le tout sur une assiette chaude.

SALON VINS ET GASTRONOMIE

VIGNERONS RÉCOLTANTS ET BIO
ARTISANS-PRODUCTEURS



Du
producteur
au
consommateur

LIEU ET PRODUITS D'EXCEPTION

16-17-18
NOVEMBRE 2018
WWW.VITISAVEURS.COM

COMPLEXE LOIRE ET SENS
AU FIEF DE LA THOIRE
JUIGNÉ SUR LOIRE

5 EUROS L'ENTRÉE - VERRE A DEGUSTATION OFFERT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION. POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ

13 CENT 20
VINS FINS
DE PROPRIÉTÉ

Pour les professionnels
Restaurateur, Caviste, Epicerie Fine



DÉPUIS MAINTENANT 14 ANS, DENIS FILLAUDEAU VOUS ENTRAÎNE AUTOUR DE LA MAGIE DES TERROIRS ET L'UNE DE SES PASSIONS LE VIN. APRÈS AVOIR PASSÉ 9 ANNÉES DANS UNE GRANDE MAISON DE BOURGOGNE, L'ENVIE DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LA PASSION DE FEMMES ET D'HOMMES, QUI DONNENT TOUTE LEUR ÉNERGIE AU TERROIR, À LA NAISSANCE D'UN CRU, D'UN MILLÉSIME, D'UN VIN AUTHENTIQUE. SA CONNAISSANCE GRANDIE EN ALLANT À LA RENCONTRE, DES VIGNERONS, DES VIGNOBLES, DES ARTISANS-PRODUCTEURS, POUR CERTAINS MÉCONNUS DU GRAND PUBLIC. IL AIME LES ÉCOUTER, PARLER D'UN SAVOIR FAIRE, D'UNE HISTOIRE, D'UN CHANGEMENT DE VIE, IL VEND LE FRUIT D'UNE PASSION. PLUS DE 150 RÉFÉRENCES DU VIGNOBLES FRANÇAIS RÉGALERONT VOS PALAIS ET CEUX DE VOS CLIENTS. AVEC POUR LE VAL DE LOIRE PÉTRA ALBA ANJOU VILLAGES BRISSAC DOMAINE DE BABLUT, SANCERRE DOMAINE SERGE LALOUE, CHINON DOMAINE DES CLOSEAUX, EN PASSANT PAR LA RÉGION DE BORDEAUX PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU LAFARGUE, ON DESCEND DANS LE SUD OUEST CÔTES DE DURAS CLOS DES FIGUIERS, ET AUSSI LES VINS DU ROUSSILLON

DU DOMAINE ARGUTI MAURY, LE SOLEIL DE LA PROVENCE CHÂTEAU DES BRIGANDS OU ENCORE GIGONDAS, VACOUYRAS CHÂTEAU DE MONTMIRAIL, LA FAMILLE DUC EN BEAUJOLAIS ST AMOUR, LE VOSNE-ROMANÉE AVEC LE DOMAINE SIRUGUE, LES CHAMPAGNES MOUTAUX. SONT PARMI LA SÉLECTION DE DENIS FILLAUDEAU.

VOUS RECHERCHER UNE RÉGION, UNE APPELLATION, UN VIN...IL VOUS PROPOSE DE VOUS RENCONTRER ET DE DÉGUSTER. CONTACTEZ-LE AU 06 30 67 91 94.

Les dates à retenir en 2019

Château de la Poterie du 8 au 10 mars 2019

Château de la Perrière à Avillé du 19 au 21 avril 2019

Loire et Sens à Juigné sur Loire du 15 au 17 novembre 2019

Château de Périgny à Vouillé du 29 novembre au 1er décembre 2019

www.vitisaveurs.com

13 cent 20 vins fins de propriété

Denis Fillaudeau Angers

Distributeurs

06 30 67 91 94

denis.fillaudeau@wanadoo.fr

site en cours de création

A la table de... L' Ardoise, Angers

Deux ans et des poussières maintenant que le duo complice et parfaitement complémentaire de l'Ardoise, Brice Sanchez et Thibault Savornin régale les angevins et les autres d'une cuisine canaillement sophistiquée. Par exemple avec la terrine maison, une terrine d'anthologie, genre première place du podium, chevreuil / sanglier / foie de volaille / foie gras de canard / gorge de porc / pistache, il y a de la matière, des arômes, jouant de textures entre gras et maigre, allez coupez-nous une autre tranche. Des cornichons maison, pas loin d'être hors-concours eux aussi, délivrent leurs notes toniques. Brice Sanchez travaille la terrine depuis deux ans et la fait évoluer sans cesse. Jusqu'où ira cette diabolique terrine?

C'est royal.

C'est le fumé du haddock qui nous prend les narines en otage, annonçant l'oeuf parfait / butternut / haddock / noisette et cive. L'oeuf s'écoule langoureusement, se mêlant à l'iode du haddock et à la douceur presque sucrée du butternut. Un chenin de la maison Vaillant fait le lien liquide, tout en minéralité. Place au seigneur du repas, le lièvre à la royale. En couleurs d'automne, champignons, purée de butternut, salsifis et coings rôtis jouent les serveurs dévoués. Aujourd'hui peu de restaurants proposent ce plat plutôt technique. Mais quand on a travaillé au Louis XV, le trois étoiles d'Alain Ducasse à Monaco, même pas peur. Que l'on comprenne bien, le lièvre est complètement désossé tout en gardant les râbles collés ainsi que les cuisses. La farce que l'on met à l'intérieur est à base du lièvre désossé. Tous les os servent à faire un jus. La cuisson dure 16 heures dans le jus du lièvre, en rouleaux bien filmés pour que la matière reste bien dense. Après la cuisson on refroidit le jus. La photo c'est avant que la sauce soit versée, histoire d'esthétique. Vous avez compris, ça ne rigole pas mais le lièvre peut se pavaner, il incarne la possibilité d'un équilibre entre le bistro/ gastro. Le classicisme du plat laisse entrevoir la marge de manoeuvre et de décalage du chef. Un plat lisible, technique, gourmand, ludique et argumenté. Le vin, l'Ancrie, du domaine des Grandes Vignes de la famille Vaillant se montre à la hauteur.

Sans faim.

Heureusement le dessert intitulé «l'Ardoise», se déguste sans faim. Nougat glacé en habit de séduction, pistache, noisette, griottine et un mélange miel / noisette / pistache. La cuillère voyage dans la suavité et le mielleux. Brice Sanchez et Thibault Savornin ont encore réussi leur coup, sortant l'air de rien et sans cérémonie, des plats porteurs de sens, balèzes de droiture technique.



Infos pratiques:

Menus.

Midi, 15,50 euros, 2 plats. 19,50 euros, 3 plats.

Soir, 27 euros, 2 plats. 30 euros, 3 plats.

L'Ardoise.

7 rue de la Tannerie. 49100 Angers.

Tel. 02 41 88 18 32.

Primeurs de qualité



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

A la table de... Ici, Nantes



Ouvert en avril 2018, le restaurant Ici n'a pourtant rien d'un poisson du même mois. A la place de feu les Chemins d'Alexandre, le chef Xavier Rambaud pose ses valises à Nantes après avoir joué au globe-trotter dans les cuisines de France et d'ailleurs. Etats-Unis, Corse, Londres, Australie, Bretagne, Megève, deux années à Montréal, junior sous-chef au French Coffee en Nouvelle-Zélande, puis de nouveau la France chez les étoilés Benjamin Lechevalier à Rouen et Nicolas Coutant en Vendée. Aujourd'hui, avec Michel Fligny en cuisine et Charlotte Frin en salle, Xavier Rambaud sort une cuisine aux assiettes exploratrices et voyageuses, ouverte au dialogue.

Délurée.

C'est une assiette délurée et pêchue qui ouvre le bal. Ceviche de maigre, raisin Noah, poivre Sansho avec une mayonnaise au citron, du crumble chocolat et une gelée au Muscadet, envoient direct des notes acidulées et toniques et propagent illico une bonne humeur communicative. Roublard, le poivre Sansho prolonge le plaisir en bouche pour un effet longue durée. Diablement bon ! Côté mer, le poisson de la criée (un merlu), à la cuisson parfaitement maîtrisée,

ravioles de butternut, shitake et émulsion beurre noisette font une assiette toute en douceurs et rondeurs, en cajoleuses et enveloppantes saveurs. En contrepoint, un Chardonnay charmeur lance à bon escient ses parfums d'agrumes

Jubilatoire.

Xavier Rambaud continue de mettre dans le mille, dégainant sans forfanterie une craquantissime assiette comme cette caille farcie, espuma de maïs et pop corn, échalotes confites, cébettes, shiso, arrosés d'un jus de viande et d'une huile de noisette. On s'imagine autour d'un pique-nique so chic, nappe à carreaux sous un grand arbre sur une colline et champs de maïs à l'horizon. L'assiette est jubilatoire, la caille, chair tendre au goût de reviens-y, le maïs en caressant espuma et pop corn craquant, l'échalote confite jouant sa partition suave et presque sucrée. On finit avec des généreux gnocchis patate douce, banane et cannelle, chips de banane, crumble aux amandes, géniale glace à l'orange, réduction de vin chaud et mélisse, celle-ci apportant sa pointe anisée. Xavier Rambaud et son commando nous le disent tout cru : C'est Ici et maintenant !

Ce que l'on déguste.

Ceviche / raisin Noah / poivre Sansho
Tartare de boeuf / feuille de Nori / salicorne
Poitrine de porc / cebette / maïs

Poisson de la criée / butternut / shitake
Caille / Maïs / échalote
Cheese cake / speculoos / mirabelle
Patate douce / amande / orange

Infos pratiques:

Menus.

Formules du déjeuner.

Entrée / plat ou plat / dessert, 18 euros.

Entrée / plat / dessert, 24 euros.

Restaurant Ici.
1, rue Léon Blum
44000 Nantes
Tel. 02 40 48 62 27
contact@restaurant-ici.fr



Caille / Maïs / Echalote par Xavier Rambaud, restaurant Ici, Nantes.

Pour 4 personnes.

Caille.

Ingrédients.

4 cailles - 8 tranches de poitrine de porc (très fines) - 50 gr de crème - 2 blancs d'oeufs

Désosser les cailles (filet, haut de cuisse).

Prendre les aiguillettes sur les filets et les utiliser pour la farce mousseline.

Étaler 2 tranches de poitrine, mettre le filet et le haut de cuisse sur les tranches.

Farcir. Superposer l'autre haut de cuisse et filet en tête bêche.

Rouler la ballotine. Cuire à 72°C 25 minutes au four vapeur.

Maïs.

Ingrédients.

8 épis de maïs - 1 échalote - 25 gr de crème.

Cuire les maïs au four à 180°C pendant 45 minutes. Eplucher les 8 maïs.

Prendre 4 maïs, les griller et les égrainer (conserver pour le dressage).

Eplucher et émincer l'échalote puis la faire suer.

Ajouter les 4 autres maïs égrainés, ajouter la crème. Cuire 25 minutes à feu doux puis mixer.

Passer l'appareil au chinois étamine. Assaisonner.

Mettre en siphon et ajouter 2 cartouches de gaz.

Echalotes confites.

Ingrédients.

4 échalotes - Huile d'olive - Sel, poivre - 25 gr de sucre semoule - 10 gr beurre demi-sel.

Couper en deux les échalotes. Huiler, saler et poivrer le fond du gastro.

Ajouter les échalotes. Recouvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire à 180°C pendant 25 minutes.

Une fois cuites, enlever la peau des échalotes. Faire un caramel. Déglacer avec le beurre.

Ajouter les échalotes. Confire dans le caramel 5 à 7 minutes.

Dresser dans les assiettes.





Lait Thym Sel,

Ouvert depuis septembre 2017, Lait Thym Sel, le restaurant de Fanny et Gaëtan Morvan a vite trouvé sa place dans le paysage gastronomique angevin. Le duo a pris le parti de n'ouvrir que le soir, du mardi au dimanche, et de servir un menu dégustation. Ce jour là, oeuf fermier, patate douce et Pecorino ouvrent joliment la voie au menu. L'oeuf cuit à basse température, cajoleur, la patate douce avec cardamome verte, oignons frits, le Pecorino (fromage italien au lait de brebis) en suave compagnon, l'assiette se décline sans contrastes exacerbés, en nuances enveloppantes et aromatiques. On peut saucer sans culpabilité avec un excellent pain escorté d'un désirable beurre maison truffé et sel de Maldon (sel issu de l'Océan Atlantique, exploité depuis 1882 dans l'Essex (R.U.) par la quatrième génération de la famille Osborne). Attention, il faut garder de la place pour la suite.

L'imagination au pouvoir.

Gaëtan Morvan met les petits plats dans les grands, laissant filer sa sensibilité et son énergie, par le truchement de ce superbe plat, lieu jaune du Finistère, curry vert et inflorescences de choux. Le poisson, parfaitement cuit, est totalement transcendé par une époustouflante sauce curry vert, kalamansi (agrume d'Asie du sud-est), oeufs de hareng. Mixée avec de la livèche fraîche qui rejoint l'acidité du kalamansi et le fumé des oeufs de harengs, la sauce s'amuse avec nos palais, se prenant fort justement pour un divin jus.

En ordre de bataille.

A suivre truite de Bretagne, lentilles beluga et lait de homard.

Attention déflagration en bouche! Iode en ordre de bataille, le jus de homard breton joue au chef de bande, emmenant dans son fougueux sillage la truite à la fondante chair. Lentilles et guacamole tiennent d'abord tête à cette déferlante iodée, revendiquant crânement leur terrienne origine puis se laissent volontiers éclabousser par le dément jus. La maison Morvan ne dépose pas les armes, continuant sa litanie d'assiettes en humeurs fusionnantes et foisonnantes, mais toujours dans un équilibre constant. La poulette de Mayenne, chorizo et capucine ne dira pas le contraire. La volaille à la chair très tendre se montre séductrice. Chorizo et crème de carotte avec gingembre et citron lui font une cour empressée. La sauce, jus de viande et lait de capucine, kumquat, oignon, emporte le tout vers de gourmandes sensations.

Incontournable.

Lait Thym Sel a déjà un best-seller, il se nomme «Brûlé et Fumé». C'est fait de frissonnantes caresses fumées, un dessert en apesanteur, dans une absolue douceur, fumé crémeux, crème fumée au foin, crème glacée au pin brûlé mettent le temps en suspension. Final avec yuzu et poivre de Sichuan: mousse de meringue suisse, gel citron yuzu, crème anglaise aromatisée au poivre, glace yuzu, tuile sucre, comme un air mousseux, un parfum volatile d'agrumes, une caisse de résonance de l'émotion. Cuisine jubilatoire et précise, intransigeante et créative, l'avenir du duo de la rue Beaurepaire s'annonce sous les meilleurs auspices. Gaëtan Morvan, ancien de chez Laurent Saudeau, deux étoiles à côté de Nantes, vient d'être nommé jeune espoir dans le Gault Millau 2019...

A la table de... Lait Thym Sel, Angers



Menu dégustation du 16 octobre
Oeuf fermier, patate douce & Pecorino
Lieu jaune du Finistère, curry vert & inflorescences de choux
Truite de Bretagne, lentilles Beluga & lait de homard
Poulette de Mayenne, chorizo & capucine
Brulé & Fumé
Yuzu & poivre de Sèchuan
Chocolat de Tanzanie & fruits de la passion

Infos pratiques :

Menu dégustation.
50 euros (eau plate et gazeuse incluses)

Infos pratiques:
Ouvert tous les soirs sauf le lundi.
Réservation fortement conseillée.

••• **Lait Thym Sel**
••• **65, rue Beaurepaire. 49100 Angers**
••• **Tel. 02 41 72 08 64**



A la table de... l'Aménité, Nantes.



L'Aménité, Nantes

L'Aménité c'est d'abord une couleur, un bleu intense et profond tendance Klein qui se révèle en fait plutôt apaisant. Une couleur qui possède donc de l'aménité. C'est d'office bien joué. Mais le plus surprenant c'est le niveau de la cuisine après l'ouverture très récente, en octobre, car nous sommes à l'instant présent à la mi-novembre. Pas de balbutiements de départ, mais des assiettes subtiles et hautes en saveurs. Richard Cornet en cuisine, accompagné de Pierre Valleix aux fourneaux et de Ronan Bricaud, ancien de la Raffinerie, sommelier, en salle et à la cave, forment un pool créatif et investi. On commence avec une accorte soupe de poissons avec de vrais morceaux de rouget et de pulpe fumée, relevée sans ostentation, offrant onctuosité et rappel iodé. L'entrée céleri - céleri - céleri met celui-ci dans tous ses états, en branche craquante, en chips, purée, granité, sauce céleri branche torréfié, dans une formidable et éblouissante ode à cette plante potagère. Le légume se révèle acidulé et suave à la fois, craquant et fondant, dans une assiette où il se suffit à lui-même. Un verre de Sauvignon, à la belle minéralité, prête allégeance au divin céleri.

Baba...

C'est d'abord l'assiette, le contenant, qui attire l'oeil, en nuances de bleu, sculptée, modelée, complètement raccord avec le voyage sensoriel que

propose Richard Cornet. Les assiettes sont toutes faites à la main par Véronique Lessieux, à l'atelier Fleur d'Argile à Coüeron. Et le contenu? Bar, carotte kimchi (met traditionnel coréen piments et légumes lactofermentés), légumes, le tout en jeu de textures percutantes. Chou rouge en pickle cuit dans du vin et cannelle, oignon cuit au four caramélisé, purée patate douce au garam masala, fumet de poisson poivre/verveine, pellicule de kimchi sous le poisson et celui-ci exceptionnel par le produit et la cuisson, laisse le convive baba...de bonheur. Bluffant! Même traitement pour la biche, courge fumée, cèpes et girolles. Le dos de biche cuit en rôti, la viande ultra-fondante, le jus de biche corsé avec vinaigre et thé fumé, purée de courge fumée, crémeux de champignons, granola aux noisettes, girolles en pickles, shiso, l'assiette étourdit le palais puis s'épanouit en douceur retentissante. En sucré, entre le généreux et enveloppant farz forn, sarrasin, prunes et l'épatant agrumes, verveine, chocolat blanc, avec chou citron meringué, crémeux pamplemousse, gel yuzu/verveine, sorbet mandarine, en dessous sorbet nougatine noisette, on se dit que chaque intitulé de plat paraît bien réducteur face à ces assiettes ivres de saveurs et de sensations. Ancien trader, ancien psychothérapeute, Richard Cornet envoie une cuisine inspirée et inspirante, qui suscite moult réflexions et émotions. Juste au tout début de l'aventure, l'avenir s'annonce...brillant!



Infos pratiques :

Menus.

Midi.

Entrée, plat ou plat, dessert, 19 euros.

Entrée, plat, dessert, 24 euros.

Dîner.

Trois plats (entrée, plat, dessert), 36 euros.

Cinq plats, 46 euros.

... L'Aménité.

... 4 rue Fénelon. 44000 Nantes

... Tel. 02 40 20 03 46.

Recette... Quinoa d'Anjou légèrement parfumé au curry de Madras, citron caviar, poulpe de roche et sa rouille, par Stéphane Rouville, La Table du Château Gratien, Saumur.



Poulpe de roche et sa rouille, quinoa d'Anjou légèrement parfumé au curry de Madras, citron caviar par Stéphane Rouville, La Table du Château Gratien, Saumur.

Pour 4 personnes.

Pour la cuisson du quinoa 20 mn dans l'eau frémissante.

120 g de quinoa d'Anjou rincer 3 fois à l'eau froide
250 g d'eau

5 g de curry de Madras

40 g d'olives noires de Nyons dénoyautées

Laisser refroidir puis hacher finement les olives

Assaisonner le quinoa au sel fin, piment d'Espelette, huile d'olive et le zeste d'un citron vert.

Ajouter les olives.

Pour la cuisson du poulpe 1 heure départ eau chaude.

1 poireau, 1 carotte, 1 tête d'ail, 1 oignon, 10 pistils de safran.

1 poulpe de 2 kilos, le vider et bien nettoyer le sable dans les tentacules.

Laisser refroidir le bouillon et le poulpe séparément.

Pour la rouille.

Faire un demi litre de mayonnaise, ajouter 1/4 de litre de cuisson du poulpe réduit de moitié, 1 cuillère à soupe de purée d'ail et une cuillère à café de paprika.

Débarrasser dans une poche avec une douille cannelée de votre choix.

Le citron caviar.

Ouvrir en deux le citron caviar, extraire les petites billes de citron avec l'aide d'une pointe de couteau.

Jus de tomate réduit.

Cuire une tomate, peler et épépiner 5 mm avec thym, basilic, estragon, ail et romarin.

Déposer la cuisson sur un tamis très fin et récupérer le jus de tomate uniquement.

Faire réduire à la consistance d'une gelée.

Pour la présentation.

Cuire quelques têtes de chou romanesco.

Dressage des assiettes.

Détailler le poulpe en lamelles de 2 millimètres d'épaisseur. Déposer dans le fond d'une poêle chaude un peu d'huile d'olive, et laisser les lamelles 10 mn hors du feu en les retournant de temps en temps. Répartir dans le fond des assiettes à l'aide d'un cercle inox de 8 cm de diamètre du quinoa avec un peu d'olive noire, ajouter la rouille sur le quinoa.

Faire 4 rosaces sur le bord des assiettes avec la rouille. Ajouter le citron caviar, les têtes de chou romanesco et quelques gouttes d'eau de tomate.

Déposer délicatement les poulpes sur le quinoa.



Recette... L'Ardoise» par Brice Sanchez, chef du restaurant l'Ardoise, Angers.



**L'Ardoise», nougat glacé,
griottine, mélange miel /
noisette / pistache,
coulis de fruits rouges.**

Pour 8 personnes.

Pour le nougat glacé:

500 gr de crème montée (crème liquide
montée au batteur).

Ajouter 125 gr de pâte de nougat,
ajouter 100 gr de noisettes
et 100 gr de pistaches concassées.

Mettre 130 gr de miel dans une
casserole, cuire à 121°C.

Faire monter en neige 70 gr de blancs
d'œufs. Verser le miel
chaud sur les blancs montés en neige.

Battre jusqu'au
refroidissement. Passer au congélateur.

Coulis de fruits rouges:

Fruits rouges selon les envies et les
saisons, mixés avec du sucre.

Portfolio... Christophe Crand, La Charbonnière, Ancenis



La Vie Parisienne... Edern



A quelques pas de l'avenue des Champs-Élysées, Jean-Edern Hurstel se fait un nom avec son prénom, Edern. Ancien chef au Peninsula Paris, passé, entre autres, chez Senderens, Passard, Ducasse à Monaco, Ramsay à l'Aubergine, au Shangri-la d'Abu Dhabi, Jean-Edern Hurstel a fait son apprentissage chez Claude Legras, près de Genève, auquel d'ailleurs il rend hommage sur la carte avec la quenelle de brochet comme à l'Auberge de Floris. Le chef est enfin chez lui dans un écrin sur mesure, joli croisement de modernité décontractée et de design optimiste. Secondé par Laurent Poitevin (Peninsula Paris, Taillevent, Bristol), Jean-Edern Hurstel envoie une cuisine-action en pointe sur les saisons, produits au top, aux assiettes exploratrices et classieuses.

Humeur vagabonde.

On est tout de suite dans le vif du sujet avec des tapas pleines de verve. Tarte fine croustillante, tarama truffé, thon rouge de Méditerranée avec sauce soja et yuzu, ersatz de citron vert, exhalent de toniques parfums, donnant l'humeur vagabonde. En entrée, la burrata, haddock, betteraves confites de Mr Pil et noisettes, amènent une intensité aromatique doublée d'une grande fraîcheur. Les betteraves tellement fondantes et goûteuses, la burrata fluide et parfumée, le haddock en nuances iodées, font une assiette plus que persuasive, remarquable d'équilibre.

Iode en embuscade.

Jean-Edern Hurstel nous signe une deuxième entrée pleine d'allégresse. Le tourteau, l'iode en embuscade, trône au milieu de l'assiette, royal. Le crémeux de corail accomplit son travail de sape gourmand, mêlant

sans méli-mélo ses cajoleuses saveurs au tourteau. C'est tout simplement jubilatoire! On enchaîne sur la Saint-Jacques de Port-en-Bessin, noix, cresson de fontaine. Les voluptueuses Saint-Jacques, croûte de noisettes torréfiées et mixées en sus, fondent en bouche, emmenant avec elles de sacrés camarades de jeux. A commencer par la noix, fantastique alliée mêlée à la Saint-Jacques, les deux filant le parfait amour. Couronnant les Saint-Jacques, un jus de barbes comme un beurre blanc donne un goût de reviens-y, totalement addictif. On se rend compte ou on a oublié que le cresson c'est sacrement bon, imprimant son empreinte végétale, dans un effet de surprise délicieusement évident. Pour finir dans la même veine, le chef pâtissier Yann Le Douaron, ancien du Peninsula et du Plaza Athénée, envoie une poire Belle Hélène, la poire pochée à l'eau de vie de poire, creusée et remplie d'une glace à la vanille, pâte à cigarette amande en escorte, une sauce chocolat noir Guarana 70% versé sur le dessus et, cerise sur le gâteau si l'on peut dire, une divine chantilly en crescendo planant, le tout à déguster les yeux fermés. Si l'on n'a pas envie de quitter trop vite ce cocon gourmand pour se retrouver dans le tourbillon des grands boulevards, on peut descendre au sous-sol boire un verre et écouter de la musique, et, pour les amateurs de cigares, pouvoir fumer de bons havanes dans le cigare-lounge. Ouvert depuis septembre, Jean-Edern Hurstel semble déjà avoir trouvé sa vitesse de croisière, les convives au rendez-vous, l'équipage du navire Edern à son poste, une cuisine érudite, vivante et passeuse d'émotions dans les assiettes, bref cette nouvelle table risque bien de mettre tout le monde d'accord...

Ce que l'on déguste:

La sardinettes du pays Basque, citron confit, cébette, piquillos. Le ceviche, daurade royale, agrumes, concombre, avocat. Le cabillaud de ligne vapeur, artichauts poivrade, vadouvan, coquillages. La quenelle de brochet comme à l'Auberge de Floris. La côte de veau de lait, macaroni, cèpes, échalote grise confite. Le crémeux Guanaja, tuile croustillante, glace sarrasin. La tarte aux pommes, caramel onctueux, glace à la confiture de lait.

Infos pratiques :

Edern.
6 rue Arsène Houssaye.
75008 Paris.
Tel. 01 45 63 88 01.
www.edern-restaurant.com



Sur la route des vins de Somontano,
Espagne

Sur la route des vins de Somontano



Restaurant Casa Pardina, Alquézar



Restaurant Casa Pardina, à Alquézar, province de Huesca. Surement le meilleur restaurant de ce village très touristique, porte d'entrée de la Sierra de Guara et des gorges de la Vero River. Accueillis par Ana, maîtresse des lieux et cheffe, toute en faconde et gentillesse, que du bon, du frais, du généreux! A gauche, superbe salade avec, entre autres, la très goûteuse tomate rose de Barbastro. L'huile d'olive est produite par le mari d'Ana, cheffe du restaurant Casa Pardina. Avant le repas, dégustation de plusieurs huiles d'olive locales. **1** Le chevreuil, escorté avec conviction par un oignon entier confit, figue et pruneau, se met sur son trente et un, imparable de tendresse. Le gibier est très présent dans la région, cerf aux dattes, prunes et miel ou civet de sanglier font le bonheur des amateurs. On peut aussi se régaler d'une queue de boeuf au Porto, marrons et jus d'orange ou de côtes d'agneau d'Alquézar. **2** Le village médiéval d'Alquézar, classé monument historique en 1982, avec la collégiale forteresse de Santa Maria la Mayor, unique, en Aragon, pour ses délicates fresques gothiques qui ornent les murs du cloître. Les Maures y avaient érigés un château en 851, pour verrouiller la frontière nord de al-Andalus. **3** Ana, la cheffe du restaurant Casa Pardina. **4** Toute en couleurs, dorade au top, cuisson aux petits oignons, figue et orange en bodyguards.

Restaurant Casa Pardina. Calle Medio, 22145 Alquézar, Huesca, Espagne. www.casapardina.com

Sur la route des vins de Somontano



Restaurants

Casa Pardina.

Calle Medio, 22145 Alquézar, Huesca, Espagne.
www.casapardina.com

El Trasiego.

C'est le restaurant de l'AOP Somontano ou officie le chef Javi Matinero, un chef à la cuisine persuasive, créative, enthousiasmant les papilles. Riz crémeux aux champignons, cannellonis de queues de boeuf primé et autres assiettes fricotant avec l'excellence font le bonheur du genre humain. En dessert, claque immédiate pour un homérique et inoubliable torrija (pain perdu) caramélisé au...caramel, noix et crème glacée. A lui seul vaut le déplacement!
 Conjunto de San Julian y Santa Lucia, Av. de la Merced, 64, 22300 Barbastro.
www.eltrasiego.com

Bodega del Vero.

En plein centre de Barbastro, épicerie produits frais au rez de chaussée, restaurant au sous-sol, dans une ancienne fabrique de chocolat. Cadre plein de charme et convaincante cuisine familiale.
 Calle Romero, 13, 22300 Barbastro.
www.rutadelvinosomontano.com

San Ramon del Somontano.

En plein centre de Barbastro, élégante et raffinée cuisine aux assiettes précises et séductrices.
 Calle Academia Cerbuna, 2, 22300 Barbastro.
www.hotelsanramonsomontano.com

Bodegas.

Sommos.

www.bodegasommos.com

Enate.

www.enate.es

Fabregas.

www.bodegasfabregas.com

Pirineos.

www.barbadillo.com

Vinas del Vero

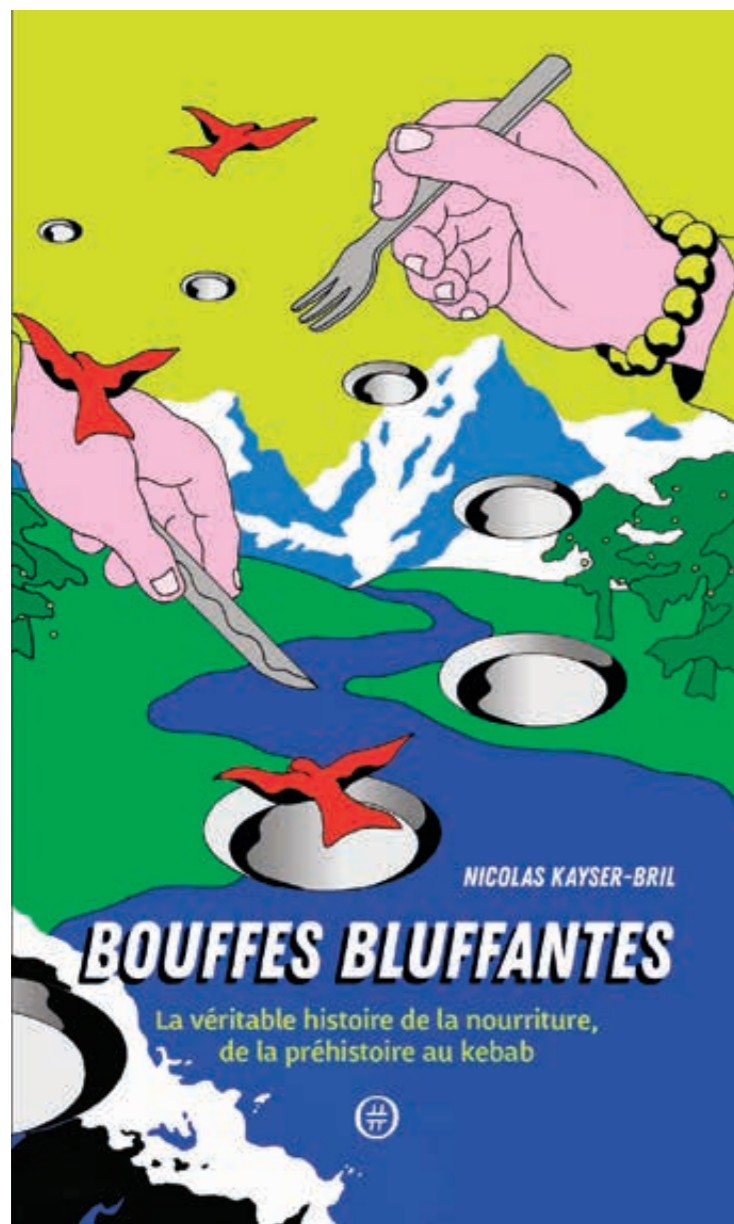
www.vinasdelvero.es

Créée en 1984, l'appellation d'origine **Somontano** a comme capitale la ville de Barbastro, dans la province de Huesca, au nord de l'Espagne. Les vignes de l'appellation s'étagent entre 350 et 1000 mètres d'altitude, la chaîne des Pyrénées en toile de fond. De grandes bodegas comme **Sommos** (photo pages 42/43) font aussi partie du paysage, introduisant dans le vignoble une architecture futuriste. Ici tout a commencé en l'an 2000 sur une terre sans vignes, avec des travaux pharaoniques. La cave ouvre en 2008. Process automatisé, véhicules récoltant le raisin dirigés par satellite, vignes donnant 4500 pieds par hectare, on est bien loin du vigneron traditionnel. 200 hectares d'un seul tenant plus 100 autres hectares forment le territoire de Sommos. La cave en verre et acier inoxydable a l'allure d'un vaisseau spatial tout droit arrivé d'un autre univers. Salle de projection, restaurant, winebar, salle/atelier de dégustation font partie intégrante du concept.

C'est une autre grande bodega qui nous attend, Enate. Fondée en 1991, **Enate** travaille sur 600 hectares de vignes. Le lieu, cave, bureaux, chaîne de montage, salle de dégustation et musée (toutes les étiquettes sont créées par des artistes) s'étend sur 12000 m2. La gamme des vins est très large, le prix départ cave va de 4,50 euros pour les vins compagnons des tapas aux cuvées Uno, 18 mois en barrique, à 295 euros le flacon. La cave produit 2,5 millions de bouteilles par an, 70 % sont bues en Espagne et 30% à l'exportation.

A l'opposé, Gonzalo Alcade **Fabregas**, 34 ans et 5e génération d'une bodega fondée en 1883, produit 120 000 bouteilles par an sur 30 hectares, en grenache, moristel, sauvignon, syrah...

On peut aussi citer la cave **Pirineos**, l'un des fondateurs de l'AOC Somontano, une coopérative de 200 viticulteurs, avec, entre autres, les raisins d'ici, moristel et parraleta. On goûte au Moristel Principio, venant de pieds de vigne vieux de 150 ans. Autre grande bodega, **Vinas Del Vero**, fondé en 1986, produisant trois marques sur 1000 hectares dont 48 de vieille grenache.



Bouffes bluffantes

Dans un livre bref et stimulant, Nicolas Kayser-Bril, datajournaliste de formation, gratte derrière les mythes culinaires. Il tente, par exemple, de savoir pourquoi le camembert est le fromage national ? Pourquoi le kebab est particulièrement implanté en Europe ? Pourquoi la pomme de terre, d'abord rejetée, s'est finalement imposée ? Il nous rappelle que les pâtes n'ont pas été apportées en Europe par les Italiens mais par les Arabes, nous apprend que le saumon des sushis japonais a été imposé par les pêcheurs norvégiens, que les Juifs ont sauvé le foie gras ou que le marketing et le story telling culinaires ne datent pas d'aujourd'hui ! Il décortique aussi comment l'alimentation est souvent un enjeu et un instrument de pouvoir politique, économique, religieux, ou militaire. Un ouvrage qui se présente en chapitres courts, érudits et légers, agrémentés de quelques conseils de cuisine. À grappiller comme autant d'amuse-bouches qui vous ouvriront l'appétit vers plus d'envies de savoir !

Gastronomica : Nicolas Kayser-Bril, comment avez-vous eu l'idée d'écrire cet essai ?

Nicolas Kayser-Bril : Après avoir fermé Journalism++, l'agence de journalisme de données que j'ai dirigée pendant six ans, j'ai envisagé de me lancer dans la restauration. J'ai demandé à mon ami Paul Boudier*, cuisinier de grand talent, de me prendre en stage dans le restaurant dont il s'occupait, au sud de l'Italie. L'expérience n'a pas été concluante pour ma réorientation mais, en cuisinant, en discutant avec des chefs, je me suis posé une foule de questions, non pas sur le « comment » de la cuisine, mais sur le « pourquoi ». Le discours était souvent : « c'est une tradition ». J'ai cherché à savoir ce qu'il y avait derrière ce discours, derrière les belles – et souvent fausses – images de l'histoire culinaire. Ma curiosité de journaliste et mon goût de l'Histoire ont fait le reste. Ce petit livre apporte des réponses et des hypothèses à certaines des questions auxquelles je me suis confronté, et essaie de remettre un peu de vérité historique dans tout ça, quitte à casser un peu les mythes.

G : Est-ce que la France, pays où l'imagerie collective autour de la gastronomie est forte et où il est parfois difficile de s'y attaquer, est plus génératrice de ces « belles histoires culinaires », où est-ce que c'est partagé ailleurs ?

N K-B : La France n'est pas la seule à inventer des fables autour de l'origine d'un plat. Car souvent, il y a derrière une raison politique (directe ou au sens large). Par exemple, la pizza Margherita, en Italie. Une des pizzas les plus connues ! La légende (en partie vraie) raconte que la reine Margherita (Marguerite de Savoie), visitant le pays, en 1889, a voulu absolument manger de la pizza, qui était clairement, à ce moment-là, un plat de pauvre. Elle en fit un de ses plats favoris et s'affichait volontiers un peu partout mangeant de la pizza. Un chef napolitain lui en aurait cuisiné une aux couleurs de l'Italie (basilic pour le vert, mozzarella pour le blanc, tomate pour le rouge) et lui aurait donné le nom de la reine (Margherita). Ceci rendit et la reine et la pizza encore plus populaires, on s'en doute. Mais derrière le folklore, si cette anecdote a largement été répandue, dès cette période, c'est aussi parce que ce geste avait un sens politique : non seulement symboliser l'unité du peuple et de sa reine, mais aussi renforcer l'unité politique du pays, quand l'unité italienne était encore très fragile. Mais, ça, l'anecdote l'a gommé...

G : Vous montrez très clairement aussi comment l'économie, la recherche d'enrichissement sont des facteurs puissants pour développer un produit et ses mythes. Par exemple, comment les surplus de saumon norvégien ont fini par devenir une base de sushi, alors que les japonais se méfient du saumon (et des pollutions qu'il véhicule). Ou comment le kebab, jugé « exotique », se développe en Europe, en partie par anti-américanisme, dans le souci de trouver une alternative à la mal-bouffe américaine tout en restant dans un système de restauration rapide.

N K-B : ... Ou comment des plats « régionaux » et prétendument typiques apparaissent avec le tourisme ! Ce qui est certain, c'est que ces raisons économiques existent depuis très longtemps. Et qu'elles sont souvent à l'origine du développement de tel ou tel aliment. Le cas du paprika est édifiant. Emblème de la Hongrie, entouré de toute une histoire, il est arrivé par les Ottomans, qui l'ont ramené d'Inde. Aujourd'hui encore, la plupart des gens croit que les piments sont d'origine orientale ou asiatique. Mais les piments sont venus... d'Amérique du sud ! Ce sont les Portugais qui les ont, moins de 10 ans après la découverte des Amériques, transplantés en Inde. À l'époque, les Portugais ont une forte mainmise sur le poivre, très lucratif, qu'ils cultivent et exportent de leurs comptoirs indiens. Or, le piment, qui joue un rôle similaire dans la cuisine, est, lui, bien plus facile à produire et transformer, et donc bien moins coûteux. L'arrivée des piments en Inde, puis en Europe, est donc dû, à la base, à une cause économique !

G : Hormis quelques travaux confidentiels d'historiens, il semble qu'on trouve finalement peu d'ouvrages sur cette « vraie » histoire de l'alimentation. Pourquoi ?

N K-B : C'est d'abord un problème de sources. Les historiens disposent de peu de sources fiables qui attesteraient de façon toujours certaines de la réalité des origines de tel ou tel aliment. Et plus on remonte dans le temps, plus c'est compliqué : la nourriture ne se conservant pas, les archéologues ont du mal à retrouver trace sinon des aliments, du moins de la manière dont ils étaient cuisinés ou utilisés. Et nous sommes contraints, parfois, de n'avancer que par hypothèses.



Nicolas Kayser

La seconde raison, à mon sens, comme j'essaie de le montrer dans ce livre, c'est que, par sa place sociale, économique, religieuse, la nourriture est un domaine bien plus politique que ce que l'on imagine et a permis, permet encore, d'asseoir un pouvoir. Quand on remet en cause le folklore et les mythes qui s'y rattachent, on sent vite qu'on est sur un terrain sensible ! D'ailleurs, le livre a créé quelques remous, certains jugeant impensables que je rappelle que les Arabes ont fait connaître les pâtes en Europe bien avant que les Italiens les développent à grande échelle !

* Paul Boudier, ancien second d'Iñaki Aizpitarte au restaurant « Le Chateaubriand », a burlingué à travers les cuisines du monde. Il ajoute son grain de sel à la fin de certains chapitres et distille ses conseils culinaires avisés et originaux.

Bio-biblio gourmande

Nicolas Kayser-Bril, 30 ans, est le cofondateur de l'agence spécialisée dans le journalisme de données Journalism++. Pionniers du secteur, en France et en Europe, il a mis en place le pôle « datajournalisme » chez OWNI - média d'enquête, de reportage et de data-journalism, dédié aux cultures numériques ainsi qu'aux nouveaux enjeux de société. Il est également enseignant à l'université de Neuchâtel et a coordonné la version française du « Guide du Datajournalisme » (éditions Eyrolle, 2013).

Bouffes bluffantes. La véritable histoire de la nourriture, de la préhistoire au kebab, éd. Nouriturfu, 2018

A la cave



« Jurassique » 2015

Saumur blanc
Le Pas Saint Martin
Laurent Charrier
Doué-la-Fontaine

Chenin 100%

Vin blanc issu du terroir Saumurois, sur des sols de silex et calcaire du Jurassique. Laurent mène son domaine en culture biologique et vinifie sans intrants (très léger sulfite), ni chaptalisation.

Élevé 1 an en fûts, cette cuvée de Chenin exprime une élégante complexité de fruits blanc, d'agrumes ainsi que des fines notes toastées apportées par l'élevage. En bouche, un joli gras suivi d'une minéralité se prolongeant sur des notes salines.

Ce vin blanc au caractère ligérien affirmé vous accompagnera pour vos repas de fêtes, sur des poissons de Loire au beurre, sur des langoustines snackées et son jus, ou bien même sur une volaille crémée. C'est un vin élégant et raffiné, un beau chenin de chez nous.

«Emilien» 2016

Côtes de Bordeaux - Château Le Puy Saint-Cibard - Gironde.

Issu de vignes (bio) complantées de merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec et carménère, Emilien est un vin obtenu par «infusion» dans des foudres et des barriques anciennes pendant 24 mois. Son nez est fruité avec des arômes de fruits rouges bien mûrs à dominante cassis, groseilles et aussi amandes brûlées. Bouche ronde, pleine, délicate, tannins veloutés avec une finale longue et agréablement complexe. Mais c'est la grande finesse de cette cuvée qui vous surprendra le plus et vous fera voir le Bordelais sous un autre angle. 2016, millésime d'exception dans la région nous permet de déguster ce vin aussi bien jeune, grâce au velouté de ses tannins qu'attendre plusieurs décennies pour en déguster toute la profondeur du terroir.

Emilien n'est pas filtré, vinifié sans intrants et à peine sulfité. Il est l'accompagnement naturel des mets aussi bien de la cuisine de famille que des mets les plus délicats. Une petite merveille de douceur et de délicatesse.



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, Caviste libre et engagé depuis 1999 Spécialiste en vins naturels et défenseur d'une viticulture propre et durable.

Champagne Ayala le blanc de blancs 2012

La quintessence du Chardonnay dans une année d'exception. La cuvée le Blanc de Blancs, élaborée en quantités limitées et uniquement dans des millésimes d'exception, exprime à merveille toute la noblesse du chardonnay issu des meilleurs crus de la Côte des Blancs. Son long vieillissement en cave pendant 6 ans, sa trame empreinte d'une remarquable minéralité et son dosage faible en font un vin de haut vol, aussi à l'aise sur une table gastronomique que seul pour un apéritif épicurien.
www.champagne-ayala.fr



PARAGON 2015

Paragon est une sélection parcelle du vignoble de Landiech, dans l'appellation Cahors, 100% Malbec. Son nom, issu de «Paragon», terme définissant un modèle, un idéal, une pierre sans défaut, illustre la recherche constante de perfection du Château Lagrézette. Cette cuvée est l'expression parfaite du Malbec. En bouche, ce vin de caractère possède une grande structure tout en restant très élégant grâce à une parfaite maturité des tannins et à la maîtrise des extractions. Il laisse présager d'un très grand potentiel.

Paragon 2015 est vendu au prix moyen de 160 euros.
www.chateau-lagrezette.com



VEUVE AMIOT

Partageons nos passions

Visite & Dégustation gratuites

www.veuveamiot.fr St-Hilaire - St-Florent

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

POLYCAVE
CONSTRUCTEUR DE CAVES À VIN

Votre future cave, ronde ou rectangulaire ?

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

Actus,
restaurants,
recettes

www.gastronomica.fr

GASTRONOMICA ®

depuis 2007