

GASTRONOMICA



N°46

Angers / Nantes

Chéri Cherry*

Bienvenue
à Angers!



*Chéri
Cherry
5 cl Guignolet
d'Angers
1 cl gin
8 cl Tonic

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



Nishikidôri

www.nishikidori.com

TOUTES LES SAVEURS TRADITIONNELLES DU
JAPON DANS VOTRE ÉPICERIE JAPONAISE



OFFRE DÉCOUVERTE
-10% SUR VOTRE COMMANDE
CODE : LOVENISHIKI

*OFFRE DÉCOUVERTE NISHIKIDÔRI, BÉNÉFICIEZ DE 10% DE REMISE SUR VOTRE COMMANDE AVEC LE CODE : LOVENISHIKI DANS VOTRE PANIER JUSQU'AU 15/04/2023 SUR WWW.NISHIKIDORI.COM. DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES, COMPTES PARTICULIERS UNIQUEMENT, 1 FOIS PAR COMPTE, OFFRE NON CUMULABLE, NON RÉTROACTIVE, NON APPLICABLE SUR L'ALCOOL, LA LIBRAIRIE, LES DATES COURTES, LA CARTE CADEAU, LES PROMOTIONS EN COURS. EXCLU WEB.

NISHIKIDÔRI 140 RUE GEORGES GUYNEMER 44150 ANCENIS

+33 (0)2 40 83 33 99

WWW.NISHIKIDORI.COM



COINTREAU

ANGERS • FRANCE • 1849



DÉCOUVREZ NOTRE BOUTIQUE

CARRÉ COINTREAU — Z.I St Barthélemy d'Anjou
2 Boulevard des Bretonnières, 49124 St Barthélemy d'Anjou
T 02 41 31 50 50 | cointreau.com

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

Edito

Après ces années étranges et plutôt anxiogènes, covidiennes pourrais-t-on dire, voilà que la guerre en Ukraine nous replonge dans la stupeur et le doute quant au futur. Dans la restauration, les spéculateurs de tous poils en profitent pour faire grimper les prix des matières alimentaires et non-alimentaires, le beurre, le blé, les énergies nécessaires à faire tourner une cuisine, rajoutez à cela l'énorme problème de manque de personnel(s) et sachez qu'une assiette qui arrive sur votre table tient aujourd'hui du miracle. On vient au restaurant pour se régaler, se détendre, à deux ou avec des amis, et le but du cuisinier est bien de vous extraire un peu du quotidien, de vous procurer du plaisir sans jamais, lui, montrer son quotidien, son « parcours du combattant », alors chapeau bas pour leur ténacité, leur courage et leur désir de continuer à nous en mettre plein les papilles. Que cela ne nous empêche pas, chers lecteurs, de vous souhaiter de belles fêtes de fin d'année et que 2023 commence sous de meilleurs augures.

Luc Sellier.

Au menu

6/ En primeur Angers

8/ En primeur Nantes

12/ QG Gourmand...La Madeleine, Angers

18/ A la table de...Les Cadets, Nantes

22/ A la table de...Coté Cour, Angers

26 / A la table de...Pickles, Nantes

30/ A la table de...Château de Noirieux,
Briollay / Angers

34/ A la table de...Bairoz, Nantes

38/ Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

42/ Escapade...Hoya, Vannes

46/ Escapade...Le Grand Chaume,
Chaumont-sur-Loire

Gastronomica

N°45 Hiver 2022

Gastronomica - 15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée -
06 09 71 74 66 - Gastronomica est une marque déposée

Rédaction :

15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée

Fondateur et directeur de publication, textes et photos Luc
Sellier. Création : Achromac El Kouri Jean-Pascal 06 75 20 66 91
Contributions. Thierry Caquais/ Des Mets et des Mots.
Pages 36/39

Publicité :

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

Impression :

Dépôt légal à parution.



22



45

Couverture / photo Luc Sellier.
Restaurant La Grande Chaume. Chaumont-sur-Loire.

En primeur... à Angers

LE ROY RENÉ, ANGERS



En cette fin d'année 2022, on a tant besoin d'éprouver des plaisirs, petits ou grands. Vous êtes à la bonne adresse au 5 rue des Lices, au Roy René. Créée il y a 4 années par Michel et Marie-Paule, la boutique distribue les excellents produits de la confiserie du Roy René, une entreprise familiale créée en 1920 à Aix-en-Provence, possédant aujourd'hui le label prestigieux d'EPV (entreprise du patrimoine vivant). Le calisson, produit phare de la maison, est un mélange d'amandes broyées, de melon confit posés sur une feuille d'ostie nappé d'un glacage royal, devenu patrimoine immatériel gourmand de la ville d'Aix-en-Provence. Pour l'Histoire, le Roy René, né à Angers en 1409, s'éteindra à Aix-en-Provence à 71 ans, entre autres titres, il fut duc d'Anjou et comte de Provence. A la boutique, sur une idée de Michel et de Marie-Paule, est né le Calisson Cointreau, un mariage audacieux et surprenant, mêlant les amandes et les fruits confits avec un mélange d'écorces d'oranges douces et amères fourni par Cointreau, un travail entre les artisans confiseurs du Roy René et la Maison Cointreau. Cette année c'est le Pavé d'Anjou, une pâte de fruits artisanale, imaginée autour du mariage des oranges amères et des abricots avec la saveur Cointreau qui fera saliver les gourmands.

Le Roy René.
5, rue des Lices.
49100 Angers.
Tel. 02 41 96 45 20.



WINE NOT & PATACHÉE SOIRÉE DÉGUSTATION



Démarrer l'année tout en saveurs ! L'équipe de **WINE NOT** s'associe le temps d'une soirée au restaurant Patachée pour vous proposer une soirée dégustation.

Autour d'un accord mets et vins en 6 plats, le Chef Clément Veillon et votre Caviste vous accueilleront **le vendredi 20 janvier à 20h**, pour une soirée découverte sur le thème de la mer.

Nombre de place limité
Réservation obligatoire (uniquement via Patachée)

PATACHÉE & WINE NOT

116, avenue Pierre Mendès France
49240 AVRILLE
02 41 88 11 70
restaurant.patachee@gmail.com



WINE NOT
CAVE

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

WINE NOT
CAVE - BAR A VINS

28, av. P. Mendès France
49240 AVRILLE
Tél. : 02 41 37 90 60

Édition 2023

03.02 > 12.02

#foodAngers | foodangers.fr



FOOD'ANGERS

FESTIVAL



Food'Angers



angers loire
métropole
communauté urbaine



Quartier gourmand... à rue Copernic, Nantes

PIA VINO



Ouverte depuis cinq ans, **Pia Vino**, véritable caverne d'Ali-Baba proposant des trésors gourmands provenant exclusivement de producteurs italiens, contribue au rayonnement de la rue Copernic, véritable destination des gourmets nantais et pas que. Pour faire à la maison, Pia, la créatrice du lieu, propose le nec plus ultra des farines, venant d'un moulin près de Mantoue, la farine Pizza, avec un temps de pousse comme pour le pain, entre 8 et 12 heures, on peut faire de la foccacia (fougasse), la Manitoba, le top de la farine qui a une capacité à supporter des temps de levée très longs, entre 24 et 48 heures, avec moins de levure et rendant les réalisations très digestes. En photo, des cœurs de chicorée dans de l'huile d'olive, entre la texture de l'asperge et le goût de l'artichaut en un peu plus sucré, à déguster sur un plateau de charcuterie ou en direct à l'apéro, un enjôleur produit en direct des Pouilles, concocté par les frères Chironi. Au rayon des incontournables, la fameuse noisette du Piémont, vendue en vrac, la seule noisette classée au patrimoine mondial de l'Unesco, et le traditionnel panettone, pour finir l'année en beauté, nature, chocolat ou pistache, ont leurs aficionados. Le fait-maison fait recette : paninis, lasagnes, tiramisù, panna cotta, foccacia, minestrone... En frais, charcuterie, antipasti... animent joyeusement les soirées, à deux ou à plusieurs. Pour accompagner tous ces beaux produits, une quarantaine de vins représentant toutes les régions de l'Italie n'attendent plus que les convives.



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

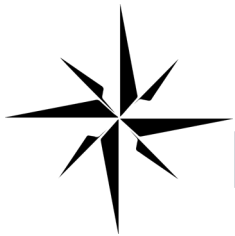
Ø SAUMON



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

La qualité dans la continuité, c'est ce que l'on peut dire pour **Vincent Gombert**, qui depuis dix ans régale les amateurs de saumon et autre caviar dans la gourmande rue Copernic. Le saumon tient toujours la vedette avec le best-seller des Îles Féroé, les irréprochables saumons bio d'Irlande et d'Écosse ne sont pas en reste pour aussi monter sur le podium. Depuis les débuts, Vincent Gombert tranche ses poissons devant le client, ici la transparence fait partie de l'ADN de la maison. Dans la même veine, le thon de l'île d'Yeu, l'anguille sauvage fumée ou les coquilles Saint-Jacques fumées de Normandie risquent fort de finir sur les tables en cette fin d'année. En nouveautés goûteuses, Vincent Gombert propose de la ventrèche de saumon ou de cabillaud pré-tranchée façon sashimi, marinée à l'huile d'olive. Dans la famille des œufs de poisson, truite, saumon sauvage, perles de harengs, attendent de chahuter les papilles. Dans la partie traiteur, ce sont des gambas à la méditerranéenne qui s'annoncent. Dans les best-sellers, le tarama blanc aux œufs de cabillaud estampillé O Saumon vous prend toujours par les sentiments. La boutique fait, année après année, les beaux jours du superbe caviar d'aquaine Sturia, en variétés Baeri et Oscietre. En épicerie, en nouveautés, voici la Marinaise, mayonnaise montée à l'huile de foie de morue, très moutardée, avec un très bon équilibre, riche en oméga 3, voici aussi l'huile d'olive vierge extra espagnole Masia El Altet, l'huile préférée de certains grands chefs. Comme d'habitude, on pense à commander...





LE COMPTOIR DES POIVRES

POIVRES ET ÉPICES AUTHENTIQUES

OFFRE DÉCOUVERTE

CODE: LOVECDP

dans votre panier

*OFFRE DÉCOUVERTE LE COMPTOIR DES POIVRES, bénéficiez de 10% de remise sur votre commande avec le code : LOVECDP dans votre panier jusqu'au 15/04/2023 sur www.lecomptoirdespoivres.com. Dans la limite des stocks disponibles, comptes particuliers uniquement, 1 fois par compte, offre non cumulable, non rétroactive. Exclu WEB.

-10%

SUR VOTRE
COMMANDE*

www.lecomptoirdespoivres.com



LE COMPTOIR DES POIVRES 140 rue Georges Guynemer 44150 Ancenis - +33 (0)2 40 83 33 33



Portrait. Aurélie Julliot-Ducouret, la fibre du vin



Si vous voulez rencontrer Aurélie Julliot-Ducouret, vous avez de grandes chances de la croiser à la cave du magasin Des Halles et des Gourmets, sur la route de Bouchemaine, à Angers, où elle exerce depuis 2016. Sous la houlette de Patrick Rigourd, caviste, sommelier, conférencier... et responsable de la cave, Aurélie Julliot-Ducouret travaille avec 1200 références.

Reconversion.

Après des études de langues classiques à Angers et différents emplois, c'est dans une totale reconversion que s'engage Aurélie, le monde du vin sera dorénavant son univers de prédilection. A la cave, elle travaille dans le respect du produit et de son environnement et est très attentive au suivi des clients. « *Je suis entre le vigneron et le client, je fais le lien entre les deux mondes. Quand les clients reviennent à la cave, c'est important de se rappeler ce qu'ils ont acheté pour pouvoir continuer à les accompagner sur d'autres vins et évoluer ensemble. J'aime faire comprendre le travail des vignerons et leurs histoires et terroirs. La partie conseil est importante* » assure la caviste. Sur ses propres choix, « *j'aime tout, j'aime quand c'est bon, je n'ai pas de vignobles préférés mais la Loire me plaira toujours* », précise la native de La Charité-sur-Loire.

La transmission.

Aurélie Julliot-Ducouret n'a pas les deux pieds dans le même sabot. A la chambre de commerce Pierre Cointreau à Angers, elle donne des cours sur la connaissance du vignoble pour de jeunes sommeliers en études de restauration, dans les Maisons de Quartier Saint-Léonard et des Capucins, en collaboration avec Jean-Michel Monnier, œnologue, maître de conférences associé à l'Esthva à Angers (faculté de tourisme, culture et hospitalité), expert en vins près la cour d'appel d'Angers, elle anime des clubs d'amateurs de vin. Toujours avec Jean-Michel Monnier, elle donne des cours du soir à l'Esthva à Angers et Saumur, avec comme par exemple la présentation du vignoble d'Azay Le Rideau et d'Amboise en Touraine. Pendant Food'Angers, elle est aussi active aux « Cavardages », des bavardages œnologiques, les cidres seront à l'honneur en 2023. La transmission est un élément important dans sa démarche.

Le commerce et toujours la transmission.

Pour Aurélie Julliot-Ducouret, le commerce c'est le contact en direct. « *La magie du vin c'est la rencontre, l'aventure de la rencontre, la convivialité, la facilité à discuter* ». « *C'est aussi revenir à l'essentiel, enlever le sentiment que c'est compliqué le monde du vin, amener les gens à ce qu'ils puissent dire ce qu'ils aiment, ce dont ils ont envie* », explique-t-elle. Elle se sent aussi privilégiée par ce métier.

“Nouvelles inspirations... Nouveau show-room”



Arthur Bonnet
Cuisine & Rangement •

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



BVCert. 6019325

Quartier Gourmand, La Madeleine, Angers

Maison Barthelaix.



Ce n'est pas encore cette année que l'on se privera des des savoureuses bûches d'**Angelina et Jean-Christophe Barthelaix**. En photo la Divine, biscuit joconde, croquant chocolat blanc, crémeux framboise avec fruits rouges et mousse myrtille, attend les gourmands. On a le droit de craquer aussi sur la bûche croquant amandes noisettes, sabayon lait Ghana, sabayon noir Madagascar sans oublier le pêchu soufflé Cointreau, crème légère Cointreau, écorces d'orange confites, biscuit cuillère. Les glaces ne sont pas en reste comme la meringue, parfait fraise, sorbet fruits rouges ou la classique omelette norvégienne (Grand Marnier/praliné). Le chocolat se montre séducteur, décliné en ganaches, en pralinés, en billes croustillantes... Les pains spéciaux : tourte de seigle, pain de seigle aux zestes de citron, pain noix, noisettes, muesli...seront les fidèles compagnons des repas de fêtes. On n'oublie pas, pour les petites faims, juste à coté, la Pause Madeleine.



Maison Barthelaix.
3, rue Saumuroise. Angers. 02 41 66 79 36.
La Pause Madeleine.
7, rue Saumuroise. Angers. 02 41 97 80 32.

Saveurs de la Madeleine



Après plusieurs mois de travaux, la place de la Madeleine fait peau neuve pour la fin de l'année, juste à temps pour aller chez **Brigitte et Bertrand Subileau** chercher les plats préparés et mijotés aux petits oignons pour les tables de fêtes et autres agapes. Dans cet antre du bien-manger, tout est fait maison. Ici, on épluche, on coupe, on taille et on cuisine. Tel est le crédo de la maison. Bertrand Subileau, cuisinier de métier, a toujours la passion chevillée au corps. Les produits nobles sont traités de façon impeccable, sans jamais oublier le plaisir du client : foie gras, escargots, saumon, coquilles Saint-Jacques, Saint-Pierre, bar de ligne...Adeptes des bons produits, majoritairement locaux et régionaux, le cuisinier-traiteur a bien sa place dans ce quartier gourmand. Le remède à la morosité c'est ici. Comme tous les ans, la carte de Noël est disponible à la boutique.

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

La Boucherie de la Madeleine



Année après année, c'est toujours la qualité qui prime chez **Yanniss Lusson**, offrant aux meilleures viandes un écrin à leur mesure dans la boutique, mettant les papilles des clients au garde à vous. Aujourd'hui, la grande majorité des animaux d'élevage proviennent des alentours de la Flèche, dans la Sarthe, comme le bœuf de Jérôme Rousiere du Gaec de l'Esnaudière. Le local permet une plus grande proximité entre le producteur et le boucher, favorisant une plus forte réactivité. D'où ses superbes et admirables côtes de bœuf que l'on peut déguster et partager sans vergogne mais aussi avec délectation. Pour les tables de fin d'année, le gibier est toujours de la fête, faisan, perdrix, cerf, sanglier de chasse, ainsi que les traditionnelles et goûteuses volailles, poularde, chapon, volaille de bresse, oie d'Anjou... La tourte angevine est toujours à l'honneur, la fameuse Gouline, tomme d'Anjou, crème, rillauds, échalote, champignons de Paris cultivés à Saumur et Côteaux du Layon, on n'oublie pas que la maison avait eu la médaille de bronze en 2019 au concours de la Gouline. Comme d'habitude, pensez à commander.



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

Olivier Pothin.



Après trois années d'absence, **Olivier Pothin**, de la boulangerie éponyme, revient sur la place et réintègre son ancienne boutique. Toujours amoureux de son métier, Olivier Pothin compte bien faire craquer de nouveau les amateurs de bon(s) pain(s) et autres pâtisseries. Pour les fêtes, la tourte au seigle pour aller avec les huîtres, le fameux pain miel et noisette, idéal pour escorter le foie gras. Une nouveauté avec le petit épeautre doré, un pain très faible en gluten. La boulangerie est cours d'agrément bio car une partie des pains sera 100% bio. Pour les fêtes, il faudra compter avec la bûche tout chocolat, mousse chocolat noir 65%, crémeux chocolat noir, biscuit tendre chocolat craquant Gianduja, ou la bûche mousse caramel zéphir (chocolat lait caramélisé), confit mangue passion, biscuit tendre Gianduja, croquant caramel beurre salé. D'autres gourmandises aussi hautement recommandables attendent les gourmands à la boutique !



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

GASTRONOMICA ON TOUR NO 17

Le jeudi 15 juin 2023 à partir de 20 heures
à l'hôtel Saint-Christophe à La Baule





Nathan Gourhand,
chef du Saint-Christophe
+ 4 chefs

**Renseignements
et réservations
02 40 62 40 00**

..... **Hôtel Saint-Christophe**
..... **1 avenue des Alcyons. 44500 La Baule-Escoublac**

En primeur...

Philippe Conticini et la Galette des Reines.



Cette année encore, **la Maison Conticini** et le média Les Eclairuses s'associent pour célébrer les femmes. Un soupçon de traditions, une pincée d'impertinence, et une bonne dose d'envie de casser les codes. Enfourez quelques minutes... C'est prêt ! La 3ème édition de la Galette des Reines est là.

Le chef Philippe Conticini conserve toutes les saveurs de la traditionnelle galette des rois que l'on aime tant : frangipane généreuse, pâte feuilletée inversée friable tout en y apportant de nouvelles dimensions en bouche avec un ingrédient régressif à souhait : le Gianduja. Un disque de Gianduja laissant s'échapper les arômes de la noisette et un disque de chocolat qui trouve sa place au cœur de la galette.

Après le goût vient la surprise qui se cache à l'intérieur : la fève. Au cœur de la galette se glissent 6 fèves ornées d'adjectifs forts : « Importante », « indispensable », « puissante », « unique », « essentielle », « nécessaire », à collectionner ou à offrir aux femmes que l'on admire.

Pour 6 personnes, 44 euros, dans les boutiques parisiennes Philippe Conticini.
www.philippeconticini.fr

La Belle de Brillet.



La Belle de Brillet est une liqueur élaborée à base de distillats de deux fruits, poire et raisin, issus de deux terroirs, l'Anjou, où sont produites et récoltées toutes les poires, et le Cognac. C'est Jean-Louis Brillet de la maison éponyme, dont les origines en Charente remontent au 17e siècle, qui crée en 1985 la liqueur à base de Cognac avec la poire Williams. Une liqueur respectueuse de la nature et sublimant l'aromatique de ses ingrédients : la poire, le Cognac et une touche de sucre infusée de vanilles fraîches de Madagascar.

La belle élaboration.

Toutes les poires proviennent d'une sélection d'une dizaine de vergers, éco-responsables et situés en Anjou, renommée pour l'arboriculture grâce à la richesse de ses sols et la clémence de son climat. L'équivalent de 18 poires est nécessaire pour réaliser 70 cl de Belle de Brillet. Le Cognac, lui, est issu d'un seul et unique vignoble, planté en cépage traditionnel ugni blanc, situé dans un terroir atypique Les Fins Bois, sur des côtes surplombant l'estuaire de la Gironde. Dans cet élixir sont proscrits additifs, colorants, caramel, arômes ajoutés ou alcool neutre.

La Belle de Brillet s'apprécie autant à l'apéritif qu'en digestif, sur glace ou en cocktail. La photo est le cocktail intitulé Ménage à 3, le classic old fashioned revisité, fruité et épicé, alliant poire, café et rhum. 5 cl de Belle de Brillet, 2 cl de rhum ambré, 1,5 cl de café (frais), 1 trait de bitter.

La Maison Brillet a rejoint au printemps 2020 le groupe familial Rémy-Cointreau.

AVEC METRO, VOTRE RESTAURANT PASSE AU DURABLE.

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

Pour mettre ses valeurs au service de ses clients, l'enseigne agit concrètement. Cela passe par une large sélection de produits locaux, de saison ainsi qu'une grande variété de poissons issus de la pêche responsable.

METRO propose également des solutions afin de réduire les déchets, agir sur les consommations d'énergie ou encore par la création d'un bureau d'études option green qui accompagne les restaurateurs dans l'aménagement de leur cuisine durable.

MON RESTAURANT
PASSE AU DURABLE

METRO, AU SERVICE DES GRANDS CHEFS.

Retrouvez-nous sur :

    [METRO.FR](https://www.metro.fr)

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

A la table de... Les Cadets, Nantes



Décor sobre, murs entre terracotta et saumon, hauts plafonds, tables à bonne distance les unes des autres, en entrant au 15, rue des Hauts Pavés, on perçoit une atmosphère incitant à la sérénité, où l'accueil n'est pas un vain mot. Aux commandes de ce cocon tranquille, un trio, Charles Bernabé, en cuisine, qui fut second à la Maison d'à Côté de Christophe Hay, Tristan Bernabé, en salle et à la cave, et Lucas Badé, cuisine et salle, tous les deux ex-Frenchie de Grégory Marchand à Paris.

L'océan à domicile.

On prend son ticket pour un voyage immobile et sensoriel. Un tartare de dorade, brunoise céleri rave travaillée aux algues kombu, agit comme une caresse salvatrice pleine de fraîcheur. En liquide escorte, Cendrillon, un blanc Touraine AOC 100% sauvignon blanc, du domaine de la Garrelière de chez François Pluzeau, fait corps avec l'assiette.

C'est l'océan à domicile avec des moules de Pénestin, les dernières de la saison (on est le 8 octobre) acoquinées avec des pommes de terre de la ferme urbaine nantaise de l'Alouette Rit, taillées style carpaccio, poutargue et pousses de moutarde, bouillon de poule. Les moules, iodé en embuscade, la pomme de terre, à la limite du moelleux, la poutargue accomplissant son travail de sape gourmand, les pousses de moutarde en avant-poste tonique, l'assiette s'affirme avec une soyeuse délicatesse, on est zen.

Tentation de la chair.

Un lieu jaune de ligne, superbement cuit, confit doucement dans un beurre noisette, joue au chef de bande, emmenant dans son onctueux sillage une persuasive aubergine en caviar et rôtie et une délicate farce fine de poisson roulée dans une blette, en enjouée et réussie accord terre et mer, un fumet de poisson parfume le plat, avant de disparaître par l'aller et retour du pain, le tout dans un maelstrom de douceur.

La tentation de la chair est grande avec une volaille d'Ancenis, le suprême cuit à basse température, la cuisse confite, entourée d'une cour expressée, duxelle de champignons, oignon rose d'Armorique confit, artichaut, crémeux de persil, jus de volaille rôti. Les cuissons de chaque produit sont au top, fondante pour le suprême, l'oignon, l'artichaut, enlevée pour le crémeux de persil, caressante pour la duxelle de champignons, dans un jeu de textures admirablement maîtrisé. En dessert, la betterave révèle qu'elle est aussi à l'aise en mode sucré que salé, ici confite dans un sirop et en sorbet, en sensation veloutée, le goût terreux n'apparaissant pas, figues, aussi les dernières de la saison, et ganache montée au chocolat, dans un mélange métisse et bien trempé. La toute jeune maison prend vite ses marques et devrait réserver de belles surprises dans un avenir qui s'annonce prometteur...

... **Les Cadets.**
... **15, rue des Hauts Pavés. 44000 Nantes.**
... **Tel. 09 86 57 01 46.**



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



LES ATELIERS CULINAIRES

AVEC DES ARTISANS ET CHEFS LOCAUX !

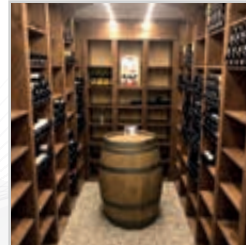
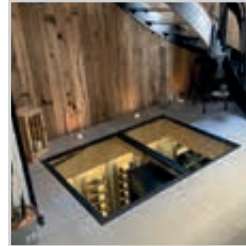
Cours de cuisine, team building sont
proposés au fil des semaines... et des sai-
sons, à sainte-Luce/Loire ou saint-Nazaire...

Inscription sur citedugout.fr

**SAISON
2022 -2023**



Depuis 1985, nous construisons et aménageons vos caves enterrées et hors sol pour vous garantir la conservation optimale de votre vin. Parmi nos caves ossature bois, préfa béton, Cave Bar et aménagements sur-mesure, nous trouverons, ensemble, le projet qui vous ressemble.



Z.A. Sainte-Anne - RN 165 44360 SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC
02 40 57 18 88 - contact@polycave.fr
www.polycave.fr



Actus, restaurants, recettes
www.gastronomica.fr



ANGERS

AVRILLÉ

2 Caves, un esprit d'équipe !

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

Caviste libre et indépendant depuis 1999



Et notre cave en ligne : www.winenot.fr



Volaille d'Ancenis, artichaut, oignon rose d'Armorique et persil.

Pour 8 personnes

Ingrédients.

Volaille d'Ancenis.

2 belles volailles.

Jus de volaille rôti.

2 carottes, 2 branches de céleri,
3 oignons.

2 verts de poireaux, ail, thym,
laurier.

Baie de genièvre, coriandre.

300 gr de beurre.

PM vinaigre de Xérès, poivre.

Crème de persil.

4 bottes de persil frisé,

200 gr de pousse d'épinard.

PM huile de colza, sel, poivre.

Garniture.

3 artichauts, 8 oignons roses
(petit calibre).

50 gr de graines de moutarde,

PM vinaigre, sucre.

Déroulement.

Préparation des volailles.

Habiller les volailles puis lever les cuisses et les suprêmes. Désosser les cuisses puis passer au sel pendant 2 heures, les dessaler à l'eau claire puis les cuire à 70°C

pendant 3 heures.

Rouler les suprêmes dans un film alimentaire, puis mettre sous vide avec ail, thym et laurier. Cuire à 57°C durant 2 heures puis réserver au frais.

Jus de volaille rôti.

Rôtir les carcasses et les ailerons des volailles dans un rondou. Ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix puis faire suer le tout. Mouiller ensuite à hauteur puis cuire pendant 8 heures à feu doux. Débarrasser puis réserver au frais. Dégraisser puis faire réduire le jus obtenu à demi-glace. Monter au beurre puis rectifier avec poivre et vinaigre de Xérès.

Crème de persil.

Equeuter le persil. Blanchir avec les pousses d'épinard pendant environ 8 minutes. Débarrasser en glaçante puis bien égoutter les herbes. Mixer finement puis monter la crème de persil avec un peu d'huile de colza. Rectifier l'assaisonnement puis réserver en pipette.

Garniture.

Tourner les artichauts puis cuire les

fonds d'artichaut en barigoule.

Réserver au frais. Tailler chaque fond d'artichaut en 6 quartiers, que l'on réserve. Confire les oignons roses en chemise sur un lit de gros sel à 160°C pendant environ 20 minutes. Oter délicatement la peau puis tailler délicatement chaque oignon en deux. Réserver au frais. Faire gonfler les graines de moutarde dans un peu d'eau vinaigrée et sucrée. Réserver.

Cuisson.

Conserver les cuisses et les suprêmes à 57°C. Rôtir les artichauts à la poêle puis finir avec les oignons au four à 160°C pendant 5 minutes. Lorsque la garniture est chaude, rôtir suprêmes et cuisses sur la peau.

Dressage.

Dans une assiette plate, déposer suprême et cuisse au centre de l'assiette. Disposer harmonieusement les quartiers d'artichauts, les oignons et la crème de persil et le jus de volaille que l'on coule au centre de l'assiette.



La Recette de...
Restaurant Les Cadets, Nantes.

A la table de... Côté Cour, Angers



Dans la Doutre, à Angers, c'est sans tambours ni trompettes et sans effets de mode que Côté Cour se révèle un endroit où gourmandise et plaisir vont de pair.

Ouvert depuis novembre 2021, c'est Guillaume Joly qui mène la barque, avec Boris Réthoré en chef de cuisine et Christophe Repussard. C'est le retour à la maison pour Guillaume Joly, angevin d'origine, qui après la France, Paris au Laurent et chez Alain Dutournier, Tours chez Bardet, La Chèvre d'Or à Eze, Georges Blanc, Troisgros, travaille 14 ans à Moscou, puis 7 années au Moyen-Orient entre le Park Hyatt d'Abou Dabi et le Kempinski d'Oman.

Voyage, voyage.

On retrouve justement les influences du Moyen-Orient par l'entremise de l'entrée, des aubergines baba ganoush (caviar d'aubergine libanais) aux herbes aromatisées, pignons de pin, chèvre frais, en caressant mélange de saveurs, qui donne envie illico de voyager autour de la grande bleue.

De l'audace assumée pour un duo en goguette gourmande, croustillant d'escargot et poulpe rôti, avec épinard, champignon, bacon et jus de volaille, croustillant en rouleau, le poulpe cuisson parfaitement maîtrisée, marquant sa tendre texture, l'escargot croustifondant de plaisir.



En phase sans emphase.

Il y a comme une sorte de bienveillance dans les assiettes de Côté Cour, on le ressent avec ce croustillant de pied de cochon, moutarde / estragon, champignons, purée de carottes, condiment champignon / noix / graines de courge et amande, piment jalapéño (Mexique), qui promet de ne pas manger atone, en goûts justement balancés. La maison continue dans le même registre, en grand classique détourné, un poulet aux écrevisses, la volaille cuite à basse température, une suave purée maison, une automnale et persuasive fricassée de champignons, cèpes et giroles, une divine sauce émulsionnée aux écrevisses, et l'affaire est faite, laissant le convive tout ravi, conquis par cette assiette aux accents revigorants et expressifs. En dessert, on finit sur un moelleux et réjouissant New-York cheese cake aux mûres, le fruit bien présent. La cuisine est en phase avec l'accueil bon enfant de Guillaume Joly et de son équipe, une cuisine sans emphase mais sacrément gourmande.

..... **Côté Cour**
..... **7, rue de la Tannerie. 49100 Angers.**
..... **Tel. 02 41 88 18 32**
..... **www.cote-cour-angers.fr**





Cheesecake aux mûres

Pour 8 personnes

Cheesecake :

175 gr de spéculos
100 gr beurre pommade

Broyer les spéculos et mélanger avec le beurre pommade. Etaler de façon régulière au fond d'un moule préalablement beurré et recouvert de papier cuisson. Laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur.

1 œuf, 115 gr de sucre,
20 gr de maïzena.
Pâte de vanille ou extrait de

vanille. 150 gr crème liquide
35%. 375 gr Philadelphia
cream cheese.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Verser sur la base spéculos.
Cuire 25 à 30 minutes à 185°
au bain-marie.

Purée de mûres :

250 gr de mûres,
80 gr de vin rouge type
Banyuls. 1 bâton de cannelle,
½ gousse de vanille. 1 anis

étoilé,
100 gr de sucre.

Mélanger tous les ingrédients
et laisser cuire jusqu'à
obtention d'une consistance
de purée.
Laisser refroidir.

Dresser.



La Recette de...
Côté Cour, Angers

A la table de...

Pickles, Nantes

Pickles, créé en 2014, c'est le monde selon Dominic Quirke, dans le sentiment d'un travail d'introspection, avec un maximum de réflexion et de spontanéité pour que le clash du goût et de l'idée fasse son effet, dans les bribes d'un puzzle mental d'un cuisinier visionnaire, proposant son propre regard, sincère, jusqu'au-boutiste.

A Pickles, on choisit ses accords, soit avec des vins, soit avec des mocktails, la très bonne idée. La connivence entre liquide(s) et solide(s) frappe juste. Comme le mocktail mirabelle / pomme / citron vert, rondeur du fruit, pulpe de la mirabelle, acidulé et peps en avant, avec une langoustine préservée dans son intégrité, maquereau idem, pomme de terre eden, fruité vert (huile d'olive) de Xavier. Pour l'accord avec le vin, c'est un Muscadet de Marc Penot, Miss Terre 2020, vivifiant, qui fait le lien. On poursuit sur des accents sudistes avec un démentiel poulpe fumé, consommé de chorizo et poivron bio fermenté en parfaits complices, entrant en résonance avec un onctueux gaspacho, tomates / poivron rouge / concombre.

Evidente.

On ne s'arrête pas en si bon chemin. Un bar de ligne, le poisson mariné dans une poudre d'agrumes et gingembre, cardamome, sumac, le salin du poisson faisant la paire avec l'acidité du pamplemousse, on rajoute carotte des Anges et oignon rose, fumet d'arêtes en sus, et voilà une assiette presque cinglante, tellement évidente, en face pomme /

orange / menthe, le jus d'orange infusé dans des feuilles de menthe pendant une journée, comme un prolongement naturel de l'assiette.

L'alchimiste.

La technique est là, toujours au service d'une liberté d'expression, Dominic Quirke l'alchimiste déroule le tapis rouge pour les papilles avec le veau Nantais bio, choucroute, shiitake fermenté, algues du Croisic, le veau de Benoit Rolland de Bouguenais (Nantes), en filet et tartare, ce dernier enroulé d'une feuille de laitue de mer, le tout lié avec un caviar d'algues (Ferme du Croisic / Les jardins de la mer), la choucroute maison, chou fermenté pendant 4 semaines à température ambiante, cuisinée avec du gras de canard, les shiitake de la Ferme Urbaine de Nantes aussi fermentés, une assiette qui déchire, ça sent l'automne mais pas triste l'automne, festif. Le mocktail est à la hauteur, incroyablement raccord avec le plat, intitulé Merlot Fizz / raisin / verjus / eau gazeuse, le sirop de raisin merlot infusé au thym avec du verjus et allongé à l'eau gazeuse, on est de nouveau bluffé par la justesse des accords. En coup de grâce, chocolat noir, betterave, framboise et miso en duo avec un mocktail myrtille / thé noir / yaourt grec avec tonka rapé, ou, dans l'accord mets et vins, avec Douce Folie de chez Distiloire, un émoussillant Vermouth aux 14 plantes (gentiane, camomille...). Totalement personnelle, totalement lisible, Dominic Quirke fait une cuisine aux associations où chaque texture répond à l'autre, avec netteté, intensité, dans un singulier dialogue.

⋮ **Pickles.**
⋮ **2, rue du Marais. 44000 Nantes.**
⋮ **Tel. 02 51 84 11 89.**





Veau Nantais

Algues du Croisic, Shiitake, Choucroute

Pour 4 personnes

Choucroute

Chou Fermenté

Chou Blanc 1kg - Sel Non-Traité 100g - Clou de Girofle 10 pièces
Coriandre en Graines (torréfiées et concassées) 10g - Anis Étoilé 5 pièces (à préparer 1 mois avant)

Dans une casserole, à feu doux, chauffer légèrement 500ml d'eau pour y faire fondre le sel. Hors du feu, ajouter 1,5L d'eau et les aromates. Laisser refroidir. Émincer le chou. Le placer dans un grand bocal ou un seau. Ajouter l'eau salée aux aromates. Recouvrir d'un papier sulfurisé au contact. Fermer avec une couvercle hermétique, recouvert de film alimentaire. Placer un poids dessus. Laisser fermenter pendant 4 semaines à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après 4 semaines, retirer le couvercle et le papier sulfurisé. Vérifier la texture du chou au toucher qui doit être ferme. Éventuellement ôter le chou qui serait mou. Goûter afin de vérifier qu'il ne soit pas trop salé. Au besoin rincer 3 fois le chou.

Chou cuisiné en Choucroute

Oignon 50g - Ail 1 gousse
Laurier 1 feuille - Baies de Genièvre 4 - Gras de Poulet fumé (ou gras de canard simple) 40g
Pomme acidulée 50g - Pomme de Terre 25g - Muscadet 75ml

(Les proportions de la choucroute sont sur une base de 500g de

chou fermenté. Vous pouvez les adapter proportionnellement au poids réel de votre chou fermenté) Émincer l'oignon. Éplucher et laver la pomme de terre. Tailler la pomme de terre et la pomme (non épluchée) en bâtonnets. Râper l'ail. Faire fondre le gras de poulet fumé dans une casserole. Ajouter l'oignon émincé, le laurier et le genièvre. Faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter la pomme et la pomme de terre, et faire rissoler 5 minutes. Ajouter le chou fermenté et l'ail. Remuer afin que tous les produits soient enrobés du gras fumé. Ajouter le muscadet. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le chou, les oignons, les pomme de terre et les pommes soient tendres (mais pas trop). Réserver au frais.

Purée Shiitake Fermenté

Shiitake frais équeuté 500g
Sel non-traité 2,5g
Huile d'Olive douce 50ml

Mélanger les têtes de shiitake avec le sel non-traité et ranger dans un bocal ou dans un sac sous-vide. Après 2 semaines de fermentation à température ambiante (à l'ombre), débarrasser le bocal (ou sac sous-vide), avec le jus de fermentation qui développe pendant la fermentation, dans le bol d'un Thermomix. Mixer avec l'huile d'olive à vitesse 10 pendant 2 minutes. Débarrasser dans une

pipette et la réserver au frais.

Tartare de Veau Nantais aux Algues du Croisic

Noix de veau Nantais 100g
Échalote ciselé 40g
Caviar d'Algues de la Maison Jean-Marie et Valérie Pedron 50g
Ail râpé 1 gousse - Sel PM
Nori 1 feuille

Tailler la noix de veau en petits dés et mélanger les avec les échalotes ciselés et le caviar d'Algues du Croisic. Ajouter l'ail râpé et, éventuellement, du sel. Réserver au frais, avec une feuille de papier film au contact.

Rouler le tartare dans une feuille de nori, comme un maki.

Jus Champignon

Shiitake déshydraté 100g
Eau Bouillante 2L
Kombu séché 3 feuilles
Champignon Paris 2kg
Oignon Jaune 5 gros
Ail 10 gousses
Beurre demi-sel froid en cubes 200g
Bouillon de Légumes 2L
Vin Blanc 1L

Laisser tremper les shiitakes et les feuilles de kombu dans l'eau bouillante pendant 2 heures, avec une assiette sur les shiitakes (afin de les garder sous l'eau). Réserver les shiitakes, filtrer le bouillon shiitake avec un chinois et réserver-le.

Réserver le kombu pour une autre recette. Couper les Oignons jaunes en 2 dans le largeur. Dans une poêle chaude, sans huile, placer les oignons sur la face coupée afin de les « brûler ». Débarrasser-les lorsque la face soit complètement noire (ceci apportera de la couleur et de l'umami à notre jus de champignon). Réserver-les. Dans un grand sautoir, avec de l'huile, faire colorer les quartiers de champignon de paris. Il faut éviter

de travailler trop de champignon de paris en même temps puisque l'on générera trop d'humidité pour pouvoir colorer les champignons. A chaque fois que vous débarrassez les champignons de paris, déglacer d'abord avec 50ml de vin blanc. Réserver le tout pendant les cycles de coloration et déglacage. Une fois tous les champignons colorés, remettre-les dans une casserole avec l'oignon brûlé, l'ail, les shiitakes. Ajouter le vin blanc

qui reste, chauffer à ébullition et ensuite laisser réduire presque à sec. Mouiller avec le bouillon de légumes, porter à ébullition et laisser frémir, à couvert, pendant 3 heures. Débarrasser et filtrer le bouillon dans une casserole. Porter à ébullition et ensuite laisser réduire à un quart de volume. Gouter, rectifier et monter au beurre.



La Recette de...
Dominic Quirke, Pickles, Nantes

A la table de...

Le Château de Noirieux, Briollay / Angers

Légumes d'automne en crus et cuits, pickles pamplemousse et panais, consommé de légumes en gelée, radis, marrons, carottes, dans leur expression première et originelle, le chou-fleur croquant, le pamplemousse sur un nuage, les senteurs viennent mettre les sens en éveil, la nature omniprésente. On est ici au château de Noirieux, un Relais & Châteaux à quelques kilomètres d'Angers, grand parc donnant sur la Vallée du Loir, comme une oasis de calme et de sérénité. Depuis avril 2022, c'est Lilian Grimaud, que l'on a connu étoilé à Cholet, qui est le chef exécutif du lieu. Ses assiettes sont raccord avec l'endroit, élégantes et classieuses, mais aussi enjôleuses et jubilatoires.

Démence onctuosité.

C'est le ris de veau / homard façon royale, pince en tempura, médaillon et citron caviar, qui ouvre le bal dans la grande salle du restaurant. La pince, festive, superbe de croustillance, le homard en médaillon qui se la joue grand prince, séducteur, la farce ris de veau et homard cuit très longuement à la royale, en démente onctuosité, vinaigrette de yuzu et crème de corail en délicates escortes. Derrière l'intitulé sandre / échalote / œufs de brochet, on a un blanc de sandre, la cuisson extra, parfait de texture, comme enveloppante, une diabolique et régalande pomme de terre infusée au safran avec ses divins

œufs de brochet, rien qu'elle vaut le déplacement, une malicieuse chips d'échalote s'amuse, craquante. En liquide, un Viogner 2020 « la Bonne Etoile », en direct de l'Ardèche, couronne le tout.

La valse du bonheur.

La prochaine danse, c'est un Saint-Pierre poché au beurre, mousse jus de langoustine, fleur de courgette farcie caviar d'aubergine, qui nous l'offre. Le Saint-Pierre, à la cuisson plus que parfaite, s'arrose d'un superbe et immédiatement addictif jus de langoustine, le crustacé également décliné en croustillant se déguste (se dévore?) tranquillement, la fleur de courgette farcie en absolue douceur. Les papilles vont valser de bonheur par l'entremise du pigeon de grains, foie gras, chou.

Le volatile est à tomber, époustouflant de fondant, infernal de tendreté, en caresses gustatives, le foie gras (poêlé) requiert des adjectifs similaires, en osmose totale avec le pigeon, le chou nouveau confit et le jus confit prolongent le bonheur masticatoire, tous les éléments se superposent, dans un équilibre parfait. Cerise sur le gâteau, un Ménéteau-Salon La Tour Saint Martin 2020, avec son bouquet de fruits rouges et ses notes d'épices, joue le génial complice, arrachant au convive des soupirs de satisfaction. Pour finir le bal, on a une gourmande et vibrante ode à la noix, en sorbet, en mousse légère, en craquelin, avec le vin de noix de Noirieux, juste un au revoir. Dans une érudite relecture de la tradition, la technique en bandoulière, dans le respect des produits, Lilian Grimaud peaufine une cuisine placée sous le signe de la cohérence et dans la volonté d'être au plus près de l'émotion.

.....
Château de Noirieux.

Relais & Châteaux.

26, route du Moulin. 49125 Briollay.

Tel. 02 41 42 50 05.

.....
www.chateaudenoirieux.com





Pigeon cuit en fine pâte et choux au foie gras

Pour 4 personnes

Ingrédients.

4 pigeons.
200 gr de compotée de choux à la graisse de foie gras.
4 pièces escalope de foie gras 30/40 gr.
1 jaune d'oeuf.
4 disques de 15 cm de diamètre de plaque feuilletée.
15 cl de fond de pigeon.

Progression.

Préparer quatre disques de feuilletage d'un diamètre de 15 cm. Cuisiner à l'avance une compotée de choux avec de la

graisse de foie gras. Poêler les quatre tranches de foie gras et les réserver.

Prélever les filets de pigeon et désosser les cuisses. Réserver les carcasses pour faire un jus. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les disques de jaune d'oeuf. Assaisonner de sel et poivre les filets de pigeon.

Déposer au centre des disques de feuilletage, les filets de pigeon et les cuisses désossées en bout de filet. Poser sur les filets les foies poêlés. Finir en masquant

l'ensemble avec la compotée de choux. Refermer le feuilletage sur les choux.

Retourner et faire une décoration avec les parures de feuilletage en forme de feuille. Badigeonner l'ensemble de jaune d'oeuf. Préchauffer et cuire au four pendant 15 mn à 180°C. Laisser reposer 15 mn, couper en deux et servir.



La Recette de...

Lilian Grimaud, Château de Noirieux, Briollay

A la table de...

Bairoz, Nantes



Pour leur installation à Nantes, Estelle Méheust et Jérôme Bordelou ont choisi la gourmande rue Fouré pour une cuisine qui va droit au but, précise, sans jamais quitter la ligne du pur plaisir.

Estelle Méheust en cuisine et en salle, Jérôme Bordelou en pâtisserie et aussi en salle, le duo a investi avec bonheur l'ancien repaire des frères Piers, mur de pierre, moulures au plafond, grande salle lumineuse. On démarre en douceur avec des poireaux crayon de la Ferme du Bois des Anses, poitrine croustillante de cochon, jaune d'oeuf confit, émulsion persillade, le végétal est à l'honneur avec le poireau, impeccable de cuisson, le cochon qui crisse sous la dent, l'oeuf en mode séduction. Le pain est excellent, on peut en profiter pour saucer la délicate émulsion.

Sensations garanties.

A suivre des haricots violets de la même ferme, des haricots croquants comme juste cueillis, frissonnants de naturel, rendant un hommage sans ambages à Dame Nature, une tendre langoustine snackée, iode en bandoulière, l'assiette amplifiée par une enjôleuse bisque de tête de langoustine en vinaigrette, le tout dans l'intégrité des produits. Coté

viande, place à un filet de bœuf Maine-anjou avec girolles, échalotes confites et jus corsé (veau et bœuf). La viande est magnifique, poussant le convive dans une sorte d'attraction viandarde, fourchette et couteau revenant sans cesse pour goûter la chair tendrissime de l'animal. Les girolles nous propulsent dans les brumes des sous-bois, en entêtants parfums d'automne, dans une assiette presque capiteuse. Malgré le soleil de septembre, le plat nous fait changer de saison de façon magistrale.

Tuerie sucrée.

Le dessert ne nous fait pas redescendre. Noisettes fraîches, praliné de pâte de noisette, cookie croustimoelleux encore tiède, addictive crème glacée à la noisette mettent direct les papilles en lévitation, pas le temps de dire ouf que, par miracle masticatoire, le dessert n'est plus que (très bon) souvenir. Ouvert au printemps 2022, Bairoz ne manquera pas de rejoindre le peloton de tête des meilleures tables nantaises.

.....
Bairoz.

.....
40, bis rue Fouré. 44000 Nantes.

.....
Tel. 02 40 48 26 24.

.....
www.bairoz-nantes.com





Filet de bœuf Maine-anjou, girolles et échalotes confites, jus corsé.

Pour 4 personnes

Jus de bœuf.

Ingrédients. 1 kg de parures de bœuf et de veau. 30 gr de beurre, 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail. 1 brin de thym, vin blanc, vin rouge.

Couper les parures de bœuf en petits morceaux et les faire revenir dans un sautoir avec l'huile. Dégraisser en égouttant les parures dans une passoire. Ajouter le beurre, l'oignon et l'échalote émincés ainsi que l'ail et le thym. Assaisonner. Laisser compoter à feu doux pendant 5 minutes. Déglacer au vin blanc et vin rouge pour décoller les sucs. Réduire. Mouiller à hauteur et laisser cuire à feu doux pendant 1h30 à 2h. Passer au chinois étamine. Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Réserver au bain-marie.

Girolles.

Ingrédients. 120 gr de girolles. Parer et gratter les pieds de girolles. Mettre de côté les parures de girolles. Nettoyer les girolles dans des bains d'eau claire. Répéter l'opération jusqu'à ce que l'eau ne devienne plus trouble. Les égoutter directement après chaque bain à l'aide d'une

passoire et les étaler sur un chiffon ou papier absorbant, afin que les girolles ne s'imbibent pas d'eau. Réaliser une crème de girolles avec les pieds préalablement nettoyés à l'eau claire.

Echalotes confites.

Ingrédients. 4 grosses (ou 8 petites) échalotes. 15 gr de beurre, 20 gr de jus de viande, 1 feuille de laurier, fleur de sel, poivre du moulin, huile neutre. Retirer la première peau de l'échalote. Dans une casserole, faire revenir doucement les échalotes avec une noix de beurre. Déglacer d'une cuillère de viande. Assaisonner d'un tour de moulin à poivre et d'une pincée de fleur de sel. Ajouter de l'huile neutre à hauteur et une feuille de laurier. Laisser confire pendant 30 à 45 mn, à feu doux. Les égoutter et les tailler dans le sens de la longueur. Réserver au frais, sur papier absorbant.

Finition et dressage.

Ingrédients. 4 filets de bœuf de 150 gr chacun. 50 gr de beurre, huile d'arachide, persil haché, pointe de ciboulette. 1 brin de thym, 1 gousse d'ail, sel, fleur de sel, poivre du moulin.

Saler et colorer les filets de bœuf dans un sautoir, avec un filet d'huile et une noix de beurre. Ajouter le thym et la gousse d'ail écrasée, arroser jusqu'à la cuisson souhaitée. Débarrasser sur une grille et laisser reposer 10 mn au chaud. Chauffer la crème de girolles et dresser un point de crème au centre de l'assiette. Dans une poêle, à feu vif, démarrer la cuisson des girolles à l'huile. Saler. Après évaporation de l'eau des girolles, ajouter une noix de beurre. Assaisonner (sel et poivre). Laisser marquer légèrement tout en remuant la poêle. Ajouter le persil haché. Egoutter sur papier absorbant et déposer les champignons sur et autour de la crème. Dans une poêle à feu moyen, marquer (sans ajout de matières grasses) les échalotes côté plat. Retirer la peau restante de l'échalote et dresser les demi-échalotes sur les girolles. Déposer des pointes de ciboulette entre les girolles et les échalotes.

Tailler en deux les filets de bœuf et les déposer dans l'assiette. Assaisonner à la fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre la garniture et le filet. Terminer en ajoutant le jus de bœuf.



La Recette de...
Estelle Méheust, Bairoz, Nantes

Chloé Charles

Tiphaine de Cointet

TIENS, GOÛTE!

UNE BANDE CUISINÉE



LA
VIE
EN
BULLES
FIRST
ÉDITIONS

Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

Une bande dessinée !

Dans une bande dessinée aussi drôle et légère que pédagogique, la cheffe Chloé Charles (que vous avez sans doute aperçue dans l'émission Top Chef, en 2021) et la dessinatrice Tiphaine de Cointet se sont associées pour composer un ouvrage destiné au plus grand nombre, et aux néophytes en particulier. En onze chapitres, Chloé Charles vous fait entrer dans sa tête et posent les bases de ce qui, pour elle, constitue une bonne cuisine et une bonne façon de cuisiner, exemples savoureux à l'appui. Une BD parsemée d'humour et d'autodérision, où Tiphaine de Cointet s'est croquée en candide un brin gaffeuse, nous permettant, nous, de nous identifier parfaitement en profanes de la cuisine !

Gastronomica : Comment êtes-vous arrivée sur ce projet très différent de ce que vous faites habituellement* ? Comment avez-vous rencontré Chloé Charles ?

Tiphaine de Cointet : Chloé avait déjà un projet de livre. Elle voulait expliquer ce qu'elle a dans la tête quand elle cuisine, et montrer que cuisiner c'est surtout comprendre ce qu'on fait, pas suivre une recette à la lettre ni au gramme près. Son éditrice lui a suggéré d'en faire une bande dessinée et elles ont réfléchi à la personne qui pouvait correspondre au projet. L'éditrice était abonnée à « Mâtin ! Quel journal », appréciait mes dessins et mon humour, et c'est comme ça qu'elle m'a repérée et contactée.

*Tiphaine de Cointet tient, tous les mercredis, une chronique dessinée d'actualité politique sur le média en ligne « Mâtin ! Quel journal ».

G : Vous venez du dessin satirique, c'est assez éloigné du milieu de la gastronomie. Passer de l'un à l'autre n'est pas forcément évident. Est-ce que vous avez hésité ?

T.d.C. : Soyons clair : au départ, ça ne m'emballait pas plus que ça ! Je ne cuisine pas vraiment, je ne m'en sentais pas les capacités ou l'envie, donc j'ai pensé que ce n'était pas pour moi. Quand j'ai commencé à dire à mon entourage : « on me propose une BD avec Chloé Charles », tout le monde me répondait : « Mais tu te rends compte ! Quelle chance incroyable ! ». Mais moi... je ne regarde pas la télé et je ne connaissais pas Top Chef. Je ne savais même pas qui était Chloé, j'ai dû regarder sur internet pour apprendre qu'elle était connue et découvrir son parcours.

Néanmoins, quelque part j'étais la personne idéale : Chloé voulait vraiment un livre accessible à tous, y compris à toutes celles et ceux, qui, comme moi, ne cuisinent pas, se disent qu'ils ne sont pas capables ou - c'est mon cas - détestent lire de froids manuels de recettes, des modes d'emploi ou regarder des tutos.

Et je me suis dit surtout que c'était une belle occasion d'essayer autre chose. D'autant que c'était la première BD papier qu'on me proposait. Alors j'ai dit oui !

G : Comment s'est élaboré la construction de cette bande dessinée ? Comment se sont déroulés les séances de travail ?

T.d.C. : D'abord, il a fallu trouver un scénario. Il ne s'agissait pas seulement de dessiner des recettes, ou Chloé en train de les réaliser. Mais on s'est vite rendu compte que les séances elles-mêmes, qui abordaient une thématique à chaque fois, qui explicitaient, pour une novice (moi, en l'occurrence), comment cuisiner, avec la vision de Chloé, étaient le scénario lui-même. La BD raconte donc comment Chloé m'explique la cuisine. De mon côté, je dessinais sur des carnets, en remplissant mes feuillets, un peu comme une prise de note mais dessinée. On en voit un exemple à la fin de la BD : c'est assez fouillis ! Et pendant la séance, Raphaëlle (dessinée aussi dans la BD), notait tout ce qui se disait, prenait des photos. Entre deux séances, je reprenais tout ça, mettais en forme dans un story board, pour un premier jet. Il y avait ensuite pas mal d'allers-retours et de discussions entre Chloé, Raphaëlle et moi. Il fallait garder le cap d'un livre simple, aller à l'essentiel, ne pas en faire un ouvrage verbeux, avec trop de bulles, mais ne pas le transformer en objet simpliste pour autant.

G : Il y a beaucoup d'humour dans cette BD. On ressent aussi de la complicité entre vous. Rien ne semble compliqué.

T.d.C. : L'humour m'est assez naturel. C'est déjà ma façon d'aborder la réalité et l'actualité dans mes dessins satiriques. Mais tout ce qui est évoqué dans la BD est vrai ! Tout ce qui est décrit s'est réellement passé comme ça : les blagues, le fait que je suis végétarienne et que j'ai tardé à l'avouer, la pluie qui tombait à verse quand on est allé faire le tour des commerçants chez qui Chloé se fournit, etc.



J'ai à peine poussé les curseurs et légèrement scénarisé pour que chaque séance se termine par un moment drôle et rythme la lecture, mais tous ces moments, nous les avons vécus.

La complicité est arrivée spontanément. Comme je ne m'intéressais pas à son univers avant de la rencontrer, je ne suis pas allé vers Chloé en la traitant comme « une vedette ». Avec Chloé, on s'est tout de suite entendue, et, comme dans la BD, on a vite rigolé des mêmes situations. Même si le travail après a été sérieux, j'avais l'impression de passer la journée avec des copines, et nous avons voulu que ça se sente aussi dans la BD, parce que ça fait partie de l'idée de ce livre : se détendre avec les injonctions autour de la cuisine !

Et puis, il ne faut pas oublier Raphaëlle ! Nous étions un vrai trio. Dans la BD, spontanément, cela a créé un équilibre du récit, du dynamisme dans la manière de raconter, c'est important (et le rôle de Raphaëlle était important !). Ça aurait sans doute moins bien fonctionné si ça n'avait été qu'un face à face entre Chloé et moi !

G : Même si on reconnaît « votre patte » dans l'ensemble de votre travail, quels sont les éléments spécifiques que vous avez mis en place, pour représenter la gourmandise et la cuisine ?

T.d.C. : C'est assez complexe de montrer par une illustration que « ça sent bon ». Mais je n'ai pas voulu avoir un dessin plus travaillé : il fallait, encore une fois, viser la simplicité, penser au lecteur. J'ai donc misé sur quelques petits trucs comme la couleur, qui donne des codes récurrents et peut être décryptée par tous. Par

exemple, le jaune doré, qui revient souvent, correspond, à chaque fois, à des moments de gourmandise, ou des moments où on est bien. Dans mes « notes dessinées », sur mes carnets, j'utilisais l'aquarelle, pour figurer les fumées. Chloé s'y est retrouvée et j'ai gardé ce principe pour la BD. Comme on voulait aussi éviter de charger en description, il m'a semblé évident d'écrire les bruits : « crépité, crépité, crépité » autour d'une poêle lorsque ça crépité pendant la cuisson, ou « fouette, fouette, fouette » lorsqu'on mélange activement.

Après, mon dessin n'est pas « un beau dessin », hyperréaliste, détaillé, cherchant à être esthétique. Mais c'est un dessin « qui se lit », auquel j'ai essayé de mettre de la couleur pour qu'on « lise ma couleur ».

Pour savoir si je touchais juste malgré tout, je faisais voir mes dessins à d'autres dessinateurs. Et s'ils me disaient : « Ça donne faim ! », alors je savais que j'étais bien.

G : Qu'est-ce que vous vous avez retenu de cette expérience avec une cheffe ?

T.d.C. : Outre les qualités incroyables de pédagogie et de transmission de Chloé (mais je crois que je lui ai aussi permis de développer sa patience ! [rires]), elle m'a vraiment fait comprendre que savoir utiliser les ingrédients, comprendre ce qu'on fait avec, est une clé. Sans être devenue une grande cheffe, quand je cuisine, maintenant, je le fais avec une certaine légèreté que je n'avais pas avant. Je cuisine plus à l'intuition et c'est ce qui est amusant. Je suis véritablement plus détendue, décomplexée, et ce ne sont pas des mots artificiels.

G : Et question gourmandise : quels sont les plats que vous avez préféré goûter ?

T.d.C : Les pâtes au pesto ! Dans la BD, j'explique que c'est à peu près le seul plat que je cuisine et que j'ai l'impression de réussir. Mais rien à voir avec celui que Chloé a concocté ! Et puis la paëlla au bouillon de seiche et au scamorza. Au départ ce devait être un risotto. J'adore ça. Mais quand, en cours de route, elle a bifurqué vers une paëlla, j'étais sincèrement déçue. Et au final, c'était une telle surprise gustative (une bonne !) que ça reste un de mes plus grands souvenirs. Et un des meilleurs moments partagés parce que la surprise était aussi forte pour Raphaëlle et même Chloé... qui n'en avait jamais cuisinée ! Un vrai moment de grâce !

Bios gourmandes

Tiphaine de Cointet : C'est en 2017 que Tiphaine se découvre une passion pour le dessin de presse, s'amusant dès lors à détourner les débats des présidentielles. Depuis, l'envie de puiser son inspiration dans l'actualité et les faits de société ne l'a plus quittée. Au cours de sa dernière année à l'école Émile Cohl à Lyon, ses projets de diplôme furent un biopic sur Madeleine Pelletier, une femme féministe des années 1900, et une bande dessinée satirique sur la gouvernance de Donald Trump. Depuis maintenant deux ans, Tiphaine a été recrutée dans l'équipe « Mâtin! Quel journal », un média en ligne de bande dessinée, où elle tient une chronique d'actualité politique tous les mercredis.

Chloé Charles : Cheffe passionnée et gourmande aux multiples casquettes, Chloé Charles mène depuis 15 ans de beaux projets culinaires avec pour fil rouge un crédo anti-gaspi. Indépendante, elle met à l'œuvre son énergie débordante et sa créativité sous de multiples formes, depuis le collectif L'école comestible (qui propose des actions dans les écoles), jusqu'à son nouveau lieu parisien, Lago, où elle cuisine des dîners privés, en passant par Top Chef, et une activité de conseil à la restauration éco-responsable.

Tiens, goûte ! Une bande cuisinée, First éditions, collection La vie en Bulles, 2022



A la table de... Hoya, Vannes

A Vannes, Nicolas Hameury, en audacieux et scrupuleux cuisinier, l'un n'empêchant pas l'autre, tire l'innovation vers le point d'équilibre, et ce dans l'amour du détail, dans un convaincant jeu de textures et d'esthétisme.

L'entrée nous en donne la preuve avec la langoustine, eau de navet, tartare de tomate avec gingembre et salicorne, caviar. On aime l'eau de navet en gelée, le végétal en apesanteur, comme un concentré du légume, le tartare de tomate, relevé par la fraîcheur du gingembre, donne la répartie à la langoustine parfaitement cuite, le caviar envoie ses effluves iodés, Nicolas Hameury dit que l'on peut le remplacer par des œufs de lompes, ce qui compte c'est le côté salin, bon d'accord mais le caviar c'est juste trop bon.

Equilibriste.

Côté viande, du veau cuit à basse température, top dans sa chair rosée, pesto pistache craquante, aneth, parmesan présent tout en douceur, un terrien chou-fleur caramélisé en embuscade, l'assiette finie avec un gel de vinaigre de Xérès, un plat paradoxalement immédiat et évident, où les saveurs arrivent bien distinctement en bouche. En sucré, un dessert à l'allure graphique, qui se déguste comme il se regarde, le fond noir comme de l'encre étant de la poudre Malto. A dévorer et pas que des yeux, arlette (sorte de tuile finement feuilletée et croustillante, caramélisée), glace vanille et huile d'olive, crème légère à l'anis, sablé à l'olive taggiasche, coulis fraise / balsamique, nous emmènent sur des sentiers sentant bon le sud, le chef nous fait son numéro d'équilibriste qui frôle la perfection, signant là un dessert comme une abstraction, gagnant son pari gourmand.

Infos pratiques.

Menus, le midi 22 euros et 27 euros.

Menus : Do-e-ni, 45 euros. E-do-ni, 60 euros.

Ni-e-do, 75 euros.

Hoya.

23 place du Général de Gaulle. 56000 Vannes.

Tel. 02 97 53 52 48.





Langoustines

eau de navet - jus de tête caviar.

Pour 10 personnes

Jus de bœuf.

Ingrédients.

20 langoustines.

Eau de navet.

2 kg de navet.

1,5 litre d'eau.

0,2 litre de ponzu (vinaigre japonais), 50 g jus de citron.

150 g de sucre semoule, poivre de Kampot.

Tartare de tomates confites.

8 tomates épépinées.

QS ail et thym, QS gingembre,

QS échalotes, QS estragon,

QS salicorne.

Caviar.

30 g pour 10 personnes / 3 g par personne.

Jus de tête.

Têtes de langoustines poêlées à température du corps (37°), presser et monter à l'huile de noix.

Déroulement.

Eau de navet.

Eplucher et laver 4 navets, mouiller avec 1,5 litre d'eau, 50 g de sucre, rectifier l'assaisonnement, y ajouter 0,2 litre de ponzu (vinaigre japonais), coller avec 7 feuilles de gélatine au litre, couler au fond de l'assiette.

Tartare de tomates.

Confire les tomates, les hacher après cuisson, y ajouter gingembre, soja, sel, poivre et salicorne.

Langoustines.

Cuire les langoustines au court bouillon, juste ébouillanté, 30 secondes maximum.

Dressage.

Déposer 3 langoustines sur la gelée, le tartare de tomates, une quenelle de caviar (peut être remplacé par des œufs de lompes, ce qui compte c'est le coté salin). Agrémenter de fleurs ou d'herbes aromatiques à votre guise.



La Recette de...

Nicolas Hameury, restaurant Hoya, Vannes.

Escapade...

Le Grand Chaume, Domaine
de Chaumont-sur-Loire, Loir-et-Cher.





Le restaurant Le **Grand Chaume** fait partie intégrante de l'hôtel **Le Bois des Chambres** installé dans le Domaine de Chaumont-sur-Loire, renommé pour le Festival International des Jardins et pour le château, un des joyaux de la vallée de la Loire.

Poursuivant un dialogue avec l'histoire du lieu, Le Bois des Chambres et son restaurant ont été inaugurés en juin 2022, issu du sauvetage d'un ancien corps de ferme appartenant au domaine, restauré d'une façon exemplaire. Ce sont **Patrick Bouchain** et **Loïc Julienne**, qui ont travaillé ensemble pour les Maisons Troisgros à Roanne, à Iguérande, à Ouches, et aussi pour la Grenouillère d'Alexandre Gauthier, à La Madelaine-sous-Montreuil, qui ont imaginé hôtel et restaurant.

Le restaurant, inspiré à la fois des tourelles des châteaux de la Renaissance et des meules de foin des campagnes, est une immense fleur de chaume, abritant une série d'espaces ouverts sur la terrasse de l'étang, la cour de la ferme ou simplement le paysage. Le décor intérieur repose sur un dialogue permanent avec l'incroyable armature du toit laissée apparente par les architectes et transformée en un véritable ciel bleu nuit transpercé d'une myriade de flèches blanches comme autant de comètes fixées dans une course éperdue, « *pour qu'une invitation au Grand Chaume soit appréhendée comme un dîner à la belle étoile* » dicit les architectes. C'est donc l'écrin pour la cuisine subtile et créative du chef **Guillaume Foucault**.

A la table de...

Le Grand Chaume, Chaumont-sur-Loire.



Guillaume Foucault et Quy Phy, son épouse, sont aux manettes du Grand Chaume, depuis l'ouverture en juin 2022. Ayant travaillé aux côtés d'Alain Senderens au Lucas Carton à Paris et de Pascal Barbot, dont il était le second, à l'Astrance, il (redonner son nom)ouvre avec Quy Phy, en 2013, le Pertica à Vendôme. Ils obtiendront l'étoile en 2017 puis en 2020 l'étoile verte, également Michelin, synonyme de gastronomie durable. C'est Chantal Colleu-Dumont, la directrice du Domaine de Chaumont-sur-Loire qui leur propose l'aventure du Grand Chaume, ils ne résistent pas, lui en cuisine et elle en salle et à la cave.

Les amuse-bouches donnent le ton d'une cuisine captivante, une déclinaison de poire de Calot, spécifique du sud du Perche, en grisant et étonnant cuir ? de poire de Calot et noix fraîche, en addictive et effrontée tartelette, en duo raffiné et délicat, poire et poutargue de caviar. Pendant le repas, les pains prennent leur part du gâteau, le solognot à la farine de châtaigne, le divin percheron au levain de petit lait et foin. En déflagration gustative, le fenouil confit au beurre de cacao, crème d'orange rôtie, amande fraîche, jeune pousse de verveine, émulsion de laurier cerise, pousse ses notes parfumées, dans une verve érudite.

Concentré.

On ne résiste pas à la rilette de sanglier, le gras y a aussi sa place, café, oignon en saumure et coques sur le dessus, l'assiette totalement pensée dans son architecture, dans un concentré introspectif d'émotions, en final d'exception où l'ode des coques semble littéralement se diluer avec le sanglier. Guillaume Foucault laisse filer sa sensibilité pour une assiette d'une élégance canaille avec fraise de veau (membrane qui entoure l'intestin grêle du veau) et bulot, céleri et moutarde à l'ancienne de chez Martin-Pouret, feuille de sédum, émulsion de levure, un plat de presque toutes les saveurs, la douceur, le végétal, l'iodé ...

Coup de grâce.

Le chef joue les associations en doux délires, dans des partis pris beaucoup plus affirmés qu'on ne peut l'imaginer, toujours en miraculeux équilibre, comme le pigeon du pays de Racan, artichaut poivrade, pignon de pin, pollen, couenne de cochon, abatis et poire de curé tapée, le tout dans une évidente harmonie. Pour l'Histoire, la poire tapée est une spécialité de Touraine, le fruit est conservé

en le faisant sécher. Pour le dessert, pomme de Locard vert, giroles pochées dans du citron vert, « tuile » citron bergamote, donnent le coup de grâce. C'est comme si chaque plat avait sa musicalité en phrases culinaires, des associations improbables se révèlent géniales. C'est tout le talent du chef, pas de doute que le guide rouge va suivre la nouvelle aventure de Guillaume Foucault et Quy Phy.



..... **Restaurant Le Grand Chaume.**
..... **Le Bois des Chambres.**
..... **Hôtel restaurant du Domaine de Chaumont-sur-Loire .**
..... **41150 Chaumont-sur-Loire.**
..... **Tel. 02 36 65 84 00.**
..... **www.leboisdeschambres.fr**

La Recette de...

Guillaume Foucault, restaurant

Le Grand Chaume, Chaumont-sur-Loire





Rillettes de Sanglier

Pour 40 personnes

Ingrédients.

1 litre de jus de cochon.
(3 litres de bouillon de volaille /
1 pied de sanglier / 500 gr d'os
de sanglier : sans ébullition)

4 kg de poitrine de sanglier sans
couenne et sans os.
4 kg d'épaule de sanglier.
2 kg de gras de bardière.

800 gr de saindoux, 500 gr
d'oignon, 10 brins de thym.
5 feuilles de laurier, 30 gousses
d'ail dégermées, 100 gr de
gros sel. 20 gr de poivre blanc
concassé au mortier.

Préparation.

Couper les 3 viandes en cubes
de 2 cm de côté. Les faire
rissoler légèrement
dans une casserole,
accompagnées du saindoux en
remuant afin d'éviter que
ça attache, puis réduire la
puissance de chaleur au
minimum.

Peler les oignons et les couper

en 4. Les faire colorer sous le
grill ou une plaque en fonte du
fourneau.

Ajouter en début de cuisson de
la rilette, le thym, laurier, ail, sel
et oignon, puis le jus de cochon.
Au fur et à mesure de la cuisson,
la viande sera
recouverte du jus de cuisson. En
toute fin de cuisson, ajouter le
poivre blanc.

Mettre le couvercle sur la
casserole et faire cuire 12 heures
à 80°C.

Finition.

Réaliser un carré de pâte
brisée et mouler la rilette à
température ambiante.
Réaliser la gelée collée à 4%
d'agar agar du poids total d'une
gelée réalisée
avec bouillon de cochon et 1/3
de café.

Poser un quartier d'oignon en
saumure dessus et 3 coques tout
justes ouvertes.



Actus, restaurants, recettes
www.gastronomica.fr