

GASTRONOMICA



N°48

Saumur / Angers / Nantes

MENTHE-PASTILLE®

Allongée
d'eau pétillante



L'ART DE PRENDRE SON TEMPS*

* Il faut patienter plusieurs semaines avant que la menthe récoltée fraîche puisse révéler sa puissance aromatique dans la Menthe-Pastille.

Edito

Du Bouillon Baron de Jérémie Baron à Angers, aux étoilés Jean-Yves Guého à Nantes et Sylvain Guillemot à Acigné, près de Rennes, en passant par Sens à Angers, Le Laurier Fleuri à Vertou (Nantes), l'Essentiel à Saumur et la Maison Crand à Champtoceaux (Orée d'Anjou), la cuisine continue son histoire, portée par la passion et le talent des chefs. On pourrait dire contre vents et marées, augmentation de l'énergie, augmentation (et parfois spéculation) sur les produits, poisson, viande..., mutation des modes de consommation de la restauration en dehors du domicile, volatilité du client, gestion d'un personnel parfois aux abonnés absents, être derrière les fourneaux et avoir le désir de régaler le client est devenu un véritable sacerdoce. L'important est de toujours prendre du plaisir de cuisiner pour l'autre, dans une philosophie du partage et de l'échange, tel est le leitmotiv du chef, dernier rempart contre l'industrialisation de la « nourriture ». Pour exemple, j'ai maintenant à l'entrée de mon village (1500 habitants) une machine à pizza, installée au bord d'un champ, « pizzas artisanales » est-il marqué dessus, dernier avatar d'un mode alimentaire décérébré, qui osera me répliquer que c'est le progrès ? Bon, les fêtes arrivent, cela ne va pas nous empêcher de se délecter de bons produits avec nos proches...
Luc Sellier.

Au menu

- 6/ Zoom...Domaine FL, Rochefort sur Loire
- 8/ Quartier Gourmand...La Madeleine, Angers
- 10/ Zoom...La Fabrique, Angers
- 14/ A la table de...Maison Crand, Champtoceaux
- 18/ A la table de...Sens, Angers
- 24/ A la table de...L'Atlantide 1874 / Maison Guého, Nantes
- 30/ A la table de...Bouillon Baron, Angers
- 34/ A la table de...Le Laurier Fleuri, Vertou / Nantes
- 38/ A la table de...L'Essentiel, Saumur
- 42/ A la cave
- 44/ A la table de...Le Pont d'Acigné, Noyal-sur-Vilaine
- 48/ Des mots et des Mets par Thierry Caquais

Gastronomica

N°48 hiver 2023

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

Rédaction :

15 rue des Mauges - 49410 Le Mesnil en Vallée
Fondateur et directeur de publication, textes et photos Luc Sellier. Création : Achromac El Kouri Jean-Pascal 06 75 20 66 91
Contribution thierry Caquais / Des Mets et des Mots
pages 48/51

Publicité :

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

Impression :

Dépôt légal à parution. ISSN 2969-5945



24



34

Couverture / photo Luc Sellier

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

Zoom...

Le Domaine FL, Rochefort-sur-Loire.



Pour l'histoire, c'est en 2006 que **Philip Fournier** crée le domaine FL, rendant ainsi hommage à ses parents en y associant leurs noms : **Fournier et Longchamps**. En 2009, son fils **Julien**, arrivé en 2007, prend les rênes du domaine et le structure pour en faire une destination viticole de premier plan. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 43 hectares sur les deux cotés de la Loire. Sur la rive droite du fleuve, c'est à Savennières que les vins du domaine s'expriment, sur un terroir de vignes remontant au 12e siècle, sur des coteaux abrités aux sols schisteux, on peut citer la cuvée « Le Parc » 2019, qui se garde vingt ans sans problème ou la cuvée « La Frémine » 2020, au terroir très drainant. C'est sur la rive gauche, à Rochefort-sur-Loire, fief de l'appellation Quarts-de-chaume, qu'on été construit aux début des années 2010 les bâtiments abritant le chai, les caves et les espaces de réception, le premier vin y a été vinifié en 2012.

L'oenotourisme.

Lors de la visite du chai et de la cave, on peut découvrir les appellations du domaine, Anjou, Anjou blanc, Coteaux-du-Layon, Roche aux Moines, Savennières, Chaume 1er Cru, Quarts-de-chaume grand Cru, et les différentes méthodes de vinification, celles-ci étant en parfaite harmonie avec la nature et son terroir. Tous les vins sont labellisés « agriculture biologique », la Roche aux Moines et le Savennières Chamboreau sont en bio-dynamie. On visite et on déguste pour 9 euros.

A travers les ateliers d'oenologie du domaine FL, ludiques et pédagogiques, on s'initie à la dégustation, aux accords mets et vins, à l'histoire du vin, tout en bénéficiant des conseils avisés et passionnés du sommelier expert de la maison. L'atelier d'oenologie dure 3 heures et le prix est de 65 euros par personne.

Chamboreau 2020.

98 pts, c'est la dernière note accordée à un vin du domaine, Chamboreau 2020, par James Suckling, un des critiques de vin les plus influents au monde. On reprend le texte de sa notation :

« C'est difficile de trouver les mots adéquats pour la corne d'abondance de fleurs, de citrons et de fruits à noyaux que l'on retrouve dans ce vin. Les touches minérales créent la plus belle des tensions ainsi que la sublime interaction des fruits, la minéralité des pierres humides sur cette bouche à couper le souffle, mi-corsée à corsée. Et l'incroyable vigueur de la presque infinie finale est renversante. Vinifié à partir de raisins biologiques. A boire maintenant ou à faire vieillir en cave. » On ne dira pas mieux !

Domaine FL.
Route de Beaulieu.
49190 Rochefort-sur-Loire.
Tel. 06 04 12 72 91.
www.domainefl.com

Édition 2024

02.02 > 11.02

#foodAngers | foodangers.fr



FOOD'ANGERS
FESTIVAL

En primeur...

Le Clan des Mamma, Georgia, Nantes



Georgia, dernière née du Clan des Mamma, a ouvert le 7 novembre à Nantes. Le lieu est joliment décoré, rangée de bouteilles éclairées, tapisseries colorées, chaises et fauteuils confortables, ici on joue la carte cosy. Ce jour là, on a rencontré le chef Alfredo Piccirillo, qui s'occupe coté cuisine de toutes les ouvertures du Clan des Mamma (16 à ce jour), entre autres des pizzas 100% napolitaines.

Pas de pizza mais des suppli al telefono, arancini à la tomate, coeur fondant de mozzarella fumée, des antipasti plantureux de bonne composition, jolie croûte, onctueux fromage à l'intérieur, ça peut se partager, la mamma se montre généreuse. A suivre une assiette pas radine non plus, parfaitement exécutée, tagliatelle al pesto et burrata, pesto de basilic, les pâtes, cuisson au top, la burrata goûteuse et bien crémeuse. En dessert, on se laisse prendre direct par d'effrontés gnocchetti fritti, des petites boules de pâte à pizza frites, dans l'idée des croustillons que l'on trouve dans les fêtes foraines, avec crème de nocciolata (noisettes du Piémont), le gourmand dit merci.



Georgia - Le Clan des Mamma.
4,bis rue du chapeau rouge. 44000 Nantes.
Tel. 02 40 35 35 95.

Conquis par le concept... En "Avent" pour les fêtes !!!



6 mois après l'ouverture des HALLES COEUR DE MAINE - BILTOKI, le résultat est plus que probant. Les gastronomes angevins et d'ailleurs sont déjà conquis par le concept, tant attendu.

WINE NOT (Caviste indépendant depuis 1999) s'y retrouve parfaitement, avec un espace Cave (vente à emporter) comptant plus de 300 réf. et un bar à vins et bières (vins au verre ou à la bouteille, bières, bouteilles ou canettes de brasseries artisanales locales), l'ensemble orchestré par une équipe dynamique et passionnée. Un esprit d'équipe chaleureux pour vous accueillir chaque jour avec le sourire et la bonne humeur :-)

A noter, que vous pouvez également participer à de nombreuses animations dégustations tout au long de l'année : accords mets et vins en lien avec les délices du marché et/ou les traiteurs voisins (1 fromage 1 vin / 1 vin 1 charcuterie...). Des repas dégustations (accords mets & vins) en association avec La Cuisine du Marché - Bistrot, dirigée par Pascal Favre D'Anne, chef étoilé...

Evénements à retenir de cette fin d'année :

- Samedi 9/12 toute la journée, Marché de Noël / Stands de vin chaud et vins liquoreux WINE NOT
- Vendredi 15/12, Journée internationale du Pull de Noël
- Dimanche 31/12 de 10h à 14h, Brunch / 1 commerçant = 1 offre à 5 €

Plein de nouveautés et animations à venir, à suivre sur notre Instagram et Facebook, par newsletter (envoyé un message à contact@winenot.fr) ou directement à notre stand.

Et retrouvez une plus large sélection dans nos Caves WineNot Angers-Patton et WineNot Avrillé.

WINE NOT AUX HALLES COEUR DE MAINE



2 rue de la Poissonnerie
49100 ANGERS
www.winenot

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS
PAYS DE LA LOIRE

LES ATELIERS CULINAIRES

AVEC DES ARTISANS ET CHEFS LOCAUX !

SAISON 2023 - 2024

Inscription sur citedugout.fr

3 lieux, un esprit d'équipe !

ANGERS PATTON - AVRILLÉ

ANGERS HALLES COEUR DE MAINE

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

Caviste libre et indépendant depuis 1999

WINE NOT
vins & spiritueux

Et notre cave en ligne : www.winenot.fr

Palmiloire

FOIE GRAS ET SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES

Palmiloire, foie gras et spécialités gastronomiques.
Magasin ouvert aussi aux particuliers.

4, rue Yvette Cauchois. 44400 Rezé
Tel. 02 40 35 49 00
www.palmiloire.fr

© Rougié

Quartier Gourmand, La Madeleine, Angers

Maison Barthelaix



Pour Noël, Angelina et **Jean-Christophe Barthelaix** voit jaune cette année avec la bûche Citrus, biscuit pain de Gènes, croustillant passion, crémeux agrumes, soufflé citron et mascarpone. Mais pas que car on a aussi le droit de déguster la Camada, biscuit joconde, croustillant feuilleté chocolat, sabayon chocolat noir origine Caraïbes, sabayon chocolat lait origine Madagascar ou l'addictive bûche soufflé Cointreau, biscuit cuillère, soufflé Cointreau avec écorces d'oranges confites au Cointreau, crème légère flambée vanille. Les bûches glacées ont aussi leurs amateurs, nougat glacé ou profiterolles, les papilles balancent. Le chocolat revendique aussi sa place, en ganaches, en pralinés... En compagnon de table, le pain est l'indispensable. Tourte de seigle, pain de meule, aux figes, pour le foie gras et les fruits de mer, pain aux noix ou aux céréales, pour les fromages par exemple ou juste pour beurrer... En attendant les fêtes, pour les petites faims, on peut se sustenter à la Pause Madeleine, à quelques mètres de la maison mère.



Maison Barthelaix.
3, rue Saumuroise. 49000 Angers. 02 41 66 79 36.
La Pause Madeleine.
7, rue Saumuroise. 49000 Angers. 02 41 97 80 32.

La Boucherie de la Madeleine



Cette année, **Yannis Lusson** met le lapin en vedette avec un rôti de lapin farci au foie gras et amandes grillées, un lapin d'Anjou, nourri sans OGM, avec une alimentation diversifiée en luzerne et graines de lin. Sans faire son panégyrique, on rappelle que l'animal est très faible en lipides et plus riche en protéines que le poulet, c'est une source de fer, il est pauvre en calories et sodium et contient peu d'acides gras saturés, bref il est très bon pour la santé. On n'en oublie pas pour autant les agapes de fin d'année avec le gibier, faisane, perdrix, sanglier de chasse et les divines et festives volailles, poularde et chapon de Bresse, oie d'Anjou... Pour les aficionados de la viande rouge, le doute ne se pose pas avec les tendres et juteuses côtes de bœuf d'animaux élevés dans la Sarthe voisine. On peut faire confiance à Yannis Lusson, qui, depuis toutes ces années, cherche et sélectionne le nec plus ultra de la boucherie pour ses clients. On le répète chaque année mais pensez à commander.



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

Saveurs de la Madeleine



Comme chaque fin d'année, on peut être sûr que les amateurs de bonne chère trouveront leur bonheur chez **Brigitte et Bertrand Subileau**. Le cuisinier traiteur de la Madeleine concocte avec brio de réjouissants plats. Petite tarte fine champignons bio, avec magret de canard et foie gras de canard français, terrine de homard et ris de veau avec une marinade d'herbes fraîches, bar de ligne rôti en croûte de pesto noir avec jus de moules crémeuses et risotto vénéré ou encore nougat de bœuf angus braisé et foie gras aux épices de Noël, ou pourquoi pas un suprême de chapon fermier de Challans au vin jaune et éclats de noisette, et on peut rajouter une cocotte de grosses crevettes, lard grillé et embeurrée de mogettes, histoire de saliver un peu plus et d'avoir un choix cornélien à faire. Ici, on ne lésine pas sur la qualité et tout est fait maison, dans le principe d'une cuisine de marché, axée sur les produits frais et de saison. Les classiques de la maison sont toujours au rendez-vous, escargots de Bourgogne farcis, foie gras mi-cuit, saumon fumé à la ficelle... Il n'y a plus qu'à pousser la porte !

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

Boulangerie Olivier Pothin



Gâteau emblématique des fêtes de Noël, à partager entre petits et grands, la bûche, comme chaque année, est à l'honneur chez les pâtisseries. Chez **Olivier Pothin**, elle se décline en biscuit moelleux amandes avec un croustillant praliné noisette, une mousse chocolat noir, un crémeux praliné à l'ancienne et sur le dessus une crème montée praliné. Elle se déguste aussi en Montblanc revisitée, confit de cassis, crème de marrons, biscuit financier ou en mousse nougat confit d'abricot, biscuit pistache, dessus crème montée pistache. Une collection de bonbons chocolat attend les gourmands. Coté pain, une gamme de tourtes se met en scène, la tourte de meule, farine bio écrasée à la meule de pierre et levain bio s'accordant avec salé et sucré, la « tourte aux alouettes » à la farine de campagne bio, la tourte de seigle pour escorter les huîtres. Le petit épeautre doré, nouveauté de l'année 2022, très faible en gluten, a trouvé son public. Pour découvrir toutes les gourmandises de la boutique, une seule adresse...



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

Zoom... La Fabrique, Angers



Il y a toujours du nouveau à La Fabrique, rue de Brissac à Angers. Dorénavant le restaurant accueille les convives aussi le lundi soir, une bonne nouvelle pour une soirée où les lieux ouverts sont plutôt rares. On souligne que l'endroit est privatisable. Autre nouveauté, la salle « La Suite » a été refaite dans un style plus cocoon, pour un confort toujours plus grand des convives. Pour le vin, grâce à une machine à azote qui permet de conserver les arômes des bouteilles pendant plusieurs jours, on peut déguster de bons crus (Chablis, Saint-Joseph...) au verre. Au rayon cocktail, on innove aussi avec le Spritz St Germain : Prosecco, St Germain, Perrier. **Stéphane Berger**, le créateur de La Fabrique, fait évoluer sa maison, toujours dans le même objectif, le plaisir du client.

Grignotage et partage.

Pour le bonheur des papilles, en grignotage, on peut opter pour un bol de crevettes marinées, gravlax de saumon, mayonnaise wasabi, les crevettes flambées au whisky, avec citron, curry et épices italiennes, le saumon, chair fondante, la mayonnaise, pêchue et suave à la fois, incite à la razzia dans l'assiette. Toujours dans le grignotage, midi et soir, pâté en croûte et confit d'oignons ou / et baguette apéro, chèvre, moutarde, miel ou rillauds, ou les grandes planches de fromages du moment et charcuterie, incitent au partage.

Régalant.

En assiette, tendres Saint-Jacques snackées, sauce champagne, onctueuse mousseline de panais et croquantes asperges, poussent à la sérénité. Le convive peut aussi se régaler de ravioles aux gambas, ravioles fraîches au basilic, légumes croquants, gambas marinées, copeaux de fromage ou d'une réjouissante pluma de cochon, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et salade. Pour les becs sucrés, entre autres, la verrine Fabrique, écrasé de palet breton, spéculos chocolat, chantilly, éclats de caramel, se fait cajoleuse. Voilà une maison qui depuis treize ans (eh oui!) a bien grandi mais n'a pas changé sa philosophie d'un iota : partage et convivialité.



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

COINTREAU

L'ART DU COCKTAIL



**DÉCOUVREZ
LA NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE
EN BOUTIQUE**

CARRÉ COINTREAU

RCS ANGERS 582 143 384 | Z.I 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.

La Recette de...

Jonathan Reine, restaurant le Karantez, Lorient.



Le pigeon de Mesquer, purée de maïs, crumble pignon de pin, polenta



Pour 4 personnes

4 pigeons de 400 gr chacun.
Vider les pigeons. Colorer de chaque côté dans un sautoir.
Mettre au four à 160°C coté filet, 4 à 5 minutes (selon grosseur du pigeon) chaque face tout en arrosant.

Laisser reposer 5 à 6 minutes.

Purée de maïs.

4 épis.

Cuire les épis de maïs à ébullition pendant 8/10 minutes, mixer, passer au tamis, assaisonnement sel et piment d'espelette.

Crumble Pignon de pin.
150 gr de farine, 75 gr de beurre, 120 gr de sucre.
50 gr de pignon de pin.

Mélanger le tout au batteur, ensuite cuire 8 à 10 minutes au four à 160 °C.

Polenta.

250 gr de polenta, 4 fois le volume de polenta en eau.
50 gr d'emmental râpé.
½ cuillère à café de sel, 20 gr de beurre.

Porter l'eau (en général 4 fois le volume de polenta) à frémissements. Verser la polenta en pluie tout en remuant, pour ne

pas former de grumeaux. Remuer sur feu doux pendant environ 5 minutes. Retirer du feu, saler et ajouter l'emmental râpé. Remuer jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Huiler une plaque de cuisson (ou autre) et verser la polenta chaude dessus. Lisser de manière à obtenir une couche de polenta de 2 cm d'épaisseur. Laisser refroidir pendant 30 minutes à une heure : la polenta doit être figée. Une fois bien figée, on prend un porte pièce de 8 cm de diamètre pour détailler la polenta. Mettre à frire le disque de polenta à 180°C pendant 1 à 2 minutes suivant la coloration souhaitée.

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

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

A la table de...

Maison Crand,
Champtoceaux
(Orée d'Anjou).

C'est à **Champtoceaux**, petite ville perchée au dessus de la Loire, à 30 kilomètres de Nantes, qu'**Alexandra** et **Christophe Crand**, après plusieurs années à Ancenis, sur l'autre rive, ont posé leurs valises en 2020. Aujourd'hui entre la table gastronomique, la Table de la Charbonnière, le bistrot de la Forge et la pâtisserie attenante ouverte le vendredi, le samedi et le dimanche, le quotidien ressemble à un marathon. On ne sait pas dans quelle marmite se sont plongés les Crand mais l'énergie semble continuellement de mise. Lui, Christophe, bosseur devant l'éternel, rivé à ses fourneaux du matin au soir, personnel aux abonnés absents, interrogeant à chaque service ses limites pour mieux baliser l'étendue des possibilités, envoyant des assiettes immédiatement persuasives. Comme ces plantureuses et fondantes Saint-Jacques, se donnant avec plaisir, escortées d'un réconfortant tartare de pommes de terre, des champignons aux couleurs de saison et une remarquable crème faite avec du Tio Pepe, un Xérès, à saucer sans réserve.

Un sentiment de plénitude.

On ne s'arrête pas en si bon chemin avec un filet de canette et son nem concocté avec la cuisse, compotée de pruneaux et figues aux épices, courges spaghetti au sésame, jus fait avec la carcasse. Les cuissons n'ont pas de secret pour Christophe Crand, le filet, la tendreté en embuscade, la peau bien dorée et croustillante, le nem se mange/dévore/déguste sans pitié, la compotée, vivifiante, dégage ses airs de fête, boostant l'assiette, les courges spaghetti assurent une délicieuse alliance avec le goût volatil. En dessert place au « Petit Paul », un hommage à Paul Pauvert, l'ancien propriétaire, qui fut étoilé Michelin pendant 26 années. Le biscuit croustillant, caramel tendre, mousse chocolat caramel, crémeux nougat et cacahuètes genre choucho, insuffle un sentiment de plénitude. Un vrai dessert de cuisinier qui ne cherche pas forcément le chichi, mais trouve le point d'ancrage idéal. Voilà une maison où l'on pourrait bien prendre son rond de serviette...

Maison Crand.

1, place des Piliers.

49270 Champtoceaux.

Tel. 02 40 83 56 23.

maisoncrand.com

La pâtisserie est ouverte vendredi, samedi et dimanche.



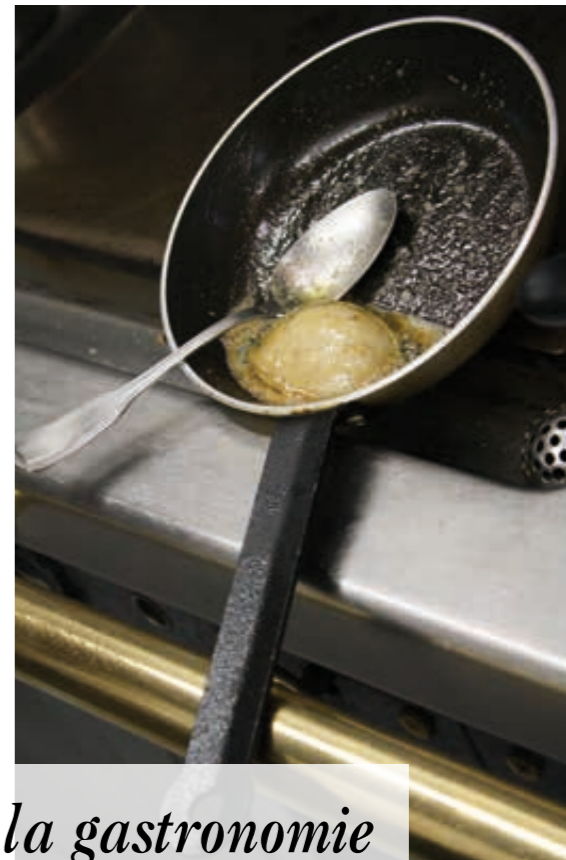
GASTRONOMICA

Le Salon

*Le rendez-vous
des épicuriens*



**15,16,17
Novembre
2024**



Le meilleur de la gastronomie

Le meilleur des produits



Espace Athlétis | 50 avenue de L'Europe
Angers / Les Ponts-de-Cé

www.gastronomica.fr

gastronomica@orange.fr

A la table de...

Sens, Angers.

Sens déménage, dans plusieurs sens du terme, géographiquement d'abord, traversant la Maine pour aller se nicher rue Beaurepaire, dans la Doutre, sous des voutes moyenâgeuses pleines de charme, et puis culinairement, avec la cuisine de **Nicolas Adamopulos**, qui trouve ici un écrin à sa mesure, dans le sentiment d'un travail d'introspection, et de la réflexion sur l'évanescence de la sensation olfactive, partie intégrante de la dégustation d'un plat. Dans une très technique dextérité qui ne prend jamais la pose savante, le chef propose au convive une expérience sensorielle forcément réjouissante. Pour débiter, place au végétal. Un chou-fleur rôti au beurre, très longtemps, mousse de chou-fleur par-dessus, gel de coing vinaigré, coings pochés revenus sur une plancha avec de l'huile d'olive, par-dessus chou kale en chips, chou kale en extraction dont on récupère le nectar, cardamine hérissée (plante aux feuilles comestibles) laissant un côté poivré en fin de bouche, produisent une assiette qui transcende la nature, fulgurante de vivacité. En écho liquide, le bien nommé « O temps suspend ton vol » un chenin du domaine du Fief Noir à Saint Lambert du Lattay joue le jeu.

Séquences...

Pêche de ligne / maïs, tel est le sobre intitulé du plat, en deux séquences. La première séquence, c'est le fondant pain de maïs surmonté d'un caramel d'arêtes, pour ce dernier on infuse les arêtes longtemps dans l'eau, puis réduction de l'extraction jusqu'à glacer, après on fait un caramel. Pour la deuxième séquence, le poisson du jour, un lieu jaune de ligne, est cuit dans une feuille de maïs et rôti au beurre au bourbon, crème de maïs dans le fond de l'assiette, maïs rôti au beurre et huile d'estragon, et une géniale polenta de maïs frit. Le poisson, cuisson au top,

le maïs bien présent mais jamais prégnant, la polenta aux bluffants accents régressifs, l'alchimie fonctionne, le plat se donne en nuances subtiles mais jamais mièvres.

Miam...

On continue avec pigeonneau / sarrasin, toujours en deux séquences. Le pigeonneau cuit dans de la graisse de pigeon, laqué avec du miel de sarrasin, crumble de sarrasin, puis un risotto de sarrasin cuit à partir d'un bouillon de volaille, à l'intérieur foie et cœur du volatile et figes fraîches, dessus feuilles de figuier blanchies et revenues à la graisse de pigeon, et encore un crémeux sarrasin avec une huile de feuille de figuier et jus de pigeon. En deuxième séquence, dans un esprit street food, on retrouve des gyozas (raviolis japonais) fourrés de cuisse de pigeon confite et condiment figue et vinaigre de cidre. Il fallait la description du plat pour comprendre le travail réalisé par le chef. Côté sensations, le convive est gâté, le pigeonneau est une pure folie de gourmandise, ultra-tendre, le risotto fait valser les papilles de bonheur, les gyozas envoient leurs salves toniques et délurées. On envoie des ondes en cuisine, même si l'on sait que c'est chose impossible, pour demander du rab... On peut rêver. En dessert c'est potimarron / orge. Une superbe et surprenante glace potimarron, café et clous de girofle, un onctueux crémeux de potimarron au whisky flambé et des dés de gelée au whisky flambé s'unissent avec une meringue à l'orge malté, un biscuit idem et des feuilles de marguerite sauvage, pour clore le voyage. Nicolas Adamopulos fait une cuisine sophistiquée sans être précieuse, totalement singulière, une cuisine créative qui n'oublie jamais le plaisir du convive.

Sens.

17, rue Beaurepaire. 49100 Angers.

Tel. 02 41 05 12 28.

www.restaurant-sens.com



En arrière-plan, Enza Cesari et Nicolas Adamopulos, en premier plan, Elise Letowski et Stéphane Briand



Lieu jaune de ligne Maïs

Pour 4 personnes

Les langoustines.

480 gr de filet de lieu jaune préparé. 125 gr de beurre doux. 2 épis de maïs frais avec feuille. 10 cl de bourbon, 1 botte d'estragon. 10 cl d'huile neutre (tournesol, pépins de raisin).

Garniture de maïs.

Eplucher les épis de maïs. Blanchir un épi de maïs dans l'eau salée pendant 20 minutes. Prelever les graines de celui-ci et réserver. Au moment du dressage les faire rôtir au beurre classique.

Prélever les grains du second sans le cuire et passer ceux-ci à la centrifugeuse pour récupérer

le jus de maïs. Cuire celui-ci pour obtenir une sauce onctueuse naturellement.

Huile estragon.

Effeuille l'estragon et mixer les feuilles avec une huile neutre. Atteindre la température de 65°C. Réserver une barquette pour une nuit et passer au torchon fin le lendemain.

Beurre de bourbon.

Porter 100 gr de beurre à un beurre noisette. C'est à dire le faire chauffer et qu'il arrive à 124°C, à ce moment-là le débarrasser dans un bac ou les 100gr de bourbon figurent.

Mettre à congeler toute une nuit. Le lendemain prélever le beurre noisette qui se trouve en surface. Garder le bourbon pour un cocktail par exemple.

Lieu jaune de ligne.

Tailler les portions de poisson, les laquer de beurre de bourbon, puis envelopper chaque portion dans une feuille de maïs ficelé. Cuire le poisson en l'arrosant de beurre de bourbon. Enlever la feuille au moment du dressage.

Dressage.

Verser la sauce, parsemer de maïs rôti et d'huile d'estragon. Déposer le poisson et déguster.



La Recette de...
Nicolas Adamopulos, restaurant Sens, Angers



Chou-fleur Coing

Pour 4 personnes

2 beaux chou-fleur.
1 botte de chou Kale.
20 cl de crème liquide,
100 gr de beurre doux.
1 coing, 200 gr de sucre.
Vinaigre de cidre,
4 feuilles de sauge.

Coing.

Nettoyer le coing et plonger le dans une casserole d'eau et de sucre pour qu'il soit immergé. Cuire jusqu'à ébullition, couvrir la casserole et laisser refroidir hors du feu. Récupérer le coing froid, éplucher et tailler des morceaux à votre convenance. Récupérer les parures et les mixer avec du vinaigre de cidre. Réserver ces deux préparations. On peut conserver le jus de cuisson pour les enfants.

Chou-fleur.

Récupérer les sommités de chou-fleur, une moitié à rotir avec 150 gr de beurre, 2 feuilles de sauge. En fin de cuisson le chou-fleur doit être légèrement coloré et al dente.

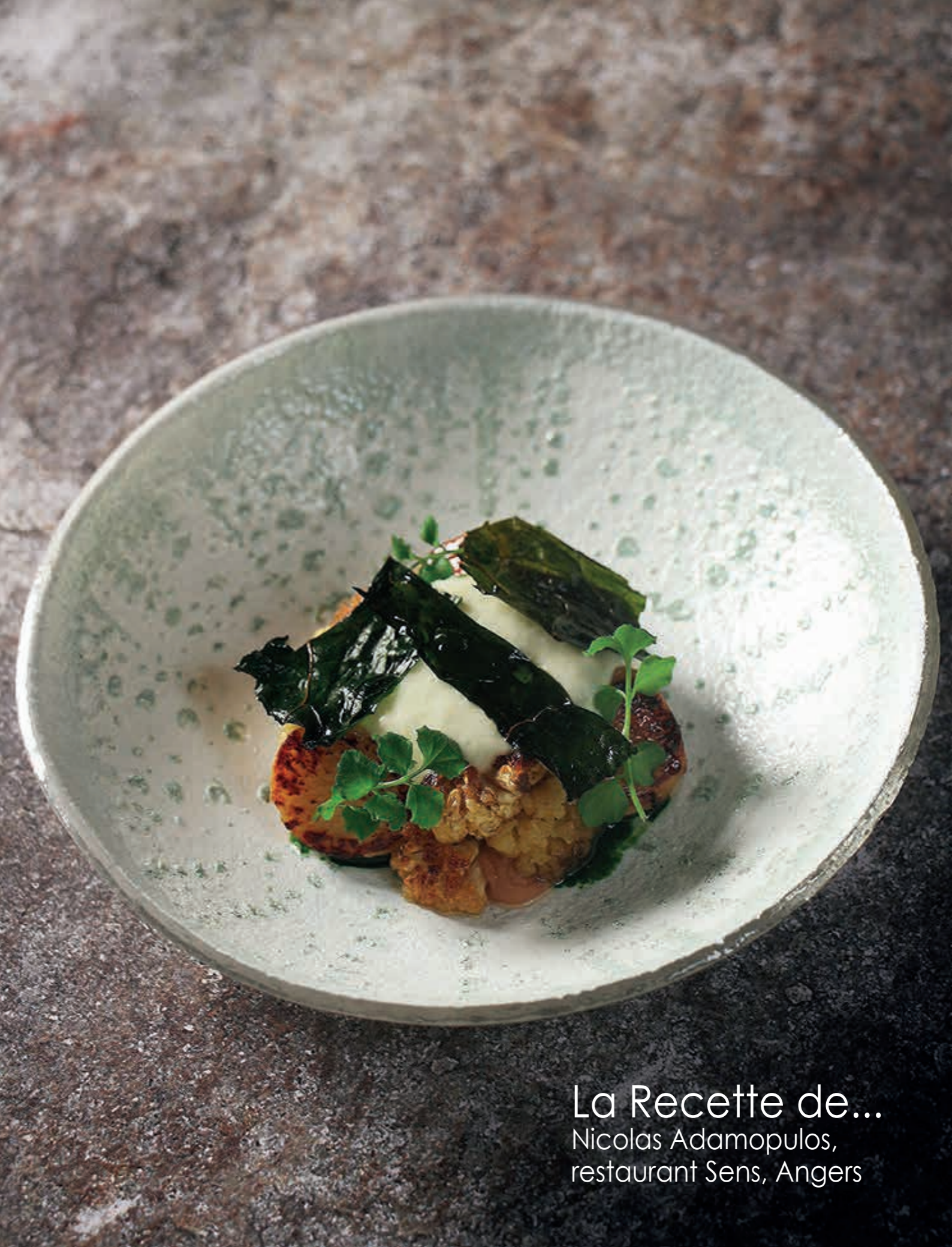
Récupérer ce beurre pour cuire les autres sommités, saler et couvrir pour faire ressortir l'eau de végétation. Lorsque les chou-fleur ont sorti leur eau et qu'une cuisson démarre, verser la crème et continuer de cuire jusqu'à la cuisson complète du chou-fleur. Mixer et déposer la préparation chaude dans le siphon, gazer une fois si c'est un petit siphon et bien secouer.

Chou kale.

Rincer le chou kale, passer à la centrifugeuse et garder le jus pour verser dans le fond de l'assiette.

Dressage.

Verser le jus de chou kale, déposer les morceaux de coing poêlé et la purée de coing au vinaigre. Ajouter les sommités chaudes de chou-fleur rôtis et recouvrir l'assiette du siphon de chou-fleur chaud.



La Recette de...
Nicolas Adamopulos,
restaurant Sens, Angers

A la table de...

L'Atlantide 1874 - Maison Guého. 1* Michelin

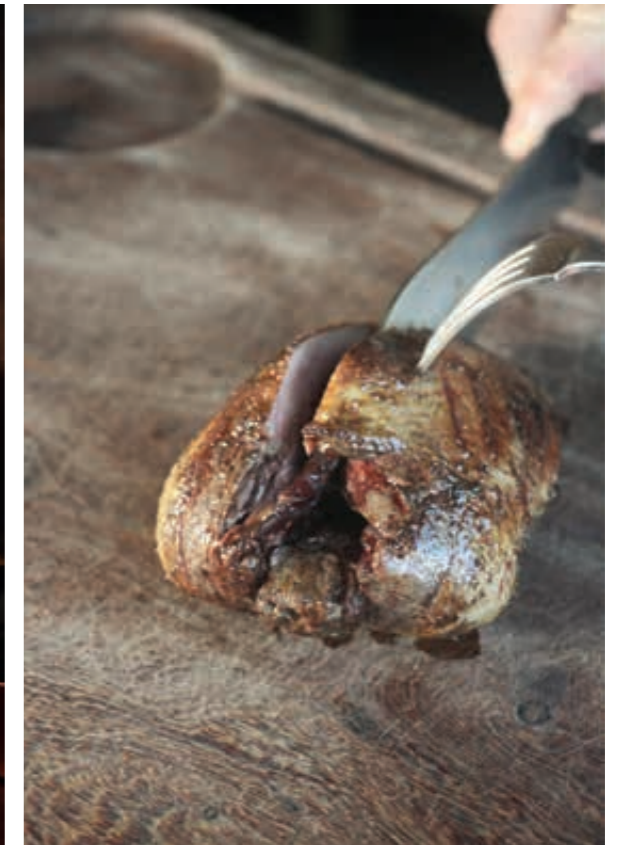


Photo page 24, de gauche à droite, Jocelyn Sevellec, second, Jean-Yves Guého, Mickaël Aubinais, chef exécutif

A la table de...

L'Atlantide 1874 - Maison Guého. 1* Michelin

Des lieux comme celui-là, il n'en existe pas des quantités industrielles en France, perché sur la butte Sainte-Anne, à Nantes, dominant la Loire et la ville, face à une grue, vestige d'un temps industriel. On a compris que la France avait changé, qu'un décor de restaurant devait s'inscrire dans l'époque, la famille Guého a donc pris le pari de créer un lieu entre fleuve et ciel, un lieu chic mais décontracté, bâtissant un écosystème avec potager intégré, un instrument au service d'une cuisine de haute volée. Forcément ça marche, c'est même blindé aux heures de pointe, parce qu'on y est entre amis et que la cuisine pète le feu de dieu. A travers les vitres avec vue plongeante sur les fourneaux, on peut voir une brigade s'activer d'un même mouvement, dans une énergie dépensée pour sortir des plats à la niaque assumée.

Tomates for ever.

Le potager justement on en parle avec la tomate en star de l'assiette, on est le cinq octobre mais l'été est toujours là. Les dernières tomates du jardin font le show, genre rubik cube en tomates rouges confites, jaunes safranées avec yuzu, green zébra et menthe direction méditerranée, tomates cerises marinées au vinaigre de groseille, dans un festival époustoufflant de fraîcheur et de sensations fortes et douces. En escorte(s), burrata ultra-fondante, condiments épicés et citron caviar en salves toniques, au-dessous des tomates un divin et caressant crémeux d'aubergines prolonge le plaisir des papilles.

Gambas made in Nantes.

C'est la fête avec des gambas nantaises en tempura, plus précisément de la ferme aquacole Lisaqua de Saint-Herblain s'inspirant de la permaculture, pannequet (crêpe enduite d'une préparation sucrée,

moulée et passée au four) de tartare de gambas, épinard et piment du jardin, condiment piment, jus de carcasse de gambas et soja. Justes imparables les charnues gambas en tempura, belles à croquer, ce que l'on fait illico, formidable de gourmandise le pannequet de tartare de gambas, le genre addictif, tirant sur l'Asie, émouvant de naturel l'épinard du potager, boosté à bon escient par le piment, furieusement bonne l'assiette, portant l'estocade à chaque bouchée.



Dans une verve érudite, Jean-Yves Guého tape encore juste avec un plat en suspension entre terre et mer, cèpes français de Clermont-Ferrand en éclaircisseurs automnaux, épinard et condiment, jus essence de champignon, en parfaits complices avec des coques de Saint-Armel du Morbihan et algues du Croisic, l'iode se mélangeant intimement aux senteurs des sous-bois.

Totalement exemplaire.

Omnivore je suis, omnivore je reste ! Comment passer à côté de ce colvert de chasse à la broche et laqué aux épices et son chou farci au foie gras et coing, découpé devant le convive, le genre de plat qui aiguise les incisives, l'animal nickel, superbement cuit, à la cuisson millimétrée, le chou au foie gras, sublime en bouche, au moelleux absolu, susurre au convive de ne pas en laisser une miette, le message est entendu pour ce plat totalement exemplaire d'une maison qui vise le meilleur. Les desserts sont dans la lignée. Un diabolique soufflé au chocolat Manobi de la maison Equacacao, fondant et chaud, intense à ne plus en finir, parfum de caramel beurre salé, est suivi d'un deuxième dessert aussi méritant, le cèpe au chocolat Manobi, coque chocolat blanc, à l'intérieur idem, et glace caramel beurre salé et cacahuètes, les deux concoctés par le chef pâtissier Quentin Poirer. Pas un instant d'ennui dans la cuisine de Jean-Yves Guého qui se régénère déjà depuis tant d'années, une cuisine de tempérament, fine mais accessible, dans cette maison pêchue à l'étoile bien accrochée...

... L'Atlantide 1874 – Maison Guého.
... 1* au guide Michelin.
... 5, rue de l'Hermitage. 44100 Nantes.
... Tel. 02 40 73 23 23.
... www.atlantide1874.fr



La Recette de...

Jean-Yves Guého, L'Atlantide 1874
Maison Guého. 1* Michelin.



Colvert de chasse à la broche, laqué aux épices, chou farci au foie gras et pressé de coings.

Ingrédients.

1 colvert sauvage de chasse.

Laquage.

30 gr de miel de Brière, 1 pincée de 5 épices. 1 pointe de couteau de gingembre en poudre. 1 petite pointe de couteau de piment d'Espelette. 2 cuillères à soupe d'huile de sésame.

1 petite cuillère à café de sauce soja. 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre.

Chou farci.

7 feuilles de chou vert frisée. 50 gr de gorge de porc, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail. 1 escalope de 50 gr de foie gras de canard. Crépine.

Pressé de coing.

2 coings, 50 gr de beurre, ½ litre d'eau, 250 gr de sucre.

Progression.

Habiller le canard (flamber, vider, réserver le foie et cœur pour la farce). Lever et désosser les cuisses, ôter la peau. Mettre à mariner les abats de canard,



la gorge de porc au sel épicé, cognac et porto. Eplucher et émincer l'oignon, suer au beurre l'oignon, l'ail et ajouter à la viande à mariner (préparation à faire la veille). Passer le tout au hachoir à viande. Bien mélanger cette farce. On peut y ajouter un peu de trompettes de la mort suées au beurre. Blanchir les feuilles de chou vert à l'eau bouillante, puis rafraîchir à l'eau glacée. Egoutter et sécher sur torchon.

Montage de chou farci.

Dans une demi sphère en inox de 10 cm, chemiser le moule avec de la crépinette de porc. Puis foncer avec une première feuille de chou (la plus verte), répartir un peu de farce sur toute la feuille de chou. Répéter cette opération avec quatre feuilles de chou en tartinant toujours avec de la farce. Emincer les dernières feuilles, bien les essorer entre les mains et déposer délicatement au centre du chou farci un peu de farce, puis le foie gras assaisonné. Refermer en ajoutant de la farce et replier les feuilles de chou et les rabattre au centre et fermer avec de la crépine. Retourner la sphère en inox sur une plaque et réserver au froid.

Pressé de coing.

Eplucher les coings et les réserver dans de l'eau citronnée, garder les épluchures. Faire un sirop avec ½ litre d'eau et 250 gr de sucre. Porter à ébullition, ajouter les épluchures et laisser infuser, cuire à feu doux. Tailler les coings assez fins à l'aide d'une mandoline, ajouter les cœurs de coings dans le sirop. Dans un petit plat à gratin beurré, répartir les tranches de coings en les superposant, ajouter un peu de sirop. Mettre une feuille de papier sur le dessus. Cuire au four en le pressant régulièrement et en ajoutant du sirop. Cuire environ ¾ d'heure, puis refroidir sous presse.

Préparer les canards.

Finir d'habiller le coffre du colvert, prendre soin d'enlever le bréchet et tous les petits bouts de plumes.

Laquage.

Dans un petit cul de poule, verser la fécule de pomme de terre, le Miel de Brière. Ajouter les épices, le gingembre en poudre et le piment d'Espelette. Incorporer la sauce soja puis l'huile de sésame. Réserver au frais.

Sauce.

Dans une petite sauteuse, suer au beurre l'échalote ciselée, poivre mignonnette. Déglacer avec un verre de Porto et réduire à sec. Mouiller au fond (jus de canard réalisé avec les abatis, les os de canard sauvage) et cuire à feu doux et passer au chinois fin. Au dernier moment, monter cette sauce avec un beurre de foie gras.

Cuisson.

Cuire le chou farci sur une plaque trouée, côté crépine au four à 170°C pendant 30 minutes. Laisser reposer hors du four une dizaine de minutes. Cuire au sautoir ou idéalement à la broche le coffre de colvert en le laquant avec le laquage aux épices. Compter environ 10 minutes pour une cuisson dorée. Laisser reposer la viande après cuisson.

Dressage.

Sur un plat de service, démouler le chou farci, le glacer avec un peu de sauce, déposer le colvert. Accompagner ce plat avec des pêches de vignes pochées au vin rouge.

A la table de...

Bouillon Baron, Angers.



C'est le retour en cuisine de **Jérémie Baron**, qui a régalé pendant douze années les gastronomes angevins au restaurant Autour d'un Cep rue Baudrière. Ici, à côté du Lycée Joachim du Bellay, le chef a opté pour la sobriété dans la salle et joue le ticket gagnant du midi, entrée, plat, dessert à 20 euros, pour une cuisine bistrotière aux petits oignons diablement efficace. Ce jour-là, en entrée, poireaux vinaigrette, rillettes de maquereau et fromage frais un peu citronné, en assiette pleine de vitalité, la fraîcheur incarnée par les poireaux, l'onctuosité apportée par le fromage frais, les rillettes de maquereau impertinentes de gourmandise, c'est tout bon.

Le bon plan...

Côté poisson, un rouget grondin, parfait de texture, cuisson au plus près, s'épanouit par l'entremise d'une infernale et cajoleuse sauce beurre / citron / câpres, fondue de poireau et crème de carotte déménagent en

douceur, un riz aux grains bien déliés s'entiche du rouget, l'assiette est impeccable, le mangeur ravi. Côté viande, une goûteuse épaule de cochon confite fait son numéro de charme, magnifique de fondant, comme une promesse de ne pas manger atone, pommes de terre et légumes croquants, carottes, courgettes, poivron rouge lui font une haie d'honneur bien méritée, un Rioja (Vina Ilusion) bien balancé se prête au jeu. Pour le sucré, on craque pour une affriolante barre feuilletine poire, mousse caramel, qui cède sans résistance sous les coups de la cuillère, le croustillant de la feuilletine, la poire rafraichissante, vibrante de naturel, comme sortie direct du verger, la mousse délurée, et en fervent et assumé complice un pêche PX Pedro Ximenez 1994. Jérémie Baron a opté pour la cuisine de bistrot, le nom choisi Bouillon Baron le revendique, mais l'on sent bien la patte d'un chef qui a longtemps opté pour la cuisine gastronomique, sortant des assiettes qui font mouche à chaque fois, c'est le bon plan...

... **Bouillon Baron.**
... **11, avenue Marie Talet. 49100 Angers.**
... **Tel. 02 41 43 34 79.**





Filet de rouget grondin, beurre citron et câpres, fondue de poireau et crème de carotte.

Pour 4 personnes

Ingrédients.

2 grondins de 400 gr chacun environ.

A faire lever par le poissonnier en cas de défaut de technique, de couteau qui coupe, ou de temps. A saisir sur peau sur poêle chaude avec un filet d'huile et une noisette de beurre, une fois que tout est prêt à dresser. Servir lorsque la chair est encore nacrée.

Sauce.

50 gr de beurre ½ sel, 1 cuillère à soupe de câpres. 1 filet d'anchois à l'huile, 1 citron.

Faire griller l'anchois dans un fond d'huile, y ajouter le beurre

et fouetter pour délayer l'anchois, déglacer avec le jus du citron et ajouter les câpres préalablement hachés. Assaisonner si besoin avant de servir, garder au chaud.

Fondue de poireau.

1 beau poireau, huile et beurre.


Emincer le poireau finement et le faire tremper à grande eau pour le laver et faire tomber le sable. Prélever le poireau émincé et l'égoutter. Dans une grande casserole bien chaude, verser un bon trait d'huile et une noix de beurre et faire suer à feu vif le poireau en remuant souvent. Débarrasser dans une petite casserole et maintenir au chaud.

Crème de carotte.

4 carottes, 1 oignon rouge, huile et beurre, thym, sel et poivre.

Eplucher, laver et couper les carottes en petits tronçons. Eplucher et émincer l'oignon grossièrement. Faire fondre huile et beurre, suer les carottes et oignons, assaisonner un peu, verser un bon verre d'eau et laisser cuire doucement à feu doux environ ½ heure. Rajouter de l'eau si nécessaire. Mixer au blender avec un peu de lait, assaisonner et garder au chaud.

Ce plat peut s'accompagner de riz, pommes vapeur, boulghour, etc....



La Recette de...
Jérémy Baron, Bouillon Baron,
Angers.

A la table de...

Le Laurier Fleuri, Vertou (Nantes)



Au milieu d'un urbanisme sans charme, le **Laurier Fleuri** semble faire acte de résistance, telle une oasis de quiétude et de gourmandise, mené avec conviction par **Ludivine et Olivier Giraudet**. La porte passée, on a droit à un accueil non feint de l'équipe qui s'occupe de la salle. On s'installe, prêt à affronter sans sourciller la cuisine d'Olivier Giraudet. Pour démarrer place à un tartare de bar aux huitres et à la coriandre vietnamienne, velouté froid de laitue, arenka et fleurs des ombelles. L'assiette est en juste équilibre, dans un avis de grande fraîcheur, l'iode distillée par le bar et les huitres évoque d'océaniques horizons, le velouté de laitue ramène son côté terrien, la coriandre, aux arômes citronnés et poivrés, dévergondé le plat, un Muscadet, Amphibolite 2020 de Jo Landron, expressif et minéral, joue sa partition liquide avec ferveur.

Pas une miette...

On est dans le cœur de la machine à sensations gustatives avec un superbe suprême de caille farci servi froid comme une terrine et son croustillon d'effiloché de cuisse au tonka, crémeux de girolles. Le suprême fondant en bouche, le croustillon idem, boosté par la fève de tonka, le langoureux crémeux de girolles qui met l'automne en bouche, bref le truc qui fait stopper la fourchette à chaque bouchée pour

ne pas en perdre une miette. Pas mort pour rien l'oiseau ! Pour escorter l'assiette, Coëf de Sébastien David (St Nicolas de Bourgueil), un cabernet franc au caractère affirmé qui se montre à la hauteur du divin volatile.

Ticket gagnant...

Pour la suite, le chef envoie un maigre sur sa fondue de poireaux bio au citron vert, émulsion pomme de terre aux algues, sauce coquillage au parfum de beurre blanc au vert. Le poisson, cuisson au top qui garde le côté fondant de la chair, préservant le côté iodé, le poireau en végétal complice, la désirable et très gourmande émulsion pomme de terre aux algues invitant le mangeur à lâcher prise, trop bonne l'émulsion, la sauce coquillage se révélant plus tard dans la dégustation, en malicieuse invitée, l'assiette, toute en nuances subtiles, joue le ticket gagnant. La maison se montre aussi à l'aise dans le sucré, mettant sur la table un moelleux financier à la vanille avec un redoutable et aérien crémeux chocolat Valrhona, une géniale émulsion de lait fumé donne l'impression d'être dans la paille, un dessert qui se mange sans faim. On note sans surprise, vu le niveau de la cuisine d'Olivier Giraudet, un Bib Gourmand au Michelin et 13/20 avec 2 toques au GaultMillau.



Informations pratiques .

Informations pratiques. Menu Bistrot, 28 euros.
Menus de 38 euros à 55 euros.

Le Laurier Fleuri.

460, route de Clisson. 44120 Vertou.
Tel. 02 51 79 01 01.



Financier noisette, émulsion fumée et ganache chocolat noir:

Pour 6 personnes

Ingrédients.

Financier.

40 gr de poudre d'amande, 40 gr de poudre de noisette. 65 gr de farine T55, 150 gr de sucre, 135 gr de blancs d'oeuf. 125 gr de beurre, 1 pincée de sel.

Ganache chocolat.

500 gr de crème liquide 33%. 140 gr de chocolat noir 70% Valrhona. 3 gr de gélatine.

Emulsion fumée (siphon).

400 gr de crème liquide 33%. 100 gr de lait, 75 gr de sucre.

Chantilly fumée (sans siphon).

500 gr de crème liquide 33%. 75 gr de sucre.

Déroulement.

1/ Pour les financiers, mélanger la poudre d'amande, la poudre de noisette, la farine et le sucre puis à l'aide d'un fouet, y ajouter les blancs d'oeuf et bien mélanger. Faire chauffer le beurre jusqu'à ce

qu'il soit noisette, l'ajouter à la préparation petit à petit tout en mélangeant et finir par la pincée de sel.

2/ Faire cuire les financiers dans des petits moules d'environ 4 cm de diamètre à 175/180 °C durant 10 à 12 minutes. Attention, ne remplir les moules que de moitié. Une fois cuits, les réserver à température ambiante.

3/ Pour la ganache, mettre le chocolat en petits morceaux dans un saladier avec la gélatine (préalablement imbibée). Faire chauffer 300 gr de crème à petit frémissement puis la verser sur le chocolat. Bien mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu puis y rajouter les 200 gr de crème froide et bien la mélanger. Réserver la ganache au frais pendant environ 6 heures. Pour finir, fouetter la ganache dans un batteur jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

4/ Pour l'émulsion fumée, fumer 100 gr de crème dans un fumoir ou un barbecue à cloche pas trop chaud durant 30 minutes.

Si on dispose d'un siphon, mélanger la crème fumée, les 300 gr de crème nature, le lait et le sucre. Mettre le tout dans le siphon, y mettre la cartouche, bien secouer puis le mettre au frais une petite heure. Si on ne dispose pas de siphon, mélanger la crème fumée et la crème nature avec le sucre, bien refroidir le tout puis fouetter la crème comme une chantilly.

5/ Dressage : Dans une assiette creuse, mettre la chantilly fumée, déposer le financier et une quenelle de ganache. Rajouter, si on le désire, du caramel au beurre salé et des petits copeaux de chocolat.



La Recette de...
Olivier Giraudet, Le Laurier Fleuri, Vertou / Nantes.

A la table de..

L'Essentiel, Saumur.



En historique sentinelle, le château de Saumur contemple le restaurant d'**Anthony Vaillant**. Tout en tuffeau, la chaude pierre du pays, et poutres, dans un joli croisement entre modernité et tradition, baigné de lumière, le lieu est sur son trente et un pour mettre en avant la cuisine expressive du maître des lieux. Malgré le ciel bleu d'une journée d'octobre, c'est bien l'automne qui s'invite dans l'assiette. On oublie tout de ce que l'on connaît sur le céleri avec ce mini céleri caramélisé au miel / soja (vinaigre de soja sucré) / sésame, velouté de champignons et fondant de butternut, libérant en bouche une douceur apaisante, légèrement boosté en contrepoint par le côté caramélisé, l'envoutant velouté comme une caresse d'onctuosité. En accord liquide, « les Traboulés »,

côteaux du Lyonnais, de chez Cluset-Roch, version 2021, prolongent le plaisir.

Dans une ligne de saveurs flottante...

On ne s'arrête pas en on se laisse entrainer sans résister avec des ravioles d'escargots éclaboussées d'un bouillon aux légumes d'automne, parfumée d'une crème d'Isigny persil et ail, escorté d'un impeccable Chenin en bio-dynamie, « Le rocher des violettes » 2022, produit à Montlouis (37). Dans une ligne de saveurs flottante, suspendue entre la tendre texture des ravioles, le bouillon enveloppant, l'affriolante crème d'Isigny persil et ail, la cuillère trouve naturellement son chemin.

Pas pressé...

Un filet de maigre juste saisi, infusé à la fève de tonka, pancake aux agrumes, pâtisson (artichaut d'Espagne), sauce beurre blanc, betterave en passager clandestin, le poisson, généreux, cuisson parfaite préservant le tonus de la chair, le régaland pancake aux agrumes, le suave beurre blanc, définit les contours d'une cuisine ouverte et intuitive, surtout pas démonstrative, surtout délicieusement vivante. En dessert au goût de reviens-y, arrosé d'un crémant blanc de noir de Louis de Grenelle, une Maison saumuroise, un enjôleur croustillant au praliné, marié avec un chocolat noir 64%, une glace chocolat et un financier, annonce la fin du repas. Pas pressé de quitter la maison d'Anthony Vaillant, le convive descendra les quelques marches à reculons, la tête encore dans l'assiette...

Informations pratiques.

Menu du marché, 24 euros.
Menus, de 30 à 55 euros.

L'Essentiel.

11/13, rue Raspail. 49400 Saumur.
Tel. 02 41 67 71 10



Le Céleri

*Mini céleri caramélisé au miel /soja / sésames,
velouté de champignons, fondant de butternut*

Pour 4 personnes

Ingrédients.

8 mini céleris.
20 gr de miel,
20 gr de vinaigre de soja.
8 gr de sésame doré,
8 gr de sésame blanc.
100 gr de champignons de Paris,
20 gr d'échalotes.
60 gr de butternut,
200 gr de crème liquide.
60 gr de lait.
PM sel, poivre et huile d'olive.

Déroulement.

Eplucher le mini céleri puis
l'envelopper de papier aluminium

et cuire 45 minutes au four sec
à 180 °C. Réserver au chaud.
Réduire miel, soja puis ajouter les
mini céleris jusqu'à caramélisation
pour qu'ils s'imprègnent de la
sauce.

Couper les champignons et
éplucher les échalotes, les faire
revenir avec les champignons puis
ajouter la crème et le lait, laisser
cuire 15 minutes à feu doux puis
mixer, vérifier l'assaisonnement.
Couper en petite brunoise le
butternut, le cuire à l'anglaise
puis le refroidir et le faire revenir

avec une noisette de beurre
demi-sel.

Dressage.

Couper en deux les mini céleris,
disposer le velouté au fond de
l'assiette puis la brunoise de
butternut, rouler les mini céleris
dans les deux sésames doré et
blanc, et les mettre dessus le
butternut. Rajouter un filet de
sauce miel / soja dessus puis
servir.



La Recette de...
Anthony Vaillant, restaurant l'Essentiel, Saumur

A la cave



Château Le Prieuré 2020

Château Le Prieuré est une propriété de 12,5 hectares situé à proximité immédiate de la cité médiévale de Saint-Emilion. Le vignoble, cultivé depuis le 16e siècle, anciennement 1er Cru des Cordeliers, fut renommé à l'aube du 20e siècle. Les vignes s'épanouissent sur des côteaux argilo-calcaire. Le Château Le Prieuré 2020 est issu d'un assemblage de 83% merlot et 17% cabernet-franc. L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Le Château Le Prieuré 2020 est un vin d'une grande élégance, complexe et subtilement épicé. La bouche est délicate, linéaire, structurée par un touché de tanins serré et racé. Un vin identitaire et d'une belle énergie, reflet de son terroir d'exception.

Prix de vente 50 euros.



Château Vray Croix de Gay 2020

Le Château Vray Croix de Gay est une propriété située au cœur du fameux plateau de graves de Pomerol et se compose de la réunion de 2 vignobles, l'un jouxtant la Fleur et l'autre entre Trotanoy et le Pin. Sa superficie de 3,67 hectares est plantée à 81% de Merlot et 19% de Cabernet Franc en majorité sur des graves argileuses. Le vignoble est certifié bio depuis 2018. Le Château Vray Croix de Gay 2020 a un nez intense et profond, révélant des arômes de fruits frais s'étirant sur des notes florales. La bouche présente une merveilleuse complexité, d'une belle fraîcheur aromatique encadrée d'une trame tannique subtilement veloutée.

Prix de vente 65 euros.



Château d'Issan 2019

Situé au cœur de l'appellation de Margaux, le Château d'Issan bénéficie d'une situation géographique privilégiée qui explique la qualité exceptionnelle de ses vins. Château d'Issan 2019 est issu d'un assemblage à 70% cabernet sauvignon et 30% merlot. Il dévoile une robe couleur rubis intense et présente de belles notes de fruits noirs juteux et gourmands. Une note florale à laquelle se mêle une subtile touche mentholée avec des parfums d'épices accompagnent la dégustation. Il offre ainsi une belle fraîcheur et dévoile une finale aromatique, fruitée, persistante et complexe. Les tanins viennent offrir un bel équilibre et une magnifique harmonie à ce millésime 2019.

Disponible chez les cavistes au prix moyen de 75 euros.

A la cave

L'aventure **Peugeot** a démarré au 19e siècle (en 1810), au rythme de créations foisonnantes et ingénieuses. Fort de l'expérience acquise avec les moulins à café et à poivre qui restent aujourd'hui encore la référence des gourmets et des grands chefs, Peugeot a étendu son expertise à l'univers du vin. Entre arômes qui se révèlent au nez et plaisir ressenti au palais, c'est tout un monde de passionnés qui redécouvre l'art de servir, déboucher, décanter et déguster les merveilles qu'offre la vigne. Désormais Peugeot s'engage dans l'exploration d'autres univers de

la sublimation de la saveur et crée de nouveaux instruments du goût pour accompagner la manière de découper, émincer, râper, cuire...

La reconnaissance du savoir-faire Peugeot a été reconnu en obtenant le prestigieux label **Entreprise du Patrimoine Vivant** (EPV), une marque de reconnaissance de l'état, mise en place pour distinguer les entreprises françaises aux savoirs-faire artisanaux et industriels d'excellence.

www.peugeot-saveurs.com



Carafe Variation.

La carafe à vin Peugeot «Variation» est un magnifique et ingénieux instrument du goût. Cette carafe à vin en verre soufflé bouche dispose d'un bouchon strié qui a la fonction d'aérateur. La forme particulière de sa base lui permet une double position: droite ou penchée. La position penchée permet de faciliter la rotation du vin dans la carafe. La forme ondulée de la base favorise le brassage des molécules de vins rouges jeunes. Elle offre aussi une belle surface d'aération. Une très belle idée de cadeau pour s'initier à la dégustation des vins.

Prix de vente conseillé, 71 euros.

Set aération Grand bouquet.

Idéal pour carafier les vins rouges jeunes, le set aération Grand bouquet a été spécialement étudié pour permettre un brassage optimal des molécules favorisant ainsi leur oxygénation et la libération des arômes. Son aérateur et sa grande contenance permettent de l'utiliser jusqu'au magnum.

Prix de vente conseillé, 77 euros.

Carafe Réséda.

La carafe à vin Peugeot «Réséda» est une carafe dite canard. Elle est réalisée en verre soufflé bouche. Ses lignes épurées semblent défier les lois de l'équilibre mais ce n'est qu'un effet, car sa base biseautée lui assure une stabilité parfaite. Cette carafe dispose d'une large surface d'aération. Elle offre une parfaite prise en main, permettant de sublimer le geste d'aération si parfaitement maîtrisé par les grands sommeliers. Le bec large de cette carafe à vin rouge jeune favorise un carafage précis et irréprochable (son bec est doté d'un collier anti-gouttes ingénieux).

Prix de vente conseillé, 85 euros.

A la table de...

Le Pont d'Acigné, 1* Michelin, Noyal-sur-Vilaine.

Neuf ans depuis mon dernier repas chez **Sylvain Guillemot**, nous n'en revenons pas chacun du temps qui passe. Mais trêve de nostalgie, la cuisine du **Pont d'Acigné**, elle, est toujours d'actualité et l'étoile brille aussi sur la Vilaine. En mise en bouche, le chef s'amuse. C'est l'illusion d'optique parfaite, une moule en trompe l'oeil, poivron jaune, écume de moule / estragon mexicain et une coque de pain soufflée à l'encre de seiche imitant à la perfection la coque d'une moule. Le plaisir en bouche est lui bien réel. C'est un univers ivre de parfums, doux et puissant à la fois, enveloppant les papilles, que distille un feuill de carottes (carottes roulées), une purée de carottes au yuzu, un bouquet de crevettes poêlées gourmandissimes, du piment bec d'oiseau, du papalo (coriandre mexicaine) et un frémissant bouillon fait avec le jus des têtes de crevette pimentées. Un Muscadet du domaine des Ginaudières au Cellier fait l'accord liquide avec sa vivacité.

Ici on ressent...

Ainsi va la vie au Pont d'Acigné, ici on n'intellectualise pas, on ressent, comme avec ces coques, poireaux de chez Vincent Bocel et écume de yuzu. L'iode en étendard, gelée sur les coques faite avec l'eau de mer et les coques (voir recette), poireaux en rouleaux en déflagration végétale, algue douce, tonique écume yuzu, feuilles d'obione (plante sauvage de bord de mer), pickles gingembre, purée de céleri en fond d'assiette, les saveurs de chacun forment un plat très intelligible, dans une concordance de textures et de sensations.

Trop bon...

A venir un rouget juste saisi, navet bleu de Nancy, pak-choï (chou) et sauce légèrement pimentée. Superbe de fraîcheur, la saveur du rouget se rapproche incroyablement de la projection mentale qu'on a de l'iode : pureté, salinité, finesse. Dans l'émouvant sillage du poisson, le navet prend de court, cuit en cocotte, en spirale de gros navet reconstitué, comme une tarte, magistral en bouche, mais comment définir le goût, quel rôle joue la sauce, on est pourtant bien dans la connivence d'un plat tout neuf et régénérant, cerise le sur le gâteau, le fondant pak-choï est au diapason. Pour cette époustouflante assiette, il faut bien un Bourgogne rouge Rully du domaine Brou pour rester dans le même registre.

Aux anges...

L'affaire est faite avec une canette mi-sauvage découpée en lamelles, une canette d'anthologie, cuisson soulignant la délicatesse de la viande, une farce enroulée dans un chou, concoctée avec les cuisses, abats et manchons du volatile, des salsifis d'Annie Bertin, enroulés eux aussi, dans une panure de pavot, donnant un côté noisetté aux légumes, le convive est aux anges, pas envie de redescendre... Pour le dessert, un bien bon baba revisité à la pêche, avec purée de pêche, mousse capucine, sirop de pêche et huile de tagète, le fruit en majesté, détend les zygomatiques du mangeur, trop content d'être là, se promettant déjà de vite revenir...et pas dans neuf ans !

..... **Le Pont d'Acigné. 1* Michelin.**
..... **8 Le Pont d'Acigné Lieu dit Pont**
..... **d'Acigné.**
..... **D 392.**
..... **35530 Noyal-sur-Vilaine.**
..... **Tel.06 42 79 35 91 / 02 99 62 21 70.**





Grosses coques, poireaux de chez Vincent Bocel et écume de yuzu.

Pour 4 personnes

Ingrédients.

32 grosses coques.
2 gros poireaux, 8 oignons cives.
300 gr de purée de céleri fumé
au thé lapsang souchong.
10 gr de yuzu.
100 gr de beurre doux, 10 gr
d'huile d'olive.
1 gr d'agar agar, 100 gr d'obione
et salicorne.
½ cuillère à café de lécithine de
tournesol.

Déroulement.

Faire dégorger 1 heure au froid
les coques dans une eau de mer
reconstituée (1litre d'eau filtrée
mixé avec 30 gr de gros sel),
cela leur permet de relâcher leur
sable.

Cuire tout doucement les blancs
de poireaux entiers, dans un
sautoir à couvert, avec un peu de
beurre, après les avoir nettoyé et
ôté les premières feuilles.

Ouvrir les coques en les
plongeant 15 à 20 secondes dans
une eau de mer en ébullition
(même recette pour l'eau
de mer que la précédente).
Décoquiller les en gardant l'eau
des coquillages. Récupérer 100
gr d'eau de coques filtrée au
torchon pour la faire bouillir
avec l'agar agar et l'étaler sur
une plaque inox, afin d'obtenir
une peau d'eau de mer que l'on
découpe à l'emporte pièce en
pastilles de 2,5 cm de diamètre

et que l'on pose sur les coques
décortiquées avant de les
réchauffer.

Bruler les cives d'oignons au
chalumeau, ou les griller pour les
faire tomber.

Pour l'écume, récupérer environ
360 gr d'eau de coque filtrée
dans laquelle l'on mixera à chaud
le beurre doux, l'huile d'olive, le
yuzu et la lécithine.

Dresser en assiettes chaudes
creuses les tronçons de poireaux
(environ 5 par personne), la
purée de céleri en petits plots
intercalés, puis les cives, enfin 4
coques en coquille et les autres
sans, l'écume de yuzu et pour finir
effeuiller l'obione et la salicorne
sur les assiettes.

La Recette de...
Sylvain Guillemot, Le Pont d'Acigné,
1* au Guide Michelin, Noyal-sur-Vilaine



ALICIA DOREY
MARCELLE RATAFIA
LOUISE PIERGA



Des Mets et des Mots par Thierry Caquais

Ne pas en faire tout un fromage ... mais un livre, si !

Marcelle Ratafia n'est pas, comme le chantaient les Négresses vertes, une reine de la mafia, mais c'est bien une reine de l'argot. Spécialiste des étymologies comestibles et chroniqueuse culinaire, passionnée d'Histoire et d'histoires, elle a, entre autres, collaboré à deux ouvrages qui décortiquent l'origine des mots argotiques ou des expressions populaires autour de la cuisine et du vin. Un vocabulaire qui est encore souvent présent dans notre quotidien, un parler que nous connaissons plus ou moins, mais dont nous ignorons souvent l'origine ou le sens premier, et que Marcelle Ratafia raconte avec érudition et drôlerie.

Gastronomica : Comment devient-on une spécialiste de l'argot, et de l'argot culinaire en particulier ?

Marcelle Ratafia : Je ne me destinais pas à cela au départ. J'ai suivi des études de lettres et d'art. Vers la vingtaine, j'ai fait une sorte de dépression. Un ami m'avait parlé de la Bibliothèque du Film, à Bercy (qui n'existe plus aujourd'hui). J'y suis allée, dans une sorte de coton, sans trop savoir pourquoi. J'aimais bien les années 30 et j'ai regardé un film de ces années-là. Les personnages s'exprimaient en argot presque à chaque phrase, je ne comprenais pas grand chose mais j'ai eu l'impression qu'ils s'adressaient à moi, que j'avais trouvé des potes. Je me suis littéralement engouffrée la-dedans, en commençant à chercher la signification des mots dans des dicos. J'ai continué à regarder ces films, à apprendre de nouveaux mots et ça a débuté comme ça !

Ce qui m'intéressait, c'était de découvrir que l'argot et les expressions populaires constituent aussi une histoire, qui sort de l'histoire classique, officielle, mais raconte notre vie quotidienne sous un autre angle. De là, j'ai commencé à tirer des fils, notamment vers la gastronomie, le monde des bistrots.

G : Sur quels documents s'appuie-t-on lorsqu'on cherche à savoir l'origine ou la signification de tel ou tel mot d'argot ou expression liés à la gastronomie ?

M.R. : Il y a plusieurs sources : les dictionnaires anciens, des ouvrages de recherches d'historiens, les livres comme ceux de Madeleine Ferrières, historienne de l'alimentation et son formidable « Nourritures canailles », ou Claude Dubois et ses livres sur le Paris populaire et criminel, etc. Et puis, la littérature et, plus récemment, les films. Mais il faut être patient : le sujet central n'est jamais la gastronomie dans ces œuvres. C'est au détour d'une

page, d'une scène, que se déroule un repas, qu'on boit un verre dans un troquet, une taverne, et qu'on essaie de comprendre ce qui se dit, ce qui se joue. Retracer l'origine et l'évolution de ces mots n'est pas toujours facile. C'est la quête du Graal ! Et il faut parfois savoir séparer la légende de la réalité. Par exemple, « bistrot », qu'on a attribué à l'époque de l'occupation de Paris par les soldats de l'armée russe du tsar Alexandre Ier, soldats qui auraient eu l'habitude de crier « Bistro ! Bistro ! » dans les cafés parisiens pour demander qu'on les serve rapidement... alors qu'on sait aujourd'hui, plus trivialement, que le mot vient du patois poitevin !

G : Dans vos livres, on mesure tout de même que l'argot utilise énormément la métaphore culinaire, avec des expressions qu'on utilise encore pour une bonne part. Y a-t-il une raison à cela ?

M.R. : Tout simplement, je pense que c'est parce que c'est plus facile d'établir des comparaisons avec la nourriture ou la boisson, qui sont des éléments unanimement partagés ! C'est typique avec le pain, qui, en France, image un très grand nombre d'expressions : manger son pain noir (ou au contraire son pain blanc), enlever le pain de la bouche, bon comme du bon pain, avoir du pain sur la planche, pour une bouchée de pain, etc.

C'est pour cette raison également que le milieu du crime, de la violence, utilise ou a utilisé largement un argot issu de l'alimentation : dans ce milieu, l'idée est d'employer un langage crypté pour préparer ses mauvais coups, compréhensible seulement par ceux qui en font partie, les affranchis. Et quoi de mieux que d'utiliser des mots ou des expressions connues de tous et a priori anodines pour y cacher un double sens !



Et puis, je trouve que l'argot est un univers qui va bien avec une certaine gastronomie : les mots ou expressions d'argot qui parlent de gastronomie évoquent une nourriture plutôt populaire, simple. Ils sont évidemment le reflet d'un certain mode de vie, d'un niveau social. Dans les deux cas, on est dans le registre de la convivialité, du partage, du familier, de quelque chose qui rassemble.

G : On s'aperçoit aussi que pas mal d'expressions ont évolué, avant de passer dans le langage courant.

M.R. : Absolument ! Pour certaines, on a gommé leur sens initial pour englober plus de situations. « Mettre du beurre dans les épinards », aujourd'hui, c'est avoir une petite source de revenus complémentaire et inhabituelle. Sens que l'expression a toujours eu. Mais à son origine, elle était employée uniquement pour désigner des revenus provenant ... de la prostitution occasionnelle ! Ou « changer de crèmerie », qui signifie changer de lieu ou d'établissement, bouger. Si je vous demande d'où vient cette expression, vous allez chercher du côté des crèmeries telles qu'on les connaît, vendant des produits laitiers. Or au XIXème, quand l'expression s'est forgée, le terme désignait aussi des gargotes bon marché où l'on servait des plats pas très raffinés, donc souvent fréquentées par une clientèle peu fortunée, bohème ou étudiante, qui n'hésitait pas, à cause de la mauvaise qualité de ces « crèmeries », à

en changer fréquemment ! Encore plus surprenant : « Payer en espèces ». Au départ, il ne s'agit pas du tout de monnaie en pièces. D'ailleurs, on a ajouté ensuite « en espèces sonnantes et rébuchantes » pour bien faire la différence. « L'espèce », à l'origine, c'est « l'épice » ! Les deux mots ont la même racine. Mais, au Moyen âge, on (les riches essentiellement) saupoudrait facilement les plats d'épices. Or ces épices étaient précieux et coûteux à tel point qu'on proposait parfois de « payer en épices », qui servaient alors de monnaie !

G : Dans votre ouvrage sur le vin, clairement conçu pour des néophytes, une mine, non seulement pour la connaissance du vin mais aussi sa place dans notre culture, vous revenez sur l'argot spécifiquement lié à cette boisson.

M.R. : Même si aujourd'hui le bon vin se popularise, on est encore dans l'idée qu'il est « réservé » à des initiés, même amateurs, avec un vocabulaire pointu, spécifique. Nous voulions faire un ouvrage qui, tout en apportant des connaissances sérieuses, ne soit pas intimidant ! Oui, l'argot et le vin rapprochent, détendent, décomplexent et parfois font rire, même si le vocabulaire argotique est bien plus riche pour évoquer un mauvais vin qu'un grand vin ! Et là encore, les expressions courantes autour du vin sont légion, parfois transformées avec le temps. Imaginez : on parle encore de « pots-de-vin », une expression qu'on



retrouve au moins dès le XIVème ou XVème siècle. Mais si aujourd'hui elle a le sens de « dessous de table », à l'époque elle avait une valeur positive : c'était un vrai cadeau, une gratification, une reconnaissance, comme à Tours, où des pots de vin, payés par la ville de façon tout à fait officielle, légale et transparente, étaient offerts aux personnalités qui en étaient jugées dignes. Une dernière pour la route : « avoir » ou « prendre de la bouteille », qui signifie avoir acquis de l'expérience avec l'âge. C'est une expression qui nous vient de l'époque romaine. Pour marquer chaque anniversaire, les Romains avaient pour coutume de s'offrir une amphore. Et donc, accumuler des amphores, c'était forcément signe d'avoir pris de l'âge ! Après... on peut aussi chambrer une personne sur son âge en la mettant en bouteille !

Bio-biblio gourmande

Marcelle Ratafia est autrice spécialiste de l'argot, des étymologies comestibles et chroniqueuse. Mordue du ciné noir et blanc, elle a présenté *Merci Marcelle sur Polar+*, une pastille dédiée à l'argot du cinéma.

À déguster : *Parlons vin, parlons bien !* (avec Alicia Dorey et Louise Pierga), éd. Le Robert, 2022 ; *150 drôles d'expressions de la cuisine* (avec Yves Camdeborde), éd. Le Robert, 2021 ; *L'ABC de la mode* (ill. Lulu d'Ardis), éd. EPA / Robinson, 2018 ; *L'ABC du foot* (ill. Lulu d'Ardis), éd. du Chêne, 2018 ; *L'ABC de l'argot ... sans se fader le dico* (ill. Lulu d'Ardis), éd. du Chêne, 2017.

GASTRONOMICA



Le Salon

*Le rendez-vous
des épicuriens*

Espace Athlétis

50 avenue de L'Europe
Angers / Les Ponts-de-Cé

15,16,17
Novembre

2024

