



Recette Petit épeautre, légumes de saison, oseille

Petit épeautre, légumes de saison, oseille, une recette proposée par Alain Ducasse, extraite de son livre « Cuisine de roi à Versailles », aux Editions Alain Ducasse



Ingrédients pour 4 personnes

Préparation : 1H30

Cuisson : 1H10

Repos : 3H

Petit épeautre

200 g de petit épeautre de Haute-Provence

1 oignon

70 cl de fond blanc de volaille

1 kg de carcasses de volaille

1 oignon jaune

1 carotte

1 blanc de poireau

1 petite branche de céleri

50 g de pieds de champignons de paris

3 queues de persil

1 branche de thym

1/2 feuille de laurier

5 g de gros sel

4 grains de poivre blanc

Lavez et épluchez tous les légumes de la garniture aromatique. Enfermez les grains de poivre dans une gaze et ficelez.

Parez les carcasses de volaille de toutes les parties grasses et sanguinolentes en les lavant abondamment à l'eau courante. Mettez-les dans une grande cocotte, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition sur feu vif. A ébullition, éteignez le feu et passez les carcasses sous l'eau froide courante afin d'éliminer toutes les impuretés. Rincez la cocotte.

Remettez dedans les carcasses, couvrez de 2,5 l d'eau et portez à ébullition. Ajoutez la garniture aromatique, le gros sel et le poivre dans la gaze. Laissez cuire pendant 1 h 30 min à 2h en écumant régulièrement pour éliminer les impuretés. Au terme de la cuisson, filtrez le fond blanc à l'aide d'une passoire, puis laissez-le refroidir.

Bouillon de champignons

200 g de champignons de Paris

50 g de beurre

3 cl d'huile d'olive

1/2 oignon

10 g de gingembre frais

1/2 gousse d'ail

10 cl de vin blanc

50 cl de bouillon de poule

3 poules

6 carottes

4 oignons paille

3 poireaux

1 branche de thym

1 feuille de laurier

10 queues de persil

20 g de gros sel gris de mer

5 g de poivre noir en grains

Coupez les oignons paille non pelés en deux et faites-les noircir dans une poêle. Epluchez et lavez les légumes de la garniture aromatique. Confectionnez un premier bouquet garni avec le thym, le laurier et les queues de persil, et un second avec les poireaux et les branches de céleri. Parez les poules de toutes les parties grasses et sanguinolentes en les lavant abondamment à l'eau courante. Mettez-les dans une grande marmite, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition sur feu vif. Lorsque l'eau bout, mettez hors du feu et rincez les poules, ainsi que la marmite, sous l'eau froide. Remettez les poules blanchies dans la marmite propre, recouvrez-les de 5 l d'eau froide et portez sur feu vif. Dès que l'eau frémit, ajoutez la garniture aromatique, le sel et le poivre, puis laissez cuire pendant 1 h 30 à 2 h en écumant de temps à autre. Au terme de la cuisson, passez le bouillon à l'aide d'un chinois étamine et faites-le refroidir.



Légumes de saison

2 artichauts poivrade

50 cl de fond blanc de volaille

1 kg de carcasses de volaille

1 oignon jaune

1 carotte

1 blanc de poireau

1 petite branche de céleri

50 g de pieds de champignons de paris

3 queues de persil

1 branche de thym

1/2 feuille de laurier

5 g de gros sel

4 grains de poivre blanc

Lavez et épluchez tous les légumes de la garniture aromatique. Enfermez les grains de poivre dans une gaze et ficelez.

Parez les carcasses de volaille de toutes les parties grasseuses et sanguinolentes en les lavant abondamment à l'eau courante. Mettez-les dans une grande cocotte, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition sur feu vif. A ébullition, éteignez le feu et passez les carcasses sous l'eau froide courante afin d'éliminer toutes les impuretés. Rincez la cocotte.

Remettez dedans les carcasses, couvrez de 2,5 l d'eau et portez à ébullition. Ajoutez la garniture aromatique, le gros sel et le poivre dans la gaze. Laissez cuire pendant 1 h 30 min à 2 h en écumant régulièrement pour éliminer les impuretés. Au terme de la cuisson, filtrez le fond blanc à l'aide d'une passoire, puis laissez-le refroidir.

8 pointes d'asperges vertes

4 mini-betteraves jaunes

4 mini-poireaux

12 sommités de brocoli

4 mini-carottes fanes

8 radis

4 navets glaçons

Huile d'olive

Sel gris

Condiment oseille

1 botte d'oseille

30 g de feuilles d'épinard

1 cl de jus de citron jaune

1/2 jaune d'œuf dur

1/2 œuf mollet

Huile d'olive

Sel gris

Poivre

Finitions et dressage

20 feuilles d'oseille sauvage

Le jus de 1/2 citron jaune

Petit épeautre

Mettez à tremper le petit épeautre durant 3 h dans de l'eau froide.

Bouillon de champignons

Nettoyez les champignons de Paris et coupez-les en six. Dans une cocotte, faites-les revenir avec le beurre et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde uniforme. Pelez et émincez l'oignon, puis ajoutez-le dans la cocotte ainsi que le gingembre et l'ail. Faites bien suer pendant 5 min. Déglacez au vin blanc et réduisez à sec. Mouillez à hauteur avec le bouillon de poule et faites cuire 20 min à frémissement. Vérifiez l'assaisonnement, puis filtrez.

Petit épeautre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez l'épeautre sous une eau froide également, puis égouttez-le. Pelez l'oignon et ciselez-le finement. Faites suer l'épeautre à l'huile d'olive avec l'oignon dans une cocotte. Recouvrez à hauteur de fond blanc de volaille (50 cl), enfournez et laissez cuire pendant 20 min à couvert. Répartissez dans 4 cookpots et mouillez chaque récipient avec 5 cl de fond blanc de volaille.

Légumes de saison

Lavez les légumes. Tournez les carottes, les navets, les artichauts et les betteraves. Coupez les artichauts en quartiers, et les carottes et les betteraves en deux. Dans une cocotte avec de l'huile d'olive, faites cuire les radis, les betteraves, les navets, les artichauts et les carottes afin de faire sortir l'eau de végétation.

Ajoutez le fond blanc sans trop les mouiller et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants, soit environ 15 min. À mi-cuisson, ajoutez les asperges, les poireaux et les sommités de brocoli.

Condiment oseille

Pilez dans un mortier l'oseille et les épinards, puis ajoutez le jus de citron, le demi-jaune d'œuf et le demi-œuf mollet. Montez à l'huile d'olive pour obtenir une pâte homogène. Assaisonnez.

Finitions et dressage

Faites réduire le jus du bouillon de champignons pour en obtenir 150 g. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournez les cookpots pour 10 min à découvert afin de rendre le petit épeautre croustillant. Dressez ensuite les légumes sur l'épeautre et ajoutez-y quelques feuilles d'oseille sauvage.

Dans une saucière, déposez 1 cuillère à café de condiment oseille, puis versez le bouillon de champignons brûlant en y ajoutant un peu de jus de citron. Servez à

part.

Cuisine de roi à Versailles

Paru le 2 novembre 2017 chez Ducasse Edition

Auteur : Alain Ducasse

Photographe : Thomas Dhellemmes

Styliste : Garlone Bardel

Disponible en librairie au prix de 49€ et au format numérique au prix de 19,99€

RELIRE

[Alain Ducasse présente son livre « Cuisine de roi à Versailles »](#)



En cuisine avec Henri Leclerc à La Maison des Halles à Tours

Depuis janvier 2002 La Maison des Halles est une adresse bistronomique incontournable à Tours (37). Au coeur du succès: une équipe fidèle de passionnés et des produits de qualité. Rencontre en coulisses avec les acteurs de cette réussite.



La brigade de La maison des Halles ©Clémentine Chauveau

On pourrait comparer **La Maison des Halles** à une salle de théâtre. Sur cette scène culinaire, le rideau rouge se lève midi et soir depuis janvier 2002. La troupe, en coulisse et en salle, s'affaire avec passion et cohésion pour satisfaire son public.

Le chef **Henri Leclerc**, Maître-Restaurateur, met en scène des (hors-d')oeuvres et des pièces (de boeuf) de qualité. Il interprète les registres classiques traditionnels en apportant des influences plus contemporaines. « J'aime raconter une histoire à travers mes assiettes, en m'inspirant de mes voyages, du terroir, et de rencontres humaines »



Henri Leclerc travaille sa nouvelle carte d'hiver: magret de canard de Touraine aux dattes de Medjoul et kumquats confits, mousseline carotte/orange ©Clémentine Chauveau

HOMMAGE À LA TRADITION

La carte est renouvelée deux fois par an, et des suggestions sont à l'affiche au fil des saisons.

C'est le cas du lièvre à la Royale proposé en ce début d'hiver 2018, hommage à la grande cuisine française traditionnelle.

Céline Arnaud, associée du chef, et premier rôle en salle, nous explique que cette recette peut être préparée en « compotée » façon poitevine, ou à la « périgourdine » en roulade au foie gras. C'est cette dernière version, inventée au XIXème siècle par le cuisinier **Henri Babinski**, qu'Henri Leclerc propose à La Maison des Halles.



Lièvre à la Royale et purée à la truffe ©Clémentine Chauveau

Autre plat hivernal hommage à la tradition française: la tourte de pigeonneau de Racan.

Cette recette est un clin d'oeil à l'Oreiller de la Belle Aurore, pâté en croûte haut-de-gamme en forme de coussin imaginé par le célèbre gastronome **Anthelme Brillat-Savarin** (Aurore était la mère de ce dernier).



Tourte de pigeonneau de Racan et foie gras, jus corsé salmis, salade de mâche ©Clémentine Chauveau

LES PRODUITS DU TERROIR

À la Maison des Halles les produits du terroir tourangeau sont à l'honneur avec les poulets de plein air, les canards et les oeufs bio de fermes locales (respectivement **La Mangrière**, **La Ferme du Vau** et **La Chauvellerie**) et le fameux pigeonneau de Racan cité précédemment.

Nous retrouvons aussi dans les intitulés la poire tapée de Rivarennnes (37), l'anguille de Loire, les épices de la maison **Terre Exotique** basée à Rochecorbon (37), le cola de Loire, le cochon Roi Rose de Touraine, et du miel de Luynes (37)

LES ASSIETTES « CARTES-POSTALES »

Henri Leclerc s'inspire toujours de ses voyages en cuisine. « À mon retour de Sicile, j'ai voulu revisiter la caponata et le risotto pour accompagner les noix de st Jacques en hiver »

Retour de Grèce: clin d'oeil au Tsatsiki, avec le coeur de filet de saumon Label Rouge fumé maison et son Granny'tsiki (de la pomme verte s'ajoute au concombre et la crème d'Isigny remplace le yaourt grec)

« Je ramène aussi des découvertes étrangères comme l'huile d'olive de Kalamata, produit d'exception grec » ajoute le chef.



Noix de st Jacques en caponata d'hiver céleri/granny/passion, oxalys, beurre de clémentine et risotto de potimarron ©Clémentine Chauveau



Coeur de filet de saumon Label Rouge fumé maison, Grannysiki , gaufre de pomme de terre au beurre demi-sel et aneth ©Clémentine Chauveau

Côté douceurs, la saisonnalité est toujours à l'honneur. Parmi les réjouissances

proposées: un Mont-Blanc «4810m de plaisir», une Clémentine recomposée, ou une assiette de déclinaisons autour du miel. Un programme aussi gourmand que réconfortant pour passer l'hiver.



« La Clémentine 2018 »: coque de chocolat blanc garnie d'une mousse légère, coeur de marmelade de clémentine, coulis de clémentine à l'huile d'olive, quartiers frais et givrés, crumble aux zestes ©Clémentine Chauveau

Ces créations se font en collaboration étroite avec toute l'équipe, chacun apporte son grain de sel. « Nous avons la chance de nous amuser en travaillant» raconte Henri Leclerc. « Mes deux bras droits en cuisine, **Frédéric Pottier** et **Nicolas Michelin**, ont des mains en or et proposent de nouvelles choses chaque jour» Nicolas Michelin, chef pâtissier, est arrivé en 2008 et Frédéric Pottier, second en cuisine, en 2012.



Le pâtissier Nicolas Michelin préparant le dessert « Dans le Miel » sous le regard complice du cuisinier Frédéric Pottier ©Clémentine Chauveau

Sur le devant de la scène, **Morgane Le Quéau** est responsable de salle depuis 2007, **Maxime Gouzien** sommelier depuis 2014, et **Eloïse Dessouter** serveuse depuis 2016. Un apprenti en sommellerie, Lucas Feuillet, les accompagne au service de la clientèle.

«Nous formons une vraie famille, l'humain est au coeur de notre établissement » avouent Céline Arnaud et Henri Leclerc. Fidéliser l'équipe a toujours été une priorité pour le duo gagnant.



Céline Arnaud entourée de Morgan Le Quéau et Lucas Feuillet (à droite) et Éloïse Dessouter et Maxime Gouzien (à gauche) ©Céline Arnaud

Cette joyeuse troupe a donc su trouver les bons ingrédients pour des représentations culinaires à guichet fermé midi et soir.



Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau La Maison des Halles

19 place des Halles

37000 Tours

02 47 39 96 90

www.maisondeshalles.com

RELIRE

[La tarte au citron, revisitée par Henri Leclerc, chef de La Maison des Halles à Tours](#)

[Henri Leclerc, La Maison des Halles « En cuisine ce que l'on fait... »](#)

[Dos de cerf sauce Grand Veneur](#)

[Un menu en images à La Maison des Halles](#)



Rencontre avec Elodie et Mathieu Laurendeau au restaurant le Casse Cailloux à Tours

Depuis septembre 2017, Elodie et Mathieu Laurendeau ont repris le Casse Cailloux à Tours (37), conservant l'esprit « bistrot » chaleureux de l'adresse auparavant tenue par Patricia et Hervé Chardonneau.



Mathieu et Elodie Laurendeau @Clémentine Chauveau

Le **Casse Cailloux**, dans le quartier des Prébendes à Tours (37), est une adresse incontournable pour les tourangeaux depuis des années. Les nouveaux propriétaires fraîchement installés ont su garder la philosophie et la clientèle des lieux, grâce à une cuisine simple et savoureuse.

Elodie Laurendeau, originaire de Loches (37), a passé son CAP et BEP hôteliers à Amboise (37)

Après plusieurs saisons dans des stations de ski ou en bord de mer, elle travaille à l'Auberge de la Treille à St Martin le Beau (37), puis à La Flambée à Chambray (37). Elle rejoint ensuite en 2007 le Château d'Artigny où elle sera chef de rang pendant dix ans.

Son mari **Mathieu Laurendeau** a quitté la région parisienne à l'adolescence pour s'installer en Touraine. Il rencontre Elodie pendant une saison, après avoir obtenu ses diplômes en cuisine dans le même lycée professionnel que la jeune femme à Amboise.

Il rejoint le chef **Florent Martin** au restaurant La Chope à Tours, aux côtés de son ami **Ludovic Hardoin**. Il sera ensuite chef du Gosier Sec à Villandry (37) puis chef du Jardin des Roches à Fondettes (37)

Le couple décide de s'installer à Tours et souhaite privilégier la vie de famille en s'installant dans l'appartement au-dessus du Casse Cailloux « Il était indispensable pour nous de vivre à proximité de notre lieu de travail, pour nous occuper de nos deux petites filles » explique Mathieu Laurendeau.



La salle du Casse Cailloux ©Clémentine Chauveau

Après quelques travaux en août 2017 dans le restaurant, Elodie et Mathieu s’amusent à décorer la salle avec des disques de rock (passion de Mathieu). Les Rolling Stones, Led Zeppelin et les Doors côtoient sur les murs les vieilles cartes postales de la ville de Tours, collection familiale d’Élodie Laurendeau.



Déco rock ©Clémentine Chauveau

Ce style « tradition et rock » se retrouve d’ailleurs dans la cuisine du chef, qui propose une cuisine de saison, avec des produits frais achetés au marché Rabelais de Tours, et des légumes bio du maraîcher **Jean-Charles Cormier** de Fondettes (37)

Tout est fait maison, les plats traditionnels comme la beuchelle tourangelle ou l’andouillette à la moutarde se mêlent à un T-bone de veau grillé au foin ou un saumon Label Rouge aux lentilles vertes du Berry et au wasabi.

« La carte, comme les vinyles du décor, change très régulièrement au gré de mes inspirations et de mes humeurs » raconte le chef.

En effet le restaurant n’a pas de carte fixe mais propose à l’ardoise des suggestions saisonnières: trois entrées, trois plats, trois desserts en moyenne, et une assiette de fromages affinés. « Mes parents voyagent très fréquemment et sélectionnent pour moi des fromages un peu partout en France ou ailleurs » explique Mathieu Laurendeau.



La carte à l’ardoise ©Clémentine Chauveau

La carte des vins, sélectionnés par la sommelière Chloé Dickele, propose une grande majorité de cépages de Loire.

Au printemps 2018 la terrasse sera réaménagée dans un esprit jardin, et proposera une douzaine de couverts supplémentaires.

Par Clémentine Chauveau - Crédit photo Clémentine Chauveau

Le Casse Cailloux

26 rue Jehan Fouquet

37000 Tours

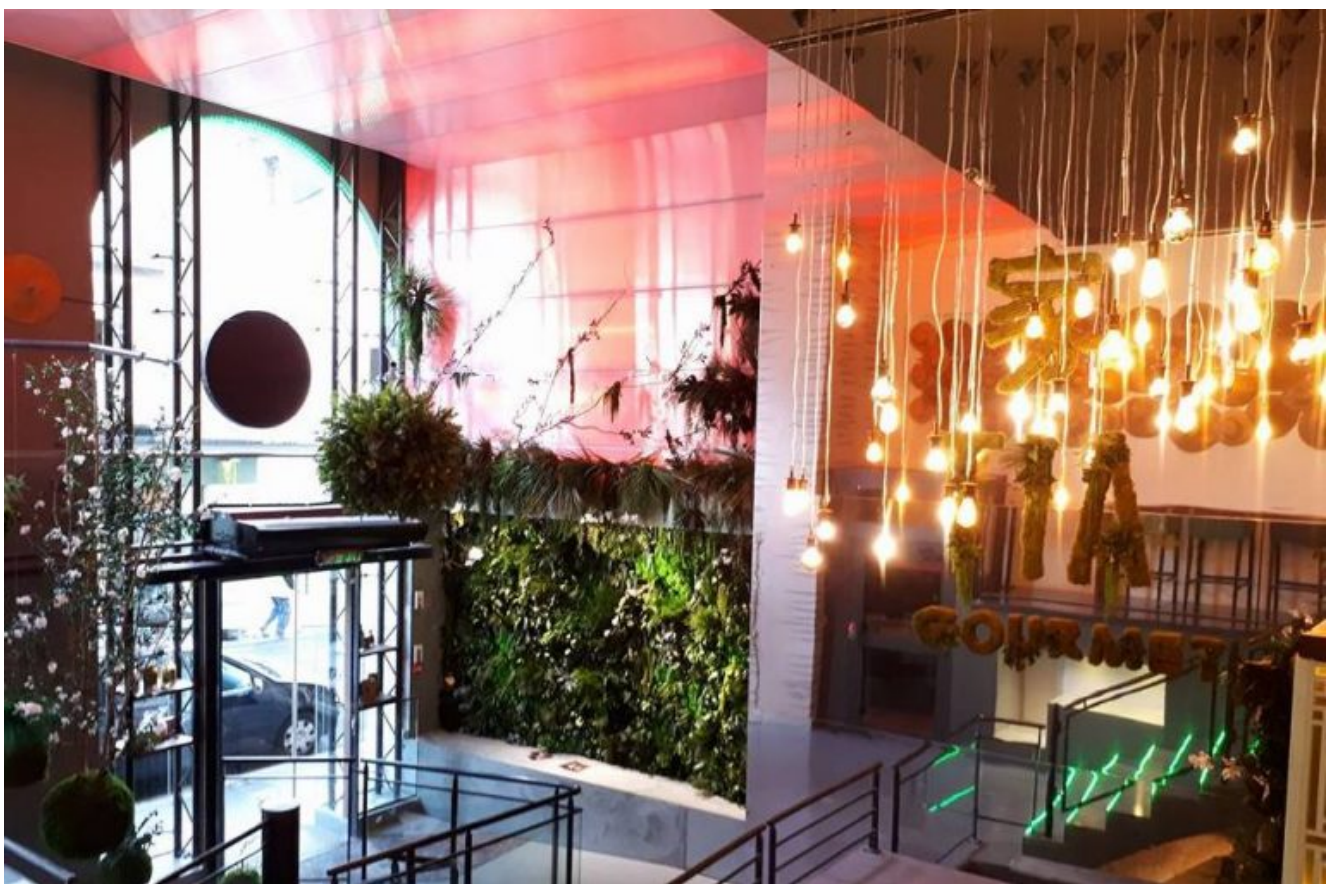
02 47 61 60 64

[Voir la recette de Velouté de potimarron, noix de st Jacques et huile de courge, du chef Mathieu Laurendeau.](#)

RELIRE

[Le restaurant Casse-Cailloux change de propriétaires.](#)

[Rencontre avec Hervé Chardonneau, chef du Casse-Cailloux à Tours.](#)



Ouverture du concept-store Tia Gourmet rue des Halles à Tours

Le concept-store haut-de-gamme Tia Gourmet propose des produits d'épicerie fine à tendance bio. C'est aussi un lieu de détente pour boire une tasse de thé, déguster une pâtisserie, déjeuner sur le pouce, ou découvrir des vins et spiritueux étrangers.



Tia Gourmet © Clémentine Chauveau

Le terme de concept-store est souvent utilisé pour des magasins indépendants qui innovent dans le domaine de l'offre et de la mise en scène de cette offre, ou qui ont souvent une thématique ou une vocation particulière. Le concept-store peut également intégrer un point de restauration, lié au thème du lieu.

C'est donc bien le cas de la maison **Tia Gourmet** fraîchement ouverte à Tours (37), à l'ancienne adresse du magasin de jeans **La Source** rue des Halles.

Le lieu se prête parfaitement à ce projet d'envergure, avec 450m² d'espace, sous six mètres de hauteur de plafond.



L'épicerie asiatique © Clémentine Chauveau

Le fil conducteur? Les produits asiatiques, proposés dans environ 20% de l'offre en épicerie, et sur la partie snacking.

Les associés à l'origine du concept ont en effet un attrait pour les mets venant d'Asie (restaurant **Le Mao** à Tours et épicerie **Paris Store**)



Produits bio en vrac et épicerie fine © Clémentine Chauveau

Ils remettent les clés en mai 2017 à **Sandrine Le Goff**, tourangelle qui a été acheteuse aux Galeries Lafayette pendant quinze ans et qui avait créé le restaurant **La Dînette** près du théâtre de Tours.

La gérante décide donc d'élargir le concept à une épicerie fine asiatique et française, avec quelques autres produits du monde, notamment pour les vins et spiritueux.

« L'idée étant la découverte pour les clients, pas un copié-collé de l'offre déjà existante sur Tours. » raconte Sandrine Le Goff.



Huiles et vinaigres bio en libre-service ©Clémentine Chauveau

La grande majorité des produits est bio, avec notamment 150 références en vrac: fruits et légumes secs, céréales, et des huiles d'olive ou du vinaigre de cidre français bio vendus dans un étonnant distributeur en libre-service.

« Le sourcing est optimum pour tous les produits » raconte Sandrine le Goff. « Nous avons rencontré tous les producteurs, et pour certains produits étrangers comme le quinoa bio vendu en vrac, nous faisons appel à une société qui certifie l'origine et la culture bio »

Le décor végétal s'accorde parfaitement avec les gammes de produits proposées, alliant le beau, le bon et le naturel. « Nous souhaitons créer un lieu élégant plutôt haut-de-gamme, mais en restant accessible » souligne la gérante.



Mur végétal ©Clémentine Chauveau

Tia Gourmet a créé un partenariat avec la maison de thé française **Mariage Frères**. Les produits de la marque sont vendus conditionnés et en vrac dans un corner dédié, et proposés à la dégustation sur place au salon de thé.



Corner thés Mariage Frères ©Clémentine Chauveau

Pour retrouver la touche asiatique du concept, des mochis, pâtisseries japonaises fabriquées en Touraine par **La Maison du Mochi**, sont à la carte du salon de thé avec des pâtisseries plus classiques.

Côté snacking, des salades Kobe, Bò buns, makis, et autres plats asiatiques sont proposés en libre-service, à consommer sur place ou à emporter, à moins de dix euros.



Le salon de thé ©Clémentine Chauveau



L'espace snacking ©Clémentine Chauveau



L'escalier menant à l'espace snacking ©Clémentine Chauveau

À la cave, le tourangeau Antoine Martin, responsable du rayon, a sélectionné 200 références de vins étrangers (dont environ 40% en bio) et une centaine de spiritueux, comme des whiskys japonais, et autres alcools peu ou pas connus.



La cave à vins du monde ©Clémentine Chauveau

Dès le mois de décembre 2017 l'espace cave proposera des soirées de dégustation sur les thèmes « vins rouges et chocolat » ou « mets et rhums » par exemple.



Les spiritueux étrangers ©Clémentine Chauveau

Par ailleurs, un étage supplémentaire ouvrira en janvier 2018 pour des ateliers-cuisine, des privatisations de salle pour soirées, séminaires professionnels...

Et rapidement aussi des paniers de fruits et légumes composés par la société tourangelle **Au Fil des Saisons** pourront être récupérés chez Tia Gourmet, qui deviendra un point-relais.

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau

Tia Gourmet

73 rue des Halles

37000 Tours

02 47 64 85 25



Éclosion du restaurant Les Bartavelles à Tours

Depuis le 17 novembre 2017 le restaurant Les Bartavelles a remplacé L'Évidence dans la rue Colbert de Tours (37)

Gaëtan Evrard ayant déménagé à Montbazou (37), c'est son sous-chef Didier Renjard qui prend la suite avec deux associés, Véronique et Ghislain Damaye.

Rencontre avec la nouvelle équipe de ce lieu élégant et prometteur.



Il existe des adresses « porte-bonheur » pour les restaurateurs, des lieux qui font vivre la gastronomie au fil des générations, des modes, suivant les chefs qui y résident.

C'est le cas du n°33 de la rue Colbert à Tours(37), adresse rendue célèbre par **Olivier Arlot** puis par **Gaëtan Evrard** plus récemment.

La relève est aujourd'hui assurée par deux chefs tourangeaux talentueux, **Didier Renjard** et **Ghislain Damaye**, accompagnés de **Véronique Damaye** en salle. Après une formation à l'école de cuisine **Ferrandi** à Paris, Didier Renjard est passé notamment dans les cuisines du **Pré Catelan** à Rio au Brésil, à **La Roche Le Roy** à Tours, et devient sous-chef de Gaëtan Evrard à **l'Évidence** en 2016, au 33 rue Colbert à Tours.

Ghislain Damaye quant à lui se forme au **CFA des Douets** au nord de Tours, puis à **La Maison Tourangelle** à Savonnières (37), à **La Chancelière** à Montbazou (37) et **La Roche Le Roy** où il rencontre Didier Renjard en 2013.

Pour Véronique Damaye, soeur de Ghislain Damaye, c'est d'abord le **lycée Chaptal** d'Amboise (37), puis le lycée hôtelier de Blois (41). Elle travaillera ensuite à **l'Auberge du Cheval Rouge** à Chisseaux (37), partira cinq ans en Angleterre, et deviendra Maître d'Hôtel au **Rendez-vous des Pêcheurs** à Blois auprès du chef étoilé **Christophe Cosme**.



Ghislain et Véronique Damaye et Didier Renjard (de gauche à droite) ©P. Schilling

Le trio décide en 2017 de voler de ses propres ailes et de « construire son nid » : Les Bartavelles.

Le nom fait référence à une perdrix royale, proie majestueuse des héros de La Gloire de mon Père de Marcel Pagnol.

La bartavelle, espèce en voie de disparition, ne se cuisine plus aujourd'hui, mais elle est « le symbole d'une cuisine de tradition et d'excellence, hommage aux souvenirs d'enfance » d'après Ghislain Damaye.



La salle ©Clémentine Chauveau

La salle élégamment décorée par Caroline Schilling dans des tons bleu et or, accueille 25 couverts midi et soir du mardi au samedi.

À la carte, les intitulés sont courts: « canette/coing-navet/grué de cacao » ou encore « poire/streusel noisette/cardamome noire », mettant en avant des produits de saison dénichés sur les marchés tourangeaux.

Côté vins, le sommelier **Antoine Lefort** du Château d'Artigny a créé une carte proposant 50% de vins de Loire.



Canette/coing-navet/grué de cacao ©P. Schilling

« Nous sommes devenus cuisiniers, Ghislain et moi-même, suite à une reconversion » raconte Didier Renjard, qui se destinait plus jeune à une carrière dans le génie civil. « Mais nous ne souhaitions ni l'un ni l'autre être totalement autodidactes. Le cursus classique dans des écoles de cuisine et les différentes maisons dans lesquelles nous nous sommes formés étaient indispensables pour viser l'excellence et ouvrir notre propre restaurant »

Les deux chefs ne voulaient donc pas s'improviser restaurateurs en brûlant les étapes. « Je suis très marqué par mon parcours, chacun des restaurateurs avec qui j'ai travaillé m'a apporté un savoir-faire sur la cuisine gastronomique, mais aussi un regard de chef d'entreprise primordial pour lancer ma propre affaire » ajoute Ghislain Damaye.

Selon Véronique Damaye, « les deux chefs sont parfaitement complémentaires en cuisine, l'équilibre se fait naturellement suivant les envies et humeurs de chacun ».

Les trois becs fins semblent donc totalement en accord pour diriger cette jolie maison avec passion et professionnalisme.

Nous leur souhaitons bon vol avec Les Bartavelles...

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau et Philip Schilling

Les Bartavelles

33 rue Colbert

37000 Tours

02 47 61 14 07

www.bartavelles.fr

[Voir la recette du Concorde par les chefs des Bartavelles](#)

RELIRE

[Partenaire. Un déjeuner tout truffe par Gaetan Evrard, L'Evidence à Tours](#)

[Le menu d'anniversaire du restaurant L'Evidence et du chef Gaëtan Evrard](#)

[Trois bougies d'anniversaire pour le chef Gaëtan Evrard et sa table gastronomique l'Evidence à Tours.](#)

[Gaëtan Evrard, surprend depuis trois ans avec une cuisine inventive](#)

[A Montbazou, La Chancelière laisse définitivement la place au Restaurant Olivier Arlot](#)

[L'Atelier d'Olivier Arlot sous le signe de l'épure](#)

[Le jeune chef Maiximilien BRIDIER reprend la Roche Le Roy](#)

[Un menu en images par le chef Alain Couturier 1*, La Roche Le Roy](#)

[Antoine Lefort, sommelier au Château d'Artigny](#)



Filet de pintade fermière aux ris de veau et girolles

Filet de pintade fermière aux ris de veau et girolles, une recette proposée par Jean-Luc Fèvre à l'Aigle d'Or à Azay-le-Rideau (37).

Recette Filet de pintade fermière aux ris de veau et girolles

Ingrédients pour 6 personnes:

6 suprêmes de pintade fermière

300 g de ris de veau

600 g de girolles

1 échalote

15 cl de vin moelleux

10 cl de crème

Persil

Sel et poivre



Procédure

Dégorger les ris de veau.

Dénervier les ris de veau puis les blanchir.

Mettre sous presse une nuit.

Ciseler l'échalote, faire suer au beurre, ajouter 100g de hachis de girolles et le persil haché.

Tailler les ris de veau en petits cubes, faire sauter au beurre.

Déglacer avec le vin moelleux, réduire.

Ajouter la duxelle de girolle puis la crème et laisser mijoter.

Ouvrir en deux les filets de pintade.

Les farcir avec les ris de veau et les girolles.

Filmer puis cuire à la vapeur à 58°C à coeur.

Retirer le film puis colorer côté peau les filets de pintade dans du beurre clarifié et finir la cuisson au four à 240°C pendant 3 minutes.

Accompagner d'une purée de céleri, quelques girolles sautées et de crème de girolles. Vin proposé: Touraine Azay-le-Rideau cuvée Opus 2014 Nicolas Paget.

Photos Clémentine Chauveau et l'Aigle d'Or

L'Aigle d'Or

10 avenue Adélaïde Riché

37190 Azay-le-Rideau

02 47 45 24 58

RELIRE

[A l'Aigle d'Or, Jean-Luc Fèvre, cuisinier autodidacte, prône le circuit-court](#)



La Cabane à Vin: la convivialité québécoise au coeur de Chinon

Depuis 2015 la québécoise Emilie Riopel a ouvert un bar à vin/cave à vin à Chinon (37), La Cabane à Vin. De sa passion du vin, nait une rencontre avec un vigneron Yves Plaisantin pour lequel

« elle tombe en amour ». Elle concrétise son projet professionnel avec Matthieu Baudry, vigneron à Cravant-les-côteaux.

✘ Depuis deux ans la québécoise **Emilie Riopel** a ouvert un bar à vin/cave à vin à Chinon (37)

Emilie Riopel, née à Sainte Beatrix au Québec, a étudié à l'**Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec** à Montréal (l'équivalent de notre école hôtelière)


Grâce à cette formation professionnelle de trois ans elle fait de nombreux stages et obtient des diplômes en service puis en gestion de restauration. Durant son premier stage en 2008 chez **Cuisine et Dépendance**, restaurant de Montréal dont le chef est français, elle découvre l'univers du vin grâce à des collègues passionnés. Peu à peu elle propose à ses clients des accords mets/vins. « Je n'aimais pas le vin avant mes vingt ans, mais c'est vite devenu une passion. J'ai tout de suite eu un intérêt particulier pour la fraîcheur des vins de Loire » nous confie-t-elle.

Après un dernier stage puis une embauche dans un restaurant gastronomique de Charlevoix, elle décide de partir en Europe fin 2012. Elle souhaite notamment aller en France pour travailler dans les vignes. Elle part donc faire les vendanges au domaine **Causse-Marines** à Gaillac. « J'étais partie pour deux semaines et suis restée un mois et demi! C'était une expérience magnifique, une année difficile pour le vignoble, mais un travail passionnant »


Elle y rencontre des vignerons d'Anjou, **Jules et Tania Pithon, et Yves Plaisantin**, avec qui elle « tombe en amour ! » Elle travaille dans un restaurant en Alsace pour continuer l'expérience française et découvrir d'autres cépages. Mais son coeur la ramène en Touraine en 2014, où s'est installé **Yves Plaisantin**, avec qui elle travaille au domaine. ✘ « À ce moment je me suis beaucoup questionnée sur mes envies professionnelles. Je pensais depuis longtemps ouvrir une cave à vin, mais c'était impossible au Québec, car seule la **Société d'État des Alcools du Québec** (SAQ) peut commercialiser de l'alcool sur le territoire ».


Soutenue par Yves Plaisantin dans son projet, elle rencontre **Matthieu Baudry**, vigneron à Cravant-les-côteaux, avec qui elle décide de s'associer pour ouvrir un


bar/cave à vin à Chinon. Emilie et Yves Plaisantin se marient en mars 2015 et la Cabane à vin ouvre en mai dans la foulée.

Le nom « Cabane à vin » est un clin d'oeil aux cabanes à sucre du Québec, endroit où l'on fabrique le fameux sirop d'érable. « Je souhaitais un nom simple et efficace » explique Emilie Riopel. « J'ai repris le logo d'une cabane à sucre qui appartenait à mes grands-parents ».  La Cabane à vin référence plus de 150 bouteilles, dont une quarantaine de vins chinonais.

« Nous travaillons avec quinze vignerons de Chinon, le but n'étant pas de faire uniquement une vitrine avec les vins de mon associé ou de mon mari » confie Emilie Riopel.

Les vins naturels et bio sont mis en valeur, des vins « proches du produit et du terroir, pas trafiqués » selon Emilie Riopel.  « Je sélectionne de plus en plus de vins étrangers, et ma plus grande fierté est de faire découvrir des nouvelles choses aux Chinonais. J'ai aussi une sélection de bières brassées du Québec et de France, quelques alcools, du cidre, et les délicieux jus de fruits de **Patrick Font** »

Les clients peuvent accompagner leurs verres de planches apéritives bien garnies: terrines de poissons de Loire de **Nicolas Héroult**, fromages affinés de **Rodolphe Le Meunier**, rillettes de canard de la ferme la **Gauloise Dorée** à Descartes...  La Cabane à Vin propose de nombreuses dégustations chaque mois sur diverses thématiques: les vins d'Alsace, les bières québécoises... Et chaque mois il est possible de rencontrer un vigneron et de goûter ses vins (de novembre à avril)

L'été de nombreux concerts et festivals animent la terrasse. Une très bonne entente avec les cafetiers voisins permet à Emilie Riopel d'organiser de beaux évènements estivaux. 

Emilie Riopel sera soutenue par un collaborateur québécois pour les prochains mois, **François Fily**, venu lui aussi découvrir les vins français. La Cabane à vin aura donc doublement l'accent de la Belle Province.

« Le fait d'être québécoise a vraiment été un atout dès l'ouverture » confie Emilie Riopel. « Les Chinonais sont d'abord venus par curiosité et aujourd'hui ils reviennent par fidélité! »

Par Clémentine Chauveau
Crédit photos Clémentine Chauveau

La Cabane à vin
23 place du Général de Gaulle
37500 Chinon
02 47 95 84 58

RELIRE

[Recette vin chaud au sirop d'érable](#)



**Au gré du lait, bio et agriculture
saine**

Dominique Desserre, représentant en produits laitiers dès l'âge de 17 ans, s'est ensuite installé comme fromager sous les Halles de Châteauroux en 1984, puis en 1992 rue Marceau à Tours.

Ce quartier n'étant pas favorable aux commerces de bouche, il doit déménager en 2003 sous les anciennes Halles de Joué-les-Tours.

Il achète son premier camion en parallèle en 2006 pour faire quelques marchés sur Tours centre, avec sa compagne depuis 18 ans, Caroline d'houât. À la fermeture des Halles de Joué en 2012, ils achètent un deuxième camion, pour proposer leurs produits sur huit marchés de l'agglomération tourangelle. Ils fournissent également de fameux restaurants et bars à vins du coin comme le Casse Cailloux, l'Escapade, l'Hédoniste, la Réserve, les Gueules Noires, le Grand Vatel, le Frenchy Burger... Et même un bar à vin d'Orléans : les Becs à vin.



Au gré du lait ; Dominique Desserre privilégie le bio et l'agriculture saine

Depuis ses débuts, **Dominique Desserre** a découvert de nombreux producteurs de fromages partout en France, et a créé de véritables liens d'amitié avec eux, et une fidélité professionnelle.

Sa démarche est tournée vers le bio et une agriculture saine. Il privilégie le goût avant tout, et ne cherche pas de produits trop complexes ou dénaturés.

✘ C'est d'ailleurs ce qu'il met en avant aussi dans son autre passion: le vin. Il a en effet toujours proposé une sélection de vins dits « nature » dans ses boutiques. Ses liens d'amitié avec **Frantz Saumon, François Chidaine, Philippe Alliet ou le regretté Stéphane Cossais**, lui permettent de proposer une très belle sélection de bouteilles locales. Mais il privilégie de plus en plus des vins « découverte » dans une plus petite fourchette de prix (de 8€ à 15€) avec des vins étrangers notamment.

Côté fromages, le choix est difficile parmi des produits tous plus tentants les uns que les autres.

Caroline et Dominique Desserre affinent une partie de leurs fromages, surtout les petits comme les chèvres, pâtes molles et Saint Marcellin.

On remarque un gouda tendre du nord de la Hollande. Le gouda (qui tient son nom d'un petit port hollandais) est dit « tendre » quand il n'a que deux mois d'affinage. Sa pâte lisse et compacte est d'un joli jaune d'or et son goût est doux et crémeux, un peu noisetté.

Parmi les pâtes cuites pressées au lait cru, le fromager a sélectionné un délicieux comté AOP du Jura 18 mois d'affinage, avec un goût très fruité et des pointes légèrement salées.

Le gourmet s'étonne de la tomme aux fleurs sauvages du Tyrol. Ce fromage d'Autriche au lait entier de vache est recouvert de fleurs sauvages d'alpage déshydratées (comestibles). Ceci lui confère des notes herbacées très subtiles et fraîches. Une jolie découverte qui apporte une touche d'originalité sur vos plateaux de fromages.

✘


Du côté des pâtes persillées, le bleu de Gex du Haut-Jura, est le précurseur parmi les fromages au lait cru de vache à obtenir une AOC en 1935 reconnue en France. C'est un bleu doux, léger avec une pointe de sel et des notes de champignon. Sa texture est souple et ferme.

Parmi les fromages au lait de brebis, le choix est aussi très large. Le Saulzais, pâte molle au lait cru, est un produit rare par son goût délicat et sa petite production dans la région du Tarn.



En Touraine, près de Loches, les produits de la ferme familiale de **Jacques Froidevaux et Dominique Cornuet** avec notamment leur Brossauthym au lait cru, agrémenté d'une décoction au thym, sortent du lot.

Du côté des pâtes sèches de brebis, Caroline et Dominique Desserre proposent diverses provenances comme les Pyrénées, le pays Basque, le Puy de Dôme ou l'Espagne (Manchego)

Parmi les nombreux fromages de chèvre, Dominique Desserre recommande le Cosne du Port-Aubry, fabriqué dans la Nièvre. C'est un grand fromage conique tacheté de flore blanche et bleue. Sa pâte est très dense, un peu granuleuse et friable. Sa saveur est douce et légèrement acidulée. Toujours dans la Nièvre dans la ferme du Port-Aubry, la Gabare qui doit son nom aux grands bateaux qui transportaient des marchandises sur la Loire, présente une pâte ferme et fondante. Il a un léger goût acidulé de chèvre, adouci par de la crème e vache. Les fans de camemberts pourront trouver au Gré du lait l'excellent camembert de la ferme du **Champ Secret de Patrick Mercier**. C'est le seul camembert AOP fermier de Normandie issu de l'agriculture biologique. La crème des camemberts!

Caroline et Dominique Desserre proposent aussi des fromages étrangers comme les Cheddar, Stilton et Irish Porter du Royaume-Uni. Côté Italie, une belle sélection: parmesan, pecorino (truffé ou « pepato » au poivre), mozzarella, burrata, scarmoza fumée, taleggio fermier, gorgonzola... Enfin des spécialités américaines comme le BellaVitano au marc de café produit dans le Wisconsin.

C'est notamment grâce au salon tourangeau du Mondial du fromage que le couple avait pu découvrir des spécialités internationales et leurs producteurs (ce salon est d'ailleurs ouvert aux amateurs non-professionnels et s'est tenu au Vinci à Tours les 11, 12 et 13 juin 2017)

Côté crèmerie, Au gré du lait propose les excellents beurres crus de baratte de Beillevaire à la motte et ceux de Bordier doux ou demi-sel.

Au gré du lait sélectionne la crème des produits laitiers, au gré de vos envies et des saisons. Caroline et Dominique Desserre vous feront découvrir avec passion et gentillesse leur large et belle sélection de fromages, à des prix tout à fait raisonnables. Ce goût pour les produits artisanaux de qualité se retrouve aussi dans les sélection de vins, crèmerie ou épicerie. Tout est simplement bon.

Par Clémentine Chauveau
Crédit photos Clémentine Chauveau

A relire sur son blog [Commerces : de Bouche à Oreille](#) avec plus de photos

Caroline : 06 89 01 63 59

Dominique : 06 88 03 31 00

Marchés:

Mardi : Montbazou

Mercredi : Tours Coty et Joué République

Vendredi : St Cyr sur Loire

Samedi : Tours Coty et Joué Vallée violette

Dimanche : Tours Rabelais et Joué République