

Nantes. Festival Les Goûts Uniques

Marché de producteurs dans les douves du château, samedi de 11 h à 20 h et dimanche de 10 h à 18 h. Les grands chefs de la région cuisineront sur place les produits apportés par le public. Entrée libre dans la limite des places disponibles. 08.92.46.40.44. www.levoyageanantes.fr



Photo DR

97,7%

des Français
consomment
des produits
surgelés.

Source : Europanel.

Choux. Le saviez-vous ?

Pour les Grecs et les Romains, les choux protégeaient de l'ivresse. Ainsi croquaient-ils une feuille crue avant chaque banquet. Cette tradition se perpétue encore aujourd'hui dans de nombreux pays de l'Est. Pour se réconcilier avec le chou et ses petites odeurs, ajouter un quignon de pain ou un peu de lait lors de la cuisson. Source : Prince de Bretagne.

CÔTE TABLE



1



1. Le plat final. 2. Après avoir découpé le feuilleté à l'emporte-pièce, dessiner des stries au couteau pour imiter l'aspect de la coquille Saint-Jacques. 3. Poêler les dés de coquilles et de ris de veau. 4. Ajouter le jus de truffe à la sauce.

Feuilleté de St-Jacques ris de veau et jus de truffe

Terre et mer réconciliées dans une coquille de feuilletage croustillant avec Saint-Jacques et ris de veau aux pommes et au jus de truffe, délice proposé par le restaurant Le Vivier (Plœmeur).

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

100 g de feuilletage au beurre, 1 jaune d'œuf, 280 g de ris de veau, 280 g de noix de Saint-Jacques, 2 cl de jus de truffe noire, 25 cl de fond de veau, 2 cl de cognac, 0,5 l de crème fraîche, 2 pommes fruit, du beurre, sel, poivre du moulin.

Préparation

Découper quatre feuilletés en forme de coquille Saint-Jacques (à l'emporte-pièce rond, puis dessiner les stries au couteau) les dorer au pinceau avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Les cuire six minutes à four chaud (200° C). Détailler les pommes fruit en quartiers, les poivrer légèrement et les cuire une dizaine de minutes au four (200° C), jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Couper en dés les ris de veau et les Saint-Jac-

ques. Les poêler dans un peu de beurre et les flamber au cognac. Réserver les ris de veau et les Saint-Jacques. Ajouter le fond de veau et la crème, faire réduire et assaisonner. Remettre les ris de veau et Saint-Jacques dans la sauce, avec le jus de truffe.

Dressage

Ouvrir les feuilletés en deux, répartir les ris de veau et les Saint-Jacques avec la sauce et disposer les quartiers de pommes autour.

Boisson conseillée

Le Chinon blanc Les Chanteaux.

« La rondeur de ce vin, grâce à la complexité de cet extraordinaire cépage qu'est le chenin, se marie à merveille avec ce plat généreux en sauce et en saveurs », précise le maître restaurateur Yves Guéguen.

Hôtel-restaurant Le Vivier

9, route de Beg-Er-Vir à Lomener, 56270 Plœmeur.
Tél. 02.97.82.99.60. www.levivier-lomener.com



Plats surgelés Nouvelles recettes

La carte gastronomique imaginée par La Cie Artique (marque de plats cuisinés surgelés de la société bretonne Primel Gastronomie, à Plougasnou) se diversifie avec deux nouvelles recettes : « Paniers feuilletés aux Saint-Jacques et escargots de Bourgogne » (photo ci-dessus) et « Saint-Jacques et linguines à la truffe blanche d'été ». Conditionnés en 4 x 100 g, les premiers se dégustent après 20 minutes passées au four. Prix : 4,99 €. Présentées en barquettes de 500 g, les secondes se réchauffent 10 minutes à la poêle. Prix : 6,99 €.

Photo Emmanuel Pain



FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Venez cuisiner à Plouider le 21 septembre !

L'automne réveille les papilles. Pas moins de deux fêtes sont consacrées aux plaisirs de la table : la Fête de la gastronomie le 22 septembre et la semaine du goût du 15 au 21 octobre...

La nouvelle édition de la Fête de la gastronomie est placée sous le signe du terroir, de la création, de la tradition et de la transmission. Des mots qui résonnent particulièrement en Bretagne - terre de saveurs et vivier de talents -, et tout particulièrement à Plouider, petit village de la Côte des Légendes où un établissement familial illustre bien ces thèmes. Depuis plus d'un demi-siècle, en effet, La Butte, avec aujourd'hui Nicolas et Solène Conraux aux commandes, transmet, de « père en fils » son savoir-faire (1). Aussi, le lancement, en avant-première le 21 septembre, de cet événement national, se fera-t-il de cette maison qui fêtera ce même jour ses 60 ans !

Des ateliers cuisine ouverts à tous

Cette manifestation très conviviale s'adresse tout particulièrement au grand public en l'invitant à participer, gratuitement, à de nombreux ateliers culinaires ou pédagogiques.

Foie gras, algues, thé, chocolat, poisson, fromage, légumes oubliés, grands crus... Ces produits seront expliqués et cuisinés en direct, par petits groupes de 12 personnes maximum, trois quarts d'heure durant (2).

Nombre de chefs - dont Olivier Bellin et Patrick Jeffroy (en photo) qui exécuteront à quatre mains une recette de sardine, tofu de lait ribot, far de blé noir... - ont répondu présents à l'invitation, et se feront un plaisir de partager quelques-uns de leurs secrets et recettes. Une bien sympathique façon de s'initier ou de parfaire ses connaissances en gastronomie ! (Le détail des ateliers se trouve sur www.letelegramme.com).

Deux conférences avec des critiques gastronomiques

Par ailleurs deux conférences gratuites, à 10 h 45, ponctueront la matinée : Jean-Claude Ribaut, critique gastronomique au Monde, débattrà sur l'Histoire et l'origine de la critique gastronomique et Périco Légasse, critique gastronomique à Marianne, et Roland Heguy, président de l'UMIH, parleront du rôle de l'agriculture et des professionnels de la restauration sur la santé.

1. À cette occasion, un livre retraçant l'histoire de La Butte et dévoilant des recettes sera vendu sur place.
2. De 9 h à 12 h 30, inscription obligatoire, en téléphonant au 02.98.25.40.54. Plus d'informations sur www.lecoqgourmand.com ou sur www.letelegramme.com

LECTURE GOURMANDE

Cuisine de l'étudiant

Des idées rapides, pas chères et sympas pour cuisiner futé. Héloïse Martel présente plus de 140 recettes, de l'entrée au dessert, à déguster en solo ou à partager entre amis.

En introduction, l'auteur donne quelques conseils pour l'aménagement du coin cuisine et les produits indispensables.

« Cuisine de l'étudiant » par Héloïse Martel. First Éditions. 160 pages. 2,99 €.



Couteaux

Français ou japonais

Les premiers (de 19 à 77 € pièce, ci-dessus) sont des monoblocs forgés-traités. Les seconds (de 44 à 149 € pièce, ci-dessous) utilisent la technologie du sandwich (lame coupante tenue par deux lames résistantes). Ce sont les deux nouvelles gammes commercialisées sur www.tompress.com

