

18^e
édition

LES MEILLEURS PRODUITS DU TERROIR

Guide *des* Gourmands



PRÉFACE DE
PAUL BOCUSE

121 nouvelles adresses
97 Coqs d'or
1500 adresses en France
120 adresses européennes

INDEX par spécialités et départements

Glénat

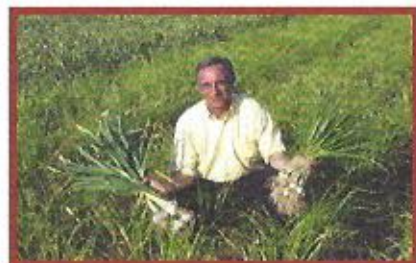
Les Coqs d'or 2006



Un millésime épicé



Dans la section "chefs", Olivier Roellinger de Cancale pour son "épicerie" merveilleuse qui renferme mille trésors et sa boulangerie exceptionnelle. p.27 et p.149



Jean-Marie Caillot, agriculteur en Champagne pour ses échalotes grises si divines qu'elles sont déjà sur les tables de presque tous les étoilés parisiens. p.179



Abdelmajid Mahjoub des Moulins Mahjoub en Tunisie pour leur huile d'olive, leurs olives et autres produits tunisiens admirables, splendide harissa en tête. p.411



Stéphane Roche des Ateliers de Fumaison SAFA pour son saumon écossais "ficelle" fumé à l'ancienne et son saumon irlandais bio... p.123



Edouard Hirsinger, chocolatier à Arbois pour ses bonbons de chocolats épicés avec une délicatesse et un équilibre rares. p.251



Rosa Vaño et sa famille, du Castillo de Canena à Jaén pour leurs huiles d'olive de pical et d'arbecuina remarquables et pour avoir remis au goût du jour une admirable et très ancienne propriété. p.426

BRETTEVILLE-SUR-AY

MANCHE

JACQUES TIREL - LES PINS

La Plage - 50430 Bretteville-sur-Ay
Tél. : 02 33 45 92 47 ou 02 33 07 04 39

Fax : 02 33 45 09 83

E-mail : tireljacques@aol.com

Vente sur place de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h.

Téléphoner avant de passer.

→ carottes de Créances

Entre Cherbourg et Granville, les petites carottes de Créances appelées "diamantines" profitent d'un terroir imprégné de varech qui leur donne ce goût inimitable, très doux, légèrement sucré, et cette belle couleur orangée. La récolte débute aux premiers jours de septembre et dure jusqu'aux premiers jours du mois de mai. A goûter sans hésiter.

COOLE

MARNE

JEAN-MARIE CAILLOT

3, rue de Châlons

51320 Coole

Tél./Fax : 03 26 74 32 23

Vente à la ferme sur rendez-vous.

→ échalote grise, ail violet



Comme le savent tous les cordons-bleus, la vraie échalote, c'est la grise. Et celle que cultive l'adorable Jean-Marie Caillot à Coole, bichonnée avec amour et récoltée à la main, est un modèle du genre qui se conserve naturellement jusqu'à la fin de l'hiver (6 € le kilo). Les grands chefs ne s'y trompent pas car les Caillot fournissent la grande majorité des étoilés parisiens, à commencer par huit des dix trois étoiles. Goûteuse mais fine, fondante mais ferme, soyeuse et juteuse, c'est une petite merveille qui transfigure le plus simple des plats et contribue à l'équilibre du plus élaboré d'entre eux. Bref, elle est indispensable en cuisine. Rendons grâce à Jean-Marie Caillot de la cultiver avec tant de soins : c'est pourquoi nous lui accordons, cette année, un Coq d'Or. Pour mettre à l'honneur la survie d'un légume aussi modeste qu'indispensable. Aux amateurs comme aux professionnels, cet homme charmant propose également de l'ail violet et des oignons rouges.

HYÈRES

VAR

DOMAINE DU FENOUILLET

Denise Lacour

324 route de Toulon - 83400 Hyères

Tél. : 04 94 65 13 26 - Fax : 04 94 65 81 45

Vente sur place le vendredi de 14 h 30 à 18 h,

et le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h.

→ kiwis et kumquats

Depuis des années, Denise Lacour produit en agriculture biologique des kiwis gorgés du soleil de la Côte d'Azur. Mûrs entre les mois de janvier et de mai, ils se mangent "à la coque" ou en salade avec les très beaux agrumes cultivés sur place : citrons, oranges amères, kumquats et pamplemousses. Désormais, ce domaine produit également sa propre huile d'olive, en agriculture raisonnée (l'olivieraie plantée sur le littoral est souvent atteinte par la mouche de l'olivier contre laquelle il n'existe aucun traitement bio).

Autre adresse

Marché paysan de Hyères, le samedi matin, de décembre à fin juin.

LAGARRIGUE

LOT-ET-GARONNE

LES VERGERS DU BARRY

Daniel Balaresque

Le Barry - 47190 Lagarrigue

Tél. : 05 53 88 16 16

Fax : 05 53 79 76 93

E-mail : vergers-du-barry@wanadoo.fr

Expéditions. Stand à la ferme ouvert de 8 h à 18 h.

→ pruneaux mi-cuits

Dans ses vergers du Lot, Daniel Balaresque cultive la prune d'Ente. Cueillie à maturité, cette prune est sélectionnée pour faire un pruneau mi-cuit, pasteurisé sans ajout d'eau ni d'aucun conservateur ou autre additif. Il en résulte un pruneau au moelleux et au goût incomparables (3,59 € les 500 g de "géants" avec noyau, 3,98 € dénoyautés) à consommer nature avec plaisir ou à intégrer dans des petits plats maison. Crème de pruneaux, jus de pruneaux, pruneaux enrobés de chocolat mais aussi fruits moelleux - abricots, figues, poires, ananas, raisins, pommes, pêches, melon... - complètent une gamme aussi tendre que douce.