

LES MEILLEURS PRODUITS DU TERROIR



# LE GUIDE DES Gourmands



1550 ADRESSES EN FRANCE

77 NOUVELLES ADRESSES

125 ADRESSES EUROPEENNES

99 COQS D'OR

Index par spécialités  
et départements

**Glénat**

## 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 : earllespins@aol.com

Expéditions. Vente sur place de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Téléphoner avant de passer.

→ carottes de Créances

Dans la Manche, 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. Des carottes uniques !

## COOLE

MARNE

### JEAN-MARIE CAILLOT

3, rue de Châlons

51320 Coole

Tél./Fax : 03 26 74 32 23

E-mail : caillot@fastmail.fr

Expéditions. Livraisons. Vente à la ferme sur rendez-vous.

→ échalote grise, ail violet, oignon rouge



Tous les cordons-bleus le savent désormais : la vraie échalote, la bonne, la goûteuse, la soyeuse, c'est la grise. Celle que cultive l'adorable Jean-Marie Caillot à Coole dans la Marne, 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 Jean-Marie Caillot fournit la grande majorité des étoilés parisiens, à commencer par huit des dix trois étoiles. Parfumée 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 avons accordé un Coq d'Or que nous lui laissons sans hésiter. 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 petits oignons rouges étonnants de saveur à essayer pour créer des plats inédits. Une autre petite merveille.

## GUÉRENDE

LOIRE-ATLANTIQUE

### SCEA DU BESLONNEAU

Catherine et Hervé Huitric

et Christophe Puren

21, avenue des Noëls

44350 Guérande

Tél. : 02 40 60 21 80

Fax : 02 40 62 05 71

Vente sur les marchés.

→ légumes de l'agriculture raisonnée



Tomates, salades, herbes aromatiques, poivrons, aubergines, ces jeunes maraîchers, installés au cœur du marais salant, travaillent en agriculture raisonnée pour respecter l'environnement et produire des légumes pleins de goût qu'ils vendent sur les marchés.

Autres Adresses

Marchés : La Baule les mardi, vendredi et samedi d'avril à septembre le dimanche, et en juillet et août tous les jours. Saint-Nazaire les mardi et vendredi.

Le Croisic les jeudi et samedi de mai à octobre.

## 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

E-mail : denise-lacour@wanadoo.fr

Expéditions. Livraisons. Vente sur place le vendredi de 9 h à 17 h, et le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

→ olives, 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 bio cultivés sur place : citrons, oranges amères, kumquats et pamplemousses. Cette dynamique agricultrice (qui avoue fièrement avoir passé les 80 ans) confectionne avec ses