

LES MEILLEURS PRODUITS DE FRANCE ET D'EUROPE

LE GUIDE DES GOURMANDS EDITION 2008

LE CARNET D'ADRESSES
DES CHEFS ET DES VRAIS AMATEURS



1600 ADRESSES EN FRANCE

99 NOUVELLES ADRESSES

140 ADRESSES EUROPÉENNES

105 COQS D'OR

INDEX PAR DEPARTEMENT

Glénat

LES SUPER COQS 2008



Jacques et Pierre-Jean Pebeyre

pour leur talent à dénicher et sélectionner les meilleures truffes du monde et pour leur délicieux beurre à la truffe p. 169

Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot

de Coole pour leurs échalotes grises et fines, leurs oignons rouges et doux et leur ail bien parfumé. p. 161



La famille Roque

de Collioure qui depuis des générations prépare d'incomparables anchois au sel ou à l'huile. p. 102

Des fruits bien en chair, pulpeux et juteux avec ce goût acidulé et bien marqué que l'on aime tant retrouver. Amoureusement cultivées en pleine terre dans la région de Marmande, ces tomates sont un modèle du genre sur lequel nous avons l'œil depuis des années. À côté, toutes les autres tomates semblent manquer de saveur. À tel point que tous les chefs étoilés qui les ont goûtées... les ont adoptées ! Tout au moins à la saison, c'est-à-dire en été ! Car ces tomates vivent au rythme des saisons, sans tricherie. C'est pourquoi nous leur avons accordé un Coq d'Or : ce sont de vraies tomates ! Désormais, on peut les trouver dans quelques bonnes boutiques de la capitale car elles sont distribuées par un grossiste de Rungis. Cet homme a part cultivée aussi, et avec autant d'amour, des pommes de terre de haut vol. Un homme à fréquenter, nous vous le répétons.

BERDOUES

GERS

LE CHAPON ROUGE

Hubert Lacoste
La Barraque
32300 Berdoues
Tél./Fax : 05 62 66 73 90
chaponrouge@mageos.com

Vente à la ferme du lundi au samedi
de juin à octobre.

> mini-légumes

Depuis des années, Hubert Lacoste se consacre à la culture des mini-légumes si jolis dans les assiettes et, chez lui, si délicieux en bouche. Des mini-pâtissons jaunes ou verts, des mini-courgettes longues ou rondes, des mini-aubergines et des mini-poivrons verts ou rouges. Il y a aussi les tomates anciennes — ananas, cœur de bœuf, noire de Crimée... — permettant de très jolies présentations. Des légumes cultivés avec beaucoup de soin, qui profitent d'un climat très favorable et d'une incomparable pureté de l'eau et de l'air.

Autre adresse

Grande Epicerie du Bon Marché.

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
earlespins@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

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 pour connaisseurs.

COOLE

MARNE

JEAN-MARIE CAILLOT

3, rue de Châlons
51320 Coole
Tél./Fax : 03 26 74 32 23
caillot@fastmail.fm

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

> échalote grise, ail violet, oignon rouge

Pourquoi croyez-vous que tous les étoilés parisiens se fournissent chez Jean-Marie Caillot ? Tout simplement parce que ses échalotes grises sont les meilleures de France avec leur chair soyeuse et juteuse, fondante mais ferme, au goût bien marqué mais pas violent. L'adorable Jean-Marie Caillot les cultive, avec l'aide de son fils désormais, à Coole dans la Marne. Bichonnées avec amour et récoltées à la main, elles se conservent naturellement jusqu'à la fin de l'hiver (6 € le kilo). Bref, des échalotes comme ça, indispensables en cuisine, méritent bien leur Coq d'Or. 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.

GUÉRANDE

LOIRE-ATLANTIQUE

SCEA DU BESLONNEAU

Catherine et Hervé Hultric
21, avenue des Noëles
44350 Guérande
Tél. : 02 40 62 00 60 - Fax : 02 40 62 05 71
Scea.dubeslonneau@wanadoo.fr

Vente sur les marchés.

> légumes de l'agriculture raisonnée

Tomates anciennes et autres variétés, mâche, salades diverses, herbes aromatiques, poivrons, aubergines, carottes : ces 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. 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
denise-lacour@wanadoo.fr

Expéditions. Livraisons. Vente sur place les
vendredi et samedi de 9 h à 12 h et de 14 h
à 18 h et sur rendez-vous.

> olives, kiwis et kumquats

Notre cœur balance entre Denise Lacour et ses fruits divers : en fait nous aimons les deux. Cette adorable agricultrice qui compte un peu plus de 80 printemps produit en agriculture biologique des kiwis et des agrumes (kumquats, oranges



2006



2007