

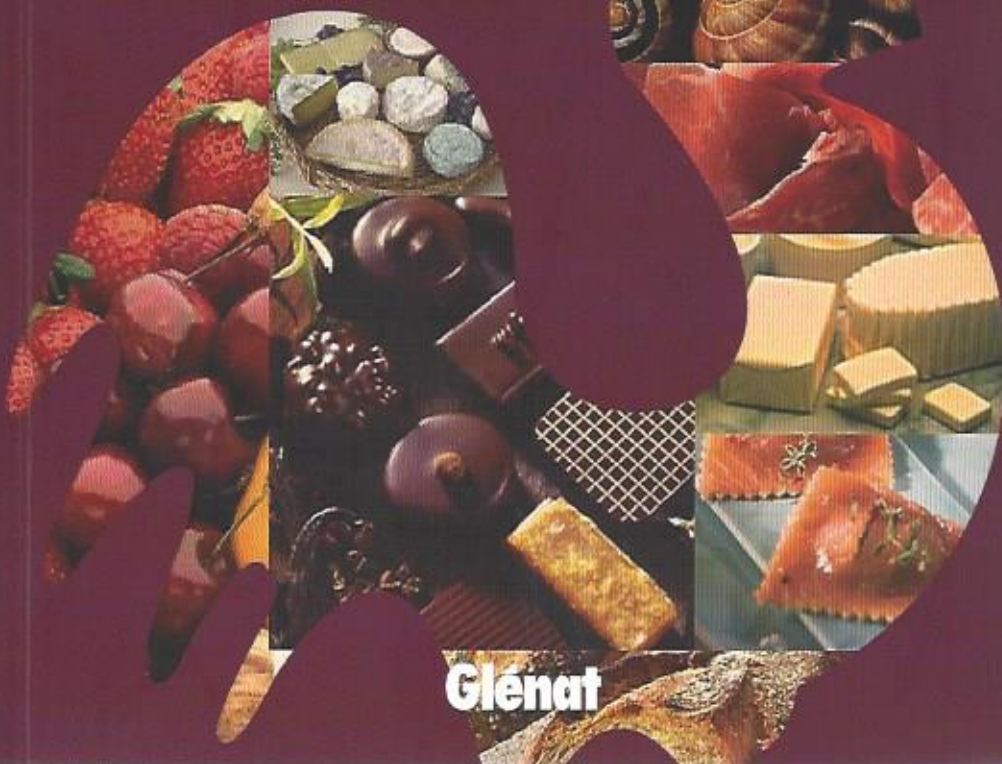
LE CARNET D'ADRESSES DES CHEFS
ET DES VRAIS AMATEURS

PRÉFACE D'ELENA ARZAK

LE GUIDE DES GOURMANDS

LES 1700 MEILLEURES
ADRESSES DE FRANCE
ET D'EUROPE POUR NE
METTRE QUE DU BON
DANS VOTRE ASSIETTE

2002



Glenat

COOLE

JEAN-MARIE CAILLOT

3, rue de Châlons
51320 Coole
Tél. / Fax : 03 26 74 32 23
www.cailloil-saveurs.fr

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

> échalote grise, ail violet, oignon rouge

Si les échalotes grises sont les préférées des gourmets, celles que cultivent avec amour et infiniment de talent l'adorable Jean-Marie Cailliot et son dynamique fils Jean-Sébastien méritent d'être placées tout en haut de l'affiche ! Des années de dégustations nous en ont convaincus : ce sont incontestablement les meilleures de l'Hexagone et sûrement de bien au-delà. En les choisissant pour enchanter le vinaigre, titiller l'entrecôte ou la bavette, réussir la béarnaise et plus encore le si délicat beurre blanc, les étoilés parisiens ne s'y trompent d'ailleurs point... Particulièrement fermes et soyeuses, elles vont fondre sous les papilles et dégager des saveurs bien marquées mais nullement violentes. Récoltées à la main et plus bichonnées que des princesses, elles se conservent naturellement jusqu'à la fin de l'hiver (environ 6 € le kilo). Ce produit d'exception mérite pleinement son Coq d'Or accordé en 2006. Il s'est depuis doublé d'un Super Coq, le fils étant en train d'assurer la pérennité de cette petite mais fabuleuse production qui se complète du reste avec de l'ail violet et des petits oignons rouges aux délicieuses saveurs !

GUÉRENDE

LOIRE-ATLANTIQUE

SCEA DU BESLONNEAU

Hervé Huitric
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

Entourées par les marais salants de Guérande, ces 25 hectares de terres achetées en 1989 par Catherine et Hervé Huitric (trois générations de maraîchers dans la famille) leur permettent de produire des légumes rares ou oubliés et des fleurs alimentaires. Ici, on respecte les saisons aussi bien que l'environnement avec une fertilisation raisonnée, l'utilisation de compost et d'engrais organiques ou encore le recyclage des eaux de l'exploitation. Et le gourmand de se régaler avec les jeunes pousses (mesclun, roquette, épinard, pourpier, arroche ou autre corne de cerf), les anciennes variétés de tomates, les courgettes, aubergines, poivrons, herbes aromatiques ou fleurs.

Autres adresses

- Marché de la Baulle les mardi, vendredi et samedi, le dimanche entre septembre et avril et tous les jours en juillet et en août.
- Marché du Croisic les jeudi et samedi de mai à

MARNE



2006

HYÈRES

DOMAINE DU FENOUILLET

Denise et Roland Lacour
324, route de Toulon - 83400 Hyères
Tél. : 04 94 65 13 26 - Por. : 06 08 45 74 90
Fax : 04 94 65 81 45
www.domaine-du-fenouillet.com

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

Les années qui passent semblent n'avoir aucune prise sur cette adorable agricultrice ! Toujours aussi alerte, la dynamique Denise Lacour nous enchante avec les délicieux fruits qu'elle récolte à parfaite maturité dans ses vergers élevés en agriculture biologique. Entre la saveur des kiwis et les fragrances des agrumes (citrons, pamplemousse, oranges amères et kumquats) le choix est impossible et l'on savoure les deux... On les plébiscite également dans les délicieuses confitures qu'elle mitonne à l'occasion. Non contente de cette activité pourtant assez prenante, Denise et Roland ont réhabilité en 1980 une très vieille oliveraie plantée sur les pentes du Mont Fenouillet ! Ils en tirent une huile exquise et une divine pâte d'olives vertes, fruitée et pas trop salée comme le sont parfois leurs paires. Si l'on ajoute l'extrême gentillesse de cette sacrée dame, on comprend aisément le Coq d'Or accordé en 2007 et renouvelé sans problème ! Durant l'été, des visites de ce vaste domaine protégé riche de faune et de flore sont organisées le 1^{er} mercredi du mois de 17 h à 20 h. Denise et Roland Lacour proposent par ailleurs quelques bien jolis gîtes.

Autre adresse

Marché paysan de Hyères, avenue Gambetta, le samedi de 8 h à 13 h.

LA CRAU

LE JARDIN DES OLIVIERS

Agathe Britony
Avenue Bréguet - Zac de Gavarry
83260 La Crau
Tél. : 06 89 07 30 65

Vente à la ferme le jeudi de 17 h à 19 h 30 de mai à septembre, ou sur rendez-vous.

> tomates et légumes anciens

Cette vaste commune de La Crau située dans les prémices du Massif des Maures est appréciée des gourmands pour son vignoble mais plus encore pour sa vieille tradition maraîchère tout autant qu'horticole. Dans la riche plaine alluviale offrant quelques magnifiques vues sur le Mont Fenouillet s'active une sympathique productrice. Membre du réseau "Bienvenue à la ferme", Agathe Britony nous propose, sans aucun intermédiaire, ses goûteux légumes anciens et notamment ses tomates jonglant avec les couleurs, les saveurs et les formes (3 € le kilo environ). De son jardin des Oliviers, elle

VAR

NOUVEAU