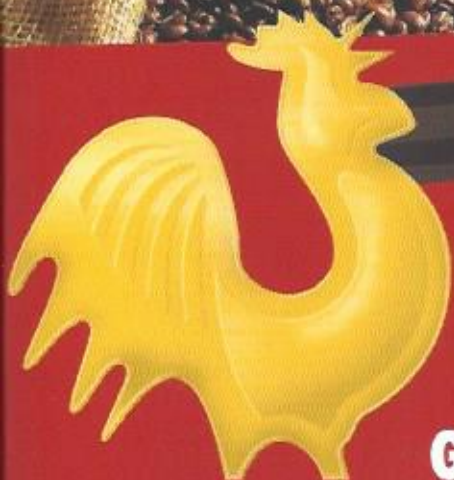
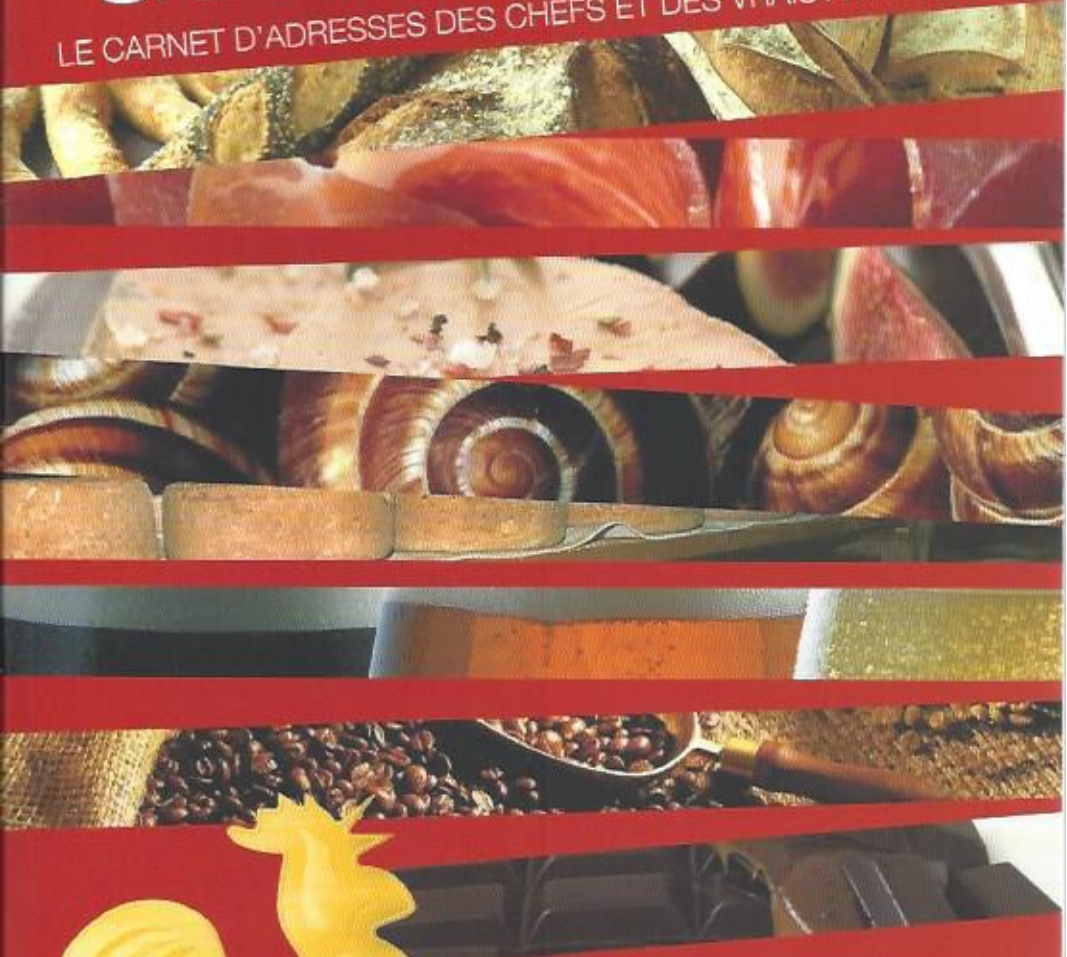


LE GUIDE DES GOURMANDS 2010

LE CARNET D'ADRESSES DES CHEFS ET DES VRAIS AMATEURS



PRÉFACE D'YVES CAMDEBORDE

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

Glénat

GILLET-CONTRES

Gérald Christ
5, avenue des Platanes - BP 800145
41700 Contres
Tél. : 02 54 79 53 05 - Fax : 02 54 79 55 71
www.gillet-contres.fr

Expéditions. Livraisons. Ouvert du lundi au
vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Boutique
et vente en ligne.

> conserves d'asperges du Val de Loire et de blancs de poireaux

Cette entreprise fondée en 1908 a fait sa réputation sur deux fleurons de la production maraîchère du Val de Loire : l'asperge et le poireau. Le rachat en 2007 par la famille Christ n'a rien changé, loin de là : les asperges sont toujours aussi tendres, douces et étonnement proches du produit frais. À peine récoltées, elles sont préparées et conditionnées à la main sans conservateur ni colorant (7,52 € les 320 g). Foi de gourmand, c'est assurément ce qui se fait de mieux dans le domaine des conserves ! Les blancs de poireaux du Val de Loire sont tout aussi remarquables (3,64 € les 395 g) : de l'huile, du vinaigre, des fines herbes, de l'œuf dur et des câpres, et voici une entrée fondante réalisée en un clin d'œil !

COOLE

JEAN-MARIE CAILOT

Jean-Sébastien et Jean-Marie Cailot
3, rue de Châlons
51320 Coole
Tél. / Fax : 03 26 74 32 23
www.cailot-saveurs.fr

Expéditions. Vente à la ferme sur rendez-vous.

> échalote grise, ail violet, oignon rouge

Les échalotes grises sont rares sur les étals des marchés. Heureusement, il y a l'adorable Jean-Marie Cailot et son dynamique fils Jean-Sébastien. Ils les cultivent avec amour et infiniment de talent. Des années de dégustations nous en ont convaincus : ce sont incontestablement les meilleures de l'Hexagone. 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 7 € 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 avec de l'ail violet et des petits oignons rouges (4 € le kilo) formidables cuisinés avec un poulet ou même crus dans une salade fraîche-ment cueillie !

MARNE



2006

LA PETITE TUILIÈRE

Brigitte Ayzac
Quartier La Petite Tuilière
26230 Grignan
Tél. : 04 75 46 94 58
Fax : 04 75 46 90 62
www.lapetitetuiliere.fr

Expéditions. Livraisons. Ouvert tous les jours
de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Boutique et
vente en ligne.

> apéritif à la truffe

C'est une boutique idéale pour les fous de « diamant noir ». Il inspire une jolie gamme de produits. Aux côtés des classiques truffes en conserve (entières ou en brisures - 25 € les 30 g), de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique aromatisés (16 € les 25 cl chacun), on découvre deux originalités : l'Apéritruffe, un mélange de vin blanc sec, de sucre, d'arôme et de jus de truffe noire (21 € les 70 cl) ainsi que d'amusants chocolats à la truffe faits par Escobar à Montélimar (10 € les 110 g).

Dans ce lieu gourmand qui vient d'ouvrir un espace bar à vins, on trouve aussi un grand choix de vins et de bons produits du terroir.

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.dubelsonneau@wanadoo.fr

Vente sur place dans la boutique Coccinelle et
Potager, de 9 h à 18 h du lundi au vendredi et sur
les marchés.

> légumes en agriculture raisonnée

Sur leurs 25 hectares entourés par les marais salants de Guérande, Catherine et Hervé Huitric produisent des légumes de saison et n'hésitent pas à nous faire découvrir des variétés rares ou oubliées et les étonnantes saveurs des fleurs alimentaires. Ici, on s'attache à préserver l'environnement : fertilisation raisonnée, utilisation de compost et d'engrais organiques, recyclage des eaux de l'exploitation... Très au point dans les méthodes de lutte raisonnée, les Huitric vendent même certains de ces insectes prédateurs d'autres insectes qui dans les potagers évitent l'emploi de pesticides, en particulier des coccinelles. Les gourmands se régaleront avec les jeunes pousses (mesclun, roquette, épinard, pourpier ou arroche), les anciennes variétés de tomates, les courgettes, aubergines, poivrons, herbes aromatiques ou fleurs telles que la capucine, le cosmos ou la pensée.

Autres adresses

- Marché de la Baule 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 octobre.