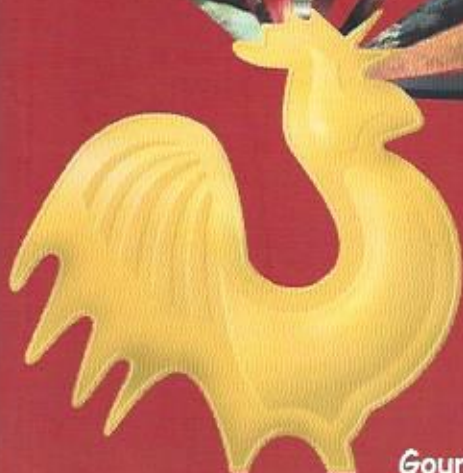


LE GUIDE DES GOURMANDS

LE CARNET D'ADRESSES DES CHEFS ET DES VRAIS AMATEURS

le X 2012

www.guidedesgourmands.com



126 COQS D'OR

LES MEILLEURS PARMIS LES MEILLEURS

+ de **200 NOUVELLES ADRESSES**

EN FRANCE ET EN EUROPE

**QUE DU BON
DANS VOTRE ASSIETTE !**

Gourmands&co

période, à la fin de l'été, quand sa teneur en vitamines est maximale. Après triage, les fruits sont conservés surgelés, puis transformés sur place en jus de fruits, nectars, huile et même confitures et sorbets. N'hésitez pas à commander en ligne.

COOLE

MARNE

Caillot Earl

Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot

3, rue de Châlons - 51320 Coole

Tél. / Fax : 03 26 74 32 23

contact@caillot-saveurs.fr

www.caillot-saveurs.fr

Expéditions. Vente à la ferme sur rendez-vous.

> échalote grise, ail violet, oignon rouge



Il est des gens comme Jean-Marie Caillot et son dynamique fils Jean-Sébastien qui se plient en quatre pour nous fournir des petits trésors. Car, quel goût auraient nos petits plats sans ail, échalote ou oignon ? Les Caillot cultivent avec amour et talent des échalotes grises, une exquise variété qui se fait rare sur les étals des marchés. Nous les goûtons et cuisinons régulièrement. Pas de doute, c'est un produit d'exception qui ne cesse de mériter son Coq d'Or accordé en 2006 et doublé depuis d'un Super Coq. En les choisissant pour enchanter le vinaigre, titiller l'entrecôte ou la bavette, réussir la béarnaise et ou le beurre blanc, les étoilés parisiens ne s'y trompent d'ailleurs pas... Particulièrement fermes et soyeuses, elles fondent sous les papilles et dégagent 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 8 € le kilo). Cette petite mais fabuleuse production se complète avec de l'ail violet (6,50 € le kilo), des petits oignons rouges (4,50 € le kilo) délicieusement cuisinés avec un poulet et irrémplaçables crus dans une salade fraîchement cueillie et des oignons jaunes tout en saveur (2,50 €). Que des merveilles !

Les prix cités dans cet ouvrage ont été relevés au printemps. Ils ont pu être modifiés... Ne nous en veuillez pas.

FONTENAY

INDRE

Ferme de la Bisquinerie

Famille Chauveau

36150 Fontenay

Tél. : 02 54 49 80 58

Vente sur place sur rendez-vous.

> lentilles fraîches herrichonnes

Cette grande ferme cultive des lentilles vertes et roses délicieuses chaudes ou en salades avec un peu d'échalote. Riches en magnésium, ces lentilles sont aussi disponibles en germe, ce qui augmente encore son taux de protéine, de carotène et de vitamine. Une cure de santé en toute gourmandise ! Vente sur place des produits de la ferme, notamment de canard gras : magrets, pâtés, rillettes, confits, paupiettes...

HYÈRES

VAR

Domaine du Fenouillet

Denise et Roland Lacour

324, route de Toulon - La Baysse

83400 Hyères

Tél. : 04 94 65 13 26 et 06 08 45 74 90

Fax : 04 94 65 81 45

denise-lacour@orange.fr

www.domaine-du-fenouillet.com

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

> agrumes et kiwis bio



Denise et Roland Lacour ont fait de leur domaine de 50 hectares un petit jardin d'Eden. Sur les pentes du Mont Fenouillet, ils cultivent en bio d'exquis citrons, pamplemousses, oranges amères, kumquats et kiwis. On les savoure nature ou dans de merveilleuses confitures mitonnées par Denise. Nous avons un faible pour la kiwis/kumquats (8 € le pot de 450 g) ! Ils ont aussi réhabilité une très vieille oliveraie. Ils en tirent une belle huile et de divines pâtes d'olives vertes ou noires, fruitées et pas trop salées comme le sont parfois leurs pareilles. Toujours dynamiques malgré les années qui passent, ils ont récemment disposé des ruches sur leur domaine et confectionnent donc du miel. Si l'on ajoute la gentillesse des Lacour, on comprend aisément le Coq d'Or accordé en 2007 et renouvelé depuis ! Durant l'été et sur rendez-vous, ils proposent des promenades gourmandes à la découverte de l'exceptionnelle faune et flore de leur domaine. Elles sont suivies d'un délicieux goûter. Dans ce cadre enchanteur, ils proposent de très jolis gîtes.

Autre adresse

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