

LE GUIDE DES GOURMANDS 2013

www.guidedesgourmands.com

LE CARNET D'ADRESSES DES CHEFS ET DES VRAIS AMATEURS

25
ans



LES **2000** MEILLEURES ADRESSES EN FRANCE ET EN EUROPE
QUE DU BON DANS VOTRE ASSIETTE !

Gourmands&co

COOLE

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



Les Caillot père et fils cultivent avec amour et talent des échalotes grises, une exquisite 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) délicieux cuisinés avec un poulet et irremplaçables crus dans une salade fraîchement cueillie et des oignons jaunes tout en saveur (2,50 €). Que des merveilles adoptées par tous les 3 étoiles de la capitale et d'ailleurs !

CRÉANCES

Gerard Legruel

5, le Bel-Es-Cynges

50710 Créances

Tél. : 06.62.09.0761

Fax : 02.33.46.0761

gerard.legruel@bbox.fr

Vente uniquement sur rendez-vous.

→ Tomates et légumes d'hiver anciens

Cela fait plus de 10 ans que Gérard Legruel cultive avec amour des radis noirs boule, topinambours, héliantis, panais, racine de persil, carotte Chantenay, carotte jaune du Doubs, carotte blanche satin et autre pomme de terre bleue de la Manche à nombre de chefs. L'été, c'est avec une trentaine de variétés de tomates anciennes qu'il nous régale. Rien que du bonheur pour les amateurs légumes savoureux. Il nous fait aussi découvrir l'incroyable variété des plantes aromatiques entre verveine citronnelle, bourrache, sauge ananas, sauge bico-

MARNE

lore, thym agrume ou basilic cannelle. Et depuis peu, il vend également de l'agneau de présalé AOC du mont Saint-Michel. Un homme précieux !

FONTENAY

Ferme de la Bisquinerie

Hervé et Delphine Chauveau

36150 Fontenay

Tél. : 02 54 49 80 58

Mobile : 06 99 44 97 92

delphine.chauveau@labisquinerie.fr

www.labisquinerie.fr

Vente sur place sur rendez-vous.

→ lentilles vertes et roses

Cette grande ferme cultive dans le Berry des lentilles vertes, roses et « flora » délicieuses chaudes ou en salade avec un peu d'échalote. Riches en magnésium, ces lentilles sont une source de protéine, de calcium et de vitamines (2,50 € les 500g). Elles sont également disponibles en farine pour inventer quelques divins gâteaux (3,50 € les 500 g). Une cure de santé à toute gourmandise à suivre sans hésiter !

GUÉRENDE

Scea du Beslonneau

Hervé Huitric

21, avenue des Noelles

44350 Guérande

Tél. : 02 40 62 00 60

Fax : 02 40 62 05 71

scea.dubeslonneau@wanadoo.fr

Vente sur place dans la boutique Coccinelle et Potager, Congor à Guérande de 9 h à 12 h et de 15 h à 17 h du lundi au vendredi et sur les marchés.

→ légumes en agriculture raisonnée ou bio

Très au point dans les méthodes de lutte raisonnée, adaptées de culture biologiques, Catherine et Hervé Huitric évitent l'emploi de pesticides et ont décidé d'opter pour la certification AB. Leur production est d'une grande diversité car ils aiment nous faire découvrir des variétés rares ou oubliées. Les gourmands se régaleront avec les jeunes pousses (mesclun, roquette, épinard, pourpier ou arroche), les anciennes variétés de tomates, les courgettes, les aubergines, poivrons ou les herbes aromatiques. Pour ceux qui n'ont pas le temps d'aller au marché, ils développent un système de paniers à retirer dans leur boutique ou livrables dans un rayon de 10 kilomètres et vendent également dans leur nouvelle boutique des produits issus uniquement de producteurs : des fruits et légumes de saison, de la laiterie et des viandes de la région.

Autres adresses

-18 bis, rue Marhallé 44350 Guérande

-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 mardi, jeudi et samedi de mai à octobre.