

gastronomie

Papilles en fête sur le département

L'association "Cuisine en Loir-et-Cher" met les petits plats dans les grands pour sa fête de la Gastronomie avec des prix minorés de 20 % !

Une vingtaine de restaurateurs regroupés dans une association prônant la qualité de mets reposant sur la mise en valeur des produits locaux participent à la fête de la Gastronomie, ce vendredi 23 septembre.

Et des produits les plus frais possibles. « Nous les choisissons en circuit court » confirme le président Jean-Marc Morveaux.

Cette fête de la Gastronomie est lancée à l'initiative de Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État en charge du tourisme, pour célébrer l'innovation gastronomique française. Son thème national est « Terre ». « Forts de nos produits locaux, nous l'avons décliné en "Terre d'ici" » reprend Jean-Marc Morveaux.

« Nous comptons sur les poissons d'eau douce et d'étang, mais aussi sur des viandes sèches, comme cette poulette de Contres que je mets au menu, une espèce disparue qui a été retrouvée cette année par un éleveur local.

Notre souhait est de contenter un maximum de clients à des

prix aussi modestes que possible. Même chez moi, le menu sera à 27 €, ce qui fait qu'avec un peu de vin de nos producteurs, on sera nettement en dessous de 50 €. » Pour un restaurant étoilé, c'est une affiche.

Entrée, plat et dessert

Parmi les restaurants participant à la fête, on trouve aussi, nichée au cœur du tuffeau de Trôo, l'auberge Sainte-Catherine. Le patron, Sylvain Cardinaud, est lui aussi un fervent adepte des produits du cru et des circuits courts. « Très, très courts » s'amuse-t-il à préciser. Pour 21 €, on aura droit vendredi, après la mise en bouche, à une tarte fine de boudin noir de chez Lasneau sur une salade d'endives sauce moutarde violente, suivie d'une crêpinette de queue de boeuf au vendôme accompagné d'une poêlée de champignons de saison, et enfin un soufflé glacé au fromage blanc de la laiterie et sa marmelade de rhubarbe. « Et la soirée bénéficiera de la présence d'un viticulteur ! »

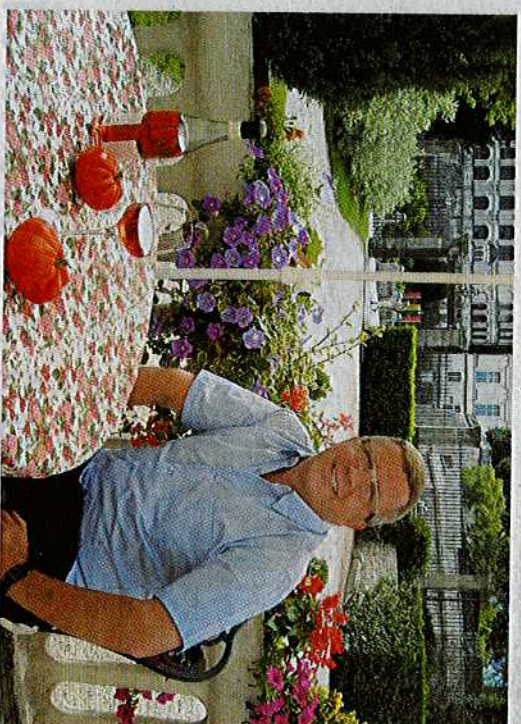
Alain Vildart

Les charcutiers de la partie

La boucherie-charcuterie de Vineuil-Les Noëls, à l'enseigne « Délice des Gourmets », participe à la fête de la Gastronomie de ce vendredi. A l'invitation du syndicat des charcutiers-traiteurs, trois produits seront proposés avec une réduction de 30 % : jambon cuit, pâté de campagne et saucisses.

Yves, charcutier depuis 22 ans dans ce même établissement, est assisté de David. Tous les deux ont le souci de la tradi-

tion tout en faisant preuve de créativité. Leur boudin noir est agrémenté de poireaux, la terrine de rouget est délicieusement accompagnée de tomates confites, il en est de même pour la terrine au thon. La charcuterie, c'est aussi le dosage convenable des mélanges. « Nous fabriquons tous nos produits » indique Marie-José Albert, la patronne des lieux. Entrer dans une charcuterie, c'est profiter de bonnes odeurs : des rillons fumants



Le sourire du président de l'association, Jean-Marc Morveaux, par ailleurs chef étoilé de l'Orangerie du château, dit assez le caractère « convivial » de la fête.

repères

Les restaurants participant à l'aventure représentent une appétissante carte du « Loir-et-Cher, terre d'ici ». Pour les auberges, on compte La Croix Blanche (Veuves), du Centre (Chitenay), du Cheval Blanc (Selles-Saint-Denis), Sainte-Catherine (Trôo), de l'École (Pontlevoy). Et encore L'Orangerie du Château (Blois), l'Hostellerie du Château (Chaumont-sur-Loire),

L'Hôte Antique (Blois), Le Lion d'Or de Selles-sur-Cher et Le Lion d'Or de Candé-sur-Beuvron, Le Manoir de Saint-Quentin (Saint-Quentin-les-Trôo), Le Manoir de la Forêt (La Ville-aux-Clercs), Le Raboliot (Nouan-le-Fuzelien), Le relais d'Antan (Lavardin), La Terre à TR (Vendôme), Les Banquettes Rouges (Blois) et Les Closeaux (Vallières-les-Grandes). Bon appétit !

préfigurent une bonne dégustation. L'odorat, mais aussi la qualité de la présentation. C'est le cas pour la charcuterie avec un joli pâté en croûte et aussi pour la boucherie : la décoration d'une épaule d'agneau est tout un art que Gregory, le boucher, réussit à merveille. Ce vendredi, Estelle, la vendeuse de la boutique « Délice des gourmets » a disposé sur la terrasse, devant la boutique une grande table décorée où les visiteurs et les clients pour-

ront déguster gratuitement les terrines, pâtés, andouillettes, jambons... le tout accompagné d'une tranche de pain et arrosé d'un verre de bernache (période de vendanges oblige) provenant d'artisan et producteur de Vineuil.
Cor. NR : François Grandsire

Rendez-vous à la boucherie-charcuterie « Délice des Gourmets », à l'angle de l'avenue des Noëls et de la rue des Vergers à Vineuil.



Particuliers, Professionnels
publiez gratuitement vos annonces emploi dans notre supplément de pouce pour l'emploi
Rendez-vous sur www.coupedepouce-emploi.com