HORS SÉRIE

tmv

www.tmvmag.fr

SPÉCIALITÉS DE TOURAINE

LES FÊTES DANS L'ASSIETTE

SÉLECTION RECETTES

LE TERROIR, C'EST TENDANCE !

NOS IDÉES SHOPPING

Pour se faire plaisir en cuisine

Numéro spécial novembre 2012
Hebdo gratuit d'information locale
Ne pas jeter sur la voie publique. Pensez au recyclage.

savourons la touraine

Tous les producteurs de Savourons la Touraine sont au service de la Gastronomie Tourangelle.

Merci à tous les partenaires de l'édition 2012 et rendez-vous en 2013 !

PRODUIT DE TOURAINE
l'énergie du bien-être

Avec le concours
du Conseil général d'Indre-et-Loire

Communication RCS Tours B 418879425

sommaire

page 4

IL RÉINVENTE LE PÂTÉ DE TOURS

Benoît Pasquier, le chef du Saint-Honoré, s'est mis en tête de retrouver la recette disparue d'un des plats emblématiques des fêtes.

page 8

LA TOURAINE FAÇON TRUFFES ET SAFRAN

Visite des terres d'Agnès et de Joël Deviger, producteurs bio de truffes et de safran dans le sud de la Touraine.

page 12

DES ÉPICES PLEIN SA VALISE

Le parcours incroyable d'Erwan de Kerros dans le monde des épices, du Cameroun à la Touraine.

page 18

LA DYNASTIE FROMAGÈRE

Affiner et vendre du fromage, c'est une histoire de famille pour Hans Krischer. Son héritage ? La boutique France Fromages, aux Halles de Tours.

page 24

LE NOUGAT BIEN DE CHEZ NOUS

À 26 ans, Rémi Berment, est le pro du nougat de Tours. Visite de son nouveau salon de thé, le Two be café.

page 30

LES FRÈRES BRASSEURS

Il n'y a pas que du vin en Touraine, il y a aussi de la bière traditionnelle comme celle de Stéphane et Ludovic Hardouin.

www.tmvmag.fr

tmv

Editeur de la publication :
EURL NR MULTIMEDIA,
232 av. de Grammont - 37000 TOURS
Directeur de la publication :
Nicolas CORNEAU
Rédaction :
Matthieu PAYS (Chef d'édition),
tél. 02 47 31 72 07
Benoît RENAUDIN,
tél. 02 47 31 72 03
E-mail : redac@tmvmag.fr

Imprimerie :
ROTOCENTRE ORLÉANAIS,
348 rue Marcel-Paul - 45770 SARAN

Dépôt légal : novembre 2012
N° ISSN : 2115-354X
Tirage : 30 000 exemplaires
Date de parution : 28 novembre 2012
Hors-série n°3

Contact distribution :
distribution@tmvmag.fr
tél. 02 47 31 70 65

Contact annonceur :
publicite@tmvmag.fr
tél. 02 47 60 62 82

NOS RECETTES MALINES

Le pâté de Tours	**P.05**
Un menu de safran	**P.09 et 11**
Des épices en mille façons	**P.13**
Le plateau de fromages idéal	**P.19 et 21**
Le sablé à l'ancienne et sa mousse au chocolat	**P.25**
Deux recettes à la bière	**P.31**

ET NOS PETITES IDÉES SHOPPING

Les essentiels de la cuisine	**P.07**
L'univers du fromage	**P.22**
Un monde sucré	**P.27**
Autour de la bière	**P.33**

Art & Touraine Gourmande

La boutique typique tourangelle

24, rue Gambetta *(face au château)*
LANGEAIS
02 47 96 54 46

Produits en direct de la ferme
&
Coffrets gourmands à composer soi-même
&
Cadeaux souvenirs & artisanat d'art

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Photos non contractuelles

Spécialité du chef

Benoît Pasquier, le chef du restaurant Le Saint-Honoré, remet au goût du jour le pâté de Tours, dont la recette s'était perdue depuis bien longtemps. Visite en cuisine.

TEXTE & PHOTOS : **BENOÎT RENAUDIN**

Physique sec du cuisinier mais surtout de l'homme qui travaille la terre, Benoît Pasquier a les mains caleuses. Il reçoit avec un petit sourire, sa poignée de main est chaleureuse. Ses yeux scrutent et sondent les intentions du visiteur. Il pose des questions, méfiant mais toujours affable. Une lueur apparaît quand il se met à parler de son restaurant, le Saint-Honoré, et de son jardin d'où sortent les produits qu'il cuisine. Benoît Pasquier commence à se livrer.
Il raconte en rigolant des anecdotes passées, parle de son amitié avec Jean-Pierre Coffe, de son ancien restaurant gastronomique à Chartres, de sa tentative avortée d'aller tenter sa chance au Canada et puis de son arrivée à Tours. Il s'est installé ici avec sa famille, à deux pas de la cathédrale de Tours et sur la place des Petites-Boucheries. Il passe d'une histoire à l'autre sans logique apparente, sauf celle de l'amour de la gastronomie et des bons produits. Pour mieux souligner son propos, il débouche une bouteille de vin blanc. Benoît Pasquier sort plus de verres qu'il n'en faut car *« il y a toujours quelqu'un qui passe. »* Il s'installe sur la terrasse du Saint-Honoré, en plein soleil.
Le grand chef n'aime pas ni flatterie ni les récompenses. Il travaille

LE PÂTÉ DE TOURS

Pour 4 à 6 personnes
Temps de préparation : 48 heures.

Ingrédients :
- 1 géline
- 5 cl de cognac
- 100 g de foie gras de canard
- 125 g de noix de veau
- 125 g de filet de porc
- 3 cuil. à soupe de beurre fondu
- 20 g de truffe noire
- 1 œuf
- 50 cl de gelée de vouvray
- 12 g de sel fin
- 5 g de poivre moulu

Pour le fumet :
- carcasse de la géline
- 1 cuillère à café de saindoux
- 1 petite carotte
- 1 petit oignon
- 1 cuill. à café de conc. de tomates
- 5 cl de cognac
- 5 cl de vin blanc sec

Pour la pâte :
- 250 g de farine
- 25 g de saindoux
- 25 g d'huile de tournesol
- 1 jaune d'œuf
- 5 g de sel fin
- 60 à 65 g d'eau froide

La veille, plumez la géline et flambez-la afin d'éliminer le duvet restant. Videz-la en réservant le foie. Levez les cuisses et les filets. Désossez les cuisses. Arrosez les chairs et le foie de cognac et laissez mariner dans le plat. Recouvrez d'un film alimentaire et réservez au frigo.
Pour le fumet, faites rissoler la carcasse légèrement concassée dans une casserole avec le saindoux, la carotte, l'oignon et le concentré de tomates. Ajoutez le cognac et flambez-le. Ajoutez ensuite le vin blanc, mouillez d'eau à hauteur et laissez réduire pour obtenir 20 cl de fumet. Puis passez-le à travers une passoire fine. Réservez au frigo.
Pour la pâte, mélangez la farine, le saindoux, l'huile, le jaune d'œuf et le sel, et pétrissez du bout des doigts. Incorporez progressivement 60 à 65 g d'eau froide afin de rendre la pâte homogène. Dès qu'elle ne colle plus aux doigts, formez une boule, mettez-la dans du film alimentaire et réservez-là au frigo.

Le jour même, préparez la farce : passez au hachoir à viande les cuisses, le foie de géline, le foie gras, le veau, le porc (réservez les filets entiers). Mélangez avec l'assaisonnement, incorporez le fumet de géline dégraissé et le beurre fondu. Graissez légèrement un moule cylindrique au saindoux, abaissez la pâte au rouleau et foncez le moule. Garnissez la moitié de farce, ajoutez les filets de géline, des lamelles de truffes et recouvrez de farce. Couvrez le pâté d'un disque de pâte. Soudez bien les bords en les humidifiant, roulez la bordure vers l'intérieur du moule, pincez avec vos doigts. Décorez avec les chutes de pâte, puis dorez avec l'œuf battu. Faites une incision en croix au centre du disque de pâte et glissez-y une cheminée en papier cuisson. Laissez sécher la pâte en surface pendant 1 h au frigo. Préchauffez le four à 180°C (th. 6) et enfournez le pâté pour environ 1 h 30. Laissez refroidir avant de couler la gelée de vouvray par la cheminée en papier cuisson. Laissez reposer le pâté 12 h au frigo avant de déguster.

Charcuterie
BENOIST
MAÎTRE ARTISAN
CHARCUTIER-TRAITEUR
REGIS BENOIST
ARTISAN CHARCUTIER-TRAITEUR

Dans le respect du produit et de la profession

Pensez à vos commandes de fin d'année :
Mousse de canard - Foie gras
Rillettes de Tours - Rillons - Terrine de poisson…
Nos produits et nos créations sont élaborés par nos soins dans notre laboratoire.

FABRICATION ARTISANALE

Charcuterie R. Benoist
Les Halles Centrales - Tours
02 47 38 66 58

pour le pays, le terroir. Pour lui, la gastronomie n'a de sens que quand elle s'inspire de la richesse des produits locaux. Alors quand il est arrivé dans la capitale tourangelle, son premier geste a été de magnifier la gastronomie ligérienne. À Chartres, il était spécialisé dans le pâté. Il était même l'initiateur d'un festival national qui célèbre chaque année ce plat. Il se met en tête de faire un pâté de Tours. Sauf que Benoît a beau chercher, il ne trouve aucune recette. Les restaurateurs n'en font plus depuis des dizaines d'années et les traiteurs encore moins. Commence alors un travail de recherche loin des casseroles et du four. Les archives municipales ne donnent rien. Seul indice : une pub des années 1960 qui vante le goût du pâté de Tours. Il ne l'a donc pas rêvé, il existait bien au XXe siècle. Benoît Pasquier décide alors de réinventer une recette. Le seul but, c'est qu'elle soit logique une fois en bouche, qu'elle ne déroge pas à l'histoire de Tours. La croûte, il sait déjà la faire. C'est une recette du XVIIIe siècle qui n'a pas bougé et qui est la même partout en France. Pour la farce, ce sera un mélange de porc et de veau. Là encore, rien de bien compliqué. En revanche, que mettre à l'intérieur de la viande. Car ce qui fait la qualité et la spécificité d'un pâté, ce sont les mets cachés sous la croûte et la farce. Benoît Pasquier pense d'abord au foie gras. Puis il ajoute un morceau de géline de Touraine, cette poule noire élevée en bord de Loire. Enfin, il place judicieusement de la poire tapée pour former un trio succulent, cuit au jus de cuisson à l'intérieur de sa carapace. Pour la gelée, ce sera du vouvray. Goûter le pâté de Tours de Benoît Pasquier, c'est un peu un voyage dans le temps fantasmé et fondant. Une fois en bouche, chaque élément offre une saveur préservée. *« Il ne faut pas oublier la croûte, avertit cependant le chef tourangeau plus du tout renfrogné. C'est ce qu'il y a de meilleur. »* ■

Le pâté de Tours existait, jadis, Benoit Pasquier l'a réinventé.

EN COULISSES

Cuisson. Pour tous ceux qui veulent faire un pâté de Tours, faites attention au train plein de graisse au moment de la cuisson. Si la croûte est hermétique, le jus risque de la faire exploser. Benoît Pasquier conseille de fabriquer une cheminée haute avec du papier d'aluminium. Il faut qu'elle soit longue pour que le jus ne déborde pas. Une fois cuit, il suffit de la retirer doucement.

Présentation. C'est primordial de bien dresser une assiette à l'entrée. Vos convives seront impressionnés. Persil et fleurs du jardin donneront un côté champêtre à votre pâté.

La géline. Cette poule noire, typique de Touraine, est un croisement d'une race française et chinoise ! Géline vient du terme gallina, qui signifie poule en latin.

Gelée. Au lieu de la traditionnelle gelée, Benoît Pasquier a eu l'idée d'en faire une au vouvray. Une fois en bouche, elle ajoute une note sucrée au pâté et fond sur la langue.

Robot hachoir pro, Culinarion, 249 €. **Couteau** office Sabatier, Ultima, 24 €. **Cocotte** Le Creuset Doufeu, Geneviève Lethu, 219 €. **Balance** 70's, La Chaise longue, 14,90 €.

Aiguiseur twinsharp, Culinarion, 36,50 €. **Pinceau** silicone, New Cook Preci, Guy Degrenne, 12,90 €. **Moufle** de cuisine en silicone, Husson, 20 €. **Coffret** terrine de foie gras, sur maginea.com, 39,90 €.

Horloge minuteur, La Chaise longue, 39,90 €. **Essoreuse** à salade, sur effet-maison.com, 34,50 €. **Dessous de plat**, Geneviève Lethu, 11,20 €.

Couple de bons produits

Il y a quelques années, Agnès et Joël Deviger en ont eu marre de cultiver seulement des céréales. Pour lui, ce sera la truffe. Elle a choisi le safran.

TEXTE & PHOTOS : **BENOÎT RENAUDIN**

Située sur une petite colline tout près de Richelieu, la ferme de Grand Mont porte bien son nom. Digne d'une description balzacienne, elle surplombe une vallée. En contrebas, on aperçoit une petite forêt. La brume matinale a encore du mal à se lever. Le soleil perce à peine le ciel chargé de blanc. Les petits aboiements de Gobi, le chien truffier de Joël Deviger, fonctionnent mieux que n'importe quelle sonnette. Agnès Deviger sort dans la cour pour voir ce qui se trame dehors.

Joël Deviger attend à l'intérieur, dans le salon. Les principales activités de ce couple, ce sont la céréale et l'asperge. Mais par envie de se diversifier, et un peu par militantisme, ils se sont battus pour réintroduire deux produits que la Touraine avait oubliés : le safran et la truffe.

L'histoire commence dans les années 1990. Joël milite dans les organisations locales pour utiliser moins de pesticide. Pour lui, la culture paysanne se perd. Sa génération préfère se pourrir la santé avec des produits chimiques que de prendre soin de la terre. Très vite, il va changer sa manière de cultiver le sol. Par amour du terroir, respect des sols, il a aujourd'hui décidé de passer au label biologique. Il

MENU SAFRANÉ

TARTE TOURANGELLE SAFRANÉE

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :
1 pâte brisée
150 g de rillettes
200 g de rillons
18/20 filaments de safran (de Touraine)
3 œufs
50 cl de crème liquide
un bouquet de persil
sel et poivre

Préparation :
Découpez les rillons en petits dés. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème et les filaments de safran. Laissez infuser le mélange 10 minutes. Salez et poivrez. Installez la pâte brisée dans le moule à tarte, émiettez les rillettes et disposez les rillons. Versez le mélange. Enfournez à th. 6 (180°C) pendant 30 minutes.

suite page 11

La Famille ...By Bardet

vous propose ses menus de fin d'année

Olivier et Alice Loize-Bardet vous proposent des menus de fêtes élaborés exclusivement à partir de produits frais, sélectionnés avec amour. Toutes les préparations sont faites maison et les cuissons minutes. Il y a des moments d'exception, de magie que l'on n'oublie jamais.

MENU DU DÉJEUNER DE NOËL (LE 25) ET DU 1ER JANVIER
70 euros par personne

Huître Gillardeau, échalote confite et espuma d'iode citronnée
*****
Foie Gras de canard au porto blanc, brioche toastée et salade croquante à la vinaigrette de truffes
****
Crème de homard, queues de langoustines juste vapeur, un nuage de fève de Tonka

Suprême de pintade fermière, gratin de macaroni aux truffes
**
Mont d'or servi chaud sur des petites pommes de terre fondantes
*
Elixir de fruits exotiques
*
Café et mignardises

Pour les fêtes de fin d'année, La Famille vous propose
des cartes cadeaux personnalisées
Plusieurs formules sont à votre disposition en fonction de vos envies et de votre budget.

RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE
95 euros (hors boissons) ou 140 euros (champagne à discrétion)

Noix de coquilles Saint-Jacques, crème de potimarron et copeaux de jambon Bellota-Bellota
*****
Crème de saumon fumé au caviar d'Aquitaine
****
Civet gourmand de homard au vieux Vouvray, épicés de citron vert, petits légumes

Suprême de volaille fermière aux truffes, hachis parmentier de volaille au foie gras
**
Brie truffé et salade croquante à la vinaigrette de truffe
**
Le dessert "tout caramel" de La famille
*
Café et mignardises

Les samedis 22 et 29 décembre 2012, au déjeuner,
la Famille fête la truffe noire :
vente de truffes et déjeuner autour de la truffe

La Famille ...By Bardet

Réservation au 02 47 39 24 83
10, rue de la Grosse-Tour (Les Halles) - TOURS
Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir du 15/10/12 au 15/04/13

●●● n'utilise déjà plus de pesticide depuis des années. Ce passionné se lance alors dans une nouvelle quête. Pour lui, comme pour sa femme, l'agriculteur doit pouvoir se diversifier. Il plante alors des chênes mycorisés sur un terrain. Cette espèce pousse de telle façon, que ces arbres peuvent produire des truffes. Il faut juste attendre dix ans pour récolter les premières. L'année dernière, Joël a trouvé ses premières *melanos porom* grâce au flair de Gobi. Des trufficulteurs, il y en avait encore en Touraine au XIXe siècle. Disparue pendant des dizaines d'années, l'activité est revenue dans les années 1980. Outre le bon climat pour que les chênes poussent, il faut posséder un sol calcaire afin d'éviter que les racines, et par la même occasion les truffes, ne soient enfouies trop profondément dans la terre. La Touraine est parfaite pour les *melanos porom*.

Deux produits rares qu'ils défendent avec passion.

Agnès, elle, cultive le safran depuis une dizaine d'années. Cette fleur, qui possède des pistils rouges au goût si particulier, avait également disparu dans la région. La dernière safranière remontait à 1930. Il a fallu retrouver le savoir-faire. Pour les planter et les faire pousser, pas de problème. En revanche, Agnès a dû trouver des moyens d'améliorer le rendement. Aujourd'hui, grâce aux conseils avisés d'une ancienne cueilleuse, elle se laisse pousser les ongles pour pouvoir séparer les pistils de la fleur plus facilement. Si vous lui parlez de safran en poudre, elle vous rira au nez. Les filaments à l'état naturel, une fois séchés, sont beaucoup plus forts en bouche que son équivalent industriel.

Agnès et Joël Deviger font partie de ces agriculteurs qui ont très vite pris conscience de la destruction des sols, de la disparition de certaines espèces en Touraine. En plus de participer à la réintroduction du safran et de la truffe en région, Joël et Agnès Devignier se battent à leur échelle pour éviter la désertion des villages tourangeaux. *« Nos campagnes se sont vidées pendant des années,* explique Joël. *Cultiver la truffe et le safran, permet aussi de travailler toute l'année pour une petite exploitation comme la nôtre. C'est un moyen de mieux vivre pour ne pas être rachetée par les grands propriétaires peu scrupuleux. Plus il y aura de petites fermes, plus les campagnes seront attractives. »* ■

1. Non, le safran ce n'est pas que de la poudre ! À la base, ce sont des pistils utilisés en cuisine sans les broyer. Généralement, il y en a trois par crocus.

2. La récolte du safran a souvent lieu au moment de la Toussaint. Cette plante a besoin d'eau en septembre. Cette année, le début de l'automne a été trop sec, les volumes sont beaucoup moins importants que d'ordinaire.

3. En cuisine, on compte généralement six pistils par personne. Il ne faut jamais les mettre directement dans le plat mais les faire infuser dans de l'eau bouillante auparavant.

4. Une fois récoltés, les pistils sont séparés du reste de la fleur et séchés pendant plusieurs heures.

RISOTTO FAÇON SAFRAN

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :
une noix de beurre
1 oignon
275 g de riz rond
30 cl de vin blanc
125 cl de bouillon de volaille
1 pincée de sel
2 cuillères de crème liquide
20 filaments de safran (de Touraine)
100 g de parmesan

Préparation :
Petite astuce, commencez par faire infuser le safran dans la crème une journée avant. Épluchez et ciselez l'oignon. Dans une poêle, faites fondre les oignons dans le beurre. Salez. Ajoutez le riz et mélangez. Versez le bouillon de volaille petit à petit pendant 30 minutes. En dehors du feu, ajoutez la crème safranée, le beurre, le parmesan râpé et remuez.

TARTE TATIN SAFRANÉE

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :
1 pâte brisée
5 pommes
50 g de beurre
100 g de sucre en poudre
16 filaments de safran (de Touraine)

Préparation :
Évidez et coupez les pommes en quartiers. Faites-les cuire avec le beurre et le sucre. Lorsqu'elles sont caramélisées, versez-les dans un moule à tarte. Parsemez de filaments de safran.
Recouvrez les pommes de la pâte brisée, elle ne doit pas dépasser du moule. Faites cuire au four th. 7 (215°C) pendant 25 minutes.
Démoulez la tarte en la retournant sur le plat de service. Pour les gourmands, servez-la avec de la crème fraîche et de la glace à la vanille.

Truffes Noires
& Rillettes au Foie Gras
de Touraine...

Caviar de Sologne
& Terrines de poissons
de Loire...

Vins de Loire.
Bière de Noël.
Apéritifs & Liqueurs...

Chocolats BONNAT.
Fèves. Tablettes
& Copeaux...

Macarons de Cormery.
Pruneaux de Tours
& Poires Tapées

Coffrets gastronomiques sur mesure

Notre patrimoine culinaire a une adresse...

EPICERIE FINE
La Balade Gourmande
des saveurs et du sens

La Balade Gourmande
Épicerie fine
26, place du Grand-Marché
TOURS - 02 47 75 11 65
OUVERT 7j/7 DÈS LE 4 DÉCEMBRE
www.labaladegourmande.com

ÉPICIER SANS FRONTIÈRE

Erwann de Kerros a commencé comme planteur de poivre au Cameroun. Il est aujourd'hui un des papes de l'épicerie fine en Europe.

TEXTE & PHOTOS : **MATTHIEU PAYS**

C'est là que tout a commencé. Dans la touffeur africaine, quelque part à la lisière du Sahel, dans la brousse tchadienne. N'Djamena, milieu des années 1980, Erwann a quinze ans et les fragrances de l'Afrique, ses teintes ocres et ses sons insolites entrent en lui, par tous les pores de sa peau, comme une ondée sur la terre séchée.

Erwann est breton de Lamballe, Côte d'Armor, 12 000 habitants. Au Tchad, il a suivi son père, employé de la FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Son père, c'est un broussard, un vrai. Plus qu'un expat', c'est un Africain blanc. Alors, bien sûr, les quatre années que l'adolescent passe dans ce pays à la frontière entre deux mondes sont de celles qui ouvrent les horizons. Jeune homme, de retour au bercail, Erwann aura toujours un peu de mal après ça, à imaginer sa vie confinée entre les six rives de l'Hexagone.

Il entame des études de commerce. Il ne démérite pas mais, rapidement, il sent qu'il lui manque quelque chose. *« Je m'ennuyais un peu, alors j'ai décidé de repartir en Afrique, au Cameroun, à Penja, dans une plantation de poivre. »* Là, il aurait dû rester un an. Le temps d'un joli stage à inscrire sur son CV. Mais l'endroit est unique, la plantation ancienne. Il y a peu d'électricité, très peu d'eau et pas de froid. Mais il y a de vieux chevaux à la retraite devant la maison. Et tout le vent de l'Afrique. Erwann y passera quatre années entières et se fera pipériculteur pour de vrai. *« J'en ai fait pousser, du poivre. J'étais sur le terrain, à l'appel avec les gars et je m'occupais de vendre la récolte à l'international. »* Le Came-

MAKI FAÇON TERRE EXOTIQUE

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 3 h + 15 mn.

Ingrédients :
- 300 g de riz rond
- 125 g de saumon très frais
- 125 g de thon rouge très frais
- 1 avocat
- 1/2 concombre
- 2 cuil. à café de wasabi d'Hataka
- 50 ml de vinaigre de riz
- 25 g de sucre roux des Mascareignes
- 1/2 cuil. à café de fleur de sel d'Ifaty
- Pavot bleu d'Ayfon
- Sésame doré de Tyr Liban

Préparation :
Trois heures avant le repas, lavez le riz quatre fois à l'eau claire. Cuisez-le jusqu'à ébullition dans 750 ml d'eau, puis laissez-le à feu doux 12 mn. Éteignez le feu et laissez reposer à couvert 10 mn. Mélangez le vinaigre de riz, le sucre et le sel dans un petit bol. Étalez le riz dans un grand bol à fond plat et non métallique. Ajoutez de la sauce au vinaigre petit à petit. Remuez puis laisser le riz complètement refroidir. Taillez le poisson en tranches de 3 mm d'épaisseur. Disposez le riz directement sur une natte et enduisez de wasabi dilué à un peu d'eau. Disposez des bâtonnets de concombre, de poisson et d'avocat au premier 1/3 et sur toute la longueur. Humidifiez le bord en haut et roulez en serrant avec la natte du bas vers le haut. Roulez le tout dans des graines de pavot et de sésame. Coupez des tronçons de 2 cm en humidifiant à chaque fois le couteau dans de l'eau vinaigrée. Servez dans une assiette avec du wasabi.

WOK DE BŒUF À L'HUILE DE COCO

ET SA POÊLÉE DE POIS GOURMANDS

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients :
- 6 pavés de bœuf de 150 g
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 30 g de gingembre frais
- 5 cl d'huile de coco des Philippines
- 5 g de fleur de sel au yuzu
- 3 g de poivre de Cubèbe
- 15 g d'éclats de sucre roux nature de Sainte Marie
- 5 cl de jus de citron vert
- 400 g de pois gourmands
- 2 cl d'huile d'olive de Lesbos
- 3 g de fleur de sel d'épices grillées d'Ifaty
- 30 g de cacahuètes

Préparation :
Épluchez le gingembre et râpez-le finement. Épluchez et hâchez les gousses d'ail et l'oignon. Concassez le poivre de Cubèbe. Découpez le bœuf en cubes de 3 cm. Dans un grand saladier, mélangez intimement le bœuf, la fleur de sel de yuzu, le poivre de Cubèbe, les éclats de sucre roux, l'oignon, l'ail, le gingembre et l'huile de coco. Laissez ensuite mariner pendant 30 mn. Dans une grande poêle très chaude, saisissez les cubes de bœuf (sans la marinade) pendant 30 secondes de chaque côté, puis retirez-les. Ajoutez alors le jus de citron vert et le reste de marinade. Faites réduire doucement, jusqu'à ce que la sauce soit plus épaisse. Remettez ensuite le bœuf dans la poêle, puis conservez le tout au chaud.
Pour le reste de la recette, coupez les pois gourmands en julienne et concassez les cacahuètes. Dans un wok, versez un filet d'huile d'olive, puis faites sauter les pois gourmands tout en mélangeant pendant environ trois minutes. Assaisonnez-les aussitôt de fleur de sel aux épices grillées. Servez les pois gourmands en assiettes creuses, puis répartissez les cubes de bœuf et nappez-les de sauce. Parsemez le tout de cacahuètes.

BROWNIE AU MÉLANGE DES INDIENS MAPUCHES

Pour 2 personnes
Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 85 g de sucre roux des Mascareignes
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café rase de gingembre en poudre
- 2 œufs
- 2 boules de glace à l'ananas
- 1 cuillère à café de mélange des indiens mapuches

Préparation :
Faites fondre le chocolat avec le beurre, de préférence au bain-marie. Ajoutez le sucre et incorporez bien. Ajoutez la farine tamisée et le gingembre en poudre. Transvasez dans un saladier. Séparez les blancs des jaunes. Puis ajoutez les jaunes 1 par 1 et mélangez bien. Faites préchauffer le four à 190°C. Montez les blancs en neige. Incorporez la première cuillère de blancs sans ménagement pour assouplir la préparation. Puis ajoutez peu à peu le reste du blanc plus précautionneusement. Beurrez des moules individuels puis versez la préparation dedans au deux tiers maximum ! Enfournez pour 15 mn. Au moment de servir, mixez au blender de la glace à l'ananas avec un soupçon de mélange des indiens mapuches et un peu d'eau au besoin. Puis dressez une boule du mélange obtenu sur chaque part de brownie.

ecotel
MOBILIER
ARTS DE LA TABLE
MATÉRIEL DE CUISINE
www.ecotel.fr

Pour les Professionnels ...
& Amateurs de bonne cuisine,

Spécial Cocottes Le Creuset
Grandes tailles
-30%
LE CREUSET

Spécial Fêtes

Flûte Open Up
3,95€HT - 4,72€TTC
C&S

Terrine Rouge Cerise 1,1L
céramique
27,69€ ht - 33,12€ TTC
LE CREUSET

Cocotte Bistro Gourmand
ø17cm - 110cl
13,50€HT - 16,15€TTC

MAGASIN
LIBRE-SERVICE
SHOW ROOM
du lundi au vendredi*
8h-12h 14h-18h (17h*)
Av. Vatel - Marché de Gros
37000 Tours
Tél. 02 47 44 07 77
ecotel.tours@orange.fr

Un savoir faire de qualité pour
CAFÉS - HÔTELS - RESTAURANTS

●●●roun est le seul pays africain producteur de poivre et la région de Penja produit une épice aux propriétés et à la saveur exceptionnelles. *« Aujourd'hui, je vends encore ce poivre. Ce n'est désormais qu'une petite partie de l'activité, mais cela reste l'âme de Terre Exotique. »*

Terre Exotique... Aujourd'hui, c'est une belle entreprise installée dans une grande demeure bourgeoise du XVIIIe siècle, sur les quais de Loire, à Rochecorbon. Terre Exotique, aujourd'hui, c'est vingt employés et plus de 350 références. Que des produits d'exception, des sels, des poivres, des épices ramenées du monde entier, à force de voyages, de rencontres, de moments glanés et partagés. Terre Exotique, c'est aussi un beau concept marketing. Ici, on travaille les produits. On les explique, on les fait tester par un réseau de chefs (étoilés ou pas), partout en France. Packaging soigné, origines sélectionnées, les petites boîtes façon inox dépoli font le bonheur des épiceries fines de France et de Navarre.

350 épices ramenées du monde entier.

Mais au début, Terre Exotique, c'était moins qu'une idée. *« Quand j'étais producteur de poivre au Cameroun, j'en ramenais pour mes amis. Et puis, je suis revenu en France et leurs petits stocks personnels se sont épuisés. Alors, j'en ai fait venir pour eux. Et, de fil en aiguille, je suis devenu importateur de ce poivre exceptionnel que je connaissais si bien. »* Les autres produits sont venus après. La fleur de sel aux épices grillées, d'abord, rencontrée en même temps qu'un saulnier de Saint-Leu, sur l'île de La Réunion. Les perles de sel de Djibouti, ensuite, grosses comme des calots, qu'une géologie unique façonne sans relâche. Le mélange du trappeur, déniché au hasard d'un détour au Québec. Et tant d'autres... *« Moi,* résume Erwann, *je ne mélange pas les épices pour créer des saveurs étonnantes, inédites. Je me contente de ramener ici des mélanges ou des épices qui existent, souvent, depuis très longtemps et de le mettre à la disposition de mes clients ».*

Ni Corto Maltese ni El Gringo, Erwann est un voyageur. Erwann est un homme d'affaire. Un chef d'entreprise surbooké qui se méfie des écrans et des trucs électroniques. Un quarantenaire au goût sûr et au regard clair. ■

1.

2.

3.

4.

1. « Mon métier, précise Erwann, c'est de ramener des épices ou des mélanges qui existent déjà depuis longtemps dans certaines parties du monde. Pas d'inventer des saveurs venues de nulle part... »

2. Parmi la vingtaine d'employés de Terre Exotique, certains parcourent le monde à la recherche de la bonne écorce de cannelle ou de la baie rose, vraiment rose...

3. Blocs de sel rose à râper, en direct de l'Himalaya.

4. Le packaging est soigné, les épices de Terre Exotique se trouvent dans les épiceries fines et sur la palette de nombreux chefs.

LES DIX INCONTOURNABLES

Diamants de sel de l'Himalaya. Blocs à râper ou cristaux plus fins. Riche en minéraux et oligo-éléments, c'est le sel le plus pur du monde. Ramené en Europe par Alexandre le Grand, en 350 avant J.C.
Sel noir d'Hawaï. Fruit de la terre et de la lave, il donne un parfum tellurique à vos plats. À utiliser comme une fleur de sel. Magique sur un foie gras…

Poivre de Penja. Hyper concentré en huiles essentielles, c'est un poivre à la fois doux et plein de saveurs. Blanc, il ne pique pas. Noir, c'est l'ami du chocolat et des agrumes.

Baies roses de Curepipe (Ile Maurice). Elles relèvent à la fois le goût et la couleur d'un plat. Et leur rose est éclatant. Idéal en finition.

Cardamome. Oui, vous avez bien lu cardamome et non cardamone, comme on le dit souvent à tort. Celle-ci vient de Ceylan et elle fera le bonheur d'une tarte Tatin aux poires ou de vos poissons frais.

Pensez à vos commandes de fruits de mer pour la fin d'année

Plateau de fruits de mer « Port Briac »

50€ par personne

comprenant
huîtres, tourteau, araignée, langoustines,
bulot, bigorneau, étrilles,
crevettes grises, crevettes roses,

• **Plateau de fruits de mer « Port Mer »** – *80 € par personne*
comprenant le plateau « Port Briac » avec en plus un 1/2 homard bleu de 500 g par personne

• **Homard bleu** cru – *70 € le kg*
ou cuit avec mayonnaise – *75 € le kg*

• **Petits farcis de crabe** – *18 € par personne*

• **Solette de la Baie de Cancale dorée,**
citron confit,
pommes de terre écrasées – *25 € par personne*

• **Dos de barbue grillé,**
crème de corail d'oursin,
mousseline de panais – *35 € par personne*

BarJu
Restaurant (presque) traditionnel

Barbara et Julien Perrodin
15, rue du Change,
Tours.
Réservations au 02 47 64 91 12
ainsi que sur www.barju.fr

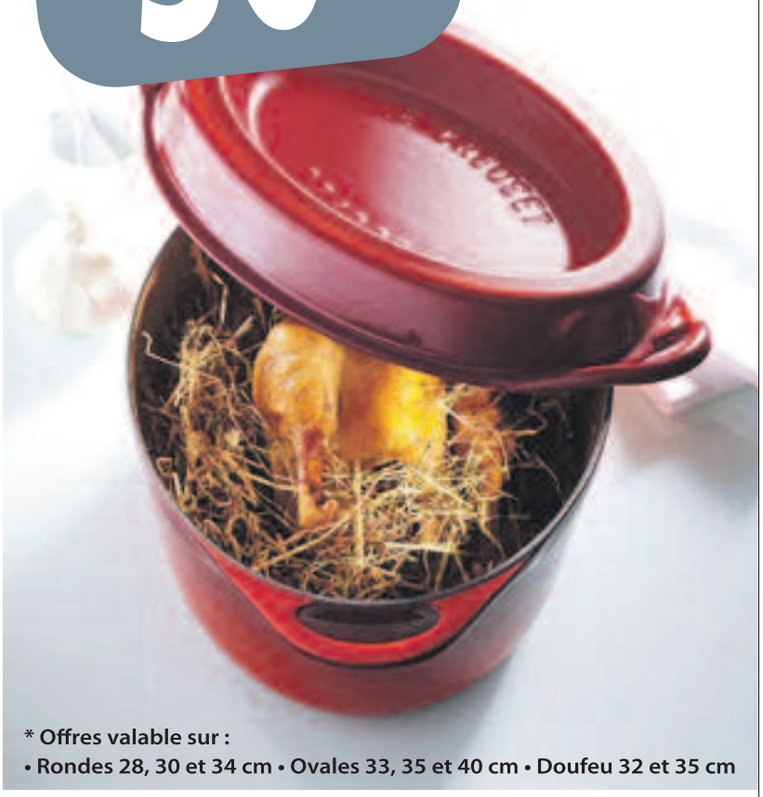
LE CREUSET
FRANCE-1925

COCottes XXL

mini prix pour **maxi taille**

-30 % sur les cocottes en fonte*

Coloris cerise et noir mat



* Offres valable sur :
• Rondes 28, 30 et 34 cm • Ovales 33, 35 et 40 cm • Doufeu 32 et 35 cm

Ouvert les dimanches 16 et 23 décembre

husson
L'esprit cuisine à la française

LA MAISON DU CUISINIER ET DU CADEAU UTILE

38, place du Grand Marché - **TOURS**

02 47 38 64 90

www.husson-kitchenware.com

LES DIX INCONTOURNABLES

Curry de Madras. En Inde, on l'appelle massala. La composition précise de ce mélange est le secret le mieux gardé de chaque producteur. Sa saveur est chaude, piquante et parfumée.

Anneaux de feu du Yunnan. Petit piment doux en provenance du sud-est de la Chine, près du Tibet. Avec vos papillotes de poisson, vos marinades ou vos plats mijotés, c'est... parfait !

Fleur de sel aux épices grillées. Une fleur de sel d'exception, issue des marais salants d'Ifaty, à Madagascar, que les femmes mêlent avec un mélange grillé de sésame, de coriandre, de cumin. En fin de cuisson, cela fait entrer tous vos plats dans une nouvelle dimension...

Raz el Hanout. Mélange complexe originaire du Maroc. Indispensable pour les tajines, les couscous, les pastillas, il s'utilise aussi très facilement dans la cuisine occidentale. Essayez, vous verrez !

Mélange du Trappeur. Il a suffi qu'un trappeur renverse un jour du sel, dans son pot de sucre d'érable pour créer ce grand classique du goût nord-américain. D'abord sucré, ensuite salé, enfin piquant ! Vous ne mangerez plus jamais une grillade comme avant...

Joyeuses Fêtes !

Ouvert
les dimanches
16 et 23
décembre
de 10h à 18h

Photo avec
le **Père Noël**
OFFERTE
du 19 au 24
décembre

Galerie Nationale

33 BOUTIQUES

fnac.com ZARA

LA VIE PALPITE !

72, rue Nationale - 37000 TOURS

www.galerie-nationale.fr

L'autre pays du fromage

Comme son père avant lui, Hans Krischer vend ses fromages sous les Halles de Tours. Des fromages qu'il déniche un peu partout en France et ailleurs et que, pour beaucoup, il affine lui-même.

TEXTE & PHOTOS **MATTHIEU PAYS**

Tout minot, Hans courait déjà dans les allées des Halles de Tours. C'était son terrain de jeu, sa cour de récré, son petit far-ouest à lui... Et, tandis qu'il se cachait derrière les étals des amis de son père, son père, lui, vendait des œufs et du fromage aux ménagères du quartier. *« C'était différent, les Halles, à l'époque...* se souvient-il. *La clientèle a changé, les gens ne font plus leurs courses de la même façon, mais l'âme des Halles est toujours là, je crois... »* C'est là qu'il a appris son métier, Hans. Ici même, dans ce long emplacement qu'il a bien du mal à quitter pour aller discuter un peu, tranquillement, au café du coin. Il a appris auprès de son père tout ce qu'un fromager doit savoir. Mais le virus, le feu sacré, c'est du sang familial qu'il le tient. *« Mon père fabriquait des fromages, en plus de les vendre. Et puis, il produisait aussi un yaourt qui s'appelait la Véronique et qui était assez connu à Tours à l'époque. »* Dès l'ouverture des Halles, les parents Krischer achètent un emplacement et, assez logiquement, ils l'appellent du prénom de Madame : France. Dès le début, les gamins (il y en a cinq dans la famille) donnent le coup de main. *« Je me souviens, je remplissais les boîtes d'œufs, comme mon fils le fait aujourd'hui, je rendais la monnaie aux clients. Et je posais aussi beaucoup de questions. »* Et de questions en questions, de lectures en voyages, il a fini par

LE PLATEAU IDÉAL

1.

2.

3.

4.

1. Fromage aux fleurs. Un fromage autrichien dont on mange la croûte, ornée de fleurs.

2. Tomme de Savoie au marc. Cette tomme est marinée dans le marc. Interdit, ici de manger la croûte...

3. Vacherin-Mont d'Or. C'est la grande star de l'hiver. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce n'est pas un fromage spécialement gras. Il est surtout très humide...

4. Vieux comté de 30 mois. Rustique et croquant, il offre des saveurs torréfiées. Vous n'avez jamais mangé de comté...

5. Trappe d'Echourgnac. Il ne reste que trois producteurs de cette tomme affinée à la liqueur de noix. D'une douceur exceptionnelle.

6. Pavé de Bossay. La saison des chèvres est un peu passée, mais lui conserve, même en hiver, de belles saveurs et une texture dense.

5.

6.

Affiner, c'est amener un fromage à maturité, au bon moment.

●●● en connaître un rayon, Hans, sur le monde du fromage et, surtout, sur les fromages du monde. Mais, comme son père, Hans n'est pas seulement un marchand de fromages. Son étal fait partie des rares emplacements qui disposent d'un petit local dans le ventre des Halles. Certains s'en servent de réserve sèche. Lui en a fait sa petite cave d'affinage. Dans cette pièce borgne, il règne une douce fraîcheur (12 – 13°) et une humidité qui oscille entre 85 et 90 %. *« En tant qu'affineur, mon métier, c'est d'amener les fromages à maturité. Car, lorsque nous les recevons, ils n'y sont pas toujours. »* L'œil se met à pétiller. *« C'est très sensuel, vous savez, l'affinage. Je les retourne tous les trois jours, je les regarde, je les touche, j'évalue leur état d'avancement. S'il le faut, je soulève un peu la croûte, j'y pique un couteau et je goûte. »* Toute la subtilité, c'est de prévoir, en incluant le temps d'affinage, les bonnes quantités qui devront arriver à maturité aux bonnes périodes.

Hans aime tous les fromages. Il en mange depuis toujours, comme d'autres ne peuvent concevoir un repas sans un quignon de pain. Et ses antennes d'amateur (au sens noble du terme) sont toujours déployées. En vacances, comment ne pas goûter cette variété pas vue depuis longtemps, à la table d'un restaurant. Hans se met à sourire. *« Je me souviens d'une fois, nous nous promenions dans le Périgord et, dans un restaurant, nous voyons sur le plateau, une trappe d'Echourgnac. C'est une tomme de vache affinée à la liqueur de noix. Ma femme tombe sous le charme et moi... Je n'accroche pas du tout... Finalement, je me laisse faire : nous décidons d'en prendre pour le magasin. Aujourd'hui, c'est l'un de nos incontournables. Les femmes, surtout, en raffolent ! »* Eh oui, leçon de modestie, la fromagerie n'est pas une science exacte. *« Moi, je suis un passeur. Je suis là, aussi, pour proposer des choses à mes clients, pour les emmener sur des saveurs nouvelles, sur des choses plus authentiques. Cela ne marche pas toujours, mais quand c'est le cas, c'est un vrai bonheur ! »* ■

1.

2.

1. 250 variétés, venues de toute la France et même au-delà. Un critère de sélection : que chaque fromage choisi soit vraiment différent des autres...

2. À l'approche des fêtes, c'est le branle-bas de combat sous les Halles. Les nuits qui précèdent Noël, tous les commerçants travaillent jusque tard dans la nuit et se retrouvent pour la collation...

La Malle aux Epices

TOURAINE PRIMEURS

Marché de Gros de Rochepinard à TOURS

02 47 46 40 64

epices@estivin.fr

estivin

7.

8.

9.

10.

11.

12.

7. Stilton. Il fallait bien que les Anglais apportent quelque chose à la gastronomie internationale. Eh bien, c'est ce fromage, bleu et doux.

8. Coulommiers au lait cru. Plus typé que le camenbert, mais plus doux que le brie, voici une des stars des pâtes molles.

9. Tomme Ossau-Iraty. Sa croûte est frottée au piment d'Espelette, ce qui renforce encore son ancrage régional.

10. Tomme d'Estaing. Une belle tomme de brebis, en provenance de l'Aveyron (et non d'Auvergne, comme son nom pourrait le faire penser...)

11. Soumaintrain. La fabrication de ce fromage commence comme celle de l'Époisses, mais lui est lavé à l'eau salée.

12. Gaperon d'Auvergne. Ce qui donne sa forme à ce drôle de petit fromage, c'est le torchon qui sert traditionnellement à le sécher. C'est une production ancestrale mais un producteur seulement continue de le réaliser réellement au torchon.

A vos menus de fête !

Franck Bourdeau
Artisan
CHARCUTIER -TRAITEUR

Vous propose ses menus de fêtes

Nos spécialités :
boudins blancs truffés cocktail, pains surprises, ris de veau en brioche, foie gras d'oie truffé 3%, 1/2 langouste parisienne, magret de canard à la crème de morilles, flan de morilles et pointes d'asperges, foie gras de canard truffé à 4%.

Halles Centrales de Tours
02 47 38 54 09

et sur les marchés locaux :
06 23 58 31 88

SAINT-PAUL : les mardis et vendredis
FONDETTES : les mercredis et dimanches
BEFFROI : le jeudi
MONTS : le samedi

DEMANDEZ
LE CATALOGUE
CADEAUX
À VOTRE CAVISTE

NICOLAS

à TOURS:
55 place du Grand Marché
02 47 38 51 82

51, rue Nationale et
2, rue Néricault
Destouches
02 47 20 27 73

Nicolas SA, au capital de 1 921 152 - RCS Créteil B 312066 238

UN NOËL PÉTILLANT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Rampe à raclette, Le Montagnard, Culinarion, 145 €. **Baratte à beurre,** pour faire son beurre, Husson, 65 €.

Plat à fromages, façon boîte de camembert, Geneviève Lethu, 29,90 €.
Le coffret à fromages, plateau et couteau, Guy Degrenne, 49 €.

Serviettes à fromages, lot de vingt, La Chaise Longue, 3,90 €.
La Vache qui rit Box, livre de recettes et moule en silicone, 19 €.

La Région Centre est fière de son patrimoine gastronomique

Région Centre

Plus qu'une Région, une chance

www.regioncentre.fr

Spécialité gourmande

À 26 ans, Rémi Berment mêle créativité, rigueur et, bien sûr, recherche du goût. Son péché mignon : le nougat de Tours. Il se bat pour faire découvrir à ses clients cette spécialité tourangelle.

TEXTE & PHOTOS : **MÉLANIE COURTOIS**

Rémi Berment est concentré. Penché sur son assiette, une cuillère à la main, il se prépare à étaler le coulis pour former une longue virgule. Chaque geste est millimétré. La présentation de son nougat doit être aussi belle que son dessert est bon. *« J'aime cette rigueur, cette précision qu'exige la pâtisserie,* explique le jeune homme de 26 ans. *Et puis j'ai toujours préféré le sucré au salé. »* Après un BEP hôtellerie, il passe un CAP mention complémentaire en dessert de restaurant, en apprentissage. Il travaille alors sous la direction d'un chef pâtissier, au Choiseul, à Amboise. Et se forge le caractère. *« À 17 ans, j'étais plongé dans un monde dur et exigeant. On tient le coup ou pas. »* Il persévère.

Cette année-là, son lycée lui propose de participer au concours du nougat de Tours. *« Comme beaucoup, je le confondais avec celui de Montélimar. En fait, je ne savais pas du tout ce que c'était. Alors que je suis tourangeau ! »* Il tombe sous le charme de ce dessert composé d'un fond de tarte sucré, d'une couche de marmelade d'abricot, de fruits confis macérés dans un kirch, le tout recouvert d'une macaronade. *« Cette spécialité mérite vraiment d'être connue. Malheureusement,*

SABLÉ À L'ANCIENNE ET MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat
Pour 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :
200 g de chocolat noir
80 g de beurre doux
240 g de blanc d'œuf (environ 8 blancs)
2 jaunes d'oeuf
50 g de sucre

Préparation :
Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Le mélange doit être fondu mais pas chaud. Ajoutez les jaunes d'œuf. Montez les blancs en neige. Dès qu'ils sont mousseux, ajoutez petit à petit le sucre, en continuant à battre les blancs pendant 30 secondes. Ils ne doivent pas être trop fermes. Incorporez délicatement les blancs en neige au premier mélange. Réservez au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.
À déguster frais avec les sablés.

Pour 15 sablés
Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :
160 g de beurre doux
160 g de beurre demi-sel
120 g de sucre glace
120 g de poudre d'amande
2 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille
260 g de farine
1 zeste d'orange (ou de citron)

Préparation :
Battez le beurre, le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez la poudre d'amande. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur puis grattez l'intérieur avec le dos d'une lame de couteau. Ajoutez les grains de vanille dans le mélange. Retirez le zeste de l'orange, en grattant la peau à l'aide par exemple d'une râpe microplane. Ajoutez le zeste et la farine à la préparation. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène mais pas plus car vous risquez de la rendre élastique et trop compacte. Versez dans un moule à tartelette. Ou étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de cassonade. Faites cuire à 180°C pendant 10 minutes environ. Puis, si vous avez fait cuire votre sablé sur une plaque, détaillez lorsqu'il est encore chaud, avec un emporte-pièce.

certains utilisent des produits bas de gamme, notamment des végétaux confis, faits à partir de betterave et de melon. Ils sont jolis mais n'ont aucun goût. » Rémi tâtonne, teste, se loupe souvent. Pour finalement arriver à l'exigence attendue. Il gagne le concours deux fois de suite, en 2009 et 2010, dans la catégorie restaurateur, car il est alors chef pâtissier au restaurant Rive gauche. *« J'étais fier de remporter un prix pour un produit de ma région. Avec l'expérience, j'ai appris qu'il était important de se battre pour les spécialités du coin. »* Ce gâteau de voyage, qui peut se conserver facilement et pendant longtemps, voit le jour au milieu du XIXe siècle. Dans la première moitié du XXe siècle, la marmelade d'abricot et les fruits confis disparaissent. Puis, c'est au tour du nougat de tomber dans l'oubli. Il réapparait grâce au restaurateur Charles Barrier au début des années 90. Sa version devient la recette officielle en 1998, lors de la création de la Confrérie gourmande du nougat de Tours et autres Pourlècheries tourangelles.

« Le premier qualificatif qui me vient en tête ? C'est un dessert gourmand. »

Depuis mai 2011, Rémi Berment a d'ailleurs intégré cette confrérie, organisatrice du fameux concours, et fait chaque année partie du jury. Il s'est aussi donné pour mission de faire découvrir cette douceur à ses clients, dans son salon de thé, le Two be café, ouvert il y a un an, rue Bernard-Palissy, à Tours. *« Certaines personnes, qui n'aiment pas les fruits confis, apprécient ce dessert. Et ceux qui l'ont écarté après en avoir mangé un mauvais, le redécouvrent. Je me bats pour prouver aux gens que le nougat de Tours est un régal. »* Ses secrets : il réalise son propre mélange de fruits confis. Il les achète dans le sud de la France, où il existe un véritable savoir-faire, puis les fait macérer lui-même. Il ajoute aussi du zeste de citron et une gousse de vanille, pour libérer les arômes. *« C'est une recette technique et à chaque fois que je prépare des nougats, je prends plaisir à les voir sortir du four. »*

Dans son salon de thé, Rémi Berment sert cette spécialité en format individuel, tiède, accompagnée d'un sorbet d'abricot. Comme tous ses autres desserts, le nougat de Tours est servi à l'assiette. Mais peut aussi s'emporter. Il va d'ailleurs bientôt être rejoint par de nouvelles créations du jeune chef : le macaron tuti-frutti, un éclair au chocolat revisité et un cheese cake à la clémentine. Rémi Berment aimerait retenter le concours du nougat de Tours, cette fois dans la catégorie des pâtissiers en boutique, *« pour comparer ma recette à celles des grands professionnels. »* Une catégorie où il a toutes ses chances. Car il n'a que 26 ans mais déjà tout d'un grand. ■

EN COULISSES

Petite astuce pour une assiette sans trace, essuyez-la avec du vinaigre blanc. Pour la décoration, tout est permis mais la sobriété est à la mode. Pour réaliser les grandes virgules, utilisez le dos d'une cuillère et d'un geste vif, étalez le coulis. Enfin, pour faire tenir la quenelle de sorbet, qui a tendance à glisser, Rémi Berment dispose une pincée de gâteau émietté dessous.

Verre à café Massimo, Geneviève Lethu, 2,30 €. **Thé Les Plaisirs Purs** (le citron, la fleur d'oranger, la poire, la menthe glaciale), Le Palais des Thés, 15 € la boite de 100 g, à La Boutique Cafés, 57 avenue de Grammont.

Macarons (fraise balsamique, mangue jasmin, pain d'épices, etc.), 1,10 € la pièce, chez Patrick Migeon, 7 rue du commerce.

Théière Hikime argent, 1 l, Le Palais des Thés, 185 € sur www.palaisdesthes.com. **Sucrier** Facette Platinium (porcelaine soulignée de platine véritable), Guy Degrenne, 79 €. **Théière en fonte** Le Palais des Thés, 60 cl, 84,90 €, à La Boutique Cafés, 57 avenue de Grammont.

Chocolats, 6,80 € les 100 g et macarons (abricot, caramel et framboise), 0,90 € l'unité, chez Ganache et praliné, 37 rue Marceau. **Muscadine**, 9,90 € les 130 g et **mendiant noir,** 3,20 €, à La Chocolatière,2 et 4 rue de la Scellerie.

Boîte à café, 10,85 € à La Boutique Cafés, 57 avenue de Grammont. **Boîte à thé Tamabotan,** Le Palais des Thés, environ 12 € à La Boutique Cafés, 57 avenue de Grammont. **Accessoires à thé** Blossande, 3 pièces (boule à thé, cuillère à miel et petite coupelle), Ikea, 6,99 €.

Hardouin
LE CHARCUTIER
TRADITION TOURANGELLE
DEPUIS 1936

Vouvray
- 25, route Nationale - 02 47 52 60 24
- 8, rue de La République - 02 47 52 65 33

Tours
- Les Halles, Allée Centrale - 02 47 77 94 71
- 70, rue Bernard Palissy - 02 47 05 12 87

Azay Le Rideau
- 22, rue Nationale - 02 47 45 40 50

Plat à tarte Cupcakes, en porcelaine, diamètre : 29 cm, Geneviève Lethu, 24,40 €. **Assiette à dessert** ronde Modulo nature noir, 21 cm, Guy Degrenne, 22,50 € les trois.

Spatule en caoutchouc Gubbröra, Ikea, 1,99 €. **Carnet de 5 feuilles** alimentaires or ou argent pour la décoration, Scapcooking, Culinarion, 9,90 €.

Assiette à dessert Accademia, Geneviève Lethu, 12,50 €.
Coffret « Tout caramel ! » (un poêlon en céramique, un moule en silicone, un livre de recettes), Émile Henry, Culinarion, 49,90 €.

Decopen 4 douilles, Lékué, 19,20 €, chez Ultima Tours, 37 rue Nationale. **Set tarte tatin** (moule et plat de service), Émile Henry, 74,90 € (diamètre 30 cm), chez Husson, 38 place du Grand-Marché.

Moule à gaufres (spécial four), Lékué, 28,90 € chez Husson, 38 place du Grand-Marché. **Coffret cœur fondant,** Émile Henry, 19,90 € chez Husson, 38 place du Grand-Marché.

Moules à cannelés bordelais, Culinarion, 32,90 €. **Moule anti-adhérent** pour 12 madeleines, Gobel, 19,30 €, chez Ultima Tours, 37 rue Nationale.

Artisans du houblon

Ludovic Hardouin tient, avec son frère Stéphane, la brasserie de la Pigeonnelle. Depuis 2003, il produit la Loirette, la fierté des buveurs de mousse locaux.

TEXTE & PHOTOS : **BENOÎT RENAUDIN**

Rendez-vous à Céré-la-Ronde, un petit bout de village à la frontière du Loir-et-Cher. Dans la bourgade, tout le monde connaît la brasserie de la Pigeonnelle. *« Prenez cette petite route, vous allez monter un peu, traversez le carrefour,* explique consciencieusement un des anciens du village. *Dès que vous voyez un grand sapin, vous êtes arrivés. Juste derrière, c'est la brasserie de la Pigeonnelle. »*

Ludovic Hardouin fait des allers-retours dans la cour. Il est en train de ranger tout son bureau. Il vit, travaille, brasse, fait les comptes dans cette grande bâtisse tout en long qui compte plusieurs hangars. D'ailleurs, de la fumée sort de manière inquiétante d'un des bâtiments. *« C'est ici que nous brassons. Venez voir »*, répond Ludovic Hardouin en ouvrant une porte de garage d'où s'échappent d'énormes volutes. À l'intérieur, quatre cuves en inox énormes. Ludovic Hardouin soulève le couvercle de l'une d'entre elles. *« Nous sommes en train de brasser le malt mélangé à de l'eau chaude. »* Ce mélange sera ensuite filtré, versé dans d'autres cuves et stocké pendant plusieurs jours pour que les levures agissent. Les brasseurs stoppent alors la fermentation en les refroidissant brutalement. Une fois dans les bouteilles, la bière travaille encore. Les bulles apparaissent au bout de quelques semaines. *« Elles subliment le goût*

FRICASSÉE DE POULETTE DE RACAN À LA BIÈRE ET SES CHAMPIGNONS DES BOIS

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :
- 1 poulette de 1.2 kg
- 600 g de champignons nettoyés de votre choix
- 100 g d'échalotes
- 1 l de bière (de Touraine)
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères de crème épaisse
- pommes de terre Grenaille
- pluches de cerfeuil pour la présentation

Préparation :
Découpez la volaille en 8 morceaux, salez, poivrez et farinez. Faites revenir dans une cocotte avec les échalotes ciselées, dégraissez et mouillez avec la bière. Laisser cuire doucement 20 minutes. Enlevez les morceaux, passez le jus, et remettez à bouillir avec la crème. Ajoutez les champignons, laisser cuire 10 minutes. Ajoutez les morceaux de viande. Dressez harmonieusement dans un plat de service ou en assiette avec un accompagnement de pommes de terre Grenaille préalablement cuites.

JOUES DE PORC À LA BIÈRE

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :
- 1 kg de joues de porc
- 2 gros oignons
- 250 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de miel
- 33 cl de bière (de Touraine)
- sel et poivre
- beurre et huile

Préparation :
Dégraissez la viande (ou faites-la préparer par votre boucher), puis faites-la revenir dans un mélange beurre-huile (pour ne pas que le beurre brûle). Sortez-la de la casserole avec le jus et conservez. Faites revenir lardons et oignons. Rajoutez une cuillère à soupe de miel, puis remettez la viande. Ajoutez la bière, salez (légèrement à cause des lardons), poivrez. Mettre un couvercle et laissez mijoter 2 heures en surveillant de temps en temps.

BRASSERIE DE L'AURORE

Bières artisanales « Turone » et « La Tourangelle » blanches, blondes, ambrées, brunes et de Noël

Disponibles en bouteilles, mini-fûts 5 L (autonomes) et fûts

Coffrets cadeaux

Location de tireuses

5, avenue de la Gare - 37320 CORMERY
Tél. 06 80 48 53 22 - www.brasserie-aurore.fr
Magasin ouvert les mercredi, vendredi et samedi de 14 h à 19 h

Pour vos cadeaux ou vos tables de fêtes pensez à consommer local !
Liste des points de vente disponible sur nos sites Internet

Fruits
Jus de fruits
Nectars
Confitures
Gelées
Compotes
Vinaigres

59, rue de la République - 37800 SEPMES
Tél. 02 47 65 59 75 - www.pommesdetouraine.com
Magasin ouvert du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
le vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h, le samedi de 9 h à 12 h

qui est déjà présent dès les premiers instants de la fermentation. »
Installés à Céré-la-Ronde depuis plus de dix ans, Ludovic Hardouin et son frère Stéphane se sont vraiment lancés dans la production de bière artisanale en 2003. *« C'était au moment de la canicule, un sacré coup de pouce pour une première année »*, se souvient l'aîné de la fratrie, Ludovic.
Si leur entreprise marche aujourd'hui, elle bénéficie surtout d'un engouement national et mondial pour la bière artisanale. Avant l'industrialisation de cette boisson de soif, après la Première Guerre mondiale, il y avait des brasseries locales partout en France. À Tours, c'était Webel qui rayonnait sur l'Indre-et-Loire. La bière se conservant mal, le transport n'était pas assez performant pour arroser tout le territoire. Pendant des années, après les disparitions de ces brasseries moyennes locales, les grandes marques de bières ont régné en maîtres sur les marchés grâce à leurs méthodes de production et l'amélioration du transport.

Les bulles, qui apparaissent après la mise en bouteille, subliment le goût de la bière.

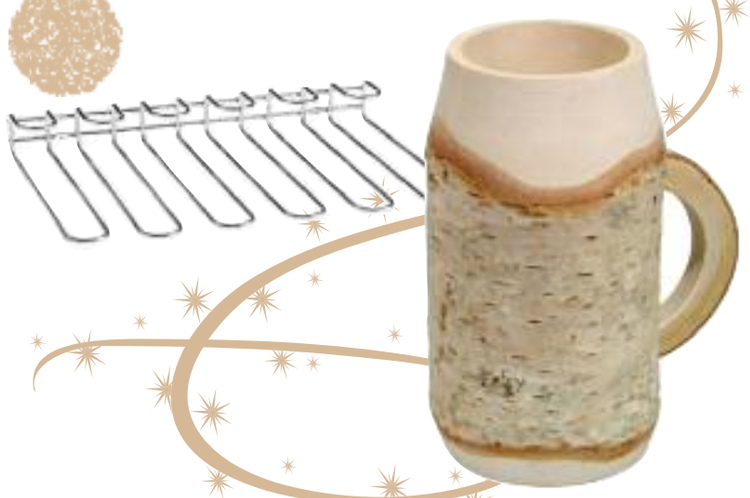
En Europe, seules l'Allemagne et la Belgique ont gardé des petits artisans locaux. La France, elle, s'est réveillée à la fin des années 1990, comme l'Angleterre et les États-Unis, pour remettre au goût du jour la mousse du coin. À cette période, Ludovic Hardouin travaille dans le secteur automobile dans la banlieue parisienne. Il a une petite affaire de négoce à côté, avec son frère. Il décide alors de quitter son travail pour se consacrer entièrement à la brasserie. Une liste de clients sous les bras, il achète une maison à Céré-la-Ronde. Pourquoi la Touraine ? *« Mes grands-parents vivaient du côté d'Amboise. Nous venions souvent pendant les vacances. C'était pour moi une région agréable qui symbolisait peut-être ces bons moments passés. J'avais des amis dans le coin alors j'ai décidé de m'y installer. »*
Bientôt, la brasserie de la Pigeonnelle va changer, s'agrandir. Ludovic et Stéphane Hardouin ont décidé d'investir dans du nouveau matériel. Mais avec toujours le même objectif *« garder cette petite magie artisanale que nous ne contrôlons pas toujours et qui fait la particularité de la Loirette. »* ■

EN COULISSES

Avant d'être brassée, l'orge est grillée. Comme le café, l'orge peut être torréfiée de différentes manières. Plus elle est foncée et plus la bière prendra une couleur ambrée. Avant de la brasser, on parle alors de malt.
Après avoir été broyé, le malt est placé dans une cuve, mélangé avec de l'eau chaude. Une fois filtrée, cette décoction s'appelle le moût. Le liquide est alors placé dans une autre cuve où il infusera avec du houblon. Une fois embouteillée, la bière est encore plate. Les bulles n'apparaissent qu'au bout de quelques semaines, par fermentation.

Tireuse à bière Beertender B80, Seb, 169 € sur darty.com.
Tireuse à bière, Yoo Digital, 109 € sur auchan.fr.

Seau à bière gonflable, T-Up, 12,95 € sur cadeauxfolies.fr. **Girafe à bière** rugby, 89 € sur tireuse-a-biere.com.



Rack à verres, Thisga, 33,90 € sur thisga.com. **Chope** à bière en bois de bouleau, Ritterladen, 9,50 € sur boutiquemedievale.fr

L'Alchimie
Pâtisserie

Fabrice Defoin
ARTISAN PÂTISSIER
Diplômé de l'Institut Paul Bocuse

Bûches de Noël

• Marron - poire

• Chocolat mangue & fruits de la passion

• Citron vert pamplemousse chocolat

• Pistache griotte

...et venez découvrir nos 7 autres créations en boutique

Halles de TOURS
02 47 37 71 93
www.patisserie-lalchimie.com

Bouchon cannette, BonaReva, 4,90 € sur rueducommerce.fr. **Coque décapsuleur** iPhone, Beaheadcase, 14,90 € sur iphonestore.fr.

Dessous de verre vinyle, 5,90 € les 6 sur touslescadeaux.com. **Verre à bière** luminescent, Thumbs Up, 8,95 € sur cadeauxfolies.fr

Rafraîchisseur, Vacu Vin, 4,90 € sur cuisinstore.com. **Décapsuleur tire-bouchon** moustache, Fred Design, 14,90 € sur ezyboutique.com

CONCOURS

40 TABLIERS À GAGNER

Ce hors-série gastronomie vous met en appétit ? Pourquoi ne pas passer derrière les fourneaux pour essayer une des nombreuses recettes que nous vous proposons ! En plus, on vous fait **gagner 40 tabliers** aux couleurs des maisons des vins de Loire.

Pour participer, rendez-vous sur **tmvmag.fr rubrique « Les concours tmv ».** Si vous faites partie des **40 vainqueurs**, il vous suffira de vous rendre à la Maison des Vins de Loire de Tours (25 rue du Grand-Marché) et de présenter le mail de confirmation tmv.

DU 28 NOVEMBRE AU 28 DÉCEMBRE 2012

Un Noël tout en saveur...

Découvrez plus de 70 références d'appellations de la Vallée de la Loire

COFFRETS CADEAUX

- *Multiples choix*
- *Coffrets sur mesure*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

- *Objets du vin (carafes, verres, tabliers, etc.)*

Animations œnologiques

Samedi 8 décembre : « Accords mets et vins ».
Vins de Loire et truffes.
Séance de 11 h à 12 h 30, 20€ par personne.

Samedi 15 décembre : « Vins de Loire, vins de fêtes : les bulles de Loire ». Les AOC de Loire produisant des vins effervescents. Les différentes étapes d'élaboration des vins de fines bulles.
Séance de 11 h 30 à 12 h 30, 10€ par personne.

Samedi 22 décembre : « Vins de Loire, vins de fêtes : les AOC moelleux de Loire ». Du botrytis au passerillage : les différents vins moelleux de Loire : dégustation et idées d'accords mets et vins.
Séance de 11 h3 0 à 12 h 30, 15€ par personne.

Et aussi : Les dégustations découvertes qui vous sont proposées du mardi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 00 à 18 h 30.
Information et réservation : 02 47 60 55 21
Lieu : Maison des Vins de Loire. Places limitées à 10 personne par séance.

maison des vins de Loire

La Maison des Vins de Loire à Tours

25, rue du Grand-Marché - Vieux-Tours près de la place Plumereau
37000 Tours - Tél. 02 47 60 55 21
Email : mdesvins-tours@vinsdeloire.fr +
vinsdeloire.fr

Souriez,
vous écoutez
le 6-9h !
Toute l'info vue d'ici,
les conseils circulation et la bonne humeur.
Le cocktail vitaminé pour bien démarrer
votre journée en Touraine !
98.7
92.9
105
vu d'ici
france bleu touraine
francebleu.fr
VALCOM.fr - photo : iStock