

PAR MARTINE GUILCHER

| BALADES GOURMANDES

DES SÉJOURS POUR CROQUER LE TERROIR

La France est une vraie marmite de trésors culinaires, de savoir-faire et de patrimoine. Et la gastronomie, la meilleure porte d'entrée pour découvrir une région ou une ville. Voici six invitations gourmandes pour aller à la rencontre des chefs et des producteurs.





La Table des Fouées.

Coffret-cadeau Le Jardin de Lorraine

Le Favre d'Anne.

LE JARDIN DES PLUMES : L'ÉTOILE DE GIVERNY

A la table étoilée du Jardin des plumes, relookée de frais, le jeune chef David Galienne use des produits du terroir pour composer une cuisine créative destinée aux gastronomes éclairés, du paradis fleuri de Claude Monet. Amoureux de sa région, sensible à la nature et à la terre, il ne se contente pas de sublimer l'assiette de son hôtel 3 étoiles. Il a donné un nouveau souffle à un second établissement la Musardière (2*), où il signe une cuisine plus rustique mais savoureuse en diable. Ces deux adresses font battre le cœur de Giverny toute l'année. Au printemps, les jardins et le musée rouvrent leurs portes. Profitez-en aussi pour découvrir le marché de Vernon où le chef a ses producteurs. Le bon plan : dormir à la Musardière et s'offrir un déjeuner ou un dîner à l'étoilé. www.lejardindesplumes.fr
www.lamusardiere.fr

L' AISNE : GASTRO AU CHÂTEAU DE COURCELLES

Situé au sud de l'Aisne, à une coupe de la Champagne, ce Relais & Châteaux familial accueille le chef Lucas Vanier qui a su donner ses lettres de noblesse au restaurant. Voici la fusion entre deux univers : d'un côté un lieu pétri d'histoire, fréquenté au XVIIIe siècle par les écrivains et philosophes, de l'autre un jeune chef qui ne se contente pas d'assurer l'excellence gastronomique avec une

cuisine identitaire et raffinée. Il dispense aussi des cours de cuisine sur différentes thématiques : le foie gras ou la Saint-Jacques, cours sur mesure ou en coulisses. Le château est situé à proximité des vignobles de champagne, à une encablure de la cité médiévale de Laon, célèbre pour sa cathédrale Notre-Dame, un des plus beaux chefs-d'œuvre d'art gothique, sa montagne couronnée et, bien sûr, de Soissons, ses châteaux, ses donjons, ses façades Art déco...

Faites le plein de saveurs à l'office du tourisme de Laon qui vend les fameux haricots de Soissons, cuisinés en apéritif et même en confiture. Et d'autres délices régionaux.

www.aisne-tourisme-pro.com
www.jaimelaisne.com
www.chateau-de-courcelles.fr

MEUSE : GASTRONOMIE, ART ET HISTOIRE

Au restaurant de l'Hôtel du Lac de Madine, dans les Côtes de Meuse, on prône la valorisation du local et on a décidé que la fadeur ne passerait pas ! Ouverte été comme hiver, cette table chère au cœur des randonneurs est un excellent pied-à-terre pour rayonner dans la région et découvrir Saint-Mihiel, petite Cité de caractère qui abrite la fabuleuse bibliothèque bénédictine et des chefs-d'œuvre de Ligier Richier, le Michel-Ange lorrain, mais aussi la chocolaterie et confiserie Sereivan's qui régale sur place et ouvre large son savoir-faire à la visite. Rien à cacher, tout à goûter. Profitez-en pour découvrir l'initiative de six villages agricoles et forestiers : le Vent des forêts.

Sur 5000 hectares de forêt, partez à la rencontre de 90 œuvres d'art inscrites dans le paysage et conçues avec des artistes à l'écoute du contexte forestier, en relation directe avec les acteurs du territoire qui défendent un tourisme vert et arty.

Pratique :

www.tourisme-meuse.fr
La chocolaterie et confiserie Sereivan's
www.coeurdellorraine-tourisme.fr

Restaurant :

Le Ligier Richier : pour goûter l'une des meilleures viandes de France, de la très locale et célèbre boucherie Polmard à Saint-Mihiel !

La coopérative Le Jardin de Lorraine à Vigneulles-lès-Hattonchâtel propose des paniers gourmands : de la confiture la plus chère du monde à l'alcool de mirabelles, en passant par les côtes de Meuse... on trouve toutes les spécialités locales.

<http://jardin-de-lorraine.fr>
Hôtel du Lac de Madine (3*) à Heudicourt-sous-les-Côtes,
www.hotel-lac-madine.com
www.ventdesforêts.com

FINISTÈRE : SAVEURS OCÉANES

Le Finistère Sud conjugue air iodé, crustacés et inventivité, la preuve par Jean-Marie Guilbault, dont la brillante capacité à se réinventer n'a d'égale que sa sobriété. Installé dans la craquissime station balnéaire de Bénodet, l'Atelier des Saveurs, cet ex étoilé Michelin offre un florilège de confitures fines, d'achards bretons et autres délices à tartiner. De quoi remplir plus d'un panier gourmand. Dans un tout autre genre Scarlett Le Corre, marin pêcheur au Guilvinec, s'est

© E. Goulet / Méliane Chaigneaux / Anjou Tourisme.



Château de Courcelles

Bénodet

David Gallienne

passionnée pour les algues qu'elle transforme depuis plus de vingt ans dans son atelier-boutique du Guilvinec. Elle dispense aussi des cours de cuisine aux algues. Autre figure locale à ne pas rater en Cornouaille, l'artisan chocolatier Jérémy Thierry à la Forêt-Fouesnant qui officie à Atelier N°5. Un laboratoire high tech, pour les fondus de chocolat, campé en pleine nature !

Pratique :

www.finisteretourisme.com

www.toutcommenceenfinistere.com

Où dormir ?

A la Villa Tri Men 4* à Sainte-Marine : petit coin de paradis avec vue en pays bigouden. www.trimen.fr

Où se régaler ?

Au Bistrot du Bac sur le port de Sainte-Marine (l'une des deux tables de La Villa Tri Men, l'autre est étoilée).

Au Poisson d'Avril au Guilvinec, www.lepoissond'avril.fr

Chez Hubert à Beg-Meil. www.bistrotchezhubert.fr

A visiter :

Haliotika : pour tout savoir sur la pêche, avec un guide extra ! www.haliotika.fr
La Conserverie La Compagnie bretonne à Penmarc'h (une maison historique pour garnir vos paniers).

www.lacompagniebretonne.fr
La Criée du Guilvinec.

VITALPARC : LE BIEN-ÊTRE A DU GOÛT

Sincérité et authenticité sont les maîtres mots de cette maison qui n'a qu'une prétention : faire de son mieux. Et c'est réussi. Ici, sous les pins, à deux minutes de Lacanau, on s'ouvre aux découvertes,

on se détend, on profite de l'environnement et on réveille ses sens, que ce soit au spa, avec une pléiade de soins, ou au fitness avec des coaches comme Alexis et Antoine qui, entre sophrologie et marche nordique, vous responsabilisent autant qu'ils vous éduquent. Sans oublier le chef qui égaye l'assiette avec une mise en scène aux notes artistiques souvent végétales. Sa philosophie ? Une cuisine équilibrée mais pas régime : de la vapeur ou basse température, de la saveur, du circuit court. Au menu, du foie gras, du magret et des produits de saison agrémentés d'herbes aromatiques du jardin. Et quelques surprises pour faire le plein de vitamines. A table ! www.vitalparc.com

Cet hôtel 4* propose un catalogue impressionnant de formules. Toutes les combinaisons sont possibles, de la simple escale au restaurant et au spa, au week-end ou à la semaine thématique. Il y en a pour tous les goûts, sportifs, ou farniente, mais toujours healthy. Idéal pour se mettre au vert et découvrir les rouges bio et biodynamiques bordelais.

ANJOU : LE GOÛT DES PROFONDEURS

Ici la richesse du terroir n'a d'égale que l'inventivité des chefs, comme Pascal au Favre d'Anne, une table étoilée au cœur d'un hôtel particulier d'Angers. Il sert une cuisine qui flatte autant les pupilles que les papilles, et que sa femme Mathilde, sommelière, arrose de ses pépites bio ou biodynamiques. Le couple célèbre les noces de la gastronomie et de l'œnologie avec maestria. Et si Pascal puise son inspiration dans son jardin des bords de

Loire, il n'en dédaigne pas pour autant d'autres saveurs régionales, en témoigne son reblochon sorti tout droit de son pays natal. Dans un tout autre genre, n'hésitez pas à tester la Tablée Desfouées, installée dans d'anciennes caves viticoles, qui régale avec ses fouaces, galipettes et spécialités locales au four à bois, et offre des dîners-spectacles. Située à proximité d'une très belle cave à vins.

Pratique :

Où dormir et se régaler à Angers ?

21 Foch, un hôtel particulier (4*) en centre-ville, qui abrite au premier étage le loft culinaire étoilé le Favre d'Anne. www.21foch.fr

www.lefavredanne.fr

Où se régaler :

Vino Valley-La tablée Desfouées. <http://www.latabledesfouees.fr>

A visiter :

Caves Akerman : le pionnier des vins à fines bulles de Loire propose visites gustatives, parcours artistiques et Spectacle Cheval dans ses caves (dates en ligne). Tél. 02 41 53 03 21. ackerman.fr

La Maison du Quernon d'ardoise : un fin carré de nougatine recouvert de chocolat bleu pour honorer la tradition ardoisière, et composé par un maître chocolatier. www.quernon.com

La Ruche de Mary (pour découvrir le monde de l'abeille, acheter du miel...). Une success story qui accueille les familles, propose un spa et des produits de qualité. www.laruchedemary.fr

A voir :

La champignonnière, l'incontournable musée du champignon de Paris ! [/www.musee-du-champignon.com/la-](http://www.musee-du-champignon.com/la-)

Visite :

anjou-tourisme.com
angers-tourisme.com
saumur-tourisme.com