

Fiche 11 : GOURMANDISES - Les spécialités



Les vins du Val de Loir

En Vallée du Loir, les vignobles orientés au sud donnent le meilleur de leurs cépages.

Coteaux-du-Loir et Jasnières déclinent de remarquables talents dont la palette va du blanc au rouge en passant par le «gris» et le rosé. De cépage pineau d'Aunis, les rouges sont légers mais font preuve de caractère avec des tons épicés. De cépage de chenin blanc (ou pineau de la Loire), les blancs développent un **arôme exceptionnel dès leur récolte** et deviennent souvent de grands vins de garde. On reconnaît ces derniers à leur goût de silex, plus connu sous le nom de «**Pierre à fusil**», attrapé dans le sol d'un terroir unique.

Fières réminiscences de la Touraine au bord du Loir, les aires d'appellation excitent l'esprit et les papilles des connaisseurs qui savent y trouver régulièrement des qualités hors du commun. « Trois fois par siècle, il est le meilleur vin du monde » disait du Jasnières le célèbre gastronome Curnonsky il y a déjà près d'un siècle.

Cette **tradition viticole dans le Maine** qui a laissé de charmantes maisonnettes de vignes du XIX^e siècle sur les pentes et creusé de superbes caves dans le tuffeau.

La célébrité du Jasnières lui a valu d'entrer dans les cuisines pour d'innombrables recettes, telle la «Marmite sarthoise».

Vignes, vins & randos 04 et 05 septembre 2010

Des randonnées savoureuses pour découvrir les paysages de vigne de la Vallée du Loir, en compagnie des vignerons venus partager leur passion, leur terroir et leur savoir-faire. Des haltes savoureuses jalonnent les parcours de randonnées, rythmées par des animations musicales, artistiques ou pédagogiques.

www.vinsdeloire.fr



La marmite sarthoise

Créée par une association culinaire réunissant 19 «**Bonnes Tables Sarthoises**», cette recette rend hommage à l'un des produits phare : la volaille fermière de Loué. Préparée avec du poulet de Loué, du lapin, du jambon blanc et des légumes (champignons, choux, carottes) et du vin blanc de Jasnières.

Elle est **proposée au menu de cette confrérie de restaurateurs sarthois**.



La Confrérie des Chevaliers des Rillettes sarthoises

Créée il y a une quarantaine d'années à Mamers, la **Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises** a pour but :

de faire connaître et aimer le département de la Sarthe, ses paysages, ses monuments, son histoire et ses produits ; d'encourager les recherches de bonnes recettes culinaires ; de faire revivre les vieilles traditions locales ; d'encourager la recherche de la qualité des Rillettes Sarthoises par le concours national de rillettes, indéniable preuve de l'attachement de la Confrérie au produit typiquement sarthois avec sa méthode de fabrication si particulière.

Prochain concours le samedi 06 février 2010

Fiche 11 : GOURMANDISES - Les spécialités



L'Épicerie Reignier, épicerie fine au Mans depuis 1885

A l'Épicerie Reignier, **la plus ancienne épicerie fine du Mans**, toujours en activité, les visiteurs viennent faire le plein de spécialités sarthoises... rillettes, petits sablés, Jasnières et Coteau du Loir, mais aussi une sélection de 80 thés et 10 variétés de cafés torréfiés par leurs soins, le chocolat chaud Angie (Marque maison) à déguster autour d'un petit déjeuner ou d'un dessert !

Deux **espaces de restauration** ont été aménagés... une table design au cœur de la boutique et un espace convivial dans une authentique cave voûtée.

Au Mans
02 43 24 02 15
www.warain-reignier.com

Nouveau Le Sablicorne : Pensez-vous un jour manger une faïence de Malicorne ?

A Malicorne, cité de la faïence, le Sablicorne, un sablé ovale, surplombé d'une corbeille en chocolat noir est né grâce à Dominique Bourneuf, du restaurant La Petite Auberge qui a su réunir **2 hommes de talents**, Stéphane Deschang (**Faïencerie d'Art de Malicorne**) et Bernard Lauer (**Maison du Sablé**). Le sablicorne sera à déguster au restaurant de la Petite Auberge à Malicorne et en vente à la Maison du Sablé ainsi qu'à la Petite Auberge.

Le petit sablé est, quant à lui, attesté depuis le XVII^{ème} siècle. Dans la correspondance de Madame de Sévigné avec sa fille, sa mention est établie. Le 31 juillet 1924, est déposé le brevet d'invention et de marque du « petit sablé de Sablé ».

La Sablésienne et la Maison du Sablé perpétuent cette tradition culinaire.

A Sablé-sur-Sarthe
02 43 95 04 53 - www.sablesienne.com
02 43 95 01 72 - <http://le-petit-sable.fr>

Nouveau Le Pilier aux lumières, salon de thé familial et boutique de souvenirs 100% Maine

Edifiée au Moyen-Âge, détruite au début de la Seconde Guerre mondiale, longtemps abandonnée, la Maison du Pilier aux lumières revit ! **Au cœur de la Cité Plantagenêt**, Elisabeth et Jean-Pierre ont reconstruit la maison disparue en étant les plus fidèles possible après 2 ans de travaux.

Au rez-de-chaussée, « **Comme à la maison** » est né en juillet 2009.

Ce petit salon de thé « basé sur la convivialité et la simplicité », offre d'une quinzaine de places. On y expose et on y vend des **cadeaux souvenirs 100 % Maine, de l'artisanat d'art, aux spécialités culinaires locales ou bio**, mais aussi des bouquinistes ou des cartes postales anciennes.

Ouvert les après-midis. Fermeture hebdomadaire : lundi.

Au Mans
02 43 77 05 03 - www.pilierauxlumieres.fr

Fiche 11 : GOURMANDISES - Restaurants



Nouveau

Le B Lounge au Beaulieu la nouvelle adresse branchée du chef Olivier Boussard !

En mai 2009, le **B Lounge** a ouvert au Beaulieu, seul restaurant étoilé de la Sarthe. Olivier Boussard a lancé un espace accessible à tous ! Une **décoration et une ambiance savamment orchestrées par l'épouse du chef...** auvent noir sur une terrasse de mai à septembre et salon lounge intérieur d'octobre à avril, tables hautes, chaises de bar et fond musical jazzy. On y goûte **une cuisine à l'ancienne du terroir et contemporaine** en verrine.

Tarifs : 9€ l'entrée, 11€ le plat et 5€ le dessert. 4€ le verre de vin. Ouvert midi et soir et du lundi au vendredi, toute l'année sans interruption.

Au Mans
02 43 87 78 37
<http://restaurantlebeaulieu.com>

L'Auberge du Port des Roches détente au bord du Loir

Une **adresse secrète dans un lieu insolite et sympathique** : l'Auberge du Port des Roches. Sélectionnée par le guide Michelin pour le **Bib Gourmand**, pour son excellent rapport qualité-prix, est une coquette auberge de campagne et une étape apaisante.

C'est en pleine campagne, idéal pour les déjeuners ou dîners sur les bords du Loir que vous goûterez une **cuisine raffinée et inventive** : foie gras et tartare de magret, sandre aux baies de genièvre, pigeonneau et croustillant d'abats et, pour le dessert, un «cèpe» de pomme fourré aux raisins servi avec une sauce caramel (selon saison).

A Luché-Pringé
02.43.45.44.48

Fiche 11 : GOURMANDISES - Restaurants



Nouveau

Le jardin gourmand, tout proche de Papéa Parc !

Le jardin gourmand s'est tout récemment doté d'une nouvelle déco !

Le restaurant propose une cuisine simple et raffinée à la fois autour des produits de saison. 6 salles de restaurant au décor chaleureux et un **espace privilégié pour les enfants avec salle de jeux et menu adapté** à deux pas du **parc de loisirs Papéa Parc**.

Le restaurant offre également la possibilité d'une salle de séminaire jusqu'à 50 personnes et d'une terrasse ombragée pour l'été.

Tarifs : à partir de 12.90€ la formule midi.

A Yvré-l'Évêque
02 43 89 60 20

La Maison d'Elise Nouvelle adresse culinaire du chef Herman

Au détour des ruelles pavées de l'antique Vindunum (Le Mans), une ambiance romanesque personnalise l'**ancien hôtel particulier du XVIII^{ème} siècle**. C'est la **nouvelle adresse culinaire** de Jean-Yves Herman qui ravie les âmes citadines.

Le chef, **fervent amoureux du terroir**, joue les accords parfaits avec les **précieux labels de cette région** bénie et les relève d'une pointe d'innovation.

L'accueil s'associe à cette même exigence.

5 chambres élégantes sont aussi disponibles, le temps d'une halte de pure gourmandise, avec au réveil, un somptueux petit-déjeuner. Ouvert du mardi au samedi soir.

Prix des menus : de 24.50€ le midi sur l'ardoise, et 36.50€ à 76€ en menu carte.

Au Mans
02 43 47 85 11
www.le-doyenne.com

Fiche 11 : GOURMANDISES - Agenda



Les Fêtes de l'Arche de la Nature mettent le terroir à l'honneur

L'Arche de la Nature présente une ferme conservatoire, un jardin potager où sont cultivés des légumes anciens.

Une **dizaine de fêtes annuelles autour des spécialités culinaires et de la nature** rythment les saisons : la fête des rillettes et de la volaille, la chasse à l'œuf de Pâques et chocolat, la fête du pain et des céréales, la fête du miel et des confitures, la fête de la pomme et de la châtaigne...

Des **ateliers culinaires** sont aussi organisés plusieurs fois par an :

Initiation à la fabrication de rillettes : Comment choisir les morceaux, commencer une cuisson et mettre les rillettes en pots ou bocaux. L'animation sera organisée par un charcutier-traiteur professionnel.

Faites des confitures, Faire une confiture demande un certain art. Lors de la cuisson, les arômes ne doivent pas s'échapper et le sucre doit être dosé avec précision. Un maître-confiturier dévoilera en partie les secrets d'une confiture réussie avec les fruits de saison

Remèdes de "bonne fame" : découverte des plantes aux vertus médicinales et culinaires (confection d'infusions, de cosmétiques)

Nouveauté en 2010 : atelier de cuisine avec les légumes et fruits de saison. Bavaois de courge au coulis de framboise, salade de fèves à la feta, rillettes aux potimarrons...

Pour les ateliers, inscription préalable indispensable

L'Arche de la Nature : 02 43 50 38 45

www.arche-nature.org

La Fête du Chausson aux Pommes, les 04 et 05 septembre 2010

D'après la légende, en 1630 la châtelaine de Saint-Calais n'avait-elle pas **sauvé sa ville d'une terrible épidémie** en distribuant aux pauvres un brouet de farine et de pommes ?

En souvenir de ce « miracle », depuis 380 ans, **le premier dimanche de septembre**, Saint-Calais célèbre **le chausson aux pommes**, spécialité gastronomique de la ville.

Les gourmands et les gourmets sont invités à découvrir le savoir-faire des boulangers et pâtisseries et à déguster ce délicieux mets **cuit sous leurs yeux dans une atmosphère de fête «rétro»**.

Pour la seconde année, la fête sera médiévale avec un véritable campement installé au cœur de la ville agrémenté d'un marché médiéval dans toutes les rues.

Les animations sont prévues tout au long de la journée avec le traditionnel défilé du matin à la sortie de l'église.

A Saint-Calais

les 03 et 04 septembre 2010