Ti amo
Le Vignoble de Nantes
Les Muscadétours
du 2 au 4 Octobre 2020
LES MUSCADÉTOURS
Nos Agapes entre amis !

© Office de Tourisme du Vignoble de Nantes

Les **Muscadétours** 2020, une édition inédite !

Cet été si particulier est passé à toute vitesse et nous avons peut-être le sentiment de ne pas en avoir assez profité... il est heureux de savoir que l'automne dans le Vignoble de Nantes commencera sous le signe de la gastronomie pour des **Agapes entre amis** revisitées !

Jusqu'à l'an passé cet évènement proposait une découverte du patrimoine vitivinicole du Vignoble de Nantes, à travers un programme riche et varié : gastronomie, dégustation de vins et produits du terroir, démonstrations culinaires, spectacles vivants, animations pédagogiques et ludiques, visites guidées autour du patrimoine, randonnées....

Compte-tenu de la conjoncture et du contexte sanitaire actuel, vous découvrirez un nouveau concept d'Agapes basé sur la solidarité entre les vignerons et les Chefs **« les vignerons accueillent les Chefs ».**

Cette édition exceptionnelle n'aurait pu avoir lieu sans le soutien financier des collectivités : la **Région Pays de la Loire, la Communauté d'Agglomération, Clisson Sèvre et Maine Agglo,** la **Communauté de Communes Sèvre et Loire,** les communes de **Vertou et Basse-Goulaine** et enfin la **Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Atlantique Vendée.**

Nous tenons tout particulièrement à remercier la **Fédération des vins de Nantes,** la **Fédération des maraîchers nantais**, l'ensemble des membres du comité technique, les Chefs, les vignerons et les producteurs pour leur implication dans l'organisation de cette édition 2020 !

Nous vous souhaitons d'agréables Agapes 2020 et vous offrons ce livret souvenir dans lequel vous trouverez l'ensemble des coordonnées des acteurs de cette édition inédite et... quelques idées de recettes.

Nous vous remercions pour votre présence et surtout, **devenez les ambassadeurs du savoir-faire de nos professionnels !**

Sommaire

NOS **CHEFS**
RESTAURATEURS

NOS **PRODUCTEURS**
ET **ARTISANS**

CÔTÉ **RECETTES**

NOS **PÂTISSIERS**

NOS **VIGNERONS**

NOS **PARTENAIRES**

NOS **CHEFS**
RESTAURATEURS

1 Ancenis - *Christophe Crand*

2 Basse Goulaine - *Mathieu Corbineau*

3 Château Thébaud - *Benoit Debailly*

4 Clisson - *Adrien Baud*

5 Divatte-sur-Loire - *Olivier Bonici*

6 Divatte-sur-Loire - *James Fermigier*

1 ANCENIS
Christophe Crand
LA CHARBONNIÈRE
La Charbonnière
02 40 83 25 17 / 07 86 96 15 95
www.restaurant-la-charbonniere.com

Au restaurant La Charbonnière sur les bords de Loire, l'hiver près de la grande cheminée et en terrasse l'été, Christophe Crand et Alexandra seront ravis de vous accueillir et de vous faire découvrir les spécialités de Loire. Une cuisine raffinée et une carte gourmande.

2 BASSE GOULAINE
Mathieu Corbineau
RESTAURANT DU PONT
147 Rue du Grignon
02 40 03 58 62
www.restaurant-du-pont.fr

Là où s'écoule la Goulaine, le Restaurant du Pont propose une cuisine florale sublimant les produits du terroir et de saison, ainsi qu'une très belle carte de Muscadet. Plusieurs espaces chaleureux et privatisables dont un jardin-terrasse pour vous accueillir dans une ambiance chic et décontractée.

3 CHÂTEAU THÉBAUD
Benoit Debailly
AUBERGE DE LA GAILLOTIÈRE
La Gaillotière
02 28 21 31 16 / 06 77 31 15 59
www.auberge-la-gaillotiere.fr

A Château-Thébaud, Benoit Debailly, chef de cuisine vous concocte des plats élaborés selon le panier du jour, notre cuisine est respectueuse de l'environnement et des saisons, nous privilégions les produits locaux et les circuits courts. L'auberge se trouve dans une longère viticole en pierre, en tête à tête avec le vignoble nantais.

4 CLISSON
Adrien Baud
RESTAURANT LA CASCADE
26 Route de Gervaux
02 40 54 02 41 / 07 84 92 76 98
www.la-cascade.net

Restaurant bistronomique, cuisine créative, locale et raffinée en terrasse au bord de l'eau ou en salle dans décor vintage.
Bar façon bar à vin (bio) , bières locales et dégustation de planches de charcuteries, fromages et rillettes maison. Hôtel de charme au bord de la Sèvre Nantaise avec une vue imprenable.

5 DIVATTE SUR LOIRE
Olivier Bonici
RESTAURANT XO
4 Rue du Bois Guillet
06 61 18 76 94
www.le-xo-restaurant.com

Plus passionnée que traditionnelle ma cuisine est avant tout un mélange de toutes mes expériences et rencontres. En association avec Xavier Rouillard, nous faisons du bon, du bien vivre et du bien être.
Pas de prise de tête. En cuisine avec Jérémy Gaborit, nous réalisons une cuisine traditionnelle mais revisitée.

6 DIVATTE SUR LOIRE
James Fermigier
AUBERGE DU VAL DE LOIRE
220 Levée de la Divatte
02 40 06 34 60 / 06 14 59 79 03
www.aubergeduvaldeloire.fr

L'Auberge du Val de Loire vous propose les spécialités du bord de Loire : Anguilles, Sandre de Loire, grenouilles parmi d'autres produits locaux. Du «fait maison» alliant traditionnel et saveurs nouvelles.

7 DIVATTE SUR LOIRE

Victor Guillamet
RESTAURANT LA PIERRE PERCÉE
177 Levée de la Divatte
02 40 31 05 20 / 06 98 34 87 88
www.restaurantlachapellebassemer.fr

Dans un cadre enchanteur avec vue sur la Loire, le chef Victor Guillamet et son épouse Elodie vous accueillent. Avec enthousiasme et passion, ils vous proposent une cuisine associant saveurs du terroir, créativité et finesse dans un seul but, vous faire passer un agréable moment de gastronomie.

8 GESTÉ

Mathieu Pasgrimaud
DOMAINE DE LA BRULAIRE
Château de la Brulaire
26 Route de Gervaux
02 44 84 87 78 / 06 82 55 93 19
www.domainedelabrulaire.fr

Restaurant Le 1825 - Aux portes du vignoble nantais, dans la campagne bucolique des Mauges ; la table gastronomique du Domaine de la Brulaire, vous propose dans l'une de ses orangeries, un service à la francaise et une cuisine signature où se mêlent arts de la table et recettes anciennes modernisées issus de produits locaux.

9 GÉTIGNÉ

Jean-René Pelletier
AUBERGE DE LA MADELEINE
3 rue de la Navette
09 61 62 03 92
www.aubergedelamairie.fr

Restaurant de vignoble qui fait la part belle à son terroir, le chef sélectionnant avec rigueur, tant pour la cave que pour la cuisine, des producteurs et artisans engagés, essentiellement en circuit-court.
Formule Bistro en semaine, ou plus gastronomique le week-end, l'assiette valorise la fraîcheur du produit et fait la part belle au jus, bouillons et sauces qui occupent une place prépondérante dans la cuisine du Chef.

10 LA HAIE-FOUASSIÈRE

Sébastien Querel
RESTAURANT CHEZ PIPETTE
13 Impasse de Tournebride
02 40 54 80 47 / 06 79 41 24 75
www.aubergechezpipette.fr

L'auberge chez Pipette est située au coeur du Vignoble Nantais et proche de Nantes : un rendez-vous bien connu des gourmands. La spécialité : les grillades sur sarments déclinées du boeuf au canard en passant par la charcuterie. Un lieu qui perpétue la tradition de l'auberge, afin de vous offrir quelques instants placés sous le signe des saveurs vraies, de la convivialité et de la découverte des produits du terroir.

11 LE LANDREAU

Jocelyn Petitjean
L'ÉQUILIBRÉ
La Vrillonnière
Tel : 06 42 37 56 84
www.lequilibrenantais.fr

Amoureux du vignoble, Jocelyn et son équipe vous concocte des petits plats dans son laboratoire au Landreau et vous propose à travers ses camions un repas complet issu de produits locaux. L'union entre l'alimentation saine, le local, le service rapide, le bien être et le coût très abordable est mis en avant dans ses petits plats équilibrés. Disponible dans les zones tertiaires le midi, sur les marchés nocturnes du vignoble, dans le service de livraison à domicile et dans l'offre traiteur.

12 LE PALLET

Jean-Charles Batard
JEAN-CHARLES BATARD TRAITEUR
55 Port Domino
06 15 75 70 59
www.jeancharlesbatard.fr

Le Chef Jean-Charles Batard propose ses services en version traiteur. Installé sur la commune du Pallet depuis peu, il saura mettre en lumière tous vos événements !

NOS **CHEFS**
RESTAURATEURS

7 Divatte-sur-Loire - *Victor Guillamet*

8 Gesté - *Mathieu Pasgrimaud*

9 Gétigné -*Jean-René Pelletier*

10 La Haie-Fouassière - *Sébastien Querel*

11 Le Landreau - *Jocelyn Petitjean*

12 Le Pallet - *Jean-Charles Batard*

NOS **CHEFS**
RESTAURATEURS

13 Nantes - *Lucie Berthier*

14 Nantes - *Jérémy Guivarch*

15 Nantes - *Remi Henneuse*

16 Nantes - *Guillaume Maccotta*

17 Nantes - *Nhung Phung*

18 Oudon - *Marie Le Calvez*

13 NANTES
Lucie Berthier
RESTAURANT "LE SEPIA"
1 Quai Turenne
02 51 82 71 59 / 06 62 19 62 57
www.sepia-restaurant.fr

SEPIA s'approvisionne avec des produits sourcés, cultivés ou produits à moins de 100 km du restaurant. Avec la rencontre des producteurs, agriculteurs, éleveurs locaux, SEPIA marque sa volonté de valoriser le terroir français et ses petits producteurs qui se battent pour une alimentation de qualité. Les produits sélectionnés pour être cuisinés sont issus de méthodes de production respectueuses de l'environnement. Contribuez à développer des modes de consommation sains, respectueux, valorisant ! Et en plus on se régale !

14 NANTES
Jérémy Guivarch
RESTAURANT GWAIEN
63 Rue de Bel air
02 55 11 19 82 / 06 21 47 00 73
www.facebook.com/Gwaiennantes/

Gwaien est le nom breton de la ville dont est originaire la famille du Chef. Une ville entre terre et mer, un port de ligneurs avec la pointe du Raz toute proche mais aussi une culture maraichère et d'élevage. Véritable socle de l'identité culinaire de notre Chef Jérémy Guivarch, une cuisine de terroir avec des produits frais, de saison exclusivement, locaux (Nantes, Bretagne, Vendée, Maine-et-Loire...) vous est proposé au déjeuner et au dîner. Des menus sans cesse en évolution au gré de ses envies et de son imagination.

15 NANTES
Remi Henneuse
MANOIR DE PROCÉ
Parc de Procé - 44 Rue des Dervallières
02 51 86 47 23 / 06 43 94 02 87
www.manoirdeproce.fr

Bientôt 8 ans d'expérience pleines de belles rencontres, avec comme priorité de travailler des produits frais et locaux. Je pense comme beaucoup des professionnels des métiers de bouche aujourd'hui. Je m'inspire dans ma cuisine de tout ce que j'ai pu voir, sentir, entendre. J'affectionne particulièrement les épices grâce à un des grands chefs d'aujourd hui, Mr Roellinger.

16 NANTES
Guillaume Maccotta
LA MACCOTTE
7 Rue Saint-Denis
02 85 37 42 30 / 06 50 91 99 51
www.lamaccotte-restaurant-nantes.com

Installé dans le centre-ville de Nantes à deux pas de la Cathédrale dans le quartier historique, le restaurant Lamaccotte, c'est avant tout une histoire de partage. Dans un décor moderne, lumineux et chaleureux, venez découvrir notre menu inspiration travaillé à base de produits bio et locaux, que le chef source pour vous auprès de producteurs soucieux de leur environnement. Vous pourrez également vous régaler avec notre carte courte, à base de produits d'exceptions, en fonction de la saison. Au déjeuner, le temps presse mais pas le plaisir ! Un menu qui change toutes les semaines vous est proposé.

17 NANTES
Nhung Phung
RESTAURANT LE SONG
5 Rue Santeuil
06 18 44 28 26
www.restaurant-song.fr

Au-delà de la tradition familiale, c'est pour mieux revisiter le répertoire des saveurs en créant des alliances surprenantes, avec un esprit curieux ouvert aux nouvelles façons d'aborder la cuisine asiatique.

18 OUDON
Marie Le Calvez
LA VILLA SAINT GERMAIN
170 Rue Alphonse Fouschard
02 51 14 10 04 / 06 85 90 92 07
www.villa-st-germain.fr

Situé au pied de la Tour d'Oudon et près des bords de Loire, Marie et Sébastien vous accueillent dans un lieu cosy et intime. La cheffe, vous mijote une cuisine de saison rythmée par les épices douces et le mélange des saveurs. Côté salle, Sébastien, son mari réalise les cocktails (Ti-punch/Mojito/Caïpirinha) et s'applique à créer vos accords mets et vins d'ici et d'ailleurs.

NOS **CHEFS**
RESTAURATEURS

19 Saint-Julien-de-Concelles - *Mathieu Roux*

20 Saint-Luce-sur-Loire - *Sébastien Thébaud*

21 Vallet - *Olivier Klein*

22 Vertou - *Hugo Elleouet*

23 Vertou - *Fabien Geslot*

24 Vertou - *Jean-Camille Gobet*

19 SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

Mathieu Roux
RESTAURANT CLÉMENCE
91 Levée de la Divatte
06 12 54 33 37
www.restaurantclemence.com

Le chef Mathieu ROUX aux commandes du restaurant depuis Septembre 2019 vous propose une cuisine gastronomique et raffinée sur les bords de Loire.

20 SAINT-LUCE-SUR-LOIRE

Sébastien Thébaud
RESTAURANT VILLA BELLE RIVE
12 Prom. de Bellevue
02 40 25 42 36 / 06 99 84 54 48
www.villabellerive.fr

Tombé dedans quand il 'etait petit, Sébastien Thébaud a reçu en héritage l'amour du travail et des produits. Depuis Septembre 2011, il oeuvre en famille avec sa jeune équipe sur les bords de Loire, aux pieds du Pont de Bellevue. Ambiance chic et chaleureuse accordée à une cuisine en parfaite harmonie, avec un brin de folie, de passion et de douceur pour susciter votre bonheur !

21 VALLET

Olivier Klein
RESTAURANT A BON PORC
2 Route de Clisson
09 86 50 37 50 / 07 51 67 28 46
www.facebook.com/ABonPorc/

Après un apprentissage classique dans de bonnes maisons étoilées en France et à l'étranger, je me suis posé en plein centre de la capitale du muscadet, Vallet. Baptisé « A bon porc » ce restaurant propose une cuisine traditionnelle avec un grain de folie, des produits de saison et des découvertes qui nous inspirent. On fait simplement mais avec sérieux une cuisine qui nous ressemble. Généreuse et conviviale.

22 VERTOU

Hugo Elleouet
RESTAURANT LA CANTINE Ô MOINES
12 Quai Chaussee des Moines
02 40 34 21 33 / 06 66 35 10 25
www.lacantineomoines.com

Mon entrée dans la cuisine s'est fait par hasard lors d'un premier boulot d'été. Depuis je suis de plus en plus passionné et ai le goût d'apprendre. Je suis passionné par mon métier et la gastronomie mondiale.

23 VERTOU

Fabien Geslot
RESTAURANT L'ECLUSE
9 Quai Chaussee des Moines
02 40 34 40 70 / 07 67 24 37 74
www.eclusevertou.com

Après un périple de plusieurs années autour du monde, principalement en Asie et en Océanie, le second Fabien Geslot est de retour dans ce magnifique vignoble Nantais. Avec plusieurs expériences dans des restaurants renommés, il décide de poser ses valises dans ce petit lieux de tradition à Vertou au restaurant l'Ecluse. Profitez d'une vue panoramique sur le plan d'eau de la Sèvre dans une ambiance calme et détendue en savourant une cuisine traditionnelle.

24 VERTOU

Jean-Camille Gobet
UN HOMARD À LA FRÉMOIRE
1 Rue du Clos de la Fremoire
06 67 39 13 46
www.muscadet.fr

Jean-Camille Gobet est un chef passionné de Gastronomie qui c'est formé à l'instit Paul Bocuse en 2008. Actuellement chef gérant du « Homard à la Frémoire » de juin à septembre et consultant pour les restaurateurs.

NOS **PRODUCTEURS** ET **ARTISANS**

1 Ancenis - *Sylvie Jobbin*

2 Divatte sur Loire - *Sébastien Bénureau*

3 La Chapelle-sur-Erdre - *Patrick Lebossé*

1 ANCENIS

Sylvie Jobbin
DES EPICES À MA GUISE
27 Rue Saint-Michel
02 40 09 61 89
www.desepicesamaguise.com

Syvlie Jobbin séléctionne ses épices, ses cafés et ses thés avec beaucoup d'exigence. A Ancenis, c'est au coeur d'une ancienne mercerie que le voyage des sens au pays des épices commence...
"J'ai découvert, appris, semé, goûté, testé, préparé, cuisiné, les épices sous toutes leurs formes. J'ai fait de cette passion mon métier."

2 DIVATTE SUR LOIRE

Sébastien Bénureau
FERME DES COTEAUX DE LA DIVATTE
La Gualonniere - Barbechat
06 13 72 56 10
www. fermecoteauxdeladivattebenureau.fr

Les Coteaux de la Divatte est une exploitation familiale agricole et viticole qui existe depuis 6 générations et est transmise de père en fils avec tous les savoir-faire. Ils travaillent le vignoble et le lait de la production à la commercialisation, en passant par la transformation.
L'exploitation familiale est en deuxième année de conversion bio. Tous leurs animaux sorte minimum 10 mois sur 12 en fonction de la météo pour leur bien-être et avoir des produits de qualité tout le long de l'année.

3 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE

Pierrick Lebossé
FERME DE LA PANNETIÈRE
La Pannetière
02 40 40 61 97 / 06 62 39 66 78
www.terroirs44.org

150 ha, 60 vaches laitières et la suite, 4 associés + 3 salariés. Une ferme aux portes de la ville qui cherche à s'adapter aux changements environnementaux et humains. La Ferme de La Pannetière reste fidèle à ses principes de vente directe et de fonctionnement en collectif. Des engagements qui visent à proposer à tous des produits bio et locaux les plus authentiques possibles.

4 Loroux-Bottereau - *Antoine Letourneux*

4 LOROUX-BOTTEREAU

Antoine Letourneux
FERME DE LA GALAXIE
118 La Carrière
06 86 63 83 93

C'est au Loroux-Bottereau qu'est installée la ferme de la Galaxie. C'est sur cette ferme que la famille Letourneux élève des chèvres en agriculture biologique pour ensuite fabriquer du fromage de qualité et apprécié des consommateurs locaux.

CÔTÉ **RECETTES**

Des Recettes des Chefs ont été élaborées avec des légumes des maraîchers Nantais

Ravioles de cèpes, anguille fumée, thé de champignons, poudre de cèpes, micropousse de coriandre

Ingrédients :
Ravioles
- 4 cèpes de taille moyenne
- 100 g d'anguille fumée
- 1 échalotes
- 4 feuilles de pâtes à raviole
- sel et poivre
Thé de champignons
- 2 gros cèpes
- 100 g de girolles
- 1/2 échalotes
- 1/2 gousses d'ail
- huile d'olive

Préparer la farce de champignons; ciseler l'échalote et les cèpes, les colorer dans une sauteuse et les cuire 15 minutes.
Débarrasser et réserver au frais.
Couper l'anguille en morceau d'environ 1 cm.
Préparer le thé de champignons.Faire revenir l'échalote ciselée avec les cèpes et les girolles dans l'huile d'olive, bien colorer le tout, ajouter la gousse d'ail et déglacer avec 1,5 litre d'eau.
Faire cuire à petit bouillon pendant environ 2h30 à couvert.
Passer ensuite le thé et le réserver.
Déposer sur un planche la pâte à raviole y déposer au centre la farce de champignons ainsi qu'un petit morceau d'anguille fumée.
Refermer d'un bout à l'autre la pâte à raviole et coller avec un peu d'eau.
Les cuire 3 minutes dans une eau salée.
Déposer la raviole dans un contenant adéquat, verser le thé de champignons, y déposer quelques lamelles de cèpes crus et saupoudrer de poudre de cèpes séchés.

Sashimi de silure condiment ail noir

Ingrédients :
- 20 g de silure / pers. pour un amuse-bouche
- 500 g de sel
- 150 g de sucre
- écorces d'orange
- écorces de citron
- graines de fenouil
Aïoli
- ½ jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 50ml d'huile de pépin de raisin
- sel, poivre
- 2 gousses d'ail blanc
- 2 gousses d'ail noir
- graines de sésame
- un bouquet de coriandre

Pour le silure : Utiliser la ventrèche du silure (environ 20 grammes par personne pour un amuse-bouche) réaliser un mélange, gros sel, sucre blanc en poudre (pour 500g de sel, 150g de sucre), écorces d'orange, écorces de citron, graines de fenouil. Mélanger tous les ingrédients et recouvrir le morceau de silure puis le laisser au réfrigérateur, une heure.
Sortir le poisson le rincer deux fois à l'eau claire et mettre à mariner une heure dans de la sauce soja sucrée.
Pour l'aïoli : réaliser une mayonnaise et y incorporer deux gousses d'ail blanc rappées à la mandoline et deux gousses d'ail noir écrasées.
Dressage : tailler de fines tranches de silure, poser une jolie cuillère d'aïoli, vous pouvez rajouter quelques graines de sésame et un bouquet de coriandre.

Escabèche de maquereau et son tartare de légumes racines

Ingrédients :
- 500g de filets de maquereaux
- 1 botte de ciboulette
- 50g de perles de yuzu
- 100g de potimarron
- 100g de radis noir
- huile de noisette
- vinaigre de mangue
- piment d'Espelette
Préparation de salage
- 1kg de gros sel
- 100 g de sucre
Escabèche
- 500 g de filet de maquereaux
- 50g de sucre
- 125 eau
- 125 martini blanc
- 125 vinaigre blanc
- baie genièvre/ 5 baies
- laurier, thym, romarin, sel,
- 1 panais
- 2 carottes
- 1 betterave choggia

Mettre les filets de maquereaux dans la préparation de salage au frigo pendant 1 heure. Rincer à l'eau fraiche et éponger. Détailler en petits cubes de 2 mm et réserver au frais.
Tailler le potimarron et le radis noir en brunoise. Y ajouter de la ciboulette finement ciselée, quelques perles de yuzu, un filet d'huile de noisette, de vinaigre de mangue, une pincée de piment d'Espelette. Rectifier l'assaisonnement.

Pour l'escabèche, désarêter les filets de maquereaux et les conserver à plat dans une plaque. Réaliser une brunoise avec les légumes racines.
Porter à ébullition la marinade : sucre, eau, martini, vinaigre et aromates et verser la sur les filets de poisson avec les légumes racine. Filmer, laisser refroidir et conserver au frigo.

Courges confites au lait et miel

Ingrédients :
- potimarrons 2kg
- miel 200gr
- lait 1l
- beurre 50gr
- cannelle 3 pincées (facultatif)
- fond de veau ou volaille 1/2l

Mélanger le lait, le miel et la cannelle.
Bien laver, garder la peau et couper le potimarron en deux. Tailler des tranches de 3 cm, enlever les pépins.
Disposer les tranches dans un plat, verser le mélange dessus, parsemer le beurre en petits morceaux et cuire au four à 150°C pendant une heure.
Débarrasser les potimarrons. Ajouter le fond de veau au jus de cuisson des potimarrons et laisser réduire de moitié pour obtenir votre sauce qui accompagnera vos brochettes.

Brochette d'araignée de veau

Ingrédients :
- araignée de veau 500gr
- lardons 100gr
- champignons de Paris 200gr
- huile de colza

Emincer les champignons de Paris et les faire sauter à l'huile puis ajouter les lardons. Laisser cuire 5 minutes.
Avec l'araignée de veau, faire 4 brochettes. Chauffer une poêle, mettre l'huile et cuire les brochettes, saler, poivrer, et bien les colorer jusqu'à cuisson souhaitée.

Dressage :
Mettre quelques quartiers de potimarrons au fond de l'assiette, quelques champignons et lardons puis la brochette et saucer. Servir bien chaud.

Tiramisu d'automne

(Pour 12 verrines)
Ingrédients :
- 4 poires, 500 g de sucre
- 1 l d'eau
- 10 g poivre noir sauvage de Madagascar (Des épices à ma guise)

- 100 g de crème
- 90 g de chocolat
- 2 œufs entiers
- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 35 g de farine

- 240 g de fromages blanc
- 70 g de sucre et 30 g de jus de citron
- 240 g de crème fouettée

- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 40 g de poudre d'amande
- 20 g de farine T55
- 20 g de farine de blé noir

Eplucher les poires et les couper en cubes. Plonger les poires dans un sirop bouillant réalisé avec le sucre, 1 litre d'eau et le poivre noir. Cuire 20 à 25 minutes à feu très doux. Les poires doivent êtres cuites mais encore ferme.

Dans une casserole porter la crème à ébullition, puis verser sur le chocolat afin de réaliser une ganache. Chauffer à 60°C au bain marie, 2 œufs, 4 jaunes, le sucre puis au batteur muni d'un fouet monter l'ensemble .Incorporer l'appareil délicatement dans la ganache puis ajouter la farine. Etaler sur plaque avec papier cuisson Cuire à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

Mélanger au fouet le fromage blanc, le sucre et le jus de citron, ajouter délicatement la crème fouettée.

Mélanger à la feuille au batteur le sucre et le beurre, ajouter la poudre d'amande, la farine T55 et la farine de blé noir. Cuire au four à 160 °C environ 15 minutes.

NOS **PÂTISSIERS**

1 Clisson - *Jean-Philippe Bouvet*

2 Mauves-sur-Loire - *Guillaume Beloin*

1 CLISSON

Jean-Philippe Bouvet
LA BLANCHE HERMINE
7 Place du Minage
02 51 71 73 02 / 06 31 19 54 92
www.patisserie-lbh.com

Créée il y a quatre ans, La Blanche Hermine est une pâtisserie chocolaterie dirigée par Jean-Philippe BOUVET, Artisan passionné. Une pâtisserie fine ainsi qu'une large gamme de chocolats et de confiseries, mais également des crèmes glacées et sorbets plein fruits artisanales fabriquées sur place à Clisson.
Venez pousser la porte de cette boutique, Place du Minage à Clisson et pourquoi pas déguster une douceur sucrée en terrasse.

2 MAUVES-SUR-LOIRE

Guillaume Beloin
PÂTISSERIE BELOIN
14 rue de la mairie
02 40 25 50 35 / 06 26 79 85 44

100% maison, c'est la devise de la boulangerie BELOIN situé à Mauves sur Loire et également à Carquefou. On goûte aux spécialités pâtissières avec les entremets délicats, les flans pâtissiers, éclairs variés, macarons, chocolats et autres douceurs. Les pains spéciaux et artisanaux sont tous issus du fournil avec des farines « Nouvelle Agriculture », 100% locale et respectueux de la nature. On n'oublie pas les glaces et sorbets maison d'une fabrication artisanale. A Carquefou, la boutique c'est agrandie : fromagerie, fruits, légumes et cave ! Rebaptisé « Les Gourmandises de la Désirade ». Possibilité d'idées cadeaux, panier garnis avec des limonades artisanales, bières locales, vin régionaux, sablés. Venez Goûter !

NOS **VIGNERONS**

1 Château-Thébaud - *Jérémie Huchet*

2 Château-Thébaud - *Jean-Michel et Laurent Poiron*

3 Château-Thébaud - *Mickaël Salmon*

1 CHÂTEAU-THÉBAUD

Jérémie Huchet
DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE
La Chauvinière
07 88 94 24 53
www.jeremie-huchet-vigneron.fr

Vigneron du Muscadet Jérémie laisse s'exprimer les terroirs au travers du Melon de Bourgogne. Notre gamme est composée de Muscadets Bio et appellations communales.

2 CHÂTEAU-THÉBAUD

Jean-Michel Poiron
DOMAINE POIRON-DABIN
Chantegrolles
02 40 06 56 42
www.poiron-dabin.com

Notre domaine est situé sur le terroir de Château-Thébaud. Nous cultivons 68 hectares de vigne pour 15 cépages. Notre devise « Nous surprendre, pour mieux vous surprendre ! » C'est un domaine engagé dans l'agroécologie et la biodiversité, certifié Haute Valeur Environnementale. Nous prenons soin de notre belle nature. Nous cultivons une grande variété de cépages pour vous offrir des fines bulles, rosés, blancs secs et demi-secs ou rouges : Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon Fié Gris, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Côt Malbec et bien d'autres… Mais la fierté de notre domaine est de produire un vin Unique au Monde : le fameux vin des Ducs de Bretagne, le Berligou.

3 CHÂTEAU-THÉBAUD

Mickaël Salmon
DOMAINE SALMON
Les Landes Devin
02 40 06 53 66
www.domaine-salmon-muscadet.com

Nous oeuvrons mon père et moi sur notre Domaine familial, un vignoble où sont cultivés de belles parcelles de Melon de Bourgogne le cépage du Muscadet qui nous permettent de vous régaler avec de plaisantes et goûteuses cuvées.
Nous varions les plaisirs avec également plusieurs IGP Val de Loire. Mon père avait repris l'exploitation du Domaine à la suite de son grand-père, et je viens de m'installer il y a peu avec de beaux projets plein la tête.

NOS **VIGNERONS**

4 Clisson - ***Romain Hérault***

5 Drain - ***Cécile Toublanc***

6 Gorges - *Damien Rineau*

7 La Regrippière - *Jérôme Houssin*

8 Le Landreau - *Raphaël Luneau*

9 Le Pallet - *Vincent Loiret*

4 CLISSON

Romain Héraud
CHÂTEAU LE VALLON DES PERRIÈRES
64 Route de Saint-Crespin
06 82 35 12 75
www.vallon-des-perrieres.fr

Notre famille cultive la vigne depuis la Révolution à Clisson, sur les terroirs réputés de Granite et Gabbro. Notre cave est au beau milieu des vignes, sur le vallon des Perrières à Bournigal. Le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2018 et produit une large gamme de vin issu de différents cépages, Terroirs et vinification.

5 DRAIN

Cécile Toublanc
DOMAINE DES GALLOIRES
1, lieu dit "La Galloire" - Orée - d'Anjou
02 40 98 20 10
www.galloires.com

Depuis 7 générations, la famille Toublanc cultive terres et vignes sur les coteaux qui surplombent la Loire, offrant des points de vue remarquables. Le Domaine offre une gamme de vins très variée, allant du Crémant de Loire à l'Anjou, en passant par le Malvoisie et le Muscadet. "Allier tradition et modernité, c'est ce que nous nous efforçons de faire pour varier les plaisirs. Ainsi, des cuvées sans sulfites ajoutés ou issues de vieux cépages ou encore avec des temps de vinification plus longs enrichissent notre gamme depuis quelques années."

6 GORGES

Damien Rineau
LA TOUR GALLUS
1 La Maison Neuve
07 70 26 53 90
www.latourgallus.com

Depuis 9 générations, la Tour Gallus, ce vignoble de 17 hectares désormais en conversion bio, élabore des Muscadet authentiques.L'implantation du domaine sur un socle unique de Gabbro altéré, à la frontière de la terre et de l'océan, permet à Damien Rineau, membre fondateur du Cru Gorges, d'obtenir des vins de grande garde.

7 LA REGRIPPIÈRE

Jérôme Houssin
DOMAINE DES TILLEULS
18 Rue du Vignoble
02 40 33 60 04
www.domainedestilleuls.fr

Domaine familial depuis 1905, le Domaine des Tilleuls est situé en plein coeur des vignes près de Vallet ; sur quelques-uns des plus beaux coteaux du Pays Nantais.
Passionnés par notre terroir, nous élaborons des Muscadets, des Chardonnays et des Sauvignons élégants et raffinés. Engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, le Domaine des Tilleuls est certifié HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) depuis 2018.

8 LE LANDREAU

Raphaël Luneau
DOMAINE R DE LA GRANGE
1 La Grange
02 40 06 45 65
www.domaineraphaelluneau.fr

Au domaine, le vin c'est une histoire de famille depuis neuf générations. Après plusieurs années aux côtés de mon père Rémy, j'ai repris le domaine en 2010. Vigneron indépendant, je cultive mes vignes dans le respect de l'environnement de façon raisonnée. Mes vins reflètent ainsi la véritable saveur de la terre où ils sont nés.

9 LE PALLET

Vincent Loiret
CHÂTEAU DE LA PERRIÈRE
120 La Mare Merlet
02 40 80 43 24

Château La Perrière, domaine familiale sur 4 générations, est réparti sur 50 hectares proposant différents cépages : muscadet sur lie, gros plant, cabernet franc, sauvignon, pinot gris, merlot et gamay.

10 LE PALLET

Laurent Bouchaud
SCEA VIGNERONS DU PALLET
02 28 00 10 20
www.vigneronsdupallet.com

10 Vignerons du Pallet ,village natal de Pierre Abélard, comme lui, nous sortons aussi des sentiers battus. Dans un esprit d'ouverture et de confiance mutuelle, nous avons décidé d'élaborer ensemble notre appellation communale LE PALLET.

11 LE LOROUX BOTTEREAU

Christophe Vilain
DOMAINE DES TROIS CÔTEAUX
Lusignan
06 80 35 63 71

Le Domaine des Trois Coteaux a été crée en 1987. Les sols à texture grossière (fort proportion de sable, graviers, cailloux...) dominent sur le domaine, d'autant plus la roche mère est de nature siliceuse et la pente accentuées. Ce type de sol avec la confluence des marais de Goulaine et de la Vallée de la Loire fait partie des secteurs précoces du vignoble Muscadet. Tous les vins du domaine sont issus de vignes cultivées selon une démarche assurant une production de qualité dans le respect de l'environnement.

12 MONNIÈRES

François Ménard
DOMAINE MÉNARD-GABORIT
34 La Minière
06 24 31 64 44 / 06 38 68 08 50
www.domainemenardgaborit.com

Vigneron rime toujours avec passion ! Nos vignes sont notre patrimoine et nos cuvées l'aboutissement de mois de travail assidu. Cette "envie" est transmise depuis 8 générations et aujourd'hui François est très heureux de présenter ses nouvelles bouteilles, inspirées par ses voyages et dans l'air du temps. Notre conversion en agriculture biologique marque le début d'une nouvelle orientation encore plus proche de la nature et dans le respect de l'environnement pour toujours plus de plaisir à partager !

13 MONNIÈRES

Jean-Paul Sauvaget
GAEC TOPAZE
22 Rue de la Poste
06 08 34 37 46
www.monnieres.com

Nathalie et Jean-Paul, vignerons,vous accueillent dans le Bourg de Monnières à 20 minutes de Nantes. Vieilles vignes, vendange manuelle, pressurage doux, vinification à basse température, élevage de 8 mois minimum sur lies fines en cuve souterraine permettant d'élaborer des vins qui réjouiront vos papilles.
Nous sommes en conversion biologique. Nous vous proposons un séjour en chambres et tables d'hôtes chez le vigneron.

14 MOUZILLON

Guillaume Bouin
DOMAINE DE BEAUREPAIRE
5 La Haute Recivière
02 40 36 35 97 / 06 83 72 29 28
www.domaine-de-beaurepaire.com

Guillaume vous invite à découvrir son domaine (5mn du site d'Hellfest) pour déguster des Muscadets insolites : un Muscadet 2003 "Haut Clos de la Pierre" élevé pendant 12 ans dans sa cuve, un cru Mouzillon-Tillières "Cuvée Baptiste" issu de vignes de 1947 et des Muscadets Sèvre & Maine Sur lie fruités et vivifiants. Certifié "Haute Valeur Environnementale", passionné par son métier, il élabore d'autres cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Fié gris, Gamay, Merlot et Cabernet soit en vins tranquilles soit en bulles. Il saura vous commenter et conseiller ces vins en fin gourmet.

15 MOUZILLON

Béatrice et Dominique Hardy
DOMAINE DE LA GRANGE-HARDY
44 La Grange
02 40 33 93 60
www.dhardy.com

La propriété, domaine de la Grange Hardy est située à Mouzillon, au sud est de Nantes sur la route touristique du vignoble. La famille Hardy a su allier les méthodes modernes aux techniques traditionnelles. Ça se voit, ça se sent et ça se révèle en bouche... Que du bonheur !

NOS **VIGNERONS**

10 Le Pallet - *Laurent Bouchaud*

11 Le Loroux-Bottereau - *Christophe Vilain*

12 Monnières - *François Ménard*

13 Monnières - *Jean-Paul Sauvaget*

14 Mouzillon - *Guillaume Bouin*

15 Mouzillon - *Béatrice et Dominique Hardy*

NOS **VIGNERONS**

16 Saint-Fiacre-sur-Maine - *Aurore Günther-Chéreau*

17 Saint-Fiacre-sur-Maine - *Louise Chéreau*

18 Saint-Fiacre-sur-Maine - *Pierre-Henri Gadais*

19 Saint-Lumine-de-Clisson - *Maxime Cormerais*

20 Thouaré-sur-Loire - *Philippe Marchais*

21 Vertou - *Antoine Delaunay*

16 SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

Aurore Günther-Chéreau
CHÂTEAU DU COING
Le Coin
02 40 54 02 03
www.chereau-carre.fr

Le Château du Coing est situé au "coin", à la confluence de la Sèvre et de la Maine. Il est ainsi entouré de coteaux exposés sud avec un microclimat frais grâce aux deux rivières. Véronique & Aurore Günther Chéreau, mère & fille, gèrent aujourd'hui ce domaine prestigieux dont la première trace écrite remonte à 1536. Le château du Coing est renommé pour ses Muscadets de terroir, de garde et crus communaux (Gorges et Monnières St-Fiacre), répartis sur 75 hectares en Muscadet Sèvre et Maine.

17 SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

Louise Chéreau
CHÉREAU CARRÉ MUSCADET
Château Chasseloir
02 40 54 81 15
www.chereau-carre.fr

Situé au coeur du Muscadet Sèvre et Maine dans le village de Saint-Fiacre nos vignes se situent sur les coteaux des deux rivières qui portent le nom de notre appellation. Bernard et Louise Chéreau père et fille travaillent main dans la main pour mettre en lumière toute la richesse et la complexité des Melon de Bourgogne.

18 SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

Pierre-Henri Gadais
DOMAINE DE LA COMBE
2 bis Rue de la Combe
06 24 16 08 68
www.domaine-combe.com

Le domaine est une jeune exploitation créer en 2016, de 14,5ha, située à Saint-Fiacre sur Maine. Pierre-henri Gadais a lancé sa conversion vers l'agriculture biologique, respectueuse du terroir et de la faune sauvage pour un respect du vivant, être fidèle au cépage du Melon de bourgogne et obtenir l'expression originale d'un grand terroir du Muscadet. Les vins sont manipulés le moins possible afin de limiter l'utilisation de soufre et de préserver la qualité initiale que nous a donné la nature.

19 SAINT-LUMINE-DE-CLISSON

Maxime Cormerais
DOMAINE BRUNO CORMERAIS
41 La Chambaudière
02 40 03 84 85
www.domaine-bruno-cormerais.com

Le Domaine bruno Cormerais c'est avant tout une philosophie: la volonté d'une viticulture soignée et respectueuse, alliée à l'exploration de variantes viticoles. L'intention est de livrer des vins au meilleur de leur potentiel.

20 THOUARÉ-SUR-LOIRE

Philippe Marchais
VIGNOBLE MARCHAIS
La Blandinière - Route de Mauves sur Loire
02 40 03 79 89
www.vignoblemarchais.fr

28 ha de vignes étendues sur trois communes et une passion qui dure depuis plus de 70 ans. Philippe avec l'envie de diversifier ses terroirs, produit des vins blancs secs, des bulles, des rouges et des rosés. En agriculture raisonnée, il compte se tourner vers une culture biodynamique. C'est dans son chai à Thouaré-sur-Loire qu'il souhaite vous faire découvrir ses vins : à la cave ou lors d'une soirée au bar, d'un mariage dans la salle de réception, d'un séminaire d'entreprise ou bien en passant une nuit sur place… dans un tonneau !

21 VERTOU

Antoine Delaunay
DELAUNAY VIGNERONS
28 Rue de l'Herbray
02 40 80 07 07
www.domainedelabareille.com

Antoine Delaunay cultive 19 ha en agriculture biologique. Ses sols sont composés de granodiorites, d'orthogneiss et de micaschistes avec des roches friables et altérées permettant un enracinement profond. Après les vendanges, la fermentation se déroule en maîtrisant la température pour développer les arômes et l'expression du terroir. Le vin est élevé ensuite sur les lies de fermentation plusieurs mois pour donner des vins de pleine expression. Antoine vous propose des vins de Loire de toutes les couleurs et des grands Muscadets dont le cru Château-Thébaud.

Choux Chinois
10 €/Kg
CHOUX
RAVE
2,50 €/Kg
Salade
1€ 1 pièce
Choux Kale
4,90 €/Kg
Choux Romanesco
3,50 €/Kg

NOS **PARTENAIRES**

CONSIGNES POUR LES VISITEURS

Port du masque obligatoire pour tous vos déplacments sur le lieu des AGAPES

Respect de la distanciation physique

Utilisez du gel hydro-alcoolique à l'entrée des AGAPES

A. CRÉATIONS - 02 47 20 63 63 - © Photos : Fred Radideau, Patricia Bassen, Office de tourisme du Vignoble de Nantes
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Office de Tourisme du Vignoble de Nantes

02 40 54 02 95 / 02 40 36 35 87
5, allée du Chantre - 44190 CLISSON
www.lesmuscadetours.com