HORS-SÉRIE SPÉCIAL GASTRONOMIE 2023

Origine SOLOGNE

TERRITOIRE & ART DE VIVRE

RENAULT CAPTUR

prêt à partir[1]

portes ouvertes 12-16 oct[2]

200€ à partir de /mois[3]

LLD sur 37 mois, 1er loyer de 3 000€

3 ans de garantie, assistance 24/24 et entretien inclus pour 1€/mois[4]

existe en motorisations E-Tech full hybrid, mild hybrid, essence et GPL

modèle présenté : Renault captur techno tce 90 avec option à 238€/mois,[5] 1er loyer de 3 000€, pack sérénité Renault inclus pour 1€/mois.[4] (1) marque déposée. dans la limite des stocks disponibles. (2) ouverture exceptionnelle le 15/10/23 selon autorisation. (3) Renault captur evolution tce 90 hors options. (3)(5) locations longue durée, assurances facultatives, 37 mois/30 000 km max. sous réserve étude et acceptation diac agissant sous la marque commerciale mobilize financial services, au capital de 415 100 500€ - siège social : 14 av. du pavé neuf 93168 noisy-le-grand cedex - siren 702 002 221 rcs bobigny. restitution véhicule chez concessionnaire en fin de contrat + paiement frais remise en état standard et km sup. (4) pack sérénité Renault selon conditions contractuelles sur 37 mois/30 000 km (au 1er des 2 termes atteint) inclus dans loyer pour 1€/mois. le contrat de lld peut être souscrit sans contrat d'entretien. détail en points de vente et sur renault.fr. offres à particuliers non cumulables, valables dans le réseau Renault participant pour toute commande de Renault captur essence neuf **du 01 au 31/10/2023. consommations mixtes min/max (l/100 km)*: 5,0/7,9. émissions co_2 min/max (g/km)*: 105/139. *selon norme wltp.** © c. viollet

A
B
C 130 g CO_2/km
D
E
F
G

Renault recommande Castrol

renault.fr

pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

ouvert dimanche 15 octobre à découvrir chez vos concessionnaires :

Renault Bracieux
22 av de Cheverny
02 54 55 33 33

Renault Romorantin
164 av de Villefranche
02 54 95 49 49

Renault Vendôme
52 rte de Blois
02 54 89 13 80

Renault Orléans
539 rue du Faubourg Bannier
02 38 79 30 30

Édito

Passionnés de cuisine,

Bienvenue à notre rendez-vous gastronomique au cœur de la Sologne, une région riche en saveurs et traditions culinaires. Nos chefs locaux, confrontés à des défis tels que la crise économique et la montée de la malbouffe, s'efforcent de promouvoir le développement durable et la qualité des ingrédients.

Dans ce numéro, nous mettrons en lumière deux piliers de la gastronomie française, le vin et le fromage, qui incarnent notre terroir et notre savoir-faire exceptionnel. Il est essentiel de soutenir nos commerçants locaux, en particulier nos bouchers et charcutiers, qui préservent nos traditions culinaires.

Engageons-nous à perpétuer ces précieuses traditions et à faire de notre région une terre de délices culinaires, un patrimoine vivant et une source d'inspiration pour les générations futures.

Bonne dégustation à tous, et que vive la gastronomie !

Caviar de Sologne

L'esprit de la fête, l'authenticité de la Sologne

Sur les terres de Sologne, à Saint Viâtre, notre domaine vit au rythme des saisons, de la vie des esturgeons et témoigne de notre expérience et savoir-faire dans la production d'un caviar d'exception.

Pisciculture Hennequart

Le Grand Cernéant - 41210 Saint-Viâtre

02 54 83 64 27 - pisciculture@hennequart.fr - www.caviardesologne.fr

Dossier
Ces chefs français qui placent la **gastronomie** au cœur du développement durable

Talent d'ici
La boucherie dans la culture française

Saveur Chef

Un lieu, une histoire
Noël à Chambort

Shopping

06 10 20 22 28 32 40 42 44

Sorties gustatives

Recettes

Cavistes

Intérieur
Comment choisir les chaises de votre salle à manger ?

#HS - sommaire

www.originesologne.fr

La Guitoune des Solognots : fraîcheur locale 24/7 à Chaon

À Chaon, depuis le printemps 2023, deux couples d'agriculteurs ont collaboré pour mettre en place la Guitoune des Solognots, un distributeur automatique de produits locaux et bios. Les agriculteurs proposent une variété de produits, y compris des œufs, de la farine, des lentilles, des gâteaux, des légumes de saison et même de la viande de bœuf Angus. L'objectif est de fournir des produits frais, locaux et de qualité directement aux consommateurs, tout en contribuant à la revitalisation du centre de Chaon. La Guitoune des Solognots est une initiative soutenue par la municipalité et vise à offrir une expérience gustative unique aux habitants de Chaon et aux visiteurs, tout en promouvant l'agriculture locale et l'alimentation durable. Des projets futurs incluent l'ajout de produits transformés, tels que des soupes en hiver.

© DR

Magali Frizot distingue sa pâtisserie à Nouan-le-Fuzelier

Lors du concours de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Loir-et-Cher (CMA 41), le talent de Magali Frizot, chef pâtissier de la Maison Magali Frizot à Nouan-le-Fuzelier, s'est illustré. Magali Frizot a remporté deux catégories prestigieuses, confirmant ainsi son expertise dans l'univers de la pâtisserie. Dans la catégorie du croissant, Magali Frizot s'est classée en tête, surpassant ses concurrents Jean-François Gratecap, de Selommes, et Isaline Corbeau, de La Pause gourmande à Romorantin-Lanthenay. Cette victoire démontre son engagement envers la qualité et l'excellence dans l'art de la pâtisserie

Le Centre-Val de Loire, élu hôte de prestige pour la cérémonie du Guide Michelin en 2024

Michelin a choisi la région Centre-Val de Loire pour accueillir sa cérémonie de remise des étoiles en 2024. Après Cognac et Strasbourg, Tours sera le lieu de l'événement, le 18 mars prochain.

La région, connue pour sa riche histoire culturelle et son hospitalité, démontre ainsi son engagement en faveur de la gastronomie.
Des chefs étoilés, des professionnels de la restauration, des étudiants, et des médias sont attendus pour découvrir les nouvelles étoiles, étoiles vertes et prix spéciaux du Guide Michelin. Un événement qui célèbre la gastronomie française et l'excellence culinaire.

MICHELIN 2024 FRANCE | RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE · Tours · TOURS · TERRITOIRE HÔTE

Un distributeur de pâtisseries répond aux envies gourmandes jour et nuit

© Jason Helin et Bastien Bothereau

Un distributeur de pâtisseries ouvert 7 jours sur 7, 24 heures sur 24 ?

Pour tous les amateurs de sucreries, c'est un rêve devenu réalité grâce à l'initiative de Jason Helin et Bastien Bothereau.

Jason, en charge de la gestion de la boutique et du personnel, explique :
"*J'aime l'idée que les clients puissent regarder les gâteaux sans se sentir obligés d'acheter. C'est un peu notre vitrine.*"

C'est un concept qui permet aux passants de s'extasier devant les créations sucrées, de jour comme de nuit, sans aucune pression d'achat.
Une sélection de leurs délices est disponible dans un distributeur automatique accolé à la boutique, régulièrement approvisionné.
Ce distributeur, unique en son genre dans la région Centre-Val de Loire, a déjà enregistré des retraits de pâtisseries à 4 heures du matin, révélant la fascination que suscitent leurs créations à toute heure du jour et de la nuit.

Les marchés aux truffes en Provence et Périgord : un festin pour les sens

La truffe, surnommée le diamant noir, est un joyau culinaire qui séduit les palais les plus raffinés avec son parfum intense et son arôme subtil. Adorée des plus grands chefs français, la truffe est célébrée lors des marchés aux truffes qui se tiennent en Provence et en Périgord, de mi-novembre 2023 à fin mars 2024. Ces marchés offrent une opportunité unique de découvrir et d'apprécier ce trésor comestible dans toute sa splendeur.

© DR

Explorez l'art culinaire local avec les ateliers culinaires de Stéphane Bureau à Controis-en-Sologne (41)

Le chef Stéphane Bureau vous invite à un voyage culinaire unique avec ses nouveaux ateliers culinaires. Plongez dans l'univers de la gastronomie locale tout en vous amusant dans une ambiance conviviale.
Après le marché, place à la cuisine ! Stéphane Bureau vous guidera dans la préparation de délicieuses recettes gastronomiques. Vous pourrez mettre la main à la pâte, en apprendre davantage sur les techniques de cuisine, et bien sûr, déguster les fruits de votre travail lors d'un repas convivial.
Chaque mois, un thème culinaire différent est exploré, vous offrant une variété de saveurs et de plats à découvrir.
Les ateliers culinaires sont conçus pour les groupes, avec une capacité maximale de 20 participants. C'est l'occasion idéale de partager un moment agréable avec des amis, de la famille ou des collègues.

© DR

Entrepotes, le bonheur du partage !

par François Garnier

Nouvelle équipe, nouvelle offre, nouveau style, l'Entrepotes enchante plus que jamais Aubigny-sur-Nère par l'atmosphère magique qui y règne, alliée à une cuisine délicieusement vive et enjouée.

© Entrepotes

L'accueil joyeux, attentionné et chaleureux, le décor original et la cuisine virevoltante de l'Entrepotes lui ont permis de conquérir et de fidéliser une clientèle à son image, qui s'y sent merveilleusement bien. Aubigny-sur-Nère se situe à distance presque égale de Bourges, Briare, Gien, Romorantin-Lanthenay, Sancerre, Sully-sur-Loire et Vierzon.

L'Entrepotes est ainsi très facile d'accès de toutes ces cités, comme d'une myriade de villages solognots et berrichons. Cet automne, les générations étant vouées par nature à se renouveler, l'Entrepotes a refondu son équipe pour se placer résolument sous le signe de la jeunesse et de l'avenir. Son atmosphère gaie et amicale, son ambiance d'échange et de partage, sa cuisine vive et superbement maîtrisée s'en trouvent encore tonifiées.

Les cocktails et leurs planches d'accompagnement, nés avec l'été et qui rencontrent un formidable succès, bénéficient désormais tous les mardi, mercredi, et jeudi, de 18 h 30 à 19 h 30 d'une étincelante "happy hour". Les vins du cru sont eux aussi plus que jamais mis en exergue. Le menetou-salon, avec une étonnante cuvée en rouge vinifiée selon le protocole des grands bourgogne, surprend au-delà de tout ce qu'il est possible d'imaginer. Le sancerre s'impose en classique des classiques tant en blanc qu'en rouge. En troisième sommet, un fascinant pouilly fumé servi à la table de la cour d'Angleterre vous est proposé à l'Entrepotes à un tarif d'une douceur presque incroyable, à l'instar de tout ce que vous pouvez déguster dans cette pétillante maison aussi atypique qu'attachante. Où le bonheur d'être ensemble l'emporte sur toute autre préoccupation, pour que vous y passiez de magnifiques moments de plaisir et de chaleur humaine qui éveillent bien vite en vous le désir de lui devenir fidèle pour toujours !

© Entrepotes

© Entrepotes

entre potes

Restaurant
Bar à Cocktails

Les deux légendes de l'Entrepotes

Deux préparations de l'Entrepotes sont devenues de véritables mythes pour les habitués de l'endroit. La première, la côte de bœuf, issue d'un élevage du nord de l'Allier, célèbre le savoir-faire de tous ceux qui transforment avec maestria cette superbe viande jusqu'aux assiettes de la maison. La seconde, le fish and chips, un savoureux filet de cabillaud de l'Atlantique Nord accompagné de frites à l'unisson, rend hommage aux seigneurs écossais venus ici il y a six cents ans soutenir le roi de France face à leur ennemi commun, l'Anglais bien sûr.
Certains clients parcourent plus de 50 kilomètres pour se délecter de ces deux joyaux, en prenant le soin de les réserver en même temps que leur table pour être certains qu'ils seront bien là à leur arrivée !

1 rue des Dames
18700 Aubigny-sur-Nère

02 48 58 86 30
06 07 86 54 00
contact@entrepotes-restaurant.fr

Mardi à samedi
12h – 14h30 / 19h – 22h30
Fermé Dimanche et Lundi

entrepotes-restaurant.fr

Ces chefs français qui placent la gastronomie au cœur du développement durable

La gastronomie française est en constante évolution, et de plus en plus de chefs et cheffes se tournent vers des pratiques responsables pour mettre en avant des valeurs d'éco-responsabilité, d'authenticité et d'innovation. Respect de la saisonnalité, soutien aux petits producteurs locaux, recyclage des déchets et promotion des circuits courts sont devenus des piliers de cette nouvelle approche culinaire.

Fumiko et Anthony Maubert : naviguer le terroir le long de la Loire

© Fumiko et Anthony Maubert

Le duo culinaire composé de Fumiko et Anthony Maubert incarne la fusion harmonieuse de deux cultures gastronomiques.

D'un côté, Fumiko, une cheffe pâtissière japonaise, apporte une touche d'innovation et de créativité à la cuisine.
De l'autre côté, Anthony, imprégné de la tradition française des métiers de bouche, met en avant son amour pour les produits de la ferme et les cuissons au feu de bois. Ensemble, ils dirigent le restaurant Assa, situé au bord de la Loire, à Blois.

Leur cuisine est ancrée dans le terroir, et chaque jour le couple revisite les produits locaux issus de leur région. Ils s'approvisionnent principalement dans un rayon de 20 minutes autour de leur établissement, soutenant ainsi les petits producteurs locaux. Leur menu met en valeur des ingrédients tels que les cochons élevés dans une ferme du Loir-et-Cher, les oies des vignes de Bourgueil, et les choux provenant des maraîchages de Fresnes.

Cependant, ils incorporent également des condiments japonais pour une touche d'originalité, comme les éclats de sobacha (infusion de sarrasin) qui rehaussent la saveur d'une pomme fumée au sarment de vigne.

En somme, Fumiko et Anthony Maubert incarnent parfaitement la vision d'une gastronomie responsable qui allie respect du terroir, engagement local et une touche d'audace. Leur restaurant est un exemple inspirant de l'avenir prometteur de la cuisine française, alliant tradition et innovation pour le plus grand plaisir des gourmets.

Assa
189 quai Ulysse Besnard
41000 Blois

© Assa

Le locavorisme en France : quand les chefs mêlent terroir et durabilité

La tendance du locavorisme est de plus en plus présente en France, avec une préférence pour la consommation de produits locaux, la valorisation du terroir, l'adoption de circuits courts, l'encouragement de l'agriculture raisonnée et le respect du cycle des saisons.

Dans ce pays au riche héritage gastronomique, de nombreux chefs français adoptent cette recette pour concocter des plats à la fois délicieux, sains, et durables. Voici une sélection gourmande, élaborée à travers les magnifiques régions de France.

Christophe Hay : l'art de la cuisine végétale

© Christophe Hay

Christophe Hay est un chef passionné par la cuisine végétale et les légumes anciens. Ce chef, qui détient deux étoiles Michelin, avait l'habitude de faire découvrir ces délices à La Maison d'à Côté, son restaurant situé dans la région du Val de Loire, à proximité du château de Chambord.
Désormais, Christophe Hay officie à Blois, au sein de son propre restaurant, qui porte son nom. Cette nouvelle table gastronomique a déjà été récompensée de deux étoiles Michelin et d'une étoile verte, mettant en avant son engagement en faveur de la durabilité.

Le restaurant de Christophe Hay est particulièrement spécial, car il puise dans les trésors d'un potager d'un hectare cultivé en permaculture. Cela signifie que les légumes et les ingrédients utilisés sont cultivés avec soin et respect de l'environnement. Du jardin à l'assiette, il n'y a que quelques kilomètres, ce qui garantit une fraîcheur exceptionnelle. Le talent du chef ajoute une touche de magie à cette expérience culinaire unique.

En somme, les chefs français tels que Christophe Hay incarnent la fusion parfaite du terroir et de la durabilité, tout en créant une cuisine qui ravit les papilles et fait du bien à la planète.

Ces chefs nous rappellent que manger local, c'est non seulement délicieux, mais aussi une démarche positive pour notre environnement.

Une visite à leur restaurant est une véritable aventure gastronomique à ne pas manquer.

Fleur de Loire
26 quai Villebois Mareuil
41000 Blois

© Fleur de Loire

Stéphane Bureau : l'art de la créativité en cuisine

© Stéphane Bureau

La Botte d'Asperge, un restaurant gastronomique qui met l'accent sur les produits locaux et de saison. Dans une ambiance sobre et chaleureuse, vous serez enchanté par une cuisine inventive et raffinée.

Maud et Stéphane Bureau, les propriétaires, ont acquis leur renommée grâce à leurs expériences précédentes. Stéphane Bureau, originaire de Blois, a forgé son talent au Relais de Bracieux sous la tutelle de Bernard Robin, puis au Choiseul à Amboise.

C'est au château de Divonne-les-Bains (Ain) qu'il a rencontré sa future femme, qui occupait le poste d'assistante gouvernante alors qu'il était chef de partie. Après avoir travaillé pour d'autres établissements, ils ont décidé de voler de leurs propres ailes.

La capacité du restaurant, offrant une trentaine de couverts, leur a permis de se lancer avec succès. Ils mettent un point d'honneur à privilégier les circuits courts pour leur approvisionnement. Ainsi, l'agneau provient de Crouy, l'esturgeon de la pisciculture de La Gaucherie, les poireaux de Contres, le miel de Cour-Cheverny et même le caviar de Sologne.

La mise en avant des producteurs locaux est essentielle pour eux, et ils ont même créé leur propre cuvée en collaboration avec un vigneron de Thésée. Environ 80 % de leur sélection de vins est locale.

De plus, ils récupèrent la drêche de la brasserie de Cour-Cheverny pour en faire de savoureux sablés salés, illustrant ainsi leur passion pour sublimer des produits destinés à être jetés.

Au restaurant La Botte d'Asperge, la passion pour la cuisine locale et de saison se traduit par une expérience gastronomique unique qui met en avant le terroir de la région.

La Botte d'Asperge
52 rue Pierre-Henri Mauger
41700 Le Controis-en-Sologne

© La Botte d'Asperge

La gastronomie française est-elle menacée ?

La renommée de la gastronomie française est-elle en danger ? Les organismes de santé s'inquiètent de l'évolution des préférences alimentaires des Français, qui semblent de plus en plus attirés par la commodité des fast-foods, au détriment de la cuisine traditionnelle française. Cette tendance soulève des préoccupations quant à la pérennité de la riche tradition culinaire française, en particulier dans notre région qui abrite plusieurs restaurants étoilés renommés.

© DR

Dans notre région, des établissements prestigieux tels que Le Grand Hôtel du Lion d'or à Romorantin-Lanthenay, Le Restaurant Ezia à Montlivault ont mérité des étoiles Michelin pour leur excellence gastronomique.

Des restaurants étoilés ou non représentent le sommet de la cuisine française, se distinguant par leur créativité, leur art culinaire et leur engagement envers les traditions locales. Ils sont de véritables gardiens de l'héritage culinaire, perpétuant des recettes traditionnelles tout en intégrant des influences modernes et créatives.

Néanmoins, en dépit de ces délices gastronomiques, les français semblent de plus en plus attirés par la commodité et la vitesse des fast-foods. L'essor des chaînes de restauration rapide s'accompagne souvent de l'association à des repas riches en matières grasses et dépourvus de valeurs nutritionnelles, ce qui exerce un impact préjudiciable sur la santé de la population. La Région Centre-Val de Loire s'inquiète de cette tendance, craignant pour la santé de ses citoyens. Elle encourage les Français à réfléchir à leurs choix alimentaires et à privilégier une alimentation équilibrée, mettant en lumière les attraits de la cuisine traditionnelle française, qui met en valeur des ingrédients de qualité et des techniques culinaires raffinées. Elle rappelle également que la gastronomie française est un élément clé de l'identité nationale et un patrimoine culturel à préserver.

En conclusion, bien que la région Centre-Val de Loire aie la chance de compter parmi leurs trésors de la gastronomie des restaurants étoilés de renommée internationale, la tendance à favoriser les fast-foods suscite des inquiétudes quant à la pérennité de la cuisine traditionnelle française.

© DR

L'adaptation des chefs aux intolérances alimentaires : une nouvelle donne dans la restauration

Les restaurants sont de plus en plus confrontés à des clients ayant des exigences alimentaires spécifiques, ce qui oblige les chefs à ajuster leurs menus pour répondre à ces demandes. Cette évolution de la gastronomie pose des défis passionnants pour les professionnels de la cuisine.

Il fut un temps où les personnes souffrant d'allergies alimentaires devaient se munir d'une ordonnance médicale pour s'assurer que leurs besoins alimentaires spécifiques étaient respectés au restaurant. Une simple erreur en cuisine pouvait avoir des conséquences graves pour la santé de ces clients.
Cependant, la situation a évolué et, de nos jours, de nombreux clients qui se disent intolérants au gluten ou allergiques à certaines substances semblent être plus flexibles qu'auparavant. Pour certains restaurateurs, cela pose des défis inattendus.

L'adaptation aux besoins alimentaires spécifiques est donc un défi pour les chefs, qui doivent non seulement veiller à la sécurité alimentaire, mais aussi à la satisfaction de leurs clients. La diversité des intolérances et des régimes alimentaires rend la tâche d'autant plus complexe, mais de nombreux chefs relèvent ce défi avec créativité, proposant des alternatives délicieuses et inventives pour satisfaire une clientèle de plus en plus diversifiée.

La crise économique et son impact sur l'alimentation : une menace pour la santé des Français

© DR

La crise économique qui a secoué le monde ces dernières années a eu un impact considérable sur les habitudes alimentaires des Français. De plus en plus de personnes se tournent vers la restauration rapide, en quête de repas abordables, au détriment de la gastronomie traditionnelle. Cette tendance, si économiquement compréhensible, soulève cependant des inquiétudes quant à ses effets sur la santé des consommateurs.

Économies en temps de crise : le choix de la restauration rapide

Lorsque les temps sont difficiles sur le plan économique, la prudence budgétaire devient une priorité pour de nombreuses familles. La restauration rapide apparaît comme une solution pratique et abordable pour se nourrir, en évitant les dépenses liées à un repas au restaurant gastronomique. Cette tendance inquiète les experts de la santé, car elle comporte des risques majeurs pour la nutrition des Français.

L'inspection générale des finances s'inquiète de l'impact sur la santé

Face à cette évolution des habitudes alimentaires, l'inspection générale des finances a récemment lancé une enquête pour évaluer les conséquences de cette tendance sur la santé publique. Les résultats de cette enquête mettent en lumière un certain nombre de problèmes préoccupants liés à la consommation accrue de repas rapides.

Le gouvernement français prend des mesures pour promouvoir la restauration traditionnelle

Le gouvernement français a pris conscience des risques posés par la montée en puissance de la restauration rapide. Dans une tentative de rééquilibrer les habitudes alimentaires de la population, une politique de soutien à la restauration traditionnelle française a été mise en place. Les restaurants gastronomiques qui ont des coûts élevés d'exploitation peuvent désormais bénéficier d'un soutien financier du gouvernement. Cette initiative, lancée en 2008, vise à préserver le patrimoine culinaire de la France.

Les conséquences des nouvelles habitudes de consommation sur la santé

Les habitudes alimentaires évoluent, et la restauration rapide a un impact significatif sur la santé des Français. Les repas pris dans ces établissements se caractérisent souvent par une consommation excessive et rapide, sans réelle attention portée à la qualité des aliments.

Les résultats des enquêtes menées en France mettent en évidence plusieurs problèmes de santé :

Excès de graisses saturées et de sucre

Les repas rapides sont souvent riches en graisses saturées et en sucres, ce qui peut contribuer à des problèmes de santé tels que l'obésité, les maladies cardiaques et le diabète.

Faible consommation de produits laitiers

Les repas pris dans les restaurants rapides ont tendance à manquer de produits laitiers essentiels à la santé des os et à la croissance.

Prédominance d'aliments transformés

Les enfants qui consomment de la restauration rapide ont tendance à ingérer une grande quantité d'aliments transformés, qui sont souvent riches en additifs et en substances peu nutritives.

Boissons sucrées

Les repas rapides s'accompagnent fréquemment de boissons gazeuses riches en sucre, contribuant à l'augmentation des problèmes de santé tels que l'obésité et les caries dentaires.

Conclusion : la santé des Français en danger

En somme, la crise économique a entraîné un changement significatif dans les habitudes alimentaires des Français. Si la restauration rapide peut être une solution économique à court terme, elle comporte des risques graves pour la santé à long terme.

Outre la disparition progressive de la cuisine gastronomique française, on assiste à une augmentation du nombre de personnes exposées à des problèmes de santé liés à une alimentation de mauvaise qualité. Il est impératif de sensibiliser le public aux enjeux nutritionnels et de promouvoir une alimentation équilibrée, préservant ainsi la richesse du patrimoine culinaire français tout en garantissant la santé de la population.

LE DÉPANNEUR

Au Dépanneur à Souvigny en Sologne, Priscilla vous accueille, toujours avec le sourire, dans son épicerie de village pas comme les autres !

Vous y trouverez bien sûr les classiques alimentation sucrée, salée, fruits et légumes, vins, bières et spiritueux, un rayon congélation, un rayon presse complet.

Les plus : de la biscuiterie locale, les viandes des éleveurs de la Charantonne, des cadeaux et des souvenirs.
Au printemps, des plantes et des fleurs du Val de Loire pour vos jardins et vos intérieurs. Il existe aussi un service Primagaz, dépôt de pressing et Pick-up pour retirer et envoyer vos colis sur place.

Des livraisons à domicile sur la commune sont possibles sur simple demande auprès de Priscilla

LE DÉPANNEUR
12 Rue du Gâtinais - 41600 Souvigny-en-Sologne
02 54 88 50 26

Ballotine de faisan aux champignons et foie gras, cranberries et pommes rôties au galabé

LE BEAUHARNAIS Sherri et Nicola

Pour 4 personnes :

À préparer la veille :

- 1 faisan d'environ 800 g complètement désossé à plat
- 200 g de champignons de Paris bruns
- 80 g de foie gras cru
- 120 g de cranberries déshydratées
- 10 g de miel de Sologne
- 60 g d'eau
- 2 pommes golden
- 30 g (ou plus, selon les goûts) de galabé
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Compotée de cranberries

- Mettre à frémir l'eau, le miel et les cranberries à feu doux.
- Laisser l'eau s'évaporer en remuant de temps en temps pour éviter que cela n'accroche.
- Quand le mélange est à peu près sec, passer au blender.
- Réserver au frais.

Pommes rôties

- Préchauffer le four à 180°C
- Peler les pommes et les couper en huit. Les placer à plat dans un plat allant au four.
- Arroser d'un mince filet d'huile d'olive avec un peu d'eau et râper le galabé dessus.
- Passer au four une quinzaine de minutes. Retourner à mi cuisson en arrosant de jus de cuisson.
- Réserver au frais.

© Le Beauharnais

© Le Beauharnais

Nicola Boniface est aux fourneaux du restaurant Le Beauharnais depuis plus d'un an. Sa principale motivation est d'initier les convives à un voyage culinaire multiculturel local dans le respect des produit de la Sologne et de saison.

Ballottine de faisan

- Commencer par hacher grossièrement les champignons.
- Les cuire à la poêle sans matière grasse, en assaisonnant avec un peu de sel sur feu moyen. Remuer constamment jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. La duxelle de champignons doit être bien sèche. Laisser refroidir.
- Poursuivre en plaçant bien à plat le faisan désossé sur du film à cuisson de deux fois sa taille en largeur, les filets doivent se trouver en face de vous, en haut et en bas.
- Étaler de chaque côté la duxelle de champignons
- Placer au milieu et sur toute la longueur le foie gras. L'assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- Rouler le faisan en s'aidant du film de façon à former un escargot.
- Bien serrer en allant jusqu'au bout du film. Saisir les extrémités du film et continuer à rouler en serrant.
- Répéter cette opération trois fois en utilisant à chaque fois un nouveau film pour que la ballottine soit bien hermétique et sans air. On peut mettre ici la ballottine sous vide.
- Terminer par porter une casserole d'eau à ébullition puis maintenir l'eau à 90°C.
- Y plonger la ballottine et la maintenir complètement l'immergée pendant 1h15.
- Réserver au frais pendant une nuit.

Dressage

- Portionner la ballotine en quatre parts.
- Placer trois quartiers de pommes dans une assiette.
- Mettre une quenelle de compotée juste en dessous et placer un dernier quartier en travers.
- Celui ci servira de « support » pour la rondelle de faisan. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel.

Le Beauharnais - 18 Rue Napoléon III - 41210 La Ferté-Beauharnais - 02 54 83 64 36

Le restaurant OLIVIER

Le restaurant OLIVIER, tout se résume en trois mots : originalité, qualité et convivialité tout simplement.

Au menu du restaurant à la tête de cerf pour emblème, il y en a pour tous les goûts, des amateurs de burgers costauds aux gourmets en quête de spécialités qu'on ne trouve pas ailleurs : le risotto à l'huile de truffe et saint Jacques et le tiramisù aux pommes et caramel beurre salé en sont de très bons exemples. Tout est fait maison, les portions sont copieuses et les vins sélectionnés avec soin par le restaurateur passionné de cuisine et surtout de partage.

Ouvert du mardi au samedi midi et soir.

Le + : possibilité de privatiser tout ou une partie du lieu de vos événements importants.

LE RESTAURANT OLIVIER
37 rue Général Leclerc
45240 La Ferté-Saint-Aubin
02 38 47 54 51

Boucherie Sologne Frais

UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE ET AU PARTAGE...

Au sein des vitrines de cet espace aux allures d'anciennes halles : **viande de races** (Blonde d'Aquitaine, Limousine), **viande maturée** (Angus, Hereford, Galice, Wagyu), **charcuterie locale**, produits du monde (Grèce, Italie, Espagne), plus de 150 variétés de **fromage, planches apéritives** généreuses à partager, **foie gras** durant l'année ou encore **volailles festives et gibiers frais.**

"Vous trouverez chez nous une équipe de professionnels, attentive et amoureuse de leur métier"

Samuel Fourre, directeur de l'établissement.

BOUCHERIE SOLOGNE FRAIS
64 rue André Boulle
41000 Blois
02 54 55 30 60

boucherie_solognefrais
Boucherie Sologne Frais

Éveillez vos papilles aux fromages locaux pendant les fêtes

Les festivités approchent, et qui dit fêtes dit souvent délices gastronomiques. Alors, n'oubliez pas de mettre en vedette les délices fromagers locaux sur votre plateau de fromage cette saison. Voici quelques suggestions qui vous feront saliver.

© DR

Au cœur de la vallée du Loir, plus précisément à Montoire-sur-le-Loir, le fromage Le Petit Trôo est une star locale. Produit par la Laiterie de Montoire, ce fromage au lait de vache pasteurisé est largement apprécié.
Cependant, connaissez-vous son cousin, le Neuville ? Également à base de lait de vache pasteurisé, ce fromage à pâte molle vous propose un choix de saveurs, notamment aux herbes (reconnaissable à sa belle couleur verte), au poivre, ou affiné dans la cendre de bois.

Pour les fêtes, et afin de composer un plateau de fromages spectaculaire, le Neuville sera un atout de choix. Vous n'avez qu'à choisir votre préférence parmi ces délicieuses variations, voire opter pour les trois !

La diversité des fromages locaux offre une opportunité de satisfaire une variété de goûts lors de vos célébrations. Que vous soyez adepte de fromages frais et épicés ou que vous préfériez les fromages à pâte molle et crémeuse, les options ne manquent pas.

Parmi les incontournables, le Valençay se distingue par sa forme pyramidale caractéristique. Il est apprécié pour sa texture onctueuse qui ravira les amateurs de fromages. De même, le Selles-sur-Cher, un fromage de chèvre, propose une saveur subtile et une texture crémeuse, idéale à déguster avec des fruits frais ou des noix.

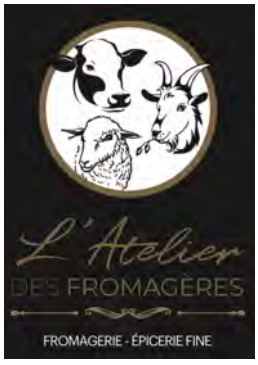
Pour une expérience gustative unique, le Trèfle du Perche, reconnaissable à sa forme de trèfle, saura vous surprendre. Les fromages de chèvre comme le Sainte-Maure-de-Touraine, en forme de bûche, sont de véritables joyaux pour les amateurs de fromage crémeux au goût délicat.

En provenance de la vallée du Loir, le Petit Trôo au poivre, produit par la Laiterie de Montoire, est un fromage qui fait sensation. Il est temps de le découvrir et de l'apprécier à sa juste valeur. De plus, pour les amateurs de fromages plus légers, le Mini-Perche blanc est une option à ne pas négliger, avec sa texture crémeuse et sa saveur subtile.

Durant cette saison des fêtes, misez sur l'authenticité et la saveur en incorporant ces fromages locaux à votre plateau. Qu'ils soient doux ou relevés, en pâte molle ou à croûte plus ferme, ces fromages apporteront une touche de raffinement à vos célébrations. Alors, faites honneur aux délices fromagers locaux et régalez-vous avec ces trésors régionaux.

Bon appétit !

L'Atelier des Fromagères



Une boutique qui donne l'eau à la bouche, dans laquelle on vous propose une large sélection de fromages locaux ou d'ailleurs, mais aussi de très savoureuses charcuteries italiennes, espagnoles ou corses ; divers tartinables pour l'apéritif, des vins, ou encore huiles, vinaigres, moutardes, confitures...

Vous pouvez aussi commander et sélectionner pour le plaisir d'offrir à vos proches, vos coffrets cadeaux, ou tout simplement commander 24/48 heures à l'avance vos planches Apéro & Dinatoires pour partager un moment convivial et gourmand en famille ou entre amis.

En boutique, partez à la découverte de saveurs authentiques et de produits de qualité, issus des meilleurs terroirs français ou étrangers tout en mettant en valeur le savoir-faire des producteurs.

Besoin d'un conseil ? Margaux et Nathalie se feront un plaisir de vous répondre et vous aider à faire votre sélection pour des repas apéritifs et gourmands !

57 rue Georges Clémenceau - 41200 Romorantin - 09.53.57.21.83

Recettes

La caille aux raisins

Recette classique et intemporelle

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients **(pour 2 personnes)**

- 4 cailles
- 12 tranches fines de lard fumé
- 50 g de beurre
- Quelques branches de thym
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 petit verre de vin blanc
- 1 grappe de raisins blancs

Préparation

Émincer très finement l'échalote.

Barder les cailles avec le lard.

Faire fondre le beurre.

Faire dorer les cailles de chaque côté de manière à les colorer de toutes parts.

Ajouter l'échalote émincée et faire suer quelques instants.

Ajouter le thym, le miel et le vin blanc.

Couvrir la cocotte et laisser cuire pendant 15 min à feu doux.

Retirer les cailles et faire cuire le raisin dans le jus de cuisson pendant 10 min en ajoutant une grosse noix de beurre en fin de cuisson.

Astuce de chef

La réussite de cette recette réside aussi bien dans la cuisson des cailles et leur coloration que dans le dressage.

Pour cela, on utilise idéalement une petite marmite ou cocotte en fonte.

Tatin de **pommes** et **foie gras** de canard

Une entrée de fête

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
Repos : 2 minutes

Ingrédients **(pour 4 personnes)**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 pommes
- 80 g de foie gras de canard mi-cuit
- 20 g de beurre
- Fleur de sel et poivre du moulin
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuil. à soupe de lait

Préparation

Préchauffez votre four à 200° C (th. 7).

Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers puis chaque quartier en tranches épaisses. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les tranches de pommes en une seule couche (procédez en plusieurs fois) et faites-les poêler sur feu moyen pendant 5 minutes, en les retournant à mi-point.

Coupez dans la pâte feuilletée quatre cercles de la taille de vos moules à tartelettes. Disposez les tranches de pommes dans le fond des moules, en les faisant se chevaucher. Salez, poivrez, puis ajoutez le foie gras coupé en dés.

Posez un cercle de pâte sur chaque tartelette et faites légèrement entrer la pâte entre les pommes et le bord du moule.

Badigeonnez la pâte avec le mélange œuf et lait, à l'aide d'un pinceau. Faites des incisions sur la surface de la pâte à l'aide de la pointe d'un couteau.

Enfournez pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez refroidir 2 minutes puis retournez les tartelettes sur quatre assiettes individuelles.

Servez avec une salade de mâche ou des pousses d'épinard.

Astuce de chef

Conseil de la maison Godard : nous conseillons d'utiliser un foie gras de canard entier du Périgord mi-cuit.

Raviole **de champignons** et son bouillon parfumé

Ingrédients

- 15 grosses pièces de champignons de Paris
- 50 g de giroles
- 50 g de pleurotes
- 50 g de trompettes de la mort
- 50 g de pieds de mouton
- 10 g de parmesan
- 15 g de noisettes entières
- 3 brins d'origan
- 4 œufs de caille
- 100 g de truffes noires (optionnel)
- 1 botte de ciboulette
- 2 échalotes

Préparation

La farce :

Nettoyer les champignons (sauf les champignons de Paris) et les hacher. Les faire revenir dans un sautoir avec de l'huile d'olive et assaisonner. Faire sortir la première eau et bien les dessécher. Râper le parmesan et ajouter les noisettes préalablement concassées. Ajouter. Réserver la farce.

Les ravioles :

Éplucher les champignons de Paris. Tailler les champignons en fines lamelles à la mandoline. Etaler du cellophane sur le plan de travail et le badigeonner avec le blanc d'œuf de caille.

Y étaler un carré de champignons (cinq tranches sur cinq tranches). Au centre, y déposer 15 g de farce et un jaune d'œuf de caille. Plier en deux à l'aide du cellophane pour former une raviole.

La détailler en demi-lune à l'aide d'un emporte-pièce.

Le bouillon :

Faire suer les échalotes préalablement émincées. Y ajouter les parures de champignons de Paris. Mouiller à l'eau et laisser cuire à petit bouillon environ 2h.

Le dressage :

Réchauffer la raviole au four vapeur 90°C pendant 2 minutes (la cuisson au four vapeur peut se remplacer par une cuisson au cuit vapeur. Si on n'a pas de cuit vapeur : mettre une casserole d'eau sur le feu et faire bouillir, poser une grille au dessus, et y installer la raviole et la couvrir).

Dresser en assiette creuse, parsemer de ciboulette ciselée, des brins d'origan et de parmesan râpé, verser le bouillon.
Servir immédiatement.

Dinde fermière rôtie sauce au jurançon
Poire au vin et palets aux noix

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 1 dinde fermière label rouge Saint Sever de 3,2 kg
- 4 pommes gala ou reinette
- 1 oignon
- 40 g de beurre
- 80 g de raisins secs
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 80 g de cerneaux de noix
- 3 jaunes d'œuf
- 5 poires conférence ou abatte
- 150 g de sucre en poudre
- 1 bouteille de vin de Jurançon doux
- 250 g de raisins blancs muscat
- 50 g de vinaigre de vin
- Cannelle en poudre
- 1 boîte de fond brun lié de bœuf ou de canard
- Muscade
- Huile d'olive

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher une pomme et la couper en dés de 1 cm, émincer l'oignon.

Assaisonner la dinde, la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau et la cuire au four à 180°C durant 40 minutes.

Ajouter l'oignon, les raisins secs et la pomme en dés puis finir la cuisson à 170°C durant 50 minutes.

Vérifier la cuisson en faisant couler le jus interne : s'il n'est plus rosé, la dinde est cuite. Durant la cuisson de la dinde, préparer les accompagnements.

Éplucher les pommes de terre et les cuire entières à la vapeur. Concasser les cerneaux de noix et faire fondre 40 g de beurre.

Écraser les pommes de terre à la fourchette, incorporer le beurre, les jaunes d'œuf, les noix, assaisonner avec le sel et la muscade.

Façonner huit palets de 6 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur.

Faire dorer à l'huile d'olive à la poêle. Éplucher les poires en conservant la queue, couper en quatre quartiers, évider.

Dans une casserole, verser 100 g de sucre et le vin de Jurançon.

Cuire les poires à petite ébullition afin de les rendre moelleuses puis les conserver dans le jus de cuisson.

Éplucher deux pommes et tailler en quartiers. Faire dorer au beurre à la poêle, ajouter la cannelle et finir la cuisson au four à 180°C durant 15 minutes.

Laver et égrainer les raisins, éplucher délicatement les grains.

Faire réduire la cuisson des poires à grosse ébullition afin d'obtenir un sirop épais.

Faire rouler les raisins dans cette préparation durant 2 minutes et en fin de cuisson, réaliser la sauce.

Préparer un demi-litre de fond brun.

Faire caraméliser 50 g de sucre avec 50 g de vinaigre dans une petite casserole et ajouter le fond brun.

Dégraisser le fond de cuisson de la dinde et faire dorer la garniture d'oignon si nécessaire, ajouter le vin de Jurançon, laisser mijoter 5 minutes. Incorporer le fond brun et cuire 10 minutes.

Mixer la sauce et filtrer à la passoire fine.

Foie Gras en deux façons, une asperge et mangue amère

Préparation : 1 heure
Cuisson : 30 minute

Ingrédients **(pour 5 personnes)**

Éléments principaux :
- 2 lobes de foie gras de canard frais
- 300 gr de chair de volaille maigre
- 20 gr de blanc d'œuf liquide
- 60 gr de crème fleurette
- 70 gr oreille de cochon ibérique cuite
- 0,5 b de sauge
- 30 gr de poitrine de porc fumé
- QS sel fin

Garnitures :
- 1 kg d'asperges vertes +26
- 2 mangues avion

Caramel amer :
- 30 g de sucre
- QS d'eau
- QS poivre de Sichuan
- QS amande amère
- QS poivre gris.

Décorations :
- 0,1 b de cerfeuil
- 1 p de radis rose
- 1 p oignons nouveaux
- 20 g de mâche
- 1 p d'oignons rouge

Assaisonnement foie gras :
- QS sel
- QS poivre gris
- QS quatre épices
- 0,15 l Martini rouge
- 0,15 l de Gewurztraminer 2009

Cuisson :
- QS huile
- QS beurre
- QS gros sel

Préparation

Sur une feuille de papier aluminium de 30 cm² préalablement beurrée, disposer une à une dans le sens de la largeur les tranches de poitrine de porc fumée.

Réaliser une farce fine avec la chair de volaille, les blancs d'œufs, le sel, la crème, la sauge ciselée et les oreilles de cochon coupées en brunoise et sautées au beurre.

Déveiner le foie gras préalablement tempéré puis l'assaisonner avec « l'assaisonnement foie gras ». Tailler et réserver quatre escalopes puis à l'aide de papier film rouler en ballottines de 3 cm de diamètre le reste du foie gras (y compris le foie gras pour les cocktails). Porter à ébullition une casserole d'eau puis hors du feu y plonger la ballottine 8 min. Retirer le foie gras de l'eau, tempérer 4 min puis laisser refroidir au frais.

Disposer la farce fine sur le lard. Au centre, disposer la ballottine de foie gras puis rouler afin d'obtenir un cylindre régulier. Réserver.

Réaliser un caramel liquide avec l'eau et le sucre puis y faire infuser le poivre de Sichuan, le poivre gris et l'amande amère. Éplucher les mangues puis à l'aide d'un emporte-pièce réaliser des cylindres de mangue : les rôtir puis glacer les palets avec le caramel. Réserver. Réaliser la sauce avec le caramel de cuisson.

Réaliser la décoration : pluches de cerfeuil, rondelles de radis rose, oignons nouveaux émincés, petites feuilles de mâche et brunoise d'oignons rouges.

Éplucher uniquement la partie supérieure de l'asperge verte puis la cuire à l'anglaise. Colorer la ballottine de foie gras au lard 1mm. Finir la cuisson de la ballottine, réserver au chaud. Poêler les escalopes de foie gras. Réchauffer l'asperge.

Dresser votre assiette.

© DR

La Boucherie dans la culture française

La boucherie est profondément ancrée dans la culture française. Elle occupe une place de choix dans nos habitudes alimentaires et dans nos traditions culinaires. Que ce soit pour un repas de famille, un barbecue entre amis ou une soirée romantique, la viande est souvent au cœur de nos repas festifs.

De plus, la boucherie française est reconnue à l'échelle internationale. Les techniques de découpe et de préparation de la viande sont admirées dans le monde entier. En témoigne le fait que l'art de la boucherie artisanale française pourrait être inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO, en reconnaissance de son importance culturelle et de son influence sur la gastronomie mondiale.

En conclusion, la boucherie artisanale française est bien plus qu'un simple commerce de viande. C'est un trésor culturel, un métier passionnant et une source de fierté nationale. Les bouchers français allient tradition et innovation pour offrir à leurs clients des produits de qualité, découpés sur mesure, tout en maintenant l'héritage d'une profession séculaire. Ils incarnent le savoir-faire français et font de la boucherie un art à part entière, chéri par les gourmets du monde entier.

Des délices faciles à déguster

Lorsqu'une envie irrésistible de plats délicieux se fait sentir, les boucheries sont bien plus que des destinations pour les amateurs de viande. Elles offrent une variété de préparations traiteur qui sauront ravir les papilles de tout un chacun. Que vous soyez adepte de cordon bleu, de filet d'agneau aux herbes, ou encore d'un succulent filet mignon forestier, les boucheries sont le lieu idéal pour satisfaire vos désirs culinaires.

L'une des spécialités incontournables des boucheries est le cordon bleu. Réalisé avec de la dinde, du veau ou du porc, il offre une expérience gustative unique. La combinaison de la viande tendre et juteuse avec le fromage fondu à l'intérieur est tout simplement irrésistible. Le pavé Saint Antoine, un steak haché épicé, est une autre option délicieuse pour ceux qui recherchent une saveur plus relevée.
Pour les amateurs de viande d'agneau, le filet d'agneau aux herbes est une option divine. Tendre, parfumé aux herbes, il évoque le goût authentique de la viande d'agneau. Le filet mignon forestier, quant à lui, est une option idéale pour les amateurs de porc. Garni d'une délicieuse sauce aux champignons, il est une véritable explosion de saveurs en bouche.

Mais les délices des boucheries ne s'arrêtent pas là. Les amateurs de viandes traditionnelles seront ravis par des plats classiques tels que la palette à la diable, les paupiettes ou les émincés assaisonnés de dinde, bœuf et veau. Ces options variées garantissent une expérience gustative adaptée à toutes les préférences.

© DR

Boucherie Barbaque

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Découvrez la nouvelle boucherie Barbaque, anciennement Beaubois, depuis début juillet !

Nos terrines, saucisses, pâtés en croûte, et plats préparés sont désormais préparés maison avec amour.

Nous privilégions des viandes exclusivement locales, dans un rayon de 30 km autour d'Aubigny-sur-Nère.

Besoin d'un traiteur sur mesure pour vos chasses, repas en famille ou autres événements ?
Nous sommes là pour vous !

Passez nous voir, emportez un délicieux repas, ou profitez de notre service de livraison.

BOUCHERIE BARBAQUE
28 rue du Charbon - 18700 Aubigny-sur-Nère
02 48 58 06 50

Chaque jour, les boucheries proposent également des plats du jour faits maison, une véritable aubaine pour ceux qui souhaitent savourer des repas frais et authentiques. Ces plats peuvent être commandés la veille pour garantir leur disponibilité. Parmi les incontournables figurent les délicieuses lasagnes, le rosbif en sauce, la garniture de bouchées à la reine, la langue de bœuf sauce Madère, le râgout de gibier, les rognons en sauce, la blanquette de veau, et bien d'autres suggestions quotidiennes.

L'un des avantages majeurs des boucheries est la possibilité d'emporter ces mets variés et gourmands pour les déguster à tout moment. Que ce soit pour un déjeuner rapide au bureau, un dîner en famille ou une soirée entre amis, ces plats traiteur sont la solution idéale pour satisfaire vos envies culinaires sans avoir à passer des heures en cuisine.
Si vous avez des projets d'événements spéciaux tels qu'un anniversaire, un mariage ou un cocktail, les boucheries sont prêtes à répondre à vos besoins sur mesure. Leur expertise dans la préparation de plats de qualité en quantité suffisante garantit que votre événement soit un succès culinaire. Vous pouvez discuter de vos besoins spécifiques avec les bouchers, qui sauront créer des menus adaptés à votre événement, que ce soit un buffet copieux, des plateaux apéritifs raffinés, ou un banquet élégant.

En conclusion, les boucheries ne sont pas seulement des endroits pour acheter de la viande crue, elles sont également des trésors cachés de préparations traiteur délicieuses et variées. Que vous soyez à la recherche de plats quotidiens pour faciliter votre quotidien ou que vous souhaitiez épater vos invités lors d'un événement spécial, les boucheries sont l'endroit parfait pour satisfaire vos besoins culinaires. Alors, la prochaine fois que vous aurez envie de délices gourmands, n'oubliez pas de visiter votre boucher local pour découvrir toutes les merveilles qu'il a à offrir.

BOUCHERIE D'YVOY
Pauline et Florent GILLET
02 54 83 87 65

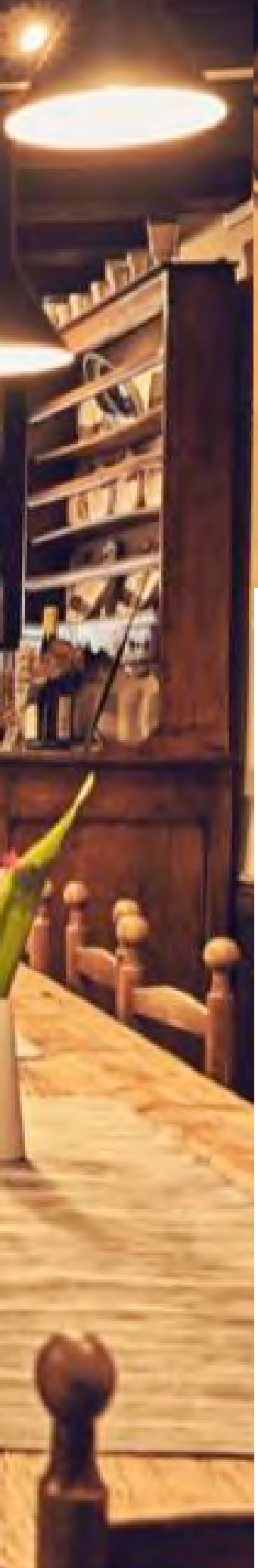
Boucherie d'Yvoy

Pauline et Florent Gillet vous reçoivent avec le sourire dans leur boutique à Yvoy-le-Marron.

Les Gillet sélectionnent des viandes de qualité et réalisent leurs charcuteries maison. Également, ils proposent un service traiteur pour les repas de chasse, des plateaux apéritifs gourmands et colorés ainsi que des plats cuisinés qui changent chaque semaine.

La boutique est ouverte lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 7 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h.

2, route de Ligny, 41600 Yvoy-le-Marron - 02 54 83 87 65 - boucheriedyvoy@gmail.com



© Joseph Mellot

Cavistes

Catherine Corbeau-Mellot : une histoire d'amour et de passion pour le vin

En 2005, Catherine Corbeau-Mellot a pris les rênes de la maison Joseph Mellot, un moment décisif dans la carrière de cette femme de tête énergique. Avant d'assumer la direction de l'entreprise, elle avait déjà joué un rôle clé en tant que responsable marketing et communication aux côtés de son mari, Alexandre Mellot. Son optimisme et sa détermination ont fait d'elle l'une des femmes les plus influentes du monde viticole, et elle accorde une place centrale à l'aspect humain dans ses préoccupations quotidiennes. Son énergie et sa bienveillance lui ont valu le respect de ses équipes, qui la suivent depuis de nombreuses années.

Catherine Corbeau-Mellot est également engagée dans la préservation de l'environnement et de la biodiversité dans le vignoble. Elle a initié diverses actions visant à réduire l'impact environnemental, que ce soit dans les vignes ou en cave. En 2009, elle a pris les mesures nécessaires pour obtenir la certification ISO 14001, et en 2019, la maison Joseph Mellot a été récompensée par la certification haute valeur environnementale (HVE).

Passionnée du monde du vin, Catherine Corbeau-Mellot est à l'origine de la création de l'association Dames de Cœur de Loire en 2015. Cette association rassemble une trentaine de femmes impliquées à tous les niveaux de la filière viticole régionale. Elle fait partie du réseau national du Cercle des Femmes de Vin fondé en 2009, et son objectif est de promouvoir et valoriser les métiers de la vigne et du vin tout en contribuant à la préservation du patrimoine environnemental, paysager, architectural et culturel des vignobles du Centre Loire.

Catherine Corbeau-Mellot est également très impliquée au niveau local et est devenue une figure de proue, en particulier à Sancerre et dans la région de la Loire. Avec deux fils encore étudiants, il est fort probable que la tradition familiale perdure, et que la maison Joseph Mellot ait encore un bel avenir devant elle. Catherine Corbeau-Mellot incarne la passion, la détermination, et l'engagement pour la viticulture de qualité et la préservation de l'environnement.

© Joseph Mellot

© Joseph Mellot

© Joseph Mellot

Joseph Mellot :
une vignoble durable et de qualité

La maison Joseph Mellot s'engage résolument en faveur de la viticulture durable et éco responsable, reconnaissant que le respect du terroir et des personnes qui travaillent avec passion aux côtés de la vigne est essentiel à la création de grands vins.
Dès 2009, la certification ISO 14001 a été adoptée, et depuis, la maison pratique une viticulture durable et raisonnée. Les équipes techniques veillent attentivement sur chaque parcelle pour éviter les risques de maladies. Les rendements sont maîtrisés par une taille de vigne adaptée et des vendanges en vert si nécessaires.
En outre, la maison Joseph Mellot a obtenu la certification haute valeur environnementale, récompensant son engagement en faveur de la biodiversité et la réduction de son impact environnemental.

Pour Joseph Mellot, la vigne est le point de départ de chaque cuvée, et préserver l'identité de chaque terroir est essentiel. Les cuvées sont vinifiées séparément, avec des fermentations adaptées à chaque terroir et cépage. La maison met en avant le sauvignon blanc, mais valorise également le pinot noir pour ses vins rouges. La vinification des vins rouges implique une macération pré-fermentaire, des extractions douces, et un élevage en cuves inox ou en fûts de chêne.

La maison Joseph Mellot est reconnue pour ses cuvées emblématiques, notamment le sancerre blanc « La Grande Châtelaine », le sancerre « Pierre Étienne » et « La Chatellenie », tous vantés pour leur authenticité et leur qualité. Elle offre également des pouilly-fumé de haute qualité, témoignant d'une expression différente du sauvignon blanc. « Le Troncsec » et « La Grande Cuvée des Edvins » illustrent l'excellence de cette appellation. Les vins de Joseph Mellot incarnent le meilleur de la Loire, exprimant la typicité des terroirs et des cépages, tout en étant une invitation à découvrir la richesse de cette région.

En fin de compte, Joseph Mellot combine viticulture durable, qualité, et respect des terroirs pour produire des vins d'exception, incarnant le caractère de Sancerre et de Pouilly-Fumé dans le monde du vin.

CAVE MULTI-VINS

Caviste conseil depuis 35 ans

Notre cave vous propose un large choix de vins à la cuve de différentes régions. Également spécialisé dans les spiritueux, vins fins, champagnes ou les cubis pour vos repas de chasse, anniversaires ou professionnels.

Ouvert du mardi au vendredi à 9h30 – 12h00 / 14h30 – 19h00 et le samedi jusqu'à 18h00

CAVES MULTI VINS - 1 rue de l'Étang Barbin, rocade Sud (face AEB) route de Vierzon - 41200 Romorantin-Lanthenay - 02 54 94 95 09

Le gin Français :
la révolution des spiritueux à venir

© DR

L'industrie des spiritueux est en constante évolution, et nous allons tenter de vous dévoiler les prédictions à venir dans ce secteur fascinant.

La demande pour l'alcool ne cesse de croître, et certains alcools se démarquent particulièrement, notamment les liqueurs, la vodka et le gin.
Ces spiritueux prennent la tête de cette croissance, la vodka enregistrant une augmentation de 4,8 % de sa part de marché, tandis que le gin connaît une progression de 1,2 %. Il est intéressant de noter que le gin a grimpé dans le top 5 des spiritueux les plus achetés en France, avec une progression de plus de 11 points en seulement trois ans, quel que soit le groupe d'âge.

Ces chiffres positifs ne sont pas de simples statistiques. Ils se traduisent concrètement dans nos résultats et dans nos échanges avec vous, chers amateurs de spiritueux.
Plus de 1 500 partenaires, parmi lesquels des cavistes, des bars et des restaurants, ont fait le choix de proposer le Gin Français à leurs clients.
Cette décision ne repose pas sur un simple hasard, mais sur une demande réelle et croissante. En effet, de plus en plus de personnes sont séduites par la qualité des gins, et cette tendance ne montre aucun signe de ralentissement dans les mois à venir.

Le gin mérite indéniablement sa place dans vos bars, sur vos rayons, dans vos verres, vos cœurs et sur vos cartes. Il offre la possibilité de créer de nouvelles expériences gustatives et de délicieux cocktails. Selon des études portant sur les habitudes de consommation, le gin est devenu un spiritueux que vous consommez toute l'année, pour toutes les occasions, et à travers une multitude de recettes de cocktails. Même si le Gin Tonic reste indétrônable, sa polyvalence est indéniable. Que ce soit à la maison, dans les bars ou les restaurants, il est apprécié à l'apéritif ou à table, de préférence accompagné de tapas, de planches ou d'entrées savoureuses.

La popularité croissante du gin français s'explique par son caractère artisanal, sa qualité supérieure et son goût raffiné. Il offre aux amateurs de spiritueux une expérience unique, et il est devenu un incontournable dans le monde des cocktails. Les variations infinies de cocktails que l'on peut créer avec le gin en font un choix idéal pour les mixologues amateurs et professionnels.

En conclusion, le gin français, en particulier le gin français bio, est en train de devenir un incontournable dans le monde des spiritueux. Les chiffres parlent d'eux-mêmes, mais l'enthousiasme des consommateurs pour cette boisson unique est la preuve ultime de son succès. Il est temps d'accueillir le gin français dans nos bars, nos rayons, nos verres et nos cœurs, et de s'ouvrir à un univers de saveurs et d'expériences gustatives inégalées.

Gin d'Arc

Spiritueux à la robe ambrée et au nez très parfumé, le gin d'Arc est produit à Marcilly en Villette par Adrien MacLain et Tomas Lopez-Oliart, deux amis passionnés des bons produits et amoureux des terroirs.

Projet lancé fin 2022, l'idée était de créer un gin de dégustation, qui se suffirait à lui-même pour l'apéritif ou le digestif.

Une dizaine d'ingrédients apportent leurs saveurs et leurs couleurs naturelles à l'alcool du boisé de la genièvre au piquant du poivre de Sichuan ou encore le parfum rassurant des agrumes, tous ont leurs importance dans cette recette.

Vous pouvez trouver le gin d'Arc dans de plus en plus de caves de la région orléanaise et solognote, dans de belles tables de la région ou directement sur le site internet des deux compères.

Gin d'Arc
12 rue de la Poste - 45240 Marcilly-en-Villette
06 43 20 40 64

Les maîtres de la célébration : le rôle clé des entreprises d'événementiel

Les événements familiaux et amicaux jouent un rôle essentiel dans nos vies. Que ce soit pour célébrer un mariage, un anniversaire, une réunion de famille, un enterrement de vie de jeune fille ou de garçons, ou simplement pour se retrouver entre amis, ces occasions spéciales créent des souvenirs durables.

© DR

Organiser de tels événements peut être une tâche complexe et exigeante : c'est là que les entreprises spécialisées dans la planification d'événements familiaux et amicaux entrent en jeu. Ces sociétés sont composées de professionnels créatifs et expérimentés qui savent comment transformer une idée en un événement mémorable. Ils travaillent en étroite collaboration avec les clients pour comprendre leurs besoins, leurs préférences et leurs budgets, puis utilisent leur expertise pour concevoir des événements uniques et personnalisés.

Organiser un événement peut être chronophage et stressant, surtout lorsque vous avez une vie professionnelle et personnelle bien remplie. Les entreprises de planification d'événements prennent en charge la gestion de toutes les étapes, de la réservation des lieux à la coordination des prestataires de services, ce qui permet aux clients de se détendre et de profiter de l'occasion. L'une des principales préoccupations de la plupart des gens lorsqu'ils organisent un événement est le budget. Les planificateurs d'événements sont compétents pour gérer les finances, négocier avec les fournisseurs et trouver des moyens d'optimiser les coûts tout en maintenant la qualité.

Ces sociétés sont axées sur la création d'expériences uniques et mémorables. Que ce soit en choisissant un thème créatif, en organisant des activités spéciales ou en gérant les détails logistiques, leur objectif est de s'assurer que chaque invité reparte avec des souvenirs précieux.

Organiser un événement peut être source de stress, mais les sociétés de planification d'événements permettent aux hôtes de se détendre et de profiter de l'occasion sans se soucier des détails fastidieux.

Les planificateurs d'événements apportent leur expertise et leurs connaissances du secteur pour garantir le succès de l'événement. Ils peuvent recommander des prestataires de services fiables, résoudre les problèmes de dernière minute et anticiper les besoins potentiels. Ces événements sont souvent l'occasion de rassembler des amis et des familles qui vivent éloignés. Les sociétés de planification contribuent à renforcer ces liens en créant des moments spéciaux qui rapprochent les gens.

LDV Réception

Louer du matériel chez nous, c'est l'assurance d'obtenir les conseils et réponses indispensables pour aménager, meubler, illuminer et scénariser vos espaces de réception.

Nous restons à vos côtés avec le sourire et la passion du travail bien fait. LDV Réception est une entreprise créative : notre gamme de produits et notre service clé en main vous assure une installation sans accroc et zéro stress.

Qu'il s'agisse du plus beau jour de votre vie ou d'un événement professionnel important, nous sommes à votre écoute et nous trouverons ensemble les meilleures solutions.

LDV Réception / 45240 La Ferté St Aubin
02 38 60 82 80
www.ldv-reception.com
ldvreception@gmail.com

Salle de réception La Devantière

Ancienne grange rénovée, notre domaine offre un cadre de charme à vos réceptions.

Charpente apparente en forme cathédrale, conduit de cheminée monumental. Mezzanine pour le DJ, cuisine équipée, mobilier intérieur et extérieur ainsi qu'une grande terrasse, un jardin et un parking privés sont à votre disposition pour ce moment de convivialité.

Notre capacité d'accueil est 80 personnes assises dans la salle et 100 à l'extérieur pour le vin d'honneur.

Quel que soit votre évènement, des formules adaptées personnalisables vous seront proposées pour location en journée, soirée ou week-end. Nous sommes à votre écoute et notre expérience à votre service pour la réussite de vos journées d'exception.

Salle de réception La Devantière
Domaine de Beauvais
Rte de Ménestreau
45240 La Ferté St Aubin

Mail : ladevantiere@gmail.com
Site internet : ladevantiere.com

© DR

Noël à Chambord :
la magie de Noël au château

La magie de Noël s'empare du célèbre château de Chambord, situé dans la vallée de la Loire. Les festivités de Noël transforment ce joyau en un lieu féerique, avec des sapins, des décorations Renaissance, des illuminations enchanteresses et des animations musicales.
C'est une occasion de redécouvrir ce site historique emblématique à travers les yeux émerveillés des visiteurs, petits et grands.

Le programme de Noël à Chambord varie d'une année à l'autre, mais chaque édition est marquée par des décors enchanteurs et une grande diversité d'animations. Le parcours de visite se pare de décorations Renaissance pour célébrer les 500 ans du château. Les visiteurs ont la chance de rencontrer des musiciens et des danseurs costumés de la compagnie Outre Mesure, et même d'assister à un concert de trompes donné par les Trompes de l'école de Chambord.

Au deuxième étage du château, une exposition-concours intitulée *Sapins de génie* est présentée, mettant en avant des arbres de Noël créés par des marques sélectionnées pour leur savoir-faire. Les visiteurs sont invités à élire le plus beau sapin parmi la sélection.

© DR

À la tombée de la nuit, les abords du château s'illuminent de féérie dans le jardin à la française, tandis que la façade nord du château brille de mille feux. Ces illuminations ajoutent une touche magique à l'atmosphère de Noël à Chambord.

En somme, Noël à Chambord est une célébration pleine de charme et de tradition, offrant une expérience unique pour tous ceux qui souhaitent vivre la magie des fêtes dans un cadre historique exceptionnel.
Chambord se transforme en un véritable conte de Noël, transportant ses visiteurs dans un monde de rêve et de féerie.

Noël à Chambord
Du 1er décembre au 8 janvier 2024
Château de Chambord
Loir-et-Cher (41)

Comment choisir les chaises pour votre salle à manger : les critères essentiels

Les chaises jouent un rôle essentiel dans l'aménagement de votre salle à manger. Qu'il s'agisse d'une salle à manger classique, d'un coin repas dans la cuisine ou même d'un espace de travail dans le bureau, le choix des chaises est crucial pour l'esthétique de la pièce. Cet article vous guidera à travers les principaux critères à prendre en compte lors de l'achat de chaises pour votre salle à manger.

© DR

La hauteur d'assise : une question de proportions

Lorsque vous choisissez des chaises pour votre salle à manger, la hauteur d'assise est un élément clé. Cette hauteur doit être adaptée aux dimensions de votre table, qu'elle soit standard ou d'une hauteur particulière. Pour une table standard d'environ 70 cm de hauteur, il est recommandé de choisir des chaises dont la hauteur d'assise se situe entre 45 et 47 cm. Cette hauteur permet une assise confortable et une harmonie visuelle avec la table.

Si vous avez opté pour une table plus haute, comme une table de bar d'environ 90 cm de hauteur, alors les chaises idéales auront une hauteur d'assise d'environ 65 cm. De nos jours, l'utilisation de tables de bar dans la salle à manger ou la cuisine est de plus en plus courante, et il est important de s'assurer que les chaises s'adaptent à la hauteur de la table. Par exemple, si votre table de bar mesure 110 cm de haut, les chaises devraient avoir une hauteur d'assise d'environ 80 cm.

Le nombre de chaises : adapter à la table et à l'espace

Le nombre de chaises que vous choisissez est également crucial pour l'aménagement de votre salle à manger. Il doit être en adéquation avec les dimensions de la table à manger et l'espace disponible. Les chaises doivent non seulement être fonctionnelles mais aussi esthétiquement cohérentes avec la table.
Pour une table ronde, un ensemble de 4 chaises est souvent un choix judicieux, car cela permet d'optimiser l'espace et de créer une atmosphère conviviale. Pour une table rectangulaire ou une grande table, envisagez plutôt un ensemble de 8 chaises pour accueillir confortablement vos convives.

Si vous êtes amené à recevoir fréquemment des invités dans votre salle à manger, il est recommandé d'opter pour un ensemble d'au moins 6 chaises. Cela vous offrira suffisamment de places pour des moments de convivialité. Le nombre de chaises doit également être cohérent avec le design de la table, créant ainsi un ensemble harmonieux.

En conclusion, le choix des chaises pour votre salle à manger est une étape importante dans l'aménagement de votre espace. Les critères de hauteur d'assise et de nombre de chaises doivent être soigneusement pris en compte pour assurer à la fois le confort et l'esthétique de la pièce. Prenez le temps de réfléchir à ces aspects pour que vos chaises complètent parfaitement votre table à manger et contribuent à créer un espace convivial et accueillant.

Une leçon de piano...

Le piano de cuisson trouve toute sa place dans nos belles demeures solognotes. Aux lignes classiques ou modernisées, il peut être destiné à tous les gourmets, gastronomes ou cuisiniers occasionnels.

© La Cornue

Même sa taille s'est adaptée à celle des cuisines actuelles puisque l'on trouve des pianos de cuisson plus compacts, de 90 cm de large.

La plupart des grandes marques vous permettent de configurer votre piano de cuisson : plaques grillades ou mijotage, réducteurs, table centrale induction ou radiant, nombre de fours électriques ou gaz, friteuse, armoire basse température...

Il devient possible de préparer un repas dans le même laps de temps, en rôtissant, par exemple, une pièce de viande, en cuisant un gratin ou en préparant un dessert.

En plus de ses fonctions, vous avez le choix entre une multitude de couleurs absolument magnifiques et vous pourrez choisir vos finitions comme les poignées et boutons.

Ainsi, le piano de cuisson sera un vrai bijou pour votre cuisine.

La Cornue

Falcon

Officine Gullo

© Officine Gullo

Tél : 06.86.36.40.40
Mail : elvirekubiak-decoration.com
Facebook : Elvire Kubiak décoratrice d'intérieur

Lacanche

Aga

Lacanche

L'art de la table
Spécial Noël

Plat
Bordallo Pinheiro

Bougeoir uni
Theresienthal Louisa

Décoration boule
Constella

Set de 4 Boules de Noël
Antica Murano

L'art de la table
Spécial Noël

Assiette à dîner
Vio's Cooking

Fondo Verde Decoro
Set de 6 verres
Azzurro

Décoration de Noël
Daum Lalique

Santa Maria Novella

L'art de la table

Chariot de service
Chêne

Couverts à caviar
Fabriqué en argent Sterling et en nacre
Seahorse Sonja Quandt

The Box
Set de 24 pièces
Robbe & Berking

Coffret de 4 assiettes à dîner
à motifs colorés en faïencerie de Gien
Victoria Maria x Meillart

Set de table
Belgian Linen

L'art de la table

Machine sous vide

Tire-bouchon Ebène
Laguiole Magnum
Fontenille Pataud

Coffret service à découper 2 pièces XXL
Le Thiers avec manche en inox
& lame en acier

Couteau de cuisine
Sabatier

Bougeoir biche en bronze
Maître d'Hôtel
Vila Alys

Bulletin d'abonnement

☐ **OUI, je m'abonne** au magazine ORIGINE SOLOGNE, pour :
1 AN = 36 € / 2 ANS = 72 €

Je joins mon règlement :
- Par chèque à l'ordre des Éditions Le BAKH
- À réception de facture par chèque ou virement

Anciens numéros disponibles 5 € franco de port

IBAN : FR76 3000 4020 6900 0100 5058 575
SWIFT : BNPAFRPPXXX
Coupon à retourner par courrier à :
Éditions Le BAKH - Service abonnement
20 rue Flandres-Dunkerque - 45150 Olivet

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse complète : .....

Code postal : .....

Ville .....

Merci de nous préciser :

Tél. : .....

E-mail : .....

Contact : contact@editions-lebakh.fr ou **abonnement@editions-lebakh.fr**

46èmes Journées Gastronomiques de Sologne

28-29 octobre 2023

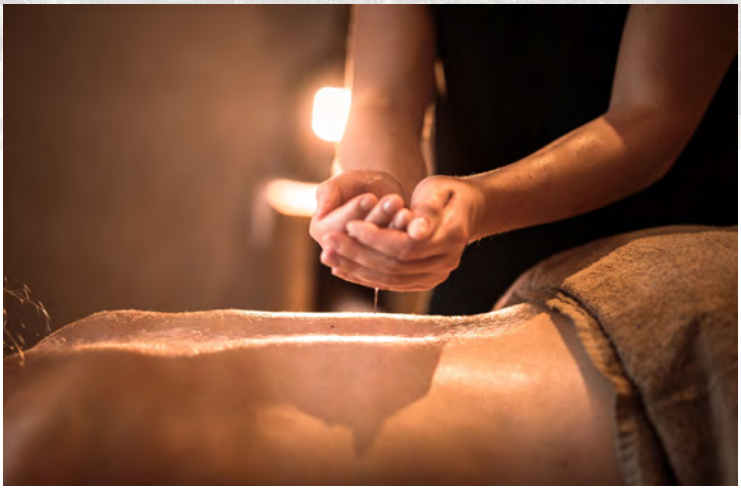
LA FABRIQUE NORMANT
ROMORANTIN

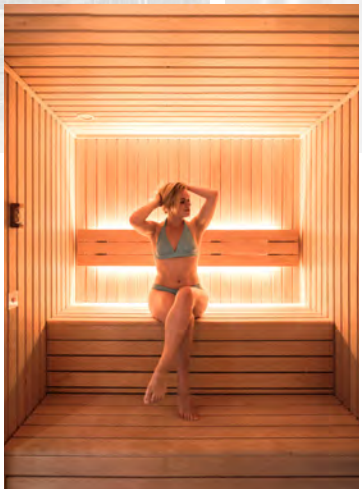
MAISON TATIN

HOTEL RESTAURANT SPA

Découvrez une expérience exceptionnelle au SPA.

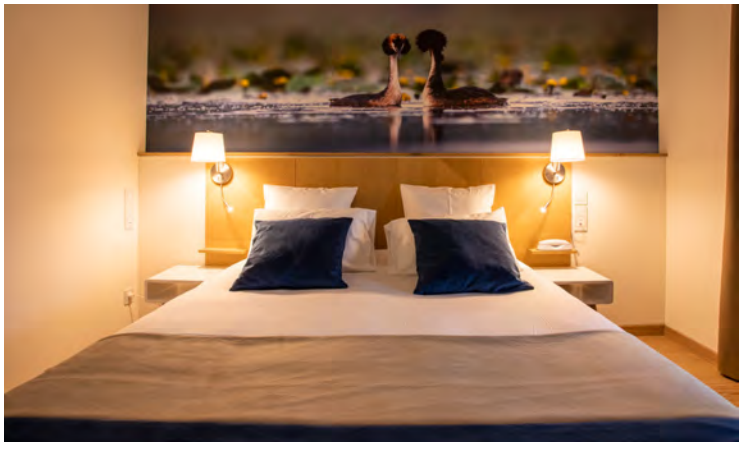
Bienvenue dans un monde de saveurs et de bien-être.





Réservez un **massage de 50 minutes** au prix de **79 euros***.
Laissez-vous choyer et savourez une délicieuse
part de **TARTE TATIN offerte** avec une boisson chaude !

Réservez votre coffret cadeau !



*Offre valable jusqu'à fin janvier 2024

5 avenue de Vierzon - 41600 Lamotte-Beuvron

www.lamaisontatin.fr - hotel@lamaisontatin.fr

02 54 88 00 03