

Gastronomie

et Terroir

8 bonnes adresses
à découvrir

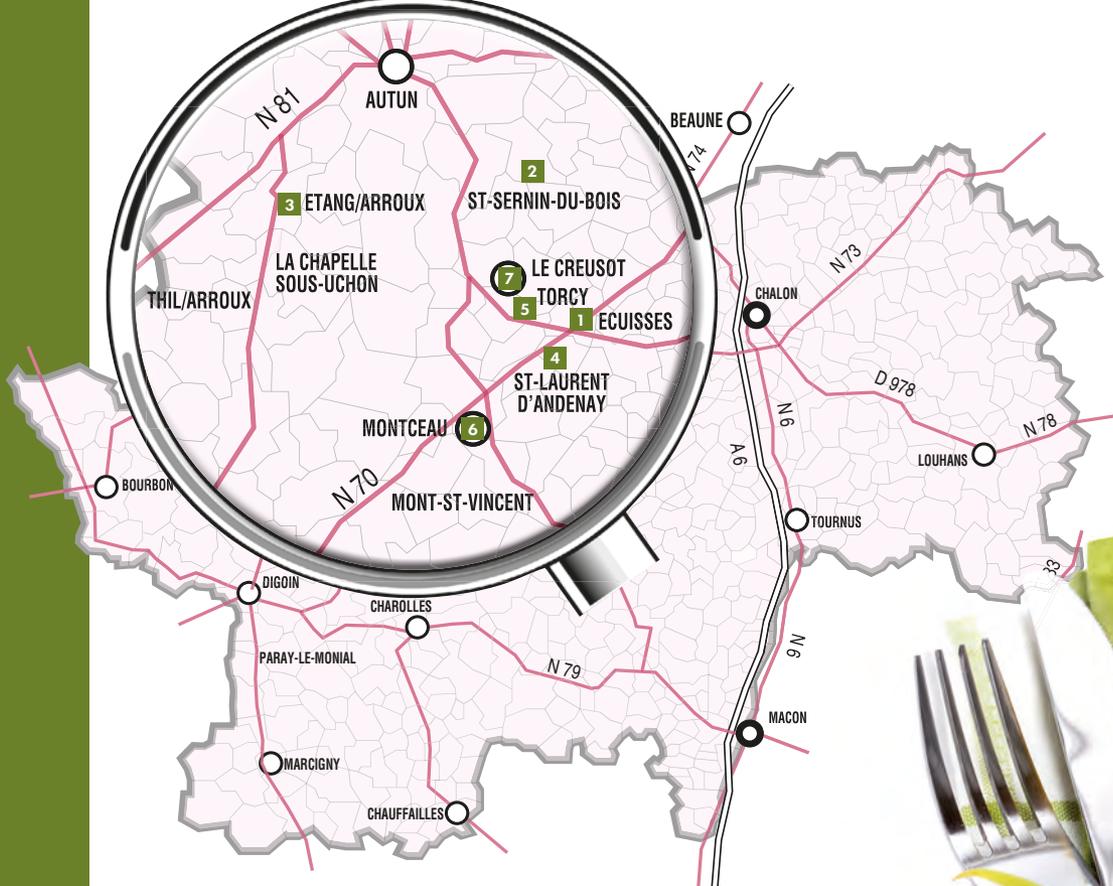
8 recettes
gourmandes

lejournal
DU SAÛNE-ET-LOIRE

AVRIL 2015

Editions Montceau-Le Creusot-Autun

© avc - linterstock.com



Lieu

Enseigne

Page

1

RESTAURANT LE SAINT PIERRE

3

2

LE RESTAURANT DU CHÂTEAU

4 - 5

3

RESTAURANT LES GOURMETS

6

4

AUX PLAISIRS GOURMANDS

7

5

RESTAURANT LA ROTONDE

8

6

JÉRÔME BROCHOT

9

6

LE BISTROT

10

7

TENUE DE JARDIN

11 - 12



RESTAURANT LE SAINT PIERRE

CHALEUREUX ET CONVIVAL

Lorsque Patrick Latreille parle de son restaurant, il souhaite avant tout mettre en avant l'esprit convivial et chaleureux qu'il a voulu lui donner lors de son arrivée en juin 2012.

Tout a été rénové, les volumes repensés, les tons chauds oscillent entre gris, ocre et fuchsia et confèrent à ce lieu un aspect élégant et tendance.

La cuisine à base de produits frais est généreuse et goûteuse. Les produits sont respectés et traités simplement, laissant libre cours à une présentation raffinée. Comme le dit si bien le chef ainsi que Sylvie, son épouse, Ghislaine et Jean-François, ses collaborateurs : « *Il faut avant toute chose, que nos clients se sentent bien ici et soient satisfaits de notre cuisine !* » Pari réussi pour ce restaurant qui peut accueillir une quarantaine de couverts, il est toutefois conseillé de réserver.



41, Rte du Pont Jeanne Rose
ECUISES
Tél. 03 85 78 14 74

Noix de Joue de Porc confites

AU VIN ROUGE FAÇON VIGNERONNE

Saisir les joues bien assaisonnées dans une cocotte avec l'huile d'olive, les dorer sur toutes ses faces, réserver sur une assiette.
Faire suer avec une noix de beurre les légumes et aromates sans coloration.
Ajouter une pincée de farine, laisser cuire 5 mn.
Déglacer au vin rouge et réduire de moitié.
Ajouter les joues et un demi-litre de bon bouillon. Saler légèrement.
Cuisson au four à couvert pendant 2h30 à 120 degrés.
Laisser reposer 30 mn.
Réduire la sauce jusqu'à obtention d'une consistance nappante.
Poêler le foie gras de chaque côté et réserver au chaud sur un papier absorbant.
Réchauffer les joues 2 mn au micro-ondes.
Rectifier l'assaisonnement si besoin et procéder au dressage des joues, du foie gras et des légumes.
Napper de sauce bien réduite.



RECETTE

POUR 2 PERSONNES

500 g de joues de porc
2 tranches de foie gras frais
1 carotte, 1/2 oignon,
quelques petits pois
1 gousse d'ail, 1 tige persil plat
3 dl de bon vin rouge
1 tomate fraîche
1 c à soupe de 4 épices
1 étoile de Badiane
Thym, laurier
Farine, sel, poivre, huile d'olive,
Feuilles d'épinard crues
pour le dressage

6611301500



LE RESTAURANT DU CHÂTEAU DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL ENTRE CHÂTEAU ET RIVES DU LAC

Ce très bel établissement repris par Laurent et Nadège Bouthenet possède un cadre exceptionnel entre Château et rives du Lac de St-Sernin-du-Bois.

Le chef, dans sa cuisine, tient «aux fondamentaux» qu'il revisite complètement. Il vous régale de mets raffinés et goûteux avec des associations de saveurs déroutantes qui bousculent gentiment les a priori. La carte, renouvelée tous les mois et demi, est aussi surprenante qu'appétissante :

- Étuvée de morilles au Macvin, œufs de caille pochés et croûte de cancoillotte
- Risotto de St Jacques, crème d'ail et ragoût d'herbes
- Poitrine de pigeon rôti dans son jus saveur chocolatée, mousseline de chou-fleur
- Gaufre moelleuse au chocolat, mousseline de citron au basilic
- Entremets chocolat, mousse au mascarpone et compression d'estragon.



2120, route de Saint-Sernin
ST-SERNIN-DU-BOIS
Tél. 03 85 78 28 42
www.le-restaurant-du-chateau-st-sernin-du-bois.com



Les plus

Service traiteur et d'organisation de réception pour cocktail dinatoire, repas traditionnel ou à thème... Le tout sur-mesure permettant aux clients une réception unique.

Les tarifs

Menu du jour le midi à partir de 15€ (hors week-end et jours fériés)
Menus de 26€ à 40€

Homard comme un « pilchard »

ANANAS ET CONFIT DE CITRON VERT

Décortiquer les 2 grosses pinces des homards. Couper les queues en tronçon avec les carcasses. Conserver les têtes et les carcasses.

Sauce

Dans une grande casserole, griller les carcasses à l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique. Dégraisser et déglacer au vin blanc. Une fois réduit à sec, flamber avec 1 verre de cognac, puis ajouter le concentré de tomates, de l'eau à hauteur et bouquet garni. Laisser réduire à une consistance sirupeuse.

Tuile

Mélanger le blanc d'œuf et la farine, puis incorporer le beurre fondu. Etaler

sur une plaque de cuisson en forme de lame, éparpiller les épices et cuire à four chaud à 180°C

Montage

Passer la cuisson de la sauce fortement réduite. Dans une poêle, griller les tronçons de homards rapidement à l'huile d'olive, réserver. Dans cette même poêle, étuver l'échalote et les ananas, ajouter la sauce.

Dressage

Alterner les tronçons de homards et la garniture de légumes.

Monter la sauce au beurre, couler sur l'ensemble. Terminer par une pince et une tuile.



POUR 4 PERSONNES

2 homards européens cuits au court-bouillon
Courgette cannellée, asperge, citron vert en julienne, le tout blanchi
Ananas en brunoise, échalote ciselée
Garniture aromatique, vin blanc, cognac, 2 c à s de concentré de tomate
Bouquet garni

Tuiles aux épices :

20 g de blancs d'œufs, 12 g de beurre et 12 g de farine, grain sel, poivre, baies roses



RESTAURANT LES GOURMETS AUX PORTES DU MORVAN

Ouvert depuis deux années, le jeune chef Benoit Berthoud propose une cuisine traditionnelle revisitée selon ses inspirations. Chaque saison donne naissance à une nouvelle carte. Voici comment ce chef passionné évoque son métier : « *ma cuisine, c'est la valorisation du terroir en utilisant les produits locaux comme la salade morvandelle composée de fromage de chèvre des Terres chaudes et lardé de fines tranches de jambon cru du Morvan. Plus qu'une mode, une vraie philosophie. J'apporte également une attention particulière à mes desserts. Satisfaire la clientèle, c'est pour mon équipe et moi-même notre plaisir et notre devoir. A l'écoute, nous nous adaptons à vos envies* ». La cuisine mais aussi le service, rien n'est laissé au hasard. L'accueil y est chaleureux dans un cadre sobre et paisible.

Les Gourmets, c'est plus qu'un restaurant, c'est un coin où il fait bon se retrouver pour partager une table, une bouteille et un vrai moment de convivialité.

Formule du jour à 11.00€ et menus de 16.50€ à 37.50€.

Formule « Carte Blanche » : menu pour vous surprendre en fonction de votre budget. Ouverture 7j/7 juillet et août et fermeture les soirs de semaine de novembre à avril.



45 rue Gabriel Bouthière
ETANG SUR ARROUX
Tél. 03 85 54 11 75



Sablé breton aux fruits rouges CRÉMEUX À LA VANILLE ET YAOURT À LA GRECQUE

Sablé breton

Blanchir les jaunes d'œuf et le beurre puis incorporer le restant des ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées (ép. 5-8 mm) puis enfourner 9 mn à 160. Après cuisson, portionner les sablés à la taille souhaitée.

Crèmeux à la vanille

Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille puis incorporer les jaunes et le sucre préalablement blanchis (technique d'une crème anglaise). Ajouter ensuite la gélatine ramollie dans de l'eau froide puis laisser refroidir le tout. Lorsque l'appareil est froid, incorporer délicatement à la marise la crème fouettée. Laisser reposer une heure au réfrigérateur avant utilisation.

Yaourt à la grecque

Pour cette préparation, il suffit de mettre à mariner quelques fruits rouges avec du sucre en poudre pendant 24h au réfrigérateur et de récupérer le jus de marinade. Il ne vous restera plus qu'à additionner ce dernier au yaourt juste avant le dressage.

Tuile opaline au combawa

Porter à ébullition le mélange fondant - glucose jusqu'à 155/160 degrés. Râper ensuite du combawa puis étaler sur feuille siliconée et laisser refroidir avant de broyer en poudre. Avant dressage, saupoudrer légèrement cette poudre sur un Silpat. Cuire à 145 degrés de sorte que la poudre fonde. Laisser refroidir.

RECETTE

POUR 6 PERSONNES

Sablé breton

40 g jaunes d'œuf ; 80 g sucre glace
80 g beurre pomme ; 1 g de sel fin
113 g de farine T55 ; 8 g de levure chimique

Crèmeux à la vanille

125 g crème liquide ; 30 g jaunes d'œuf
19 g de sucre ; 1,5 g gélatine (en feuilles)
1 gousse de vanille ; 75 g de crème montée

Tuile Opaline au Combawa

45 g fondant blanc ; 30 g glucose
Combawa



6612942020



AUX PLAISIRS GOURMANDS

UNE CUISINE FINE ET RAFFINÉE

30, route de Saint-Gengoux
ST LAURENT D'ANDENAY
Tél. 03 85 55 27 09

Aux Plaisirs Gourmands est le seul restaurant situé au cœur du petit village calme et paisible de Saint-Laurent-d'Andenay.

Le jeune chef Arnaud Duénas, 29 ans, issu de grands restaurants étoilés, propose une cuisine raffinée faite de produits frais qu'il sélectionne avec le plus grand soin.

Il a plusieurs spécialités à sa carte comme la crème brûlée au foie gras ou encore le suprême de volaille croûte de chorizo et son risotto au safran.

Arnaud Duénas vous offre aussi la possibilité d'apprécier de la cuisine traditionnelle revisitée grâce à son parcours professionnel.

Les vins proposés sont essentiellement de la côte chalonaise. Ce restaurant possède deux salles climatisées, lumineuses au décor sobre dont la contenance est de 45 personnes.

La fermeture hebdomadaire de cet établissement est le lundi soir et le mardi toute la journée.

Bar poêlé purée de choux-fleurs graffiti ET SA SEMOULE AU CITRON CONFIT ET CÂPRES

Cuire le chou-fleur violet à l'eau bouillante salée, une fois cuit, égoutter et mixer afin de réaliser une purée.

Récupérer l'écorce du citron confit, le couper en petits dés et les blanchir trois fois pour les dessaler.

Hacher les câpres très fins, couper les choux-fleurs verts et blancs en égrenant les bouquets.

Poêler à l'huile d'olive et à feu vif la semoule de choux-fleurs, le citron confit et les câpres ensemble, garder les croquants.

Assaisonner.

Poêler le bar à l'huile d'olive et dresser comme sur la photo. Déguster.

Bon appétit !

RECETTE

POUR 4 PERSONNES

Bar portion de 130 g

Chou-fleur violet 1 pièce

Chou-fleur vert et blanc 1 pièce
de chaque

1 citron confit au sel

50 g de câpres

Sel, poivre, huile d'olive





RESTAURANT LA ROTONDE

DANS LE CADRE PAISIBLE DU LAC DE TORCY

Ce restaurant est installé dans un cadre bucolique, plage des sapins, lac de Torcy. On doit cette réouverture, on pourrait presque dire cette renaissance à Patrick Leborne et son fils Maxime, associés à Christophe Vaison (célèbre pilote de rallye) et son fils Mathias.

Tout a été refait : la cuisine et le mobilier sont neufs. Leborne père et fils, c'est l'alliance de l'expérience et de la nouveauté. Le premier a pris des responsabilités dans la restauration dès 18 ans, le deuxième a fait des stages chez les grands notamment chez Lenotre. Que l'on s'installe pour une vue sur le lac dans la grande salle (50 places), à la terrasse ombragée (60 places) ou pour un peu de tranquillité dans le petit salon (20 places) ou dans « le caveau » (35 places) on ne sera pas déçu par la cuisine traditionnelle maison réalisée avec des produits frais, par ces amoureux de la cuisine authentique. Des soirées grillades ainsi que des soirées à thème « musique et gastronomie » seront organisées. Ce restaurant dispose d'une petite carte avec entre autres, cuisses de grenouilles, entrecôte charolaise... et propose les 4 heures morvandelles. C'est pour le plaisir du plus grand nombre que la fourchette de prix est comprise entre 12,50 et 20 euros. Vous pourrez commander des plats à emporter car le restaurant assure une activité traiteur.

Plage des Sapins
TORCY
Tél. 03 85 68 49 62

Terrine de queue de bœuf

SUR SON LIT DE SALADE ET ŒUF POCHÉ

Cuire la queue de bœuf avec le bouquet garni et l'os à moëlle pendant deux heures, deux heures trente.

Désosser et mettre la viande dans un moule à terrine.

Mélanger avec des cubes de carottes et comichons.

Faire réduire le bouillon avec le vin blanc et le vinaigre, assaisonner et rajouter la gélatine.

Laisser refroidir trois heures.

Disposer la salade au milieu de l'assiette et mettre les tranches de terrine autour.

Finir par l'œuf poché posé au milieu.

Servir avec une vinaigrette.



RECETTE

POUR 4 PERSONNES

- 1 queue de bœuf
- 1 os à moëlle
- 25 cl de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 3 carottes
- 10 comichons
- Oignon
- Echalote
- Sel/poivre/4 épices
- Salade (mâche)
- 4 œufs
- Vinaigrette
- Gélatine 0,70

Bon appétit

JÉRÔME BROCHOT

L'ÉTOILÉ DE MONTCEAU



Place Beaubernard
MONTCEAU
Tél. 03 85 67 95 30

Ouvert tous les jours sauf lundi et samedi midi.
Cours de cuisine les samedis matins. Menus à 49 et 79 €.
Menu du marché à 29 € du lundi au vendredi inclus (midi et soir).

L'important, chez Jérôme Brochot, c'est le naturel. Donnez-lui de bons produits et il vous les transformera en petites merveilles ! « *Bien sûr, nous dira-t-il, il y a le talent de l'équipe. Mais il ne faut jamais oublier d'associer à notre réussite le travail exceptionnel de ces producteurs avec qui nous œuvrons et qui savent avec patience respecter le rythme des saisons* ». D'où une cuisine qui évolue tout au long de l'année en fonction des productions du moment. Avec quelques constantes toutefois qui ont fait la renommée de la maison au fronton duquel s'affiche depuis dix ans une étoile au guide Michelin. Comme le bœuf de Charolles confit au Comté, par exemple, le Pigeon au foie gras, les escargots déclinés en quatre façons, le bar de ligne ou la féra qui est sans doute l'un des poissons les plus délicats qu'il soit permis de trouver sur une table. Sans oublier bien sûr le sorbet au foin auquel tout gastronome se doit de goûter au moins une fois dans sa vie et qui vous laisse sur le palais une impression extraordinaire... La carte des vins est, elle aussi, exceptionnelle et Alexandre, le sommelier, saura vous guider dans votre recherche des crus susceptibles de s'accorder au mieux aux plats que vous avez choisis. En un mot, on ne vient pas chez Jérôme Brochot pour manger mais pour y goûter un moment de plaisir inoubliable à l'une des meilleures tables de la région !

Le pigeon farci au foie gras de canard

JUS DE PIGEON CORSÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

Flamber, vider, le pigeon. Désosser par les filets en gardant les cuisses avec le filet. Couper le pigeon en deux de manière à ce qu'il y ait une moitié par personne. Prendre le filet, désosser l'aile et retirer l'os de l'après cuisse, garder juste l'os de la cuisse. Assaisonner la chair du pigeon, ajouter une fine couche de farce, la feuille de laitue, le foie gras, refermer la cuisse sur le filet, ficeler. Filmer en attachant les deux extrémités, pocher dans une eau à 75°C pendant 12 mn. Rafraîchir à l'eau glacée. Retirer le film du pigeon, colorer au beurre clarifié dans une poêle.

Jus de pigeon : Colorer les carcasses, ajouter la garniture composée de carotte, oignon, céleri branche, ail, échalote, poitrine fumée, bouquet garni, sel, poivre et baie de genièvre. Déglacer au vin blanc. Mouiller à l'eau, laisser cuire deux heures. Passer au chinois et réduire.

Salade de coriandre : Trier de la coriandre fraîche, rincer à l'eau, ajouter de l'huile de noix. Saler et poivrer.

Légumes : Pour la laitue ou sucrine, défaire les feuilles, enlever la partie croquante. Faire suer au beurre. Saler, poivrer.

Embeurrée de pomme de terre et chou-fleur : Eplucher et cuire les pommes de terre à l'eau, cuire également de la même manière le chou-fleur. La cuisson terminée, réaliser une purée en ajoutant du beurre et du lait.

Petits pois à la française : Cuire les petits pois. Ajouter une brunoise d'échalotes et poitrine fumée, persil plat ciselé.

POUR 4 PERSONNES

2 pigeons de 450 g, ½ par personne
Foie gras : 120 g
Laitue braisée : une feuille par personne
Sel, poivre

Farce :

Filet de poulet 150 g, crème liquide 75 g,
Blanc d'œuf 40 g, sel et poivre.



RECETTE

659675100



RESTAURANT LE BISTROT

CUISINE TRADITIONNELLE BOURGUIGNONNE

Dans un cadre au mobilier rénové et confortable, situé en plein cœur de Montceau, Emmanuel Paire, talentueux et créatif chef du Bistrot propose une cuisine traditionnelle régionale Bourguignonne à base de produits locaux qu'il choisit lui-même. Au gré des saisons la carte et les menus évoluent pour offrir aux clients des plats goûteux, et tout en finesse, allant de belles assiettes de salades composées originales et variées, aux multiples recettes de viande charolaise que le chef concocte avec un art consommé pour le plus grand plaisir des gourmets.

Menu du jour à partir de 13 euros et plusieurs formules à découvrir : spécialités de viandes grillées...

Emmanuel Paire est également fier d'avoir créé un espace bar à vins très convivial, un lieu de découvertes de différentes AOC très prisés des connaisseurs.

Ouvert du lundi au samedi le midi et en soirée les mardis, vendredis et samedis.

10 rue Blanqui
MONTCEAU
Parking à proximité
Tél. 03 85 67 16 56

Tartare de saumon

POIVRONS COLORÉS ET COULIS DE MANGUE

Découper le poisson en petits cubes, puis mélanger avec le reste des ingrédients. Dresser l'assiette avec des feuilles d'endives tout autour du tartare dans lesquelles on placera le coulis de mangue.



RECETTE

POUR 1 PERSONNE

200 g de filet de saumon
Matignon de poivrons colorés
Un jus de citron
Huile d'olive, huile de basilic
Sel, poivre, ciboulette, aneth
Coulis de mangue
Quelques feuilles d'endives, radis,
tomates cerises pour la décoration



TENUE D'JARDIN

L'ÉLÉGANCE DE L'ESPACE DÉTENTE



30 rue des Pyrénées
La Marolle
LE CREUSOT
Tél. 09 71 48 61 55
www.tenuejardin.com

Pour Jacqueline et Vincent Verhaaff, tout a commencé en 2002 par un coup de foudre pour la ville du Creusot et l'envie de s'y installer. Le délice à l'origine de leur enseigne ? Un barbecue Sud-africain dénommé braai...

Depuis le couple s'efforce de proposer à la vente des produits innovants, exclusifs et surtout tendance pour votre extérieur et votre intérieur également.

La gamme de Jacqueline et Vincent s'est rapidement enrichie de Spa Softub, de douches extérieures, de terrasses, pergolas, de meubles de jardin design, de fours à pain, de cheminées décoratives, ainsi que d'éclairages pour l'intérieur et l'extérieur, mais également de mobilier d'intérieur et de toute une panoplie d'accessoires utiles à vos journées dans le jardin ou à vos moments cosy à la maison.

N'hésitez donc pas un instant de plus et venez profiter du sourire accueillant de Jacqueline et de la sympathie de Vincent pour découvrir leur Showroom avec vue privilégiée sur Le Creusot.

Saumon rôti au Whisky

SUR PLANCHE DE CÈDRE AU FOUR

Préparation

Tremper la grande planche de cèdre dans l'eau froide pendant 1 heure minimum.

Préchauffer votre four à 180 degrés.

Mettre le filet de saumon sur un grand plat. Mélanger les ingrédients et arroser le saumon avec ce mélange. Laisser mariner pendant 30 minutes minimum.

Poser, entretemps, la planche de cèdre dans le four pendant 10 minutes pour que la planche soit préchauffée. Sortir la planche du four et frotter la planche avec de l'huile d'olive. Poser le filet de saumon sur la planche et mettre l'ensemble au four pendant 20 minutes.

Servir directement le filet de saumon sur la planche.

Astuces : vous pouvez cuire toutes vos viandes ou poissons directement sur votre planche de cèdre. Pour donner plus de goût à vos poissons à chair blanche, pensez à les enrouler de bacon ou pour une touche plus canadienne, imbinez-les de whisky. Vous pouvez également refaire la recette au barbecue avec une planche de cèdre adaptée.

Pour plus d'informations ou des recettes : www.lecoincuisto.fr



RECETTE

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg filet de saumon
- Une demi cuillère de sauce soja
- Sel et poivre
- Une demi cuillère de sucre glace
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail en fines tranches
- 2 cuillères de whisky
- 1 grande planche de cèdre pour le four*

*Disponible en magasin



Transformez votre jardin

en 3 étoiles



Barbecues/Braais
Terrasses
Voiles d'ombrage
Meubles de jardin

...



30 rue des Pyrénées - La Marolle

Tél. 06 87 50 01 11

LE CREUSOT

Ouvert du lundi au dimanche de 14h à 18h30

Tenue d'Jardin

L'élégance de l'espace détente

www.tenuejardin.com