

CAHIER SAVEURS

Pascal Pressac / Richard Coutanceau

Deux chefs, deux produits

LA DIVERSITÉ PEUT S'ENRICHIR DE PRODUITS TERROIRIERS QUALITATIFS À L'IMAGE DES BRONNAGES FRAIS DE VALLÉE ET DE COGNAC LE MANSLOIS ET DU BAUME DE BOUTTEVILLE. QUE LES CHEFS ET CHEFS LOCALS PRÉSENTENT DANS LEUR CUISINE.

PAR MARIE-JOËLLE DEVIÉREZ

Frais et nature



LE MANSLOIS

Par Pascal Pressac

issu d'une recette transmise de génération en génération, fabriquée depuis 1962 par la même entreprise artisanale et familiale, le Manslois est un fromage frais pasteurisé au lait entier de vache ou de chèvre, 100% naturel, de produit artisanal et porteur d'un riche de nombreuses récompenses gastronomiques dont la plus belle est d'être sur la table de maître chef.

de maître chef. À l'heure où Pascal Pressac de La Grange aux Oies à Moulins aime ce produit car il a une histoire qui remonte à la table de nos grands-mères. Pour sa part, il choisit le Manslois de vache pour sa grande adaptabilité en cuisine et lui de chèvre pour sa légèreté, apprécié également par les enfants même au petit déjeuner. Pour ses recettes salées et froides de sa cuisine d'été, il travaille ce fromage pour une terrine aux saucisses, pour alléger des œufs brouillés servis avec des légumes et pour une glace qui accompagne crêpes et autres crêpes. Le Manslois est aussi et tout simplement un délicieux dessert à servir avec un coulis de fruits rouges ou exotiques.

05 45 42 74 07 en Gâtinais (Charente-Marche) / Charante-Marche et à Paris / La Grange aux Oies, 05 47 71 81 26

Suave et parfumé



LE BAUME DE BOUTTEVILLE

Par Richard Coutanceau

Association équilibrée entre le vin gris et le moût de raisin concentré pour notamment du vinage (gr. blanc en Grande Champagne), le baume de Boutteville, élaboré artisanalement au moment des vendanges et vieillissant 18 mois dans des fûts de chêne ayant conservé du cognac, s'apparente à

un baume qui par sa douceur et sa note légèrement amère et suavité, mais intelligemment, pas les 67 analyses exigées par la législation, il n'a pas droit à l'appellation vinage. Il s'utilise en salade, pour un accompagnement de gibier ou une marinade de poissons et surtout une note suavité sur des desserts. À La Rochelle, le Relais et Châteaux de l'Oratoire Richard Coutanceau est le meilleur ambassadeur de ce produit qui s'illumine tout particulièrement. Il s'en sert aussi bien pour des assemblages de plats salés que suavés. À lui les légumes de Saint-Jacques ou les tartares de langoustines, les fraises servies en gelée de menthe et accompagnées de gelées aux fruits rouges et les poêlées de tomates réglées au beurre de Boutteville. www.vinage.net et Richard et Châteaux Coutanceau, 05 46 41 46 16



HOMME

magazine hédoniste

Deluxe

www.hommedeluxe.fr

6^{ème} ANNÉE

David LALLYDAY

100% POUR CENT
Bonne CONDUITE

AMOUR

THDAY
SECRET SQUARE
LOTTILDE COURAU
CRAZY HORSE

NIEL CREMIEUX

INTERVIEW D'UN CRÉATEUR HEUREUX

STYLE

LE ROI
LOBB

NOUVELLE-ZÉLANDE

OU L'ÉCOLOGIE EST REINE

VAL PARIS

UN CÉLÈBRE CÉLÈBRE QUI VEND DU BONHEUR

THEBY'S

LE PIERRE ROBERTS ET LA COCOTTE

BOISSONS

UNE SÉLECTION VINS,
CHAMPAGNES
ET COOLS CHICS

SUPERCARS

AUDI R8 SPYDER
TOUAREG HYBRID
CAYENNE
ASTON MARTIN RAPIDE
LES NOUVEAUTÉS
DU SALON

M 06988-22-F 6,50 €-FC

