

## Notre Enquete

### Normandie

#### 2 Les bulles... sans l'alcool

D'origine bretonne et normande, Benoît Simottel est revenu dans le berceau familial ornais où son grand-père produisait du cidre pour créer la société Le Paulmier. Il fabrique des jus de pomme à bulles, baptisés Bon Pommillon et Pépinelle, extra pour les enfants ou pour ceux qui ne boivent pas d'alcool. Environ 8,50 ou 9,50 EUR la bouteille.

Le conseil de Benoît : réservez le Pépinelle aux fleurs de sureau et d'hibiscus pour le dessert et le Pépinelle fleur de jasmin à l'apéritif.

< Le Paulmier,

Château Beauvais Montreuil Église

61160 Montreuil-la-Cambe.

Tél. : 0233366419 ;

[www.le-paulmier.com](http://www.le-paulmier.com)

### Bretagne

#### 3 Noël épicé

On le surnomme le « cuisinier corsaire » de Cancale. Depuis toujours, Olivier Roellinger associe les trésors du terroir breton et les épices d'ailleurs. Aujourd'hui, le chef a rendu son tablier de restaurateur et ouvert plusieurs boutiques où l'on peut découvrir tout un univers d'arômes. Poudre du vent, poudre curry corsaire, poudre à pain d'épice mais aussi piments, poivres, vanilles, huiles...

Le conseil d'Olivier : faites plaisir à vos proches en offrant les coffrets cadeaux « Les essentielles », 49 EUR, une sélection de six poudres.

< Épices Roellinger 1 rue Du Guesclin 35260 Cancale. Tél. : 0223151391 ; [www.epices-roellinger.com](http://www.epices-roellinger.com)

#### 4 Coquillages et crustacés

Bien faire grandir des huîtres demande de connaître son terroir mais pas seulement. À la tête des Parcs Saint-Kerber, François Joseph et Pierre Pichot, avec leur beau-frère Stéphan, le savent bien. Ils élèvent dans la baie de Cancale une variété d'huîtres devenue leur spécialité : la tsarskaya charnue, avec une attaque en bouche iodée et salée suivie par des notes douces et sucrées. 24,90 EUR les deux douzaines de no 2. Ils proposent aussi coques, palourdes, couteaux, ormeaux, etc.

Le conseil de Pierre : déposez 3 petits cubes de chair de citron vert sur les huîtres et une goutte d'huile d'olive.

< Les Parcs Saint-Kerber L'Aurore

35260 Cancale.

Tél. : 0299896529 ;

[www.saintkerber.com](http://www.saintkerber.com)

#### 5 Délice de pain d'épice

Baramel rime avec miel ou caramel... Cette biscuiterie artisanale a été créée en 1980 par Rurik Aubin alors apiculteur. Son fils, Alexis, la dirige aujourd'hui. Et fabrique, entre autres, un pain d'épice moelleux et fondant selon la recette d'origine. Nature, aux figues, à l'orange, aux pruneaux, à la banane... tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. 6,80 EUR les 300 g et 8,80 EUR les 450 g.

Le conseil d'Alexis : réservez le pain d'épice aux noisettes pour le foie gras et celui au gingembre, au citron frais et aux pistaches, pour le saumon.

< Baramel Ets La Messuzière Le Marais 35131 Chartres-de-Bretagne.

Tél. : 0299413080 ;

[www.baramel.com](http://www.baramel.com)

### Pays de la Loire

#### 6 Coteaux du layon, doux et moelleux

Encore une histoire de famille ! Christine et Joël Ménard viennent de fêter leurs 32es vendanges. Ils cultivent les vignes des parents de Joël et ont été rejoints par leur fils, Jérémy, qui les épaula. Sur leurs 13 ha, ils produisent en biodynamie, - une culture respectueuse du sol -, des coteaux du layon, une prestigieuse appellation d'Anjou. 10 à 35 EUR la bouteille.

Le conseil de Christine : consommez ce vin liquoreux avec le foie gras, les plats sucrés-salés et les desserts.

< Domaine des Sablonnettes

L'Espérance

49750 Rablay-sur-Layon.

Tél. : 0241784049 ;

[www.sablonnettes.com](http://www.sablonnettes.com)

## 7 Les petites bouchées magiques

Lire page 41 le portrait consacré à Jacques Bellanger, maître chocolatier au Mans.

Poitou-Charentes

## 8 Du piquant dans l'assiette

Yvan Le Gall a de qui tenir. Pierre, son père, chercheur, a mis au point, dans les années 1980, la technique d'élevage des oursins à laquelle il a initié son fils. Ce dernier a décidé d'en faire son métier. Yvan est le seul « échiniculteur » en France. Ses oursins violets au goût iodé de noisette s'achètent, frais, sur place. Mais ils se consomment aussi en conserve. De 13 à 26 EUR le pot de 80 ou 100 g.

Le conseil d'Yvan : pour l'apéritif, servez le corail d'oursins au naturel ou la mousse d'oursins au cognac sur des toasts.

< L'Oursine de Ré

Zone ostréicole de Petit Préau

17630 La Flotte-en-Ré.

Tél. : 0679981733 ;

[www.loursinedere.fr](http://www.loursinedere.fr)

## 9 La liqueur des dieux

Producteurs de cognacs, Pierre et Christophe Forgeron ont repris le flambeau derrière leurs parents. En Grande Champagne, leur vignoble couvre 24 hectares et est cultivé dans le respect de l'environnement. Ici, on limite l'usage des pesticides, du carburant, on récupère les eaux de pluies... L'entreprise centenaire est connue pour ses cognacs hors d'âge. Leur suggestion pour les fêtes : le cognac XO (Extra Old), vieilli entre vingt et trente ans, 59 EUR la carafe de 70 cl.

Le conseil de Christophe : le cognac ne se boit pas mais « se déguste » seul ou avec un carré de chocolat noir.

< Cognac Michel Forgeron

Chez Richon, 16130 Segonzac.

Tél. : 0545834305 ;

[www.cognacforgeron.com](http://www.cognacforgeron.com)

Les prix sont donnés à titre indicatif.