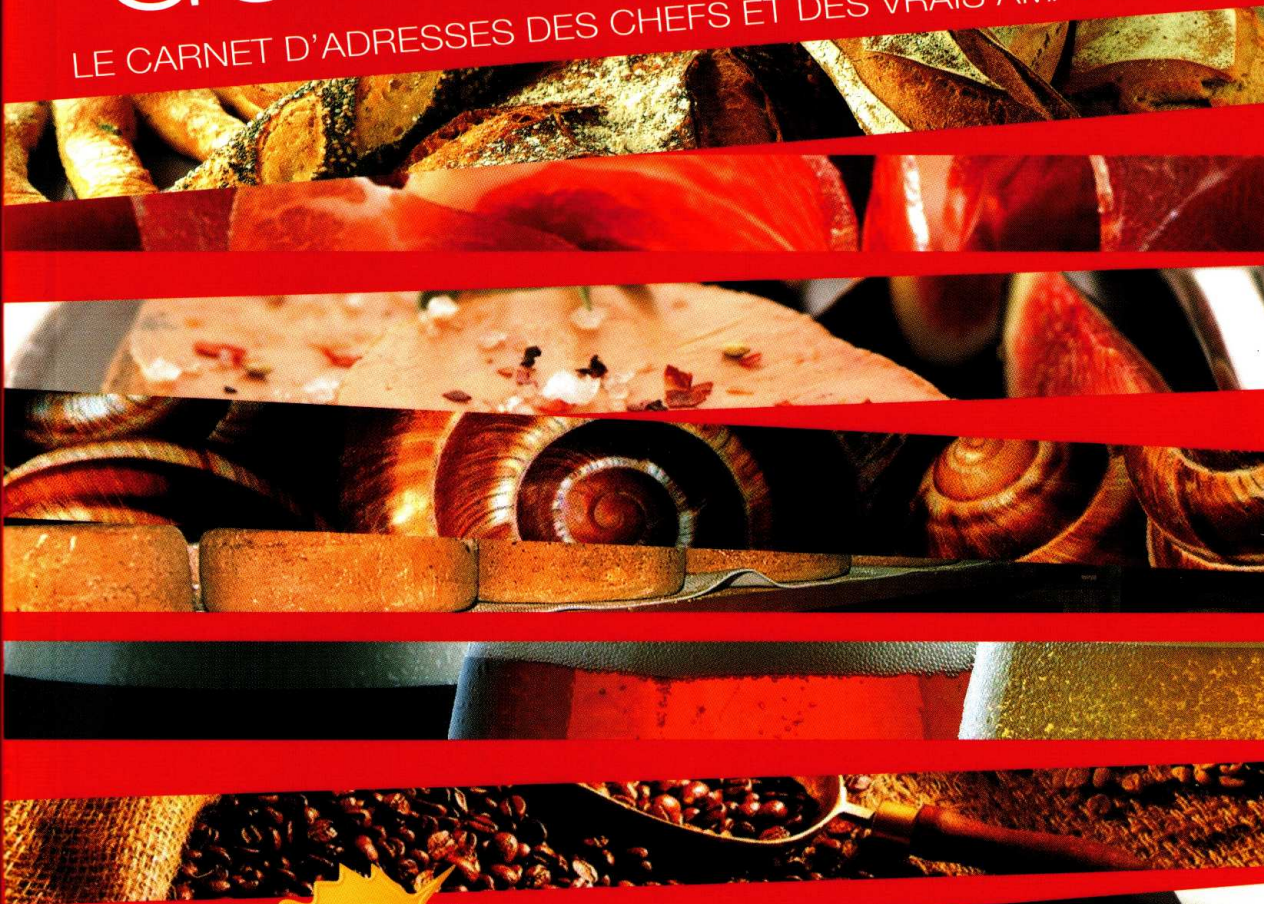


# LE GUIDE DES GOURMANDS 2010

LE CARNET D'ADRESSES DES CHEFS ET DES VRAIS AMATEURS



PRÉFACE D'YVES CAMDEBORDE

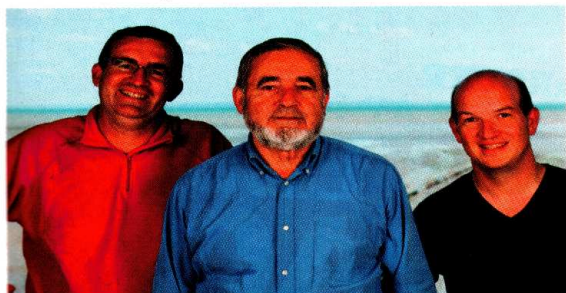
LES 1700 MEILLEURES ADRESSES DE  
FRANCE ET D'EUROPE POUR NE METTRE  
QUE DU BON DANS VOTRE ASSIETTE

**Glénat**



# LES COQS D'OR 2010

**Stephan Alleaume, Joseph et François-Joseph Pichot**  
des Parcs Saint-Kerber pour leurs formidables  
huîtres Tsarkaya et les nouvelles Muirgen. p. 100



**La famille Herbert**

de Dijon pour son admirable jambon cuit  
à l'os, sa gamme du chanoine et son pain  
d'épices. p. 392



**José Sanjuan**

de la Finca Torevella pour son inimitable  
vinaigre de moscatel Sotaroni. p. 416



**Jean-François Brigant**



d'Houplines  
pour ses gaufres  
exquises et notam-  
ment celles à la  
chicorée.  
p. 298

**Azmina Goulamaly**

pour ses divines crevettes Black Qwehli  
élevées en Mozambique. p. 108



**Gérard Lhuillier**

du Moulin de Bassilour pour son pain de maïs,  
ses sablés et ses gâteaux basques. p. 30



## LES PARCS SAINT-KERBER

François-Joseph Pichot  
et Stephan Alleaume  
L'Aurore - 35260 Cancale  
Tél. : 02 99 89 65 29  
Fax : 02 99 89 82 74  
contact@kerber.fr



*Expéditions.* Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h (17 h le vendredi). Vente sur place.

### > huîtres creuses et plates

Huîtres plates et creuses de Cancale et de Saint-Vaast déjà fort connues, notamment la *Tsarskaya*, une huître exclusive, ferme et goûteuse, qui a obtenu une médaille d'or plusieurs années de suite au Concours général agricole et symbolise l'amour des tsars pour les huîtres de Cancale. Bref, une huître qui mérite tous les honneurs et que nous recommandons toujours aussi chaleureusement, à tel point que nous avons décidé, cette année, de lui accorder un Coq d'Or tant nous nous sommes régalés lors de sa dégustation. Les prix, eux, n'ont rien d'impérial et ont même plutôt tendance à baisser : 39,10 € les 50 n°2 ou 27,20 € les 50 n°3, départ atelier. N'hésitez pas à visiter la belle "ferme marine" pour découvrir tous les secrets de ces huîtres et goûter la nouveauté maison : l'huître irlandaise baptisée *Muirgen*, affinée dans les eaux de la baie du Mont-Saint-Michel, à la chair croquante et ample en bouche. Une merveille de plus pour ces Parcs où ne s'affinent que des « perles ».