



COOKING



# La semaine du goûl

22 CHEFS VENDÉENS AU RENDEZ-VOUS
DU 10 AU 18 OCTOBRE

Le canard BIO de chez la Maison Soulard

Le lieu jaune

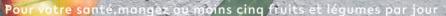
La pomme du Val de Loire

Les cucurbitacées

Le porc fermier de Vendée

La Brioche vendéenne

Les Fiefs Vendéens



www.mangerhouger.f

NOS PARTENAIRES



















## Les participants

22 chefs vendéens s'associent pour vous faire découvrir la richesse gastronomique du département en organisant la 11<sup>e</sup> édition de Vendée Terre de Qualité

### Canton d'Aizenay

L'Auberge du Lac • 02 51 46 59 59

#### **Canton Challans**

Au P'tit Farfadet • 02 51 49 02 93

Le Caillebotte • 02 51 93 59 63

Le Petit Saint Thomas • 02 51 49 05 99

## **Canton Fontenay-le-Comte**

L'Auberge De La Riviere • 02 51 52 32 15

#### Canton de La Roche-sur-Yon

Le Karo • 02 51 62 79 32

Les Reflets • 09 83 25 83 71

Les P'tits Ventre De Terre • 02 51 43 85 69

#### Canton de Noirmoutier

La Bisquine • 02 51 35 78 72



#### **Canton Les Sables-d'Olonne**

Chez Rosemonde • 02 51 95 25 81

L'Estran • 02 51 95 44 67

La Ferme De Villeneuve • 02 51 33 41 83

Cabestan • 02 51 95 07 50

Cayola • 02 51 22 01 01

Le Fatra • 02 51 32 68 73

Le Quai des Saveurs • 02 51 23 84 91

### Canton Luçon

Au Fil des Saisons • 02 51 56 11 32

#### Canton Saint-Hilaire-de-Riez

Le Balata • 02 28 10 63 96

Les Brisants • 02 51 33 65 53

Le Casier • 02 51 55 01 08

#### Canton de Saint-Jean-de-Monts

L'Ecume Gourmande • 02 51 68 64 65

#### Canton de Talmont-Saint-Hilaire

Le Café des Arts • 02 51 98 24 80

## Le Quai des Saveurs

Les Sables-d'Olonne

#### Mise en bouche du chef

\*\*\*

#### Oeuf bio parfait

velouté de potimarron de Saint-Hilaire, châtaignes glacées.

\*\*\*

Filet de lieu jaune de la criée des Sables risotto de mogettes, émulsion de jambon de Vendée.

\*\*\*

Gâche vendéenne perdue en siphon sorbet mûroise, pickles de mûres.

\*\*\*

#### **Mignardises**

Le menu comprend un verre de vin « Les Grands Versants » de chez Fabien Murail.

Des informations sur les allergènes sont disponibles sur demande





## Les Brisants

Brétignolles-Sur-Mer

#### Lieu de St Gilles

poché dans un consommé de jambon de Vendée, jeunes poireaux brulés.

\*\*\*

Filet de canard bio de chez Soulard coings pochés aux épices.

\*\*\*

Pomme du Val de Loire/aneth/noisette brioche caramélisée.

Un verre de vin des Fiefs Vendéens compris.

## Le Petit-St-Thomas

#### La Garnache

Ravioles de cuisses de canard confit au foie gras bouillon de shiitakés aux herbes.

\*\*\*

#### Lieu jaune de ligne

pressé de poireaux, pommes de terre au citron confit, duxelle de champignons, curcuma, cucurbitacés.

\*\*\*

#### Crème glacée au fromage frais

gelée de raisin, brisure de sablés breton au miel de sarrasin.

\*\*\*

## Brioché au lait de fève tonka

marmelade pomme poire, crème glacée caramel beurre salé.

Association Française Des Maîtres Restaurateurs



## Le Karo

La Roche-Sur-Yon

Lieu jaune façon gravlax, potimarron et agrumes.

\*\*\*

Filet mignon de cochon de Vendée, embeurrée de choux, lard et coco de Vendée.

\*\*\*

### Pomme confite aux épices, brioche et caramel au beurre salé.

Un verre de "Les Courbes" rouge inclus — Domaine de la Barbinière, Chantonnay – AOC Fiefs Vendéens.

Les plats sont élaborés sur place à base de produits bruts.



Vendée Qualité est l'Organisme chargé de la défense et de la gestion des produits Vendéens sous signes officiels de qualité, en particulier en Label Rouge ou/et en Indication Géographique Protégée : volailles de Challans et de Vendée, porc fermier de Vendée (élevé en plein air), brioches et gâches de Vendée, mogettes vendéennes, jambon de Vendée, boeuf fermier de Vendée, sardines de St Gilles, agneau, produits de Noirmoutier, de la fleur de sel en cours d'obtention de signe de qualité ainsi que le melon du marais poitevin.

En tant qu'ODG (Organisme de Défense et de Gestion), Vendée Qualité gère les cahiers des charges qui décrivent les spécificités de chaque produit. Il participe à leur élaboration et son rôle est de contribuer à les faire appliquer par tous les opérateurs de la filière. Des produits qui sont garantis d'origine et de qualité.

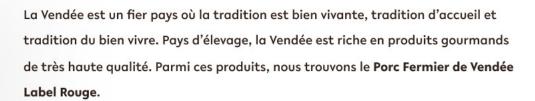
COOKING UNIVERSITY Présent sur les réseaux sociaux depuis ce début d'année,

Cooking University a pour but de rassembler les passionnés de cuisine.

Cette start-up accompagne les chefs à la diffusion de leurs recettes envers leurs abonnés. Ce concept dans l'air du temps vise ainsi à développer la visibilité des restaurants et l'image de leur chef.

Durant ses différents lives, notre partenaire met à l'honneur les produits locaux en particulier ceux de notre région vendéenne en soutenant les différents producteurs locaux.









Il s'agit de viande de porc produite à partir d'animaux élevés en plein air, naturellement riche en oméga 3. Elevés en lots homogènes à partir de 10 semaines d'âge, ils ont accès à un vaste parcours extérieur herbeux de 83m2 de parcours par porc.



**OP Vendée, coopérative maritime** regroupe aujourd'hui 150 navires de pêche adhérents sur les ports des Sables d'Olonne, St-Gilles-Croix-de-Vie, Île d'Yeu.

Cette organisation de producteurs est chargée de la gestion des différents quotas de pêche, et de gérer le suivi de la production de ses adhérents afin de réguler la gestion des marchés.

2 rue Colbert- 85100 LES SABLES D'OLONNE.

Tél: 02 51 95 18 07 - accueil-ls@opvendee.fr



La Brioche Vendéenne fait partie intégrante de la tradition Vendéenne, fabriquée et consommée autrefois lors des occasions festives comme les fêtes pascales ou les mariages, elle s'invite aujourd'hui au quotidien sur nos tables.





Elle bénéficie du Label Rouge et de l'Indication Géographique protégée (IGP), ce qui garantit au consommateur le lien étroit du produit avec son territoire. Riche en beurre, sucre et œufs, elle régale les papilles des grands et des petits.

### Le Balata

L'Aiguillon-Sur-Vie

#### Amuse bouche

\*\*\*

Lieu jaune de ligne

en Céviché au citron vert et coriandre.

\*\*\*

Filet de Canard BIO de la maison Soulard pommes de terre de Noirmoutier, déclinaison de courges et jus réduit.

\*\*\*

Brioche Vendéenne Label rouge Façon pain perdu, pommes caramélisées, sauce caramel fleur de sel

Un verre de vin des fiefs Vendéens inclus.



## Cabestan

Les Sables-d'Olonne

Gravlax de lieu jaune de nos côtes, condiment à la moutarde douce, Granny Smith en compotée relevée et fraîche.

\*\*\*

Canard bio de la maison Soulard, cuisse et filet en deux cuissons au curry jaune, petits légumes.

\*\*\*

Mousse potimarron, ganache montée au café, sorbet crème fraîche à la cardamome, sur un croustillant froissé cacaoté.

Avec un verre de vin 12,5 cl des Fiefs Vendéens : 35 €

## Le Fatra

#### Les Sables-d'Olonne

### Velouté de potimarron,

foie gras poêlé de chez Mr SOULARD, émulsion au lard.

#### \*\*\*

Filet de lieu jaune de la criée, rôti en croûte d'herbes fraîches, pommes de terre de Noirmoutier comme un risotto.

#### \*\*\*

## Tarte fine aux pommes de la Vallée de la Loire, crème montée de brioche de Vendée grillée.

N'hésitez pas à vous informer d'éventuelles allergies alimentaires auxquelles vous êtes sujet, afin que le restaurant puisse vous proposer des plats adaptés.

Menu servi avec eau micro-filtrée Aqua Chiara plate ou pétillante et 1 verre de vin Moulin Blanc de Noirs 2019 a L Mourat





## Le Casier

Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Carpaccio de lieu mariné mousseline de citron à l'échalotte.

#### \*\*\*

#### Sauté de canard

figues fraîches rôties et légumes de saison.

#### \*\*\*

## Pomme au four caramélisée mouillette de brioche perdue.

Un verre de vin de vin au choix 15 Cl Fiefs Vendéens Mareuil Odyssée (blanc, rosé ou rouge).

## Cayola

#### Le Château-d'Olonne

Courge Jack Be Little du Girouard, escargots petits gris de la maison Royer, crème de persil légèrement aillé.

\*\*\*

Lieu jaune de la criée des Sables d'Olonne, patates douces, carottes fanes, une bisque de crustacés légèrement fumée.

οu

### Côte de porc fermier de Vendée, pommes Granny Smith caramélisées au cidre, pommes Anna, un jus de viande légèrement acidulé.

\*\*\*

## Brioche perdue,

caramel au beurre salé et glace vanille





## L'Estran

#### Les Sables-d'Olonne

AMUSE BOUCHE Lieu jaune de ligne Mariné, sésame, soja, combawa.

\*\*\*

Velouté de potimarron crème fouettée noisette, copeaux de foie gras et huile de truffe.

\*\*\*

Poitrine de cochon fermier vendéen marinée, cuisson basse température 28h, purée de piquillos, polenta croustillante au romarin, pleurotes, jus corsé.

\*\*\*

Les pommes du Val de Loire façon tatin, sablé cannelle, confiture de lait, sirop au calvados.

Un verre de Moulin Blanc rouge ou blanc des vignobles MOURAT inclus.



Spécialiste du canard depuis 1936, **Ernest Soulard** est avant tout une histoire de famille, de passion et de tradition. Depuis plus de 80 ans, l'entreprise consacre son expérience et son savoir-faire à l'élaboration de produits d'excellente qualité:

- Production 100% locale.
- Intégration totale de la filière pour une traçabilité et maîtrise de l'œuf à l'assiette.
- Des élevages avec un accès à un parcours extérieur.



Metro La Roche sur Yon, grossiste de proximité au service de la restauration indépendante, construit sa croissance sur des valeurs faites de développement durable et sur sa responsabilité sociétale d'entreprise.

Conscient de son impact sur le secteur des métiers de bouche, Metro accompagne les chefs dans la valorisation des produits locaux. Engagé et responsable, Metro soutient également le patrimoine gastronomique de la région et milite pour la reconnaissance d'un territoire gourmand en Vendée.

### L'Ecume Gourmande

#### **Bouin**

Foie gras de canard marbré aux langoustines, figues et crème glacée au lait fumé.

\*\*\*

Lieu jaune de nos côtes, croustillant d'huître, crémeux de butternut, carottes.

\*\*\*

Filet de porc fermier de Vendée, farci aux saveurs marines, cuit en croûte de pain aux algues

\*\*\*

## Mille feuilles de brioche Vendéenne, pomme vanille.

Un verre de Fiefs vendéen Vix Tête de Crabe, Maison Mercier inclus.





## L'Auberge du Lac

Les Lucs-sur-Boulogne

## Canard bio de la maison Soulard en 3 façons:

- le foie gras en médaillon
- la cuisse effilochée en raviole
- le filet mariné, séché et pickles

\*\*\*

#### Lieu jaune,

bouillon de racines et cucurbitacées locaux.

\*\*\*

**Tourbillon de brioche Vendéenne**, pommes caramélisées et fruits secs.

Deux verres de vin du domaine de la Barbinière à Chantonnay inclus.

### La Ferme de Villeneuve

Le Château-d'Olonne

MISE EN BOUCHE

Petit tournedos de lieu jaune
aux aromates,
barigoule de légumes à la coriandre.

Fiefs Vendéens « Tëte de Crabe » AOC Vix Vignoble Mercier 2019.

#### \*\*\*

Filet de canard "Bio" Maison Soulard jus réduit au cacao, figues confites dans un vin chaud épicé, mousseline de potimarron.

Fiefs Vendéens Mareuil AOP « Château Marie du Fou » 2019 J.Mourat.

#### \*\*\*

La pomme du Val de Loire 'crue et cuite' biscuit cuillère, crème légère au caramel, Glace brioche Vendéenne.

36€ T.T.C par personne sans consommation. 44€ T.T.C par personne accompagné





## La Bisquine

Noirmoutier-en-l'Île

#### Courge fondante café noisette

\*\*\*

Lieu jaune fumé « maison » choux fleur vanille Coings pochés aux épices.

οu

Magret de canard bio aux poires, blé, jus de viande sarriette, oignons nouveaux caramélisés.

\*\*\*

## Brioche vendéenne en pain perdu crumble pommes de huit heures.

Un verre de Mareuil Blanc-Pissotte rouge la déferlante en moelleux.



Certipaq est l'Organisme Certificateur Associatif, à but non lucratif, spécialisé dans le contrôle des signes officiels tels que la Mogette de Vendée IGP, la Brioche Vendéenne IGP, les Volailles de Challans IGP, le Porc Fermier Label Rouge de Vendée IGP, le Jambon de Vendée IGP... et bien d'autres.

Par son activité d'organisme de contrôle, Certipaq est chargé d'assurer le contrôle et la certification des exploitations agricoles, entreprises artisanales ou industrielles engagées dans les démarches de qualité et / ou d'origine.

Disposant de plusieurs implantations en France, dont deux en Pays de la Loire,

Certipaq est une entreprise à dimension humaine qui offre à ses clients et partenaires la meilleure réactivité et les réponses adaptées, quelsque soient le secteur d'activité, la taille de l'entreprise et son emplacement géographique.

Que vous souhaitiez vous engager en Agriculture Biologique, certification Haute Valeur Environnementale - HVE, obtenir le Titre Maître Restaurateur, être reconnu Bleu Blanc Cœur ou simplement valoriser votre propre démarche par contrôle tiers ? Contactez-nous au 0 972 670 800 ou sur developpement@certipaq.com.



France Bleu Loire Océan est la radio locale qui accompagne la vie quotidienne des habitants de Loire-Atlantique et de Vendée. Elle met en lumière les belles initiatives, les actions des partenaires et des collectivités locales.

Son rôle est d'informer grâce à ses journalistes, d'informer également sur les services, les loisirs, et encore de faire jouer ses auditeurs et de les gâter.

Toutes les informations et les émissions sont à réécouter sur francebleu.fr qui reçoit plus de 1 200 000 visiteurs chaque mois.

### Chez Rosemonde

Les Sables-d'Olonne

MISE EN BOUCHE Rillette de Sardines au piment, espumas de sardines.

\*\*\*

Salade tiède de pommes de terre de Noirmoutier et sa terrine de volaille, sauce tartare légère.

\*\*\*

Tournedos de Bœuf vendéen, sauce crème de mogettes au vin rouge, gratin de courgettes, poêlée de champignons.

\*\*\*

## Mille-feuille de brioche toastée, crémeux citron / orange

Prix du menu avec accord met/vin avec deux verres de 14 cl: 35,00 €.

Vins vendéens : Mourat (mareuil),
Barbinière (Chantonnay),

ROSEMOND

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES



## L'Auberge de la rivière

**Velluire** 

Kiki Vendéen et Amuse-bouche

\*\*\*

Mise en Bouche

\*\*\*

Marinade de Lieu Jaune, agrumes et huile d'Olive Oléa Lesbia, salade de Jeunes pousses, magret de Canard Bio fumé au Poivre de Timut.

\*\*\*

Porc Fermier Vendéen autour du Topinambour, tuile Croustillante aux noisettes torréfiées.

\*\*\*

**Brioche Vendéenne Façon Pain Perdu**, bananes rôties et Fraîcheur Kamok.

Un Verre de Vin Rouge « Cuvée Racine » Domaine Mercier à Vix inclus.

## **Au Petit Farfadet**

#### Challans

Céviche de lieu jaune granny Smith
\*\*\*

Thit kho de porc fermier de Vendée,

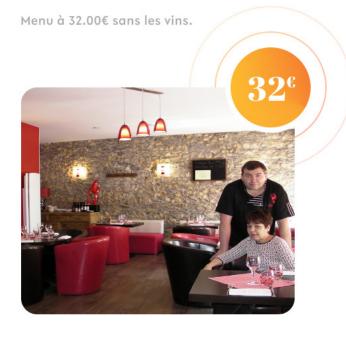
butternut snacké, concombre au Yuzu ( Porc Caramélisé).

\*\*\*

Pomme Belchard et son granité de reinette du Mans,

crumble de brioche Vendéenne.

Menu à 38.00€ avec 1 verre de Mareuil rouge Cuvée Héritage.





## Au Fil des saisons

Luçon

Céviche de Lieu Jaune, granny Smith et Céleri, crème de maïs émulsionnée, sorbet Chou Fleur Violet.

\*\*\*

La Ballotine de Canard Bio de chez Soulard Raviole croustillante de potimarron et châtaignes, Bouillon au Sarrasin.

\*\*\*

La Brioche Vendéenne IGP cuisinée façon Pudding aux pralines roses pommes caramélisées au Vinaigre de Poiré et Sorbet.

Deux verres de vin des Fiefs Vendéens inclus.

## Les P'tits Ventre de Terre

La-Roche-sur-Yon

Mini courge la poule son oeuf (Jack Bi Littel) Cytrilus Olivier Rialland

ou

Briochine rôtie Cœur de foie gras grillés (Soulard) Pommes fruits grand-mère

\*\*\*

Goret Mogettes ½ secs jambon Pays copeaux foie gras.

OU

P8/5 fruits de mer selon arrivage (Préfou)

\*\*\*

Familles Brioches aux choix

οu

Gâche en Olive rôtie

façon pain perdu, résiné fruits rouges ou pomme fruit caramélisée.





## Le Caillebotte

Challans

Lieu Jaune Mariné collection de betteraves, pommes du Val-de-Loire.

\*\*\*

**Porc fermier de Vendée braisé 24h**, légumes des Jardins de Saint-Hilaire.

\*\*\*

Cucurbitacées de Claudine & Olivier, et brioche Vendéenne.

Un accord mets & vin offert.



#### Qu'est-ce qu'un Maître Restaurateur ?

Le titre de Maître Restaurateur est l'unique titre reconnu par l'État et accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans. Il doit respecter un cahier des charges bien précis basé sur plus de 30 critères (provenance des produits, cuisine à base de produits bruts, majoritairement frais, soin de l'assiette, service...).

Les 3300 membres titrés appartiennent à une communauté de valeurs et mettent quotidiennement en lumière les produits de leur terroir, de leurs producteurs locaux avec finesse et originalité. Entrer chez un Maître Restaurateur, c'est l'assurance de déguster une assiette « cuisinée » avec des produits locaux, frais, et de saison.

#### Qui sommes-nous?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés: des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. Notre mission principale est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.



Le vignoble des Fiefs Vendéens désigne depuis 2011 une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Ses vignes se situent dans la partie sud et ouest du département, et dans cinq terroirs distincts: Brem, Chantonnay, Mareuil, Pissotte et Vix. L'AOC est un label français garantissant l'origine géographique d'un vin et sa typicité. En AOC Fiefs Vendéens, les vins blancs proviennent des cépages Chenin et Chardonnay. les vins rouges et rosés sont issus principalement des cépages Pinot Noir, Gamay Noir, cabernet franc et la très confidentielle négrette. Les vins sont l'expression de nos terroirs, et leur diversité vous surprendra autant qu'elle vous enchantera.

Syndicat de Défense de l'Appellation "Fiefs Vendéens" Maison de l'Agriculture Bd Réaumur 85013 La Roche-sur-Yon Cedex Tél: 0251368209



Le Lycée Ste-Marie-du-Port proposose le BAC PRO S.N (Système Numérique) avec un parcours qui dure 3 ans ayant pour but de former des techniciens capables d'intervenir sur des équipements et des installations numériques.

Les élèves assureront la régie technique nécessaire à la diffusion de l'émission "Vendée Terre de Qualité".

https://www.stemarieduport.fr/

www.fiefsvendeens.com



# Rôti de porc fermier vendéen au chorizo

4 personnes / 1h20

1 rôti de porc fermier de 800 g • 50 g d'échalotes émincées • 100 g de chorizo (80 g coupé en petits dés et 20 g en rondelles) • 20 cl de bouillon de volaille • 10 cl de crème liquide • 1 cuillère à soupe de sucre roux • Sel, poivre • Beurre Faire revenir les échalotes et le chorizo dans une poêle à feu doux, pendant 5 minutes. Incorporer le bouillon et la crème. Cuire 25 minutes à couvert puis mixer la préparation.

Préchauffer le four à 180°C.

Dorer le rôti de porc sur toutes ses faces dans une cocotte avec une noix de beurre. Le disposer dans un plat et assaisonner avec sel, poivre et sucre roux. Ajouter un beau morceau de beurre et enfourner pour 30 minutes.

A l'issue de ce temps, ajouter le chorizo en rondelles et arroser le rôti de son jus. Placer à nouveau au four pour 30 minutes.

Servir bien chaud nappé de sauce chorizo.

# COOKING UNIVERSITY

DES COURS DE CUISINE AVEC NOS CHEFS

## Des recettes en live

Notre partenaire Cooking University vous propose de suivre vos chefs préférés en pleine préparation de leurs recettes! Ces lives seront organisés durant l'intégralité de l'opération. Vous pourrez participer et également revoir vos recettes préférées en replay sur la page Facebook Cooking University.

Cette start-up accompagne les chefs à la diffusion de leurs recettes envers ces abonnés. Ce concept dans l'air du temps vise ainsi à développer la visibilité des restaurants et l'image de leur chef.

> www.cooking-university.com Suivez nous et rejoignez nous!







