

Les Automnales de la gastronomie et du goût en Touraine

Un article paru dans la Nouvelle République le 14 novembre 2015.

Atelier réalisé le 8 novembre 2015 au Domaine de Candé.

Un repas avec pour thème la gastronomie à la renaissance pour valoriser le savoir-faire de la Touraine en matière de gastronomie (produits, formations, tables & chefs) en utilisant des produits régionaux et de saison issus de producteurs locaux.



La poule au pot cuisinée à l'extérieur par Yannick Ollivier dans une drôle de machine.

Gastronomie : une poule au pot en clôture

Les Automnales de la gastronomie et du goût en Touraine se sont terminées dimanche, au Domaine de Candé.

Du 27 septembre au 25 octobre et les 5 et 8 novembre, une vingtaine de chefs tourangeaux se sont succédé dans les cuisines du pavillon de chasse ; ils ont proposé des repas gastronomiques de qualité au prix unique de 30 € tout compris.

Alain Chaplain précise :

« 690 repas ont été servis durant cette période à raison de 46 par journée, par un ou plusieurs chefs. Vingt et un chefs ont participé à cette première édition et, localement, ceux d'Artigny, de La Tortinière, du Moulin Fleury ainsi qu'Olivier Arlot. »

Ils ont cuisiné en solo ou en duo, accompagnés par les apprentis de la filière restauration du lycée public Bayet, à Tours, Saint-Gilles Fontville, à Veigné, et du CFA de Tours.

Le dimanche, les élèves du lycée Bayet étaient à la manœuvre pour seconder Yannick Ollivier et Élise Besnier, de l'association Pincée de sens.

Deux journées supplémentaires ont été rajoutées : il restait 180 personnes en attente ; 80 ont pu être accueillies les 5 et 8 novembre sur le thème de la « Cuisine Renaissance » pour les 500 ans de l'avènement de François 1er. Pour cette dernière journée, la poule au pot, cuisinée à l'extérieur dans une machine appartenant au Domaine de Candé, constituait le repas de résistance d'un menu alléchant : brochettes de foies de volaille à la sauge, choux-fleurs aux agrumes et mille feuilles à la « franchipanne » (orthographe de l'époque) accompagnée d'une claré Cotignac de Nostradamus.

Des vigneron partenaires étaient présents aux côtés des chefs : dimanche, ceux de Bourgueil, avec Le Château de la Minière, Yannick Amirault et le Domaine des Ouches pour le rosé, revisité en « claré » avec des épices, par Yannick Ollivier, comme à l'époque de François 1er. Pour les candidats restants, une centaine d'épicuriens, certains restaurateurs ont choisi de mettre leur menu Renaissance à la carte de leur propre restaurant pour une durée déterminée.

« Devant la réussite de cette première édition, nous travaillons déjà sur la seconde qui aura pour thème le Moyen Age, tout naturellement, puisque ce sera l'année de saint Martin, nous a confié Alain Chaplain.

« Je forme le souhait que le département mette à nouveau à disposition le pavillon de chasse de Candé car nous sommes ici dans un lieu exceptionnel. »