

La gastronomie sarthoise a acquis sa réputation grâce à un label des 19 Bonnes Tables créé par un collectif de restaurateurs soucieux de promouvoir la qualité des produits locaux. Marmite sarthoise, poulet fermier, rillettes, boeuf fermier du Maine... vos papilles s'en souviendront !

La Marmite Sarthoise et sa confrérie

Le plat «La Marmite Sarthoise» a été créé en 1985 dans le cadre des 19 Bonnes Tables Sarthoises. La confrérie a été créée afin de défendre la qualité de ce plat et de le promouvoir

Pour 4 personnes : 700 g de blanc de poulet de Loué et 120 g d'arrière de lapin désossé, 140 g de champignons crus préparés, 100 g de jambon, 1/4 l de vin blanc de Jasnières, 1/4 l de fond de veau, 2 dl de crème, huile d'arachide et de noix, sel, poivre, 500 g de chou et 200 g de carottes préparées.

Tailler le poulet et le lapin en aiguillettes, le jambon et les champignons en bâtonnets, le chou en lanières et les carottes en julienne. Saler directement sur les légumes, les cuire à la vapeur 10 mn dans un couscoussier. Fariner les aiguillettes de poulet et de lapin et les mettre à raidir dans un sautoir à l'huile de noix. Ajouter les champignons et mélanger ; mettre le jambon. Sauter 2 à 3 fois et réserver dans une plaque sur le côté du fourneau. Déglacer avec le Jasnières, réduire de 3/4 ; ajouter le fond de veau puis la crème, faire bouillir quelques instants (1 mn), rectifier l'assaisonnement. Remettre la garniture dans le sautoir et donner quelques bouillons pour bien enrober le tout. Servir aussitôt avec les légumes en côté du plat.



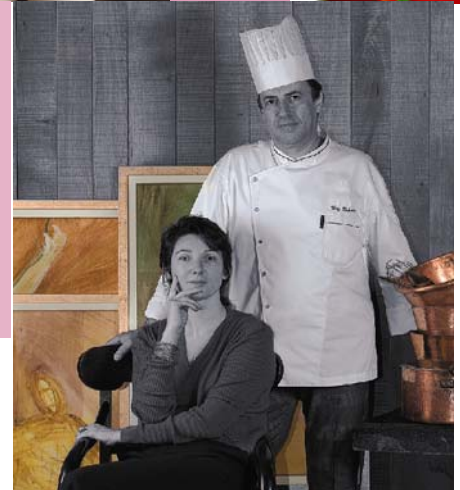
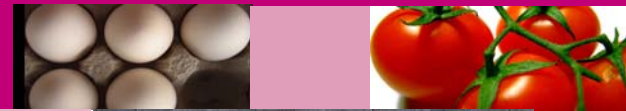
Les rillettes

La confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises vous prévient : seules les rillettes sarthoises sont habilitées à vous satisfaire !

Les rillettes sont fabriquées à partir de viande de porc ou de canard, cuite dans la graisse. Les parties utilisées sont l'épaule, la poitrine et la palette. La texture des rillettes du Mans est fine, la viande étant répartie dans le gras sans que ce dernier soit visible, elles ne sont pas aromatisées. L'origine du mot rillettes est peu connue, mais déjà au XVI^{ème} siècle, Rabelais dans «le Tiers Livre» employait le terme de rillettes pour désigner des morceaux de porc.

Les volailles fermières de Loué

Depuis des siècles, la Sarthe est le terroir des Chapons du Mans et des volailles fermières de Loué. Elevées en liberté, subissant des contrôles rigoureux, "Loué" est le leader incontesté de la volaille fermière en France. Une attraction gastronomique proposée par les chefs cuisiniers et quelques éleveurs du département.



PORTRAIT

Katia et Guy Podevin L'Hermitière en forêt de Bercé

Ayant fait ses gammes auprès d'Eugène Bouriault, saucier au Ritz jusqu'en 1939, Guy Podevin a travaillé quelques années chez les frères Roux, à Londres. Ces rencontres lui ont donné les connaissances classiques et le goût du dépassement de soi, qu'il adapte avec bonheur.

Il a fait le choix de cuisiner des produits du terroir et de saison, achetés aux producteurs. Il simplifie le plus possible les accords afin d'être en phase avec le goût du jour, associant deux ou trois saveurs et jamais plus de deux textures.

Le lieu porte également la cuisine. L'Hermitière est magique et Katia a souhaité créer une ambiance soignée mais simple qui joue, tout comme la cuisine, sur quelques accords rendant ainsi plus poétique encore l'atmosphère du restaurant.

Poésie, voici le fin mot de notre histoire, nous vivons ainsi notre métier comme un art, un luxe aussi fragile qu'insaisissable et qui fait battre nos cœurs.

Aujourd'hui, notre cuisine est une surprise que nos clients viennent savourer à l'ombre des grands chênes.



MES EVENEMENTS

Le Pot Bouille, les 24 et 25 mars 2007 à Savigné L'Evêque

Tout a commencé au 19^{ème} siècle par une partie de cartes dont l'enjeu était une vache invendue à la foire et que le propriétaire mit en jeu. L'heureux gagnant fit don de la vache aux nécessiteux de la commune, à condition qu'après l'avoir tuée on la fasse cuire sur la place de l'église dans des chaudières et qu'on en distribue le bouillon et la viande. Une tradition unique en son genre est née. Elle fut reprise chaque année, pendant plus d'un siècle jusqu'à la guerre 1914-1918. Le Comité des Fêtes de Savigné-L'Evêque la fit renaître en 1979 en organisant des festivités sur deux jours. Plus de deux tonnes de viande et de légumes, cuisinés dans 17 chaudières alignées sur le trottoir, sont dégustés par un public toujours plus nombreux à venir replonger dans l'ambiance du temps passé : tenues d'époque dénichées dans les greniers, fête de plein air et bal rétro pour la joie de tous.



MON HEBERGEMENT, MON RESTAURANT

La Ferme Chauvet, Chambres d'hôtes 3 épis, à Chantenay-Villedieu

Vous serez mis à l'aise dès votre arrivée par l'ambiance amicale et familiale. Retrouvez la campagne en participant à la vie active d'une exploitation agricole, où l'élevage de porcelets (labellisés porcs sarthois) et de poussins (labellisés poulets de Loué) reste traditionnel.

Le Bistrot des Vignes à Juigné-sur-Sarthe

«Rillettes au filet de canard et blanc de poireau accompagnées de son verre de Jasnières»... Venez goûter cette cuisine savoureuse accompagnée de vins savamment choisis. Jean-Luc et Marie-Cécile vous invitent à passer un délicieux moment dans le cadre soigné du Bistrot des Vignes. Egalement accessible par le circuit pédestre de l'écluse.



MON COURS DE CUISINE

« Initiation à la Cuisine Sarthoise » (12 pers. mini)
Auberge de la Foresterie ***,
Le Mans



10h30 - Initiation à la cuisine sarthoise, fabrication de rillettes, tarte aux rillettes, marmite sarthoise, croustillant aux pommes caramélisées

12h - Dégustation de vin des Coteaux du Loir avec rillettes et pain grillé
Remise du diplôme de Grand Faiseur de Rillettes et fiche cuisine.

12h30 : déjeuner (en sus)

Tarif : 18€ par personne
+ menu gastronomique à partir de 33€ par personne

A partir de 59€ la nuit pour une personne

www.aubergedelaforesterie.com

