

**LE CARNET GOURMAND** de Gilles Pudlowski

**Le wonderboy de La Garnache**

David Bourmaud a fait de cette maison de village une demeure claire, moderne, accueillante. On vient pour les menus sages (qui lui ont valu un « bib » rouge chez Michelin), un « bib » rouge chez Michelin), le terroir revu avec légèreté, la joliesse du lieu, la salle claire avec verrière sous l'arrière. Dans l'assiette, cet ancien de La Mère Poulard au Mont Saint-Michel et de chez Bruneau, du temps de La Bourride à Caen, ne propose que du bonheur. Civet de petits-gris et ormeaux en verdurette ailée, papillote de grenouilles et goujonnettes de sole aux gnocchis, sushi de lieu jaune aux légumes primeurs, canard challandais et pommes grenailles ou encore



**David et Magali Bourmaud.**

profiteroles au gianduja font carrément plaisir. Les menus sont équilibrés, la carte des vins a de la ressource et le service suit, sous l'égide de la souriante Magali.

*Le Petit Saint-Thomas, 25, rue de Lattre-de-Tassigny, La Garnache. 02.51.49.05.99. Menus: 23,50 € (sem.), 29,50, 42,50, 49,50, 52,50 €.*

**L'institution des Caudal**

Elisabeth et Jacques Caudal animent, depuis deux décennies, cette institution de la place du Champ-de-Foire. Les produits de terroir accommodés avec un sens aigu de la tradition, mais sans chichis: voilà la marque de Jacques. Le foie gras des « métairies du bocage vendéen », la fricassée d'anguilles sautées à la crème d'ail ou le filet de canette



**Elisabeth et Jacques Caudal.**

de Barbarie de la maison Couthouis rôti dans son jus au vin de mareuil sont quelques-uns de ses témoignages de fidélité au pays. Ajoutez les fromages de Pascal Bellevoire, l'affineur de Machecoul, et de classiques desserts tel le parfait glacé au kamok. De quoi offrir les lauriers du terroir à cette « petite boîte » sérieuse aux tables nappées de rose orangé. Joli menu du marché à 17 euros. *Chez Charles, 8, place du Champ-de-Foire. 02.51.93.36.65. Menus: 17 € (sem.), 21, 28, 34, 40,54 €.*

**Le charme de la Vérie**

Ce beau château du XVII<sup>e</sup> revu au XIX<sup>e</sup> dans le goût néo-Renaissance a gardé le charme du passé. Nienke Jansen et Arie van Hoesen l'ont repris



**Le chef Xavier Yvernoiseau au côté d'Arie van Hoesen.**

avec dynamisme, confiant les fourneaux au jeune Xavier Yvernoiseau, venu du Saint-Paul de Noirmoutier. Ce dernier pratique un mixte malin entre goût du jour et esprit vendéen. Gourmandise de foie gras sur sa farce gourmande, risotto aux escargots et pied de cochon, bar à la marmelade de pommes, trilogie d'agneau ou sablé praliné aux fruits de saison avec sa glace crémeuse à la mangue ont du tonus. La salle à manger est cossue et le service n'oublie pas de sourire.

*Château de la Vérie, route de Soulland. 02.51.35.33.44. Ch.: 75-168 €. Menus: 26, 38, 49 €.*



**Laurent et Stéphanie Massé.**

**La table des Massé**

Stéphanie et Laurent Massé, qui tenaient La Réserve à Pessac, ont repris cette petite maison rustique dont ils ont fait une demeure de charme, avec pierres apparentes, plafond de bois peint, cheminée. Les petits menus suivent l'humeur du marché. Celui de midi s'inscrit sur l'ardoise quotidienne. Ceux du soir, alléchants, jouent le régionalisme modernisé avec sagacité. Mi-cuit de foie gras au curry, raviolis de langoustines et crème de crustacés, pavé de bar en piperade ou sandre au jus de coquillage ont belle mine. On ajoute le carré d'agneau en croûte d'ail et le croustillant de petits-beurre aux pommes et cerises Amarena, en belle issue. Assez pour se donner envie

d'avoir son rond de serviette. *Le Gourmandin, 73, rue Bonne-Fontaine. 02.51.35.39.09. Menus: 15 € (déj.), 25, 32 €.*



**Le sommelier Stéphane Brigaud.**

**Les vins de Stéphane**

Stéphane Brigaud, Chartrain d'origine, fut sommelier du château d'Esclimont. Il a créé une cave de choix où il propose, à côté des grands vignobles de référence, ses coups de cœur régionaux. Folle Noire en mareuil signé Mourat ou Petite Groie de pissotte de Coirier font des flacons de choix. *La Maison des Vins, 29, boulevard Mourain-du-Pâtis. 02.51.49.28.09.*

**Les pains d'Hervé**

Hervé Belliard mitonne des pains au levain de qualité. Baguette, campagne, variété aux céréales, aux figues, exquise ficelle dite « croquise », mais aussi cannelés bordelais et brioche vendéenne sont à croquer.

*La Fournée de Théodore, 18, rue Carnot. 02.51.68.18.76.*



**Hervé et Karine Belliard.**