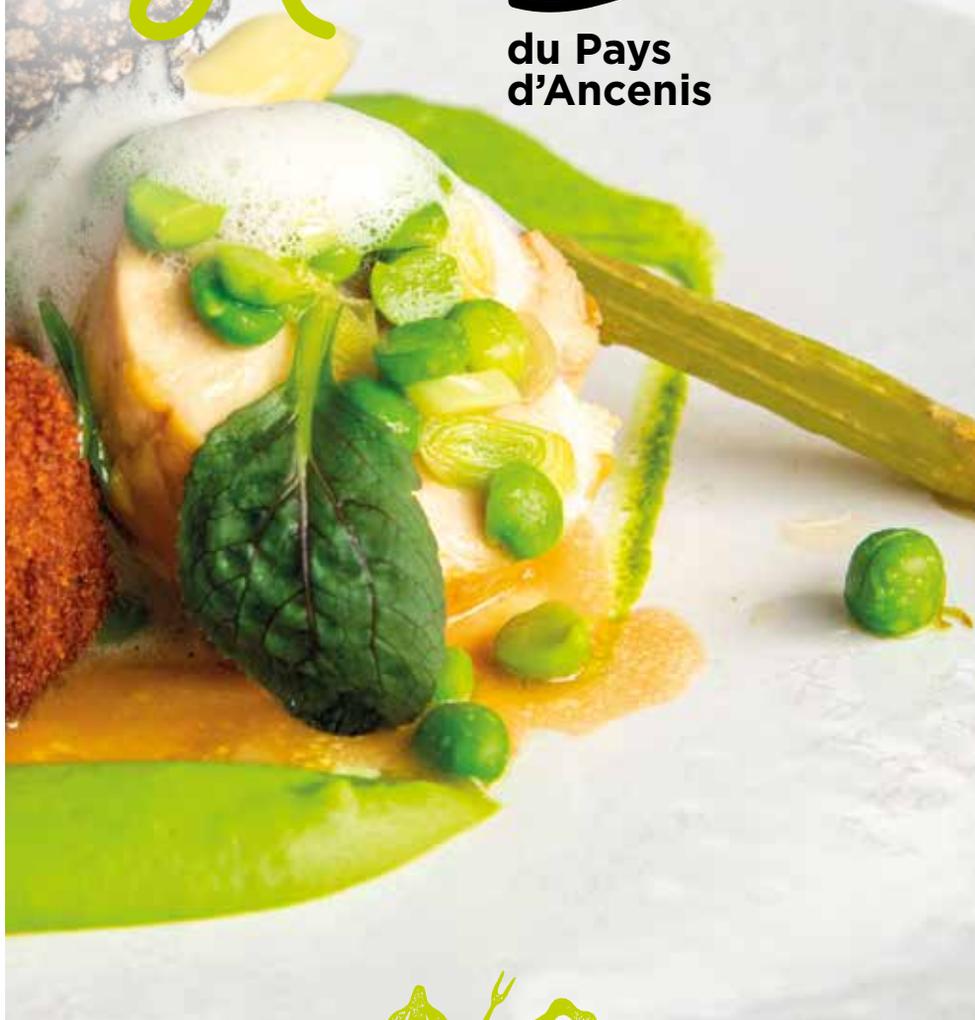




Les Recettes

du Pays
d'Ancenis



En septembre 2019, la Communauté de communes du Pays d'Ancenis et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Pays de la Loire à travers la Cité du Goût et des Saveurs ont initié un concours culinaire. Objectif : mettre en lumière la gastronomie locale, les produits du terroir mais aussi tous les acteurs de la filière. Inspirateurs de cette belle initiative, ils sont agriculteurs, artisans des métiers de bouche et restaurateurs participants du concours, tous ambassadeurs du Pays d'Ancenis.

« *Proposez votre recette du Pays d'Ancenis en utilisant des produits locaux* », telle était la consigne du concours culinaire « *Les recettes du Pays d'Ancenis* ». Pour cette première édition, sept restaurateurs du territoire se sont prêtés au jeu. Après une sélection sur dossier, trois lauréats ont participé à la finale et présenté une recette personnelle face à un jury de professionnels*, au Domaine des Lys à Ancenis-Saint-Géréon.

Ce livre présente l'intégralité des recettes proposées par les participants, une véritable invitation à cuisiner à partir des nombreux produits locaux.

*Le jury était composé de Mathieu Guibert, président du jury et chef étoilé du restaurant Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer, Baudouin Allizon, vice-président de l'Office de Tourisme du Pays d'Ancenis, Philippe Bély, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique, Régis Gautier, membre de l'association Saveur Pays d'Ancenis et Sylvie Jobbin, gérante de la boutique Des épices à ma guise.



Promouvoir la gastronomie locale et la diversité des produits, mettre en valeur les multiples talents et savoir-faire de l'artisanat alimentaire en Pays d'Ancenis : tel est, à travers ce concours, l'objectif de notre démarche. Grâce à nos talentueux restaurateurs, découvrez et délectez-vous sans plus tarder de ces richesses locales.

Il me tient à cœur de faire découvrir au plus grand nombre toutes ces créations et à travers elles, de promouvoir la gastronomie de ce territoire dans sa diversité.

À vos cuisines ! Surprenez vos proches, famille, amis, avec des saveurs uniques et devenez, vous aussi, ambassadeurs de la gastronomie du Pays d'Ancenis.

Jean-Michel Tobie

Président de la Communauté de communes du Pays d'Ancenis



Philippe Bely

Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique



Édition : Communauté de communes du Pays d'Ancenis - 2019-2020
Crédits photos : Nathalie Gautier • Maquette, mise en page : Second Regard
Impression : Imprimerie Planchenaault

La COMPA et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat s'associent pour remercier les membres du jury pour leur disponibilité et notamment Mathieu Guibert, son président, pour son aide et ses précieux conseils durant toutes les étapes du concours de cuisine.

Mathieu Guibert

Chef et propriétaire de l'établissement Anne de Bretagne, 2 étoiles Michelin



Son parcours :

Hôtel « Meurice »
 Chef Yannick Alléno,
 3 étoiles Michelin
 Pavillon « Ledoyen »
 Chef Christian Le Squer,
 3 étoiles Michelin
 Restaurant « Le Parc »
 Chef Franck Putelat,
 Meilleur Ouvrier de France
 (MOF) 2019, 2 étoiles Michelin
 « Domaine Les Crayères »
 Chef Philippe Mille,
 MOF 2011, 2 étoiles Michelin

La gastronomie est par nature le thèse en valeur des richesses d'un terroir, la demande de l'adhésion avec ce concours est pour moi un exemple fort des actions concrets à mettre en œuvre.

Bonne à tous les acteurs pour leur implication

Mathieu Guibert



^
 Le jury lors de la finale du concours au Domaine des Lys à Ancenis-Saint-Géréon le 9 septembre 2019.

Sommaire

- P. 4 **1^{er}** **Christophe Grand**
 prix du concours culinaire
 Restaurant La Charbonnière
- P. 6 **2^e** **Jean-Marc Gay-Capdevielle**
 prix du concours culinaire
 Restaurant Le Chalet
- P. 8 **3^e** **Kilian Oger**
 prix du concours culinaire
 Restaurant Le 7 de Table

P. 10 • **Éric Potier**
 Cuisinier traiteur à domicile
 Au palais d'Eric

P. 12 • **Renaud Tosi**
 Restaurant La Cerise
 sur le gâteau

P. 14 • **Florian Méry**
 Restaurant Le Petit Pêcheur

P. 16 • **Fabrice Pinson**
 Restaurant Le Fabuleux

P. 18 • **Retrouvez les producteurs du Pays d'Ancenis**

< Les trois finalistes du concours :
 Kilian Oger du restaurant Le 7 de table,
 Christophe Grand du restaurant La Charbonnière et Jean-Marc Gay-Capdevielle du restaurant Le Chalet, en attente des résultats.



CHRISTOPHE CRAND

Restaurant
La Charbonnière

Boulevard de Kirkham
44150 Ancenis-Saint-Géréon
02 40 83 25 17

Ballotine de volaille, poireau et lait d'anguille fumée, compotée de citron



1 heure 30



2 heures



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 poulet jaune fermier d'Ancenis
- 100g de blanc de dinde
- 1 anguille fumée de Loire
- 8 poireaux fanes
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 200g de petits pois
- 2 oignons
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Thym et laurier
- Gingembre
- Citronnelle
- Huile de sésame
- 2 blancs d'œufs
- 100g de crème liquide
- 1 boîte de lait de coco
- 50g de sucre
- 4 citrons
- 1 jus de citron
- 1 citron noir d'Iran
- 100g de chapelure
- Persil
- Wasabi
- Tabasco
- Sauce d'huître



Ballotine de volaille

Lever le poulet en crapaudine (couper le ventre de la volaille longitudinalement et aplatir l'ensemble). Récupérer les blancs du poulet.

Réaliser une farce de volaille fine : mixer le blanc de dinde, la crème liquide et les blancs d'œuf. Saler et poivrer.

Réaliser un bouillon de poulet : faire revenir la carcasse du poulet dans du beurre avec l'oignon, ajouter le citron d'Iran, les légumes (carotte, céleri), et les herbes aromatiques. Mouiller avec de l'eau. Laisser mijoter une heure au moins. Filtrer.

Cuire les cuisses de poulet à basse température sous vide avec de l'huile d'olive, thym, laurier, sel, poivre.

Plonger les poireaux dans le bouillon de volaille jusqu'à cuisson. Éplucher et désarêter l'anguille fumée.

Confectionner la ballotine : étaler la farce de volaille, puis le poireau et l'anguille. Rouler dans un film. Pocher dans un bouillon frémissant pendant 16 min.

Lait d'anguille

Cuire l'échalote, l'ail et l'oignon. Ajouter la peau et les arêtes de l'anguille fumée, le gingembre, la citronnelle, le lait de coco, et le bouillon de volaille.

Laisser cuire une heure. Filtrer.

Cromesquis de poulet

Emietter les cuisses de poulet. Ajouter le persil et la sauce d'huître. Mouler en cube. Mettre la chapelure. Tailler et paner à l'anglaise.

Purée de petits pois

Blanchir les petits pois. Mixer avec le wasabi, le tabasco et le fond de volaille. Passer au tamis.

Compotée de citron

Inciser quatre citrons. Plonger trois fois dans de l'eau bouillante. Cuire les citrons avec le jus d'un cinquième citron, et le sucre pendant 10 min. Mixer.

Poireaux brûlés

Faire revenir les quatre poireaux dans une poêle avec le bouillon et le beurre. Brûler au chalumeau.

Dressage

Tailler la ballotine en tranche. Ajouter du lait d'anguille, les cromesquis de poulet, la purée de petits pois, la compotée de citron et le poireau (en décoration).

ORIGINE DES PRODUITS*

Volaille : Ferme des Hauts Roseaux,
Pannecé

Anguille fumée : Arnaud Guéret,
Loireauxence (Varades)

Légumes : Les vergers du Bois Macé,
Le Cellier

ACCORD VIN

Malvoisie,
Domaine des Galloires,
Orée d'Anjou (Drain)

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.



Filet de poulet fermier du Pays d'Ancenis, condiment d'échalotes, fève de Tonka, anguille fumée de Loire, jus à la bière de Couffé



1 heure



2 heures



5 personnes

JEAN-MARC GAY-CAPDEVIELLE

Restaurant Le Chalet

3 avenue Alexandre Braud,
44540 Vallons-de l'Erdre
(Saint-Mars-la-Jaille)
02 40 97 06 48

INGRÉDIENTS

- 5 suprêmes de poulet fermier
- 80g de filets d'anguille fumée de Loire
- 100g de carottes
- 100g d'oignons
- 200g d'échalotes
- 500g d'aubergines
- 50g de beurre
- 1 bouteille de bière Tête Haute Ambrée
- 100ml de fond de volaille
- 10g de fève de Tonka
- 1 gousse d'ail
- Un bouquet garni
- Garniture
- Huile d'olive
- 50g de miso
- Sel
- Piment fumé du Béarn



Préparer les filets de poulet, retirer les manchons pour ne garder que le filet.

Faire un mirepoix (couper en petits cubes) avec les oignons et les carottes pour la garniture aromatique du jus.

Jus de bière

Faire revenir dans du beurre les parures du poulet (manchons, peau, os), le mirepoix, l'ail, le bouquet garni et la bière.

Laisser mijoter et réduire. Filtrer.

Condiment d'échalotes

Cuire les échalotes et la fève de Tonka dans le beurre à couvert jusqu'à une légère coloration.

Laisser confire 2 heures.

Mixer pour avoir une fine purée.

Filets de poulet

Rôtir à la poêle les filets de poulet et les mettre dans le jus de bière pour les rendre moelleux.

Compotée d'aubergines

Tailler les aubergines en brunoise, les faire sauter à l'huile d'olive.

Lier au Miso.

Assaisonner.

Dressage

Dresser les filets de poulet nappés de jus à la bière, ajouter des cubes d'anguilles fumées, le condiment d'échalotes et les aubergines.

Assaisonner de piment fumé.

ORIGINE DES PRODUITS*

Volaille : Ferme des Hauts Roseaux, Pannecé

Anguille fumée : Arnaud Guéret, Loireauxence (Varades)

Bière : Brasserie Tête Haute, Couffé

ACCORD VIN

Viognier,
Domaine du Moulin Giron,
Orée d'Anjou (Liré)

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.



3^e

Prix du
concours

**KILIAN
OGER**

Restaurant Le 7 de table

580 rue de l'Industrie
44522 Mésanger
02 51 14 04 14

Croustillant de pintade fermière d'Ancenis



1 heure



1 heure



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g de suprême de pintade fermière
- 400 g de foie gras de canard cru
- 150 g de courgettes
- 200 g de carottes
- 150 g de carottes jaunes
- 100 g de poivrons rouges
- 100 g de poivrons verts
- 150 g de tomates
- 1 céleri rave
- 400 g de petits pois frais
- 350 g de pommes de terre Bintje
- 200 g d'oignons jaunes
- 500 g de crème fraîche
- 100 g de parmesan
- 250 g de beurre ½ sel
- Sel et poivre
- Piment d'Espelette
- Cerfeuil
- Romarin
- Thym
- 1 tête d'ail



Préparation préliminaires des légumes

Laver puis éplucher les légumes (carottes, courgettes, céleri).

Tailler en brunoise (petits cubes) les courgettes, le céleri, les poivrons et les tomates (émondées et épépinées).

Couper une carotte jaune et une courgette en fines lamelles.

Ciseler un oignon finement.

Confectionner une purée avec le reste des carottes.

Poêlée de légumes d'été

Faire rissoler dans une poêle les poivrons taillés en brunoise avec de l'huile.

Ajouter la courgette, l'oignon et l'ail.

Ajouter les dés de tomates au dernier moment. Rectifier l'assaisonnement avec une pointe de piment d'Espelette.

Le risotto de céleri

Cuire le céleri taillé en brunoise dans une eau bouillante salée. Egoutter une fois le céleri poché. Ajouter ensuite la crème et le parmesan puis rectifier l'assaisonnement.

Ballotine de pintade

Manchonner (dégager la chair qui recouvre l'os du suprême) les deux suprêmes de pintades. Récupérer les os. Ouvrir les suprêmes de pintade, les assaisonner.

Ajouter un cylindre de foie gras. Refermer pour lui donner une forme de saucisse dans un film étirable. Retirer le film. Tailler les pommes de terre en très fines tranches puis recouvrir la pintade. La cuire dans une poêle au beurre afin de colorer les pommes de terre. Enfourner pendant 18 min dans un four chaud (180°C).

Fond brun

Rissoler les parures propres de la viande dans un sautoir avec un peu d'huile.

Veiller à bien colorer les morceaux sans les brûler.

Ajouter les herbes aromatiques et les parures de légumes. Faire suer l'ensemble et ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir les éléments. Décoller les sucs à la spatule. Réduire de moitié. Puis filtrer.

Purée de petits pois

Cuire les petits pois dans une eau salée, égoutter puis mixer avec le beurre.

Dressage

Dresser les suprêmes coupés en tranches avec le fond brun réduit, la purée de petits pois, de carottes, la poêlée de légumes entourée d'une lamelle de courgette et le risotto de céleri entouré d'une lamelle de carotte.

ORIGINE DES PRODUITS*



Volaille : EARL du Moulin,
Grand-Auverné

Légumes : Jardin des sables bio,
Couffé

ACCORD VIN



Chardonnay,
Domaine du Roty,
Vair-sur-Loire (Saint-Herblon)

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.



ÉRIC POTIER

Cuisinier traiteur
à domicile
« Au palais d'Éric »

Ligné
06 48 00 88 05

Filet de canette au jus infusé au poivre long rouge, comptée de pomme, cassis et mûres au parfum de Tasmanie, duo de pommes de terre et artichauts à l'ail des ours



1 heure 30



1 heure 30



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 700 g de canette ou canard
- 1 carcasse de canard (pour le fond)
- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- 20 g d'ail
- 200 g de pommes reine des reinettes
- 50 g de mûres
- 50 g de cassis
- 170 g de beurre de Tasmanie
- 10 g de baies de Tasmanie
- 500 g de pommes de terre Belle de Fontaine
- 2 artichauts
- 100 g crème liquide
- 10 g d'ail des ours
- 10 g de poivre rouge



Préparation des filets

Parer les filets de canette et quadriller le côté de la peau au couteau.

Réserver au frais

Fond de canette

Colorer la carcasse de canette au four chaud (220°C) pendant 20 minutes.

La mettre dans un récipient (faitout) et y ajouter la garniture aromatique (oignons et carottes).

Mouiller à hauteur et faire cuire à feu moyen (petit bouillonnement) pendant 40 min.

Passer au chinois et faire réduire aux $\frac{3}{4}$.

Ajouter le poivre rouge concassé et laisser infuser 15 min puis filtrer.

Réduire de nouveau jusqu'à l'obtention d'un jus nappant.

Ajouter 100g de beurre au fur et à mesure tout en fouettant la sauce jusqu'à l'obtention d'un jus épais.

Compotée de fruits

Tailler la pomme en petits dés et faire revenir avec 20g de beurre.

À mi-cuisson, ajouter le cassis et saupoudrer au moulin avec les baies de Tasmanie.

Laisser compoter à feu doux 10 min environ.

Ajouter les mûres, cuire 2 min puis réserver.

Tailler des cubes de pomme plus gros, puis les colorer au beurre.

Duo pommes de terre et artichauts

Préparer les artichauts, tourner les fonds.

Les cuire à l'eau bouillante en les gardant fermes.

Les tailler en fines lamelles.

Eplucher les pommes de terre et les tailler comme les artichauts.

Les cuire avec 50g de beurre à la poêle sans trop de coloration.

Faire de même avec les artichauts.

Faire réduire la crème avec l'ail des ours pour obtenir une consistance un peu épaisse.

Poêler les filets de canette 2 à 3 min de chaque côté (côté peau en premier).

Dressage

Verser un peu de jus de canette dans le milieu de l'assiette.

Déposer le filet dessus.

Faire une petite ligne avec la compotée.

Monter les pommes de terre et les artichauts en escalier (comme un gratin).

Les napper de crème.

Disposer les dés de pomme.

ORIGINE DES PRODUITS*

Volaille : La ferme du Haut Rocher,
Riaillé

Épices : Des épices à ma guise,
Ancenis-Saint-Géréon

Fruits et légumes : Les vergers du Bois Macé,
Le Cellier

ACCORD VIN

AOC Coteaux d'Ancenis rouge
Domaine Landron Chartier
Ancenis-Saint-Géréon

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.



RENAUD TOSI

Restaurant
La Cerise sur le gâteau

48 rue d'Anjou,
44150 Ancenis-Saint-Géréon
02 40 09 59 59

Tataki de veau, anguille et légumes croquants

 50 min  6 personnes

INGRÉDIENTS

Marinade

- 20 cl de malvoisie
- 5 cl de shoyu fumé
- 5 g de gingembre Dai

Légumes croquants

- 8 c. à s. de vinaigre de cidre
- 350 g de carottes
- 350 g de poireaux
- 350 g de poivrons verts

Les légumes peuvent varier au fil des saisons, l'essentiel est qu'ils soient croquants : celeri, betterave...

Tataki de veau

- 700 g de quasi ou noix de veau
- 4 cl d'huile de tournesol

Riz à la japonaise

- 200 g de riz rond
- Kombu

Sauce

- Marinade
- Déglçage du veau
- ½ c. à c. de gomme de guar

Dressage

- 100 g de filets d'anguille fumée
- Pousses de shiso



Marinade

Mélanger les ingrédients et les placer au frigo.

Veau

Parer le veau, le ficeler et le mettre à saisir au congélateur.

Dans une sauteuse, mettre de l'huile et saisir à feu vif le veau sur tous les côtés.

Le placer dans le contenant réfrigéré de la marinade.

Déglacer la sauteuse et placer le liquide dans une casserole.

Légumes croquants

Laver puis éplucher les légumes, les détailler en longs bâtonnets de 5 cm de long et 1 mm de côté.

Les plonger dans de l'eau glacée, les égoutter et les placer au frigo.

Avant le dressage, les placer dans un cul de poule avec un mélange vinaigre de riz, sucre et sel.

Riz Sushi

Laver le riz, l'égoutter puis le placer dans une casserole. Ajouter 25 cl d'eau et 5 cm de kombu. Couvrir à feu moyen et attendre l'ébullition.

Enlever le kombu, laisser bouillir 2 min puis baisser jusqu'à évaporation totale de l'eau. Couper le feu et laisser reposer 10 min.

Mélanger le vinaigre de cidre, le sucre et le sel, puis verser sur le riz. Mélanger avec une cuillère. Placer au frigo.

Sauce

Une fois la viande refroidie, l'égoutter en conservant la marinade. La découper en fines tranches.

Avec le déglçage de la sauteuse, ajouter la marinade préalablement filtrée. Faire chauffer et réduire de moitié. Ajouter la gomme de guar et mélanger jusqu'à épaississement.

Placer dans un distributeur de sauce et réserver au frais.

Dressage

Couper l'anguille en dés de 1 cm et enlever les arêtes.

Sur l'assiette de dressage, dans un emporte-pièce rectangulaire, tasser le riz à sushi et le parsemer de pavot.

Étaler plusieurs tranches de veau et placer des dés d'anguille et quelques pousses de shiso.

Faire un nid avec les légumes croquants et parsemer d'un peu de shiso et de pavot.

Tracer un trait de sauce sur les tranches de viande.



ORIGINE DES PRODUITS*

Produits japonais : Nishikidôri, Ancenis-Saint-Géréon

Bœuf : Bœuf de la Guillauminerie, Ligné

Poisson : Arnaud Guéret, Loireauxence (Varades)

Légumes : Jardin vital, Vallons-de-l'Erdre (Bonnoeuvre)

Pousses : Micropouss - Guy Bretonnolle, Oudon

Epices : Des épices à ma guise, Ancenis-Saint-Géréon

Epicerie vrac : Au Poids Plume, Ancenis-Saint-Géréon



ACCORD VIN

AOC Coteaux d'Ancenis rouge
Domaine Landron Chartier
Ancenis-Saint-Géréon

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.



FLORIAN MERY

Restaurant
Le petit pêcheur

50 rue de la Haute Meilleraie,
44370 Loireauxence (Varades)
02 40 98 33 64

Sandre au beurre d'agrumes, légumes du Val de Loire glacés

 20 min  35 min  6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 sandre
- 3 carottes
- 3 navets
- 6 pommes de terre
- 2 poireaux
- 100g d'échalotes
- 50cl de vin blanc
- 50 cl de vinaigre de vin rouge
- 500g de beurre
- Sucre
- 50cl de crème liquide
- Jus de citron
- Jus d'orange
- Sel/poivre



Sandre

L'écailler, tirer les filets et portionner.

Les légumes

Éplucher et tourner les pommes de terre, cuire dans une eau bouillante salée.

Éplucher et tailler les navets et carottes.

Laver, tailler et snacker les poireaux.

Glacer les navets et carottes

Cuire les légumes dans une poêle avec du beurre et un peu de sucre à couvert sur feu doux.

Beurre blanc aux agrumes

Éplucher, ciseler les échalotes.

Réaliser une réduction échalotes, vin blanc, vinaigre de vin rouge.

Monter au beurre avec les zestes des agrumes.

Cuire le sandre à l'unilatéral.

Dressage

Dans une assiette présenter le sandre avec les légumes et le beurre d'agrumes.

ORIGINE DES PRODUITS*

Poisson : Yannick Perraud,
Loireauxence (Varades)

Légumes : GAEC des fruits rouges
et SCEA les Erables,
Loireauxence (Varades)

ACCORD VIN

Muscadet,
Domaine de Chaintre,
Mouzellon

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.



FABRICE PINSON

Restaurant
Le Fabuleux

664 rue des Maîtres
44150 Ancenis-Saint-Géréon
02 40 83 21 24

Poêlée Ancennaise au Muscadet

 20 min  35 min  4 personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g de volaille
- 4 saucisses fumées (60 g)
- 1 c. à c. de fond de volaille
- 120 g de lardons
- 200 g d'oignons
- 100 g de champignons
- 1 figue
- ¼ L de crème fraîche
- 1 c. à s. de moutarde
- 1,2 kg de pommes de terre
- 35 cl de Muscadet du Domaine Roty
- Poivre
- Sel de Guérande



RECETTE

Faire revenir les lardons,
les champignons et les oignons.

Déglacer avec le fond de volaille
et le Muscadet.

Retirer les lardons, les oignons
et les champignons.

Colorer les aiguillettes de volaille
dans les sucs.

Rajouter les oignons, les lardons,
les champignons, la crème fraîche
et la moutarde.

Couper les pommes de terre.

Les mettre dans un plat avec de
l'huile d'olive et du sel de Guérande.

Enfourner pendant 30 minutes
dans un four à 150°.

Disposer les aiguillettes de volailles.

Ajouter la crème de muscadet.

Ajouter les saucisses fumées
et les pommes de terre.

Dressage

Dresser et accompagner
de fruits et légumes de saison.



ORIGINE DES PRODUITS*

Saucisse fumée : Toutébon,
Mésanger

Légumes : Ferme du Bois Macé,
Le Cellier



ACCORD VIN

Muscadet,
Domaine du Roty,
Vair-sur-Loire (Saint-Herblon)

*Retrouvez les coordonnées des producteurs pages 18 et 19.

Retrouvez les producteurs

du Pays
d'Ancenis

OUVERT

Le Pin

La Ferme du Haut Rocher

02 40 97 84 71
112 Le Haut Rocher
Riaillé • 44440

Ferme des Hauts Roseaux

02 40 97 29 74
Les Hauts Roseaux
Pannecé • 44440

Bœuf de la Guillauminerie

leboisguillaume@wanadoo.fr
50 La Guillauminerie
Ligné • 44850

Brasserie Tête Haute

02 51 14 91 62
ZAC du Charbonneau,
4 rue des artisans
Couffé • 44521

Micropouss Guy Bretonnole

06 48 00 41 22
125 Haute Roche
Oudon • 44521

Les vergers du Bois Macé

02 40 25 45 63
Le Bois Macé
Le Cellier • 44850

Des épices à ma guise

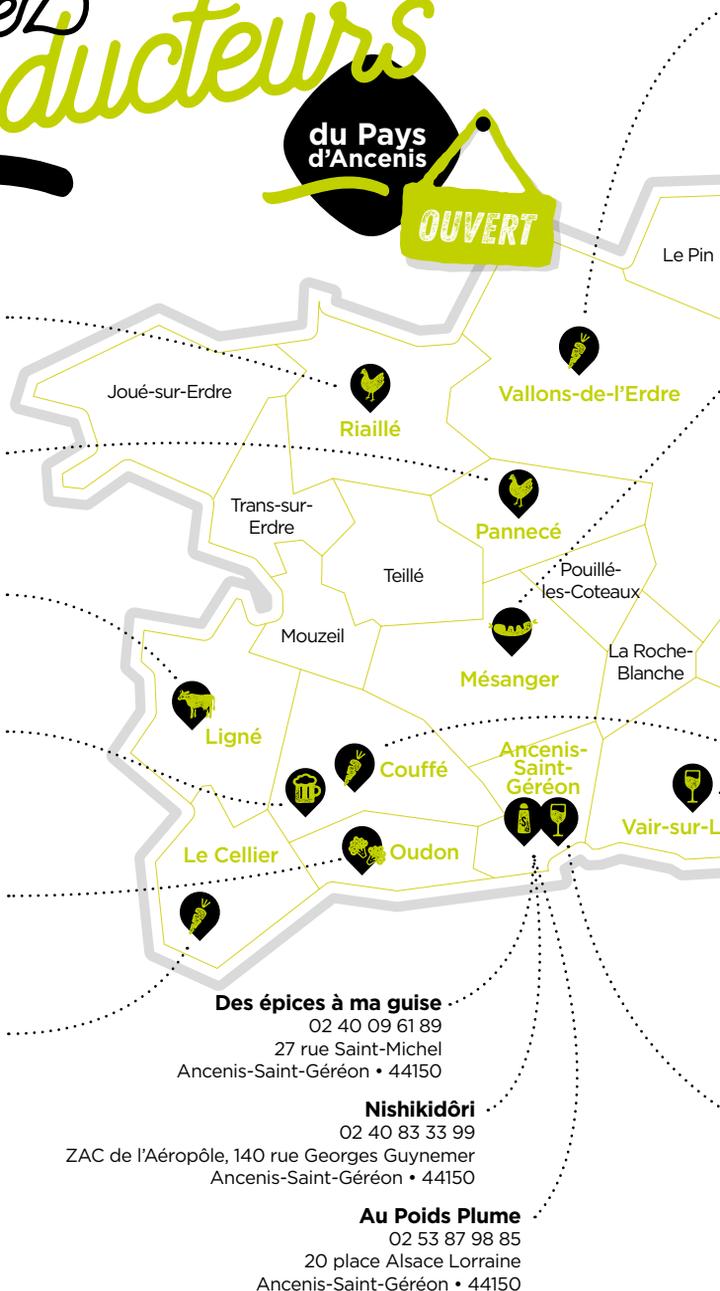
02 40 09 61 89
27 rue Saint-Michel
Ancenis-Saint-Géréon • 44150

Nishikidōri

02 40 83 33 99
ZAC de l'Aéropôle, 140 rue Georges Guynemer
Ancenis-Saint-Géréon • 44150

Au Poids Plume

02 53 87 98 85
20 place Alsace Lorraine
Ancenis-Saint-Géréon • 44150



Jardin vital

02 40 97 41 28

3 La Renardière

Vallons-de-l'Érdre • 44540 (Bonneuvre)

Toutébon

02 40 96 17 22 • 06 47 57 85 24

Charles et Céline Poirier, Les Bas Coureaux

Mésanger • 44522

Yannick Perraud

02 40 83 44 29 • 06 18 97 48 31

486 rue la haute meilleraie

Loireauxence • 44370 (Varades)

Arnaud Guéret

06 62 07 41 20

La Boucherie

Loireauxence • 44370 (Varades)

GAEC des Fruits rouges et SCEA Les Érables (bio)

06 80 06 60 95 • 06 75 02 74 12

La Bédoire

Loireauxence • 44370 (Varades)

Loireauxence

Loire

Ingrandes-
Le Fresne
sur Loire

Montrelais

Jardin des sables bio

02 40 96 50 58

Les Sables

Couffé • 44521

Domaine du Roty

02 40 98 00 88

Le Roty

Vair-sur-Loire • 44150 (Saint-Herblon)

Landron Chartier

09 81 41 92 00

657 boulevard des Airenes

Ancenis-Saint-Géréon • 44150

LÉGENDE



Épicerie



Vin



Poisson



Volaille



Légumes



Bœuf



Pousses de légumes



Saucisse fumée



Bière

ET RETROUVEZ LES PRODUCTEURS HORS DU PAYS D'ANCENIS

Vin • Domaine de Chaintre

02 40 36 31 16

Chaintre

Mouzellon • 44330

Vin • Domaine des Galloires

02 40 98 20 10

1 lieu-dit La Galloire

Orée-d'Anjou • 49530 (Drain)

Vin • Domaine du Moulin Giron

06 08 09 56 20

Bellevue

Orée-d'Anjou • 49530 (Liré)

Pintade • EARL du Moulin

02 40 81 25 39

Le Moulin de la Haie

Grand-Auverné • 44520

les Recettes

du Pays
d'Ancenis



EN PARTENARIAT AVEC



compa44150 

Centre administratif Les Ursulines - CS 50201
44156 Ancenis-Saint-Géréon CEDEX

www.pays-ancenis.com

