Tours
Val de Loire Tourisme

#1

2018

GOÛT DE TOURS !

Le magazine gratiné de Tours Métropole Val de Loire

FOOD TRUCKER | AUTOUR DU VIN | RESTAURANTS | MADE IN TOURS | AGENDA GOURMAND

WWW.TOURS-TOURISME.FR

Clémentine Chauveau

FOCUS SUR LES PRODUITS LOCAUX

Nougat de Tours

Le nougat de Tours n'est pas, comme son nom l'indique, similaire à la confiserie que l'on connaît à base de blanc d'oeuf, de miel et de fruits à coques. Il s'agit d'un gâteau de voyage fait de pâte sucrée et de macaronade à l'amande, garni de fruits confits et de confiture d'abricot. Il aurait été inventé au début du XVIème siècle, quand Léonard de Vinci, grand amateur d'amandes et de fruits confits, résidait en Touraine à Amboise.
Sa fabrication est revenue à la mode dans les années 1990 dans la région tourangelle, grâce au restaurateur étoilé Charles Barrier, dont la version est proclamée recette officielle en 1998 par La Confrérie Gourmande du Nougat de Tours. On recense aujourd'hui une vingtaine de pâtissiers en Indre-et-Loire qui proposent cette recette labellisée, comme Nicolas Léger à Tours, Didier Gourreau à Joué-lès-Tours, Eric Gauvreau à Amboise, ou La Tour de l'Horloge à Chinon.

Andouillette

L'andouillette est une charcuterie cuite, à base du tube digestif de porc, assaisonnée de sel, poivre, et d'un mélange d'épices. Contrairement aux andouilles, les andouillettes ne sont jamais fumées.
Elles se préparent traditionnellement à la corde (ou à la ficelle) en Touraine, c'est-à-dire que la robe de porc, insérée du côté de la corde, est tirée à la façon d'une chaussette que l'on déroule sur toute la longueur de la préparation. En Touraine elle est souvent cuite dans un court-bouillon additionné de vin de Vouvray.
La maison Hardouin à Vouvray peut se prévaloir du diplôme « 5A » décerné par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique.
Mais d'autres artisans-charcutiers préparent aussi cette recette ancrée dans le partimoine gastronomique tourangeau, comme Didier Arnoult à l'Île Bouchard ou la charcuterie Fessard à Chambray-lès-Tours.

PÊCHEURS DE LOIRE

Pendant que les poissons se la coulent douce dans la Loire, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, une poignée de pêcheurs professionnels s'affaire chaque jour sur le long fleuve pas toujours tranquille.
Quatre professionnels vivent de la pêche en Indre-et-Loire : Philippe Boisneau, Thierry Bouvet, Nicolas Hérault et Romain Gadais.
Rencontre au fil de l'eau entre Amboise et Rigny-Ussé, avec deux de ces passionnés...

Thierry Bouvet, ancien géographe de formation puis responsable de communauté Emmaüs, s'est reconverti depuis 2014 à la pêche professionnelle du côté de Montlouis-sur-Loire.
Cette reconversion, il la doit à son envie de travailler sur le dernier fleuve sauvage d'Europe, et de valoriser la pêche locale. Il rencontre Philippe Boisneau, scientifique spécialisé en écologie aquatique, et installé comme pêcheur professionnel près d'Amboise depuis 1994. Après une journée de pêche ensemble, Thierry Bouvet affirme sa vocation et se jette à l'eau.
La motivation première de Thierry Bouvet est de préserver la Loire, qu'il considère comme un milieu précieux mais fragile. « Si le fleuve est malade, c'est toute l'architecture de l'image touristique qui s'écroule: la pêche, mais aussi les vignobles et les châteaux » confie-t-il.
Le « Fleuve royal » subit en effet les impacts du bouleversement climatique. Thierry Bouvet prône une exploitation commune paisible et respectueuse au fil de l'eau, aussi bien des pêcheurs que des mariniers, des kayaks ou autres usagers.
Thierry Bouvet commercialise une partie de ses poissons aux restaurateurs locaux et produit également quelques spécialités comme des filets de silure sauvage fumés, des accras de poissons sauvages de Loire, et même de la poutargue (poche d'oeufs de mulet salée et séchée que l'on trouve traditionnellement dans les pays méditerranéens).
Il ambitionne aujourd'hui de réhabiliter le garum, sauce de poisson lacto-fermentée d'origine romaine. Ce « Nuoc-mam tourangeau » s'inscrit dans une volonté de créer un produit transformé simple et sobre. Ce condiment était préparé avec du thon ou autres poissons abondants de proximité (anchois, sardines). Thierry Bouvet développe actuellement le projet avec des poissons de Loire, comme la carpe ou le silure (clin d'oeil historique à St Martin de Tours, enfant de Panonie, qui, selon Thierry Bouvet, a vraisemblablement agrémenté son alimentation de garum au silure, poisson emblématique du Danube). Toujours sur la rive gauche et un peu plus au sud de Tours, à Bréhémont, Romain Gadais développe aussi son activité de pêcheur sur Loire depuis 2014.
Titulaire d'un BTS de gestion et maîtrise de l'eau, DUT en génie de l'environnement et Master en écologie des milieux aquatiques, ce fils de vigneron a su mettre sa formation au profit de sa passion pour la pêche.
La Loire faisant partie du domaine public fluvial, il est locataire de 34km (soit 1000 ha de surface en eau) qu'il exploite seul, entre Fondettes et Rigny-Ussé. « Le fleuve est mon outil de travail mais c'est aussi bien plus pour moi » explique le jeune homme de 29 ans. Tout comme Thierry Bouvet, il prône une pêche responsable et artisanale.
Les engins utilisés sont « passifs », c'est-à-dire qu'ils ne sont pas tractés. C'est le mouvement des poissons qui les conduit à se faire prendre à la manière d'un piège. Le foudraie (nom local) est l'engin emblématique des bords de Loire, confectionné en chanvre à l'origine (en nylon aujourd'hui) avec des armatures en osier (le chanvre et l'osier étant respectivement les cultures phares de Bréhémont et de sa commune voisine Villaines-les-Rochers)
Pour compléter son activité, Romain Gadais revêt aussi une casquette de cuisinier avec des produits transformés qu'il prépare et vend dans son atelier des « Pêcheries ligériennes ». Sa spécialité : les rillettes et soupes de poissons sauvages.
Depuis l'été 2017, il s'est associé au chef Ambroise Voreux et a ouvert un restaurant à Bréhémont, La Cabane à Matelot, dans lequel ses poissons sont mis à l'honneur. À la carte: friture d'ablettes et goujons, carpaccio de carpe, fish'n'chips de mulet ou encore burger ligérien.
Retrouvez les poissons frais et produits transformés de ces pêcheurs chez les restaurateurs locaux, AMAP et épiceries.