

# C La revue culinaire

Le magazine des Cuisiniers de France

Paris, "Le Raphael"

Amandine Chaignot

Une cuisine lisible à la française...

Paris, "Lasserre"

Christophe Moret

Inspiration classique  
ouverte sur le monde

"Saint James Paris"

Virginie Basselot

Contemporaine  
aux bases classiques

Rungis, "Le Delas"

Antoine Boucomont

En quête de l'excellence

Christian Têtedoie

Lyon, le "T"

**Christian Têtedoie**

« Cuisine classique d'instinct  
et d'instant »

10€50

bimestriel n°879

septembre / octobre 2012

# Édito

Après un été au climat météorologique et social plutôt morose, c'est à présent la rentrée ! Je souhaite malgré tout que chacun d'entre vous ait pu profiter pleinement de cette période estivale, pour se requinquer afin d'aborder l'avenir avec optimisme en cette dernière partie de l'année.

Pour les Cuisiniers de France, cette période a été un moment fort. Notamment avec la rénovation de notre immeuble historique de la rue Saint-Roch à Paris qui bat son plein, et qui a respecté le planning imposé, ce qui nous laisse envisager avec optimisme la livraison de l'immeuble rénové pour fin décembre. Concernant le foyer des jeunes de Clichy, là aussi nous continuons la rénovation des chambres. Cinq d'entre elles ont été refaites à neuf et des équipements de sécurisation ont pu être remplacés afin d'assurer un maximum de sûreté à nos jeunes.



Dans ce numéro de rentrée de notre *Revue culinaire*, vous allez découvrir des talents confirmés ou prometteurs. Nous avons choisi comme chef du mois Christian Têtedoie, personnage incontournable du microcosme gastronomique de la capitale des Gaules au parcours sans fautes : Meilleur Apprenti de France, Meilleur Ouvrier de France, chef étoilé, président des Maîtres Cuisiniers de France ! Je vous laisse le soin de découvrir son portrait ainsi que ceux des autres chefs mis à l'honneur, et j'espère que vous aurez beaucoup de plaisir à la lecture de ce magazine.

Je profite aussi de cet éditto de rentrée pour remercier tous ceux qui nous encouragent et nous félicitent pour notre action envers la profession, tant sociale que culturelle. Soyez certains que le président Christian Millet, le conseil d'administration et moi-même avons pour seul et unique but le maintien de l'œuvre philanthropique, celui du savoir-faire et la sauvegarde du patrimoine culinaire français, comme l'ont fait avant nous nos anciens, et ceci depuis 1840 !

Votre dévoué

*Patrice Trincali*



5 **EN COUVERTURE**  
Christian Têtedoie

22 **VALEUR MONTANTE**  
Amandine Chaignot

34 **UN CHEF...**  
**UN RESTAURANT MYTHIQUE**  
Christophe Moret

46 **TALENT ET LIEU À DÉCOUVRIR**  
Virginie Basselot

59 **MÉTIER - PASSION**  
Antoine Boucomont

68 **VIE DE LA SOCIÉTÉ**  
Disciples d'Escoffier

72 **ACTU VIN**

74 **SOMMELLERIE**

77 **PROSPER MONTAGNÉ**

# sommaire n°879



## LYON, LE « T »

## CHRISTIAN TÊTEDOIE

« Cuisine classique d'instinct et d'instant »

Seul à cumuler les titres de Meilleur Apprenti et de Meilleur Ouvrier de France, le président des Maîtres Cuisiniers de France, Christian Têtedoie affiche un brillant parcours commencé chez Joseph Delphin, poursuivi auprès de Paul Bocuse, Jean Ducloux, Roger Vergé, Jean-Marie Meulien à *L'Oasis* à La Napoule avec Louis Outhier, et enfin Georges Blanc. Aujourd'hui, il domine Lyon et ses environs du T comme Têtedoie, de son superbe belvédère étoilé après s'être fait un nom au cœur de la ville. Zoom sur l'ascension de cet homme aussi pressé que disponible, dont l'une des grandes fiertés est d'avoir envoyé 60 couverts à 12 ans pour le repas de communion de son frère !

Né le 28 septembre 1961 au Loroux-Bottereau en Loire-Atlantique, département maritime — « *ce qui lui vaut d'avoir l'âme bien trempée !* » comme le souligne avec humour Paul Bocuse, dans la préface de son livre *Cuisiner c'est ma nature* —, Christian est le troisième d'une famille de sept enfants dirigeant une exploitation maraîchère à Saint-Julien-de-Concelles comptant 14 employés.

Ce qui fait de belles tablées propices à s'exercer au métier de restaurateur. Justement. Réalisant sa première soupe à 7 ans dans cette région où les primeurs comptent parmi les premières voluptés gourmandes, il est toujours d'accord pour prêter main-forte en cuisine ou aider au dressage de la table :

« *On vivait en autarcie. Je n'ai jamais retrouvé le goût des saucisses qu'on fumait dans la cheminée. On appertisait les conserves en quantité : hâtille et boudin servis avec un vin chaud qui ravigotait. Sans oublier le pâté de foie de cochon de ma mère, un régal ! J'allais avec mon père au marché de Talensac où la marée m'émerveillait.* »

Mauvais élève mais bon mitron, Christian va bientôt montrer de quel bois il chauffe les fourneaux ! Avec l'aide (prémonitoire) de *La Cuisine du marché* de Paul Bocuse que lui a offert son oncle, il réalise à 12 ans le repas de communion de son frère Marc pour 60 personnes. Au menu, huîtres, bulots, crabes et langoustines vivantes — avec 6 litres de mayonnaise !





## Quelques mots du président Têtedoie

Au lendemain du 57<sup>e</sup> Congrès mondial des Maîtres Cuisiniers de France qui s'est tenu à Perpignan les 26 et 27 mars derniers et après une mission au Chili et au Mexique, Christian Têtedoie a tenu à nous rappeler les priorités de son mandat de président de l'association internationale de chefs créée en 1949, qui lui tient tant à cœur.

*« Notre première mission, c'est d'abord de nous occuper de la formation des jeunes. Ensuite, nous avons un rôle primordial à jouer dans la défense des produits et de tous ceux qui s'y consacrent dans nos régions. Et puis, bien sûr, mettre en avant la cuisine française, en France et dans le monde, basée sur la tradition modernisée avec des produits de qualité.*

*Je suis là pour créer un dynamisme au sein de notre puissante association avec ses différences, chaque cuisinier ayant sa propre personnalité, une vision du métier qui est la sienne, une entreprise petite ou grande. Notre rôle est aussi de les rencontrer, d'être à leur écoute pour que cette diversité contribue à notre enrichissement. La dimension internationale de notre association est très importante pour nous. C'est pour cela que nous mettons l'accent en matière de communication sur les chefs français à l'étranger. C'est une valeur pour la France, car tous ces chefs participent grandement au rayonnement gastronomique et culturel de notre nation.*

*Enfin, il nous tient à cœur de valoriser les métiers de salle, car nous ne devons pas négliger le rôle tout aussi important de nos maîtres d'hôtel, chefs de rang et plus généralement, tous les métiers en charge du service. »*

Pour faire acte de candidature, il suffit de se présenter à l'association. Puis, une commission vient enquêter incognito dans le restaurant. Le postulant rend un dossier faisant état de sa carrière et de son investissement dans la formation des jeunes. Et la commission statue. À moins que l'on ait plus de 60 ans. Auquel cas, inutile de se présenter, puisque, mesure symbolique pour marquer une volonté de rajeunir les troupes, cette limite d'âge a été récemment votée à main levée.

**Gérard Gilbert**











# AMANDINE CHAIGNOT,

## CHEF DU « RAPHAEL »

« UNE CUISINE LISIBLE À LA FRANÇAISE... »

À 32 ans, Amandine Chaignot est chef de l'hôtel *Raphael*. Ainsi, outre son talent, l'histoire retiendra qu'elle compte parmi les pionnières des chefs de palace du Beau Sexe. Une prouesse inscrite dans la logique de son brillant parcours commencé auprès de Mark Singer, puis de Bernard Leprince, Jean-François Piège, Éric Fréchon, Yannick Alleno et Christopher Hache. Portrait d'Amandine, blonde aux yeux bleus et au regard volontaire, qui vit pleinement sa passion tant au travers des fourneaux que des concours, son violon d'Ingres.

Elle est née en Ile-de-France à Orsay dans l'Essonne le 1<sup>er</sup> mai 1979, sous le joli prénom d'Amandine. Qui signifie « qui est aimée » tout en désignant une délicate gelée transparente à base d'huile d'amande douce, de sirop et de sucre vanillé. Et plus couramment un petit gâteau frais aux amandes.

Heureux présage qui ne l'incitera pas pour autant à devenir pâtissière. L'heure n'est d'ailleurs pas à ce qu'elle épouse plus tard un métier de bouche, quel qu'il soit. Georges, son père, est ingénieur en informatique, et Claire, sa mère, directrice de recherche au CRNS. Par ailleurs, on ne compte aucun ancêtre ayant coiffé la toque.

Il n'empêche que si sa mère n'aime guère s'éterniser à table, elle cuisine simple, bon et déjà bio. Pas question qu'elle fréquente les rayons d'alimentation des supermarchés. Seuls les produits des petits producteurs des marchés trouvent grâce à ses fourneaux, notamment un ongllet de veau, son péché mignon, de la meilleure provenance. Un délicieux souvenir pour Amandine, relayé par les talents culinaires de sa grand-mère Odette lors des vacances qu'elle passe en Bourgogne à Cluny, ville jadis réputée pour son estouffade de perdrix. Table opulente autour de laquelle elle affiche une gourmandise qui n'en finit pas d'étonner sa sœur Cécile et son frère Camille.

### Ginette Mathiot

Séjours en cœur de Saône-et-Loire, que viennent enrichir, les grandes vacances venues, les périple de la famille Chaignot :

« Nous sillonnions l'Europe avec mes parents. Très jeune, j'avais déjà un palais curieux de tout. Découvrir de nouveaux goûts m'enthousiasmait. La ricotta en Italie, et dans les Dolomites les framboisiers sauvages, les pois chiches en Espagne, les glaces chimiques aux couleurs fluo en Irlande, les charcuteries en Allemagne, mon bonheur était de goûter, toujours goûter. »

Passion juvénile qui l'incline tout naturellement à fréquenter le fourneau familial, jusqu'à ce que sa mère l'autorise à enfourner sa première tarte aux pommes. Amandine a alors 8 ans et, bien sûr, elle ne compte pas en rester là ! Grâce à la recette de la génoise trouvée dans l'inusable *Je sais cuisiner* de Ginette Mathiot, elle remporte un éclatant succès dominical avec son premier fraisier, avant de s'attaquer à la sole meunière... Cependant, ses talents culinaires restent contenus dans le cadre familial.

« Bien dans son corps, bien dans sa tête ! » Sportive, Amandine concilie sa passion de l'équitation avec de brillantes études au lycée Alexandre-Fleming d'Orsay. Après avoir obtenu son baccalauréat scientifique option biologie avec mention, à 17 ans, sa meilleure amie la convainc d'entrer en faculté de pharmacie. Mais dix-huit mois plus tard, elle décide de renoncer à ses chères études, guérie de cette ambition :

« Je m'étais trop barbée sur les bancs de la faculté de pharmacie de Châtenay-Malabry pour persister. Maintenant, il ne me restait plus qu'à prouver à mes parents comme à moi-même que j'étais capable de me débrouiller toute seule ! »





# Christophe Moret, « Lasserre » :

« Inspiration classique ouverte sur le monde »

Pilier de rugby dans un club junior, il a choisi le métier de cuisinier pour son esprit d'équipe et de fraternité. Et le métier le lui aura bien rendu ! Fort d'un prestigieux parcours amarré à ses fourneaux et très attaché à l'écoute des jeunes, Christophe Moret signera le menu de gala des 70 ans de chez *Lasserre* le 12 novembre prochain. Ce qui lui donnera la magnifique occasion de rendre hommage à ses prédécesseurs en apposant sa griffe sur les plats mythiques, comme le pigeon André Malraux ou le feuilleté de langoustines Kermor qui ont contribué à la gloire de l'établissement.

Christophe est né le 21 novembre 1966 sous le ciel bleu tendre d'Orléans. Bernard, son père, est routier. Sa mère, Micheline, secrétaire d'une caisse de retraite. Autant de contraintes itinérantes incompatibles avec la cuisine patiemment mitonnée. Et quand bien même ! La table n'est pas le péché mignon des Moret, même si leur maison dans le Loiret est pourvue d'un potager, d'une cabane à lapins et de pigeons :

*« À la maison, on se nourrissait bien, mais sans recherche. Quand papa tuait un de nos copains lapins, j'aurais préféré qu'on soit végétarien, car j'avais la gorge serrée et ma petite sœur Céline pleurait abondamment ! Nous passions aussi beaucoup de temps dans la ferme familiale de Saint-Benoît-sur-Loire où mon père avait grandi. J'aidais grand-père Romain, maraîcher, à retourner la terre et récolter les betteraves crapaudines, gloire du lieu. J'arpentais les bois, chassais, pêchais, cueillais ; de là mon amour pour la nature et mon rêve de devenir garde forestier. »*

là encore, point de plats de gourmets. Pour cela, c'est vers le grand-père Eusèbe qu'il faut se tourner, « coulonneux », comme on dit en ch'timi, grand chasseur de plaine et d'étang du Pas-de-Calais et fin cordon-bleu troussant habilement terrines et salmis. Première approche de la cuisine de haut goût d'autant plus appréciée par Christophe qui, lorsqu'il ne joue pas au rugby au RCO, se rend chaque mercredi chez sa petite voisine Béatrice, en l'absence de ses parents.

L'heure n'est pas aux premières amours, mais à la confection des gloubi-boulga (nourriture préférée de Casimir, le dinosaure de *L'Île aux enfants*). Des cookies ratés avant de se lancer dans des clafoutis, des tartes et des charlottes aux fraises exclusivement confectionnées dans un moule Tupperware.

## École à l'ancienne

Au lendemain d'une enfance épanouie, ses talents pâtisseries ne lui permettent cependant pas de s'offrir la Frantic Caballero dont il rêve. Pour cela, il lui faut prêter main-forte aux aurores sur les marchés de fruits et légumes. Puis bientôt trouver d'autres ressources pour assumer les factures exorbitantes de réparations de sa belle mécanique. C'est ainsi qu'il fait des extras à la plonge et à la pluche à *La Poutrière\** puis à *La Chancellerie* à Orléans. Et c'est une révélation : *« J'ai très vite été séduit par l'esprit d'équipe et de fraternité qui régnait comme au rugby. Ça tombait bien ! Ne pouvant réaliser mon rêve d'être garde forestier en raison de la médiocrité de mon carnet scolaire, j'ai eu l'idée d'entrer à l'école hôtelière... »* C'est ainsi que le roi du gloubi-goulba entre en 1982 au lycée hôtelier de Blois. Deux ans plus tard, CAP- BEP en poche, Christophe est engagé commis à l'*Hôtel de La Poste* de Corps-la-Salette dans l'Isère où Gilbert Delas, ancien cuisinier sur le paquebot *France*, a posé son sac. Situé sur la route Napoléon, le chef est de ces rares hôteliers qui ne revendiquent





« Saint James Paris »

# Virginie Basselot

« Contemporaine aux bases classiques »

Elle rêvait de devenir pilote de chasse, parce qu'en Normandie on scrute souvent le ciel et quand on habite tout près de l'aéroport de Deauville (anciennement Saint-Gatien), fréquemment utilisé pour l'entraînement des équipages militaires, on voit voler beaucoup d'avions de chasse et plus encore les 8 mai ! Las, comme il faudra attendre 1999 pour que Caroline Aigle devienne la première femme pilote de chasse, son vœu n'aura pas été exaucé ! Elle restera donc sur sa terre natale dans l'auberge familiale, avant de prendre son envol, puis se poser en douceur au *Saint James Paris* avec le galon de chef...

Rien d'étonnant donc à ce que Virginie soit née à Deauville le 21 avril 1979, ce qui contribuera notamment à faire d'elle une cavalière émérite. Daniel, son père, tient *L'Auberge du Clos-Saint-Julien*, immergée au cœur de la campagne du Pays d'Auge. C'est le premier du nom à être cuisinier dans une famille où l'on est maçon et ébéniste. Elle a 3 ans quand il cède son affaire pour poursuivre son métier dans la brigade du casino de Deauville et dans de grandes maisons bourgeoises. Souvenirs confus, d'où n'émergent que sacs de moules et fumées des côtes de bœuf sur le grill, avant que sa mémoire ne devienne plus précise. Elle se régale des plats de poissons que trousse grand-mère Marguerite à Benerville-sur-Mer. Et puis elle aime bien les coquillages, de même que réaliser toutes sortes de tartes et cookies avec Martine, sa mère. La pâtisserie c'est son truc ! Quand, avançant dans l'adolescence, elle éprouve de plus en plus de plaisir à assister son père qui adore organiser de grandes tablées à la maison. Mais ce ne sera jamais son métier puisqu'elle se destine à l'aviation militaire ! D'ailleurs, pour y parvenir, elle bûche ses maths, comptant parmi les plus brillantes élèves en la matière du lycée André-Maurois de Deauville. Puis, sa directrice lui annonce que c'est peine perdue. Elle ne s'installera jamais dans le cockpit d'un Rafale ou d'un Mirage, le beau sexe n'ayant aucun droit de cité dans ce métier exclusivement masculin.



Virginie dans son bocage normand.





# Rungis

## **Antoine Boucomont**, « Le Delas » : « En quête de l'excellence »

Repris par Antoine Boucomont en 2001, *Le Delas* avec ses 12 000 références allant de l'offre standard sévèrement sélectionnée au plus haut de l'excellence, mérite d'être qualifié de « caverne d'Ali Baba » des produits alimentaires. Portrait de ce quêteur du meilleur revendiquant ses racines paysannes, banquier puis charcutier avant de devenir l'une des grandes références de la profession en son *Le Delas*, puis de cultiver ses terres à l'ancienne, et enfin de créer le bimestriel *Gmag*, magazine gastronomique... puisque quand on aime, on ne compte pas !

Antoine Boucomont est né le 3 février 1962 à Nevers dans la Nièvre, province aux ancestrales ressources savoureuses. Son père est vétérinaire de campagne à Corbigny où se tient un marché aux bestiaux. Quant à sa mère, elle est formatrice en entreprises. L'enfance d'Antoine sera donc rurale manifestant dès son plus jeune âge une profonde attirance pour la nature :

« *J'étais toujours prêt à accompagner papa au cul des vaches. Le vêlage des charolaises nécessitant souvent une césarienne, je prenais très au sérieux mon rôle consistant à tenir d'une main le plateau des instruments chirurgicaux et de l'autre la baladeuse, tout en évitant les coups de pied.* »

Son autre plaisir, c'est de fouler les terres de son grand-père Henri, expert agricole à Toury-sur-Jour et gestionnaire de domaines agricoles.

Cela tout en demeurant un paysan droit dans ses sabots, trayant ses vaches, barattant son beurre, récoltant son miel et cultivant son potager avec les plus grands égards et l'aide de son petit-fils. Un milieu rêvé pour que son palais s'affûte au plus juste des saveurs :

« *J'avais déjà un grand faible pour les fromages. Qu'il s'agisse des fromages frais des fermes qu'on rapportait des tournées vétérinaires, du roquefort dont je me régalaient au petit-déjeuner, du camembert dont je parfumais mes soupes. Chez ma grand-mère Olympe, grande prêtresse du pâté à la viande, je me régalaient de ses œufs au plat, dorés d'un gratin au fromage épousant savamment le jaune.* »

## Math sup

Mais, si jamais sa recette laisse à désirer, Antoine s'empresse de déclamer à sa grand-mère la tirade qu'il lui a mitonné sur l'art de marier le jaune d'œuf au fromage ! Car, malgré son jeune âge, il est déjà



Antoine à 7 ans



La charcuterie, une passion... évolutive !





## Disciples d'Escoffier : Nuit blanche à marquer... d'une pierre blanche !

Pas moins de 800 personnes toutes de blanc vêtues, le vendredi 29 juin au Pavillon d'Armenonville-Potel & Chabot, pour la très (blanche) et très étoilée soirée des Disciples d'Escoffier, prenant ainsi des allures de Voie lactée !



Michel Troisgros et Régis Marcon entourés des disciples. Sacrée belle fête !



Barbecue XXL.



Vue de la salle à manger très animée !

# Du vin bio vraiment bio ?

## Oui, mais pas trop !

Le vignoble est parcouru et agité, tout au long de l'année, par des rumeurs ou des événements qui traduisent, plus ou moins, la tendance de fond suivie par le monde du vin français. En voici un bon aperçu, avec les débats, les peurs et les joies qui ont soufflé sur le vignoble de Bourgogne, à propos du « développement durable » et du vin bio. De quoi se faire une idée des enjeux qui concernent l'ensemble du vignoble français, voire au-delà.

Pourquoi s'arrêter sur la Bourgogne ? Parce que cette région cristallise, plus et mieux que les autres, les tendances de fond qui sous-tendent l'évolution générale du vignoble français. L'actualité vient de nous en donner deux exemples.

Tout d'abord, sur le plan institutionnel, avec la prise de position affichée par le BIVB, le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne. Son président, Pierre-Henri Gagey (par ailleurs patron de la prestigieuse maison Louis Jadot à Beaune), a présenté, à l'occasion de l'assemblée générale du BIVB le 4 juillet dernier, un « plan d'action » à propos du « développement durable de la filière des vins de Bourgogne ». Selon Pierre-Henri Gagey, « Nous avons des obligations et des responsabilités à assumer vis-à-vis de nos consommateurs, mais, plus encore, de la société tout entière. Nous devons préserver notre patrimoine, assurer la durabilité économique de nos entreprises et satisfaire au bien-être de tous les acteurs de la chaîne, du producteur jusqu'au consommateur. Nous devons aussi nous assurer de transmettre à nos enfants une Bourgogne plus belle encore que celle que nous avons reçue. » A partir de là, l'ambition est clairement affichée : « Être la référence mondiale des grands vins nés d'une viticulture durable », c'est-à-dire une viticulture cohérente aux niveaux écologique, économique et socioculturel. Vaste programme !

Pour y parvenir — et mettre en place d'ici à 2015 une feuille de route appliquée par l'ensemble des acteurs de la filière —, Jean-Philippe Gervais, directeur du Pôle technique et qualité du BIVB, a défini trois axes : « Préserver le territoire et les terroirs », qui sont au principe de l'identité du vin de Bourgogne ; « Assurer une qualité des vins irréprochable », ce qui passe évidemment par une réduction drastique des

intrants chimiques à la vigne et en vinification ; et « Assurer la pérennité économique de la filière », ce qui est pertinent quand on voit la hausse de la consommation de produits bio en France (notre pays doit importer du vin bio mais aussi de l'huile d'olive bio, par exemple, car la demande est supérieure à l'offre nationale). Certaines démarches ont déjà été entreprises : une utilisation raisonnée des intrants phytosanitaires, qui permet, ensuite, une meilleure gestion des effluents (les produits phytosanitaires rejetés dans les sols et les eaux).

Ce genre d'initiative a le mérite d'exister, et sa sincérité semble par ailleurs au-dessus de tout soupçon, quand on voit comment Pierre-Henri Gagey dirige son entreprise. Louis Jadot est en effet l'un rare propriétaire-négociant de Bourgogne à s'être engagé, il y a plusieurs années, sur la voie d'une viticulture bio, et même, grâce à l'impulsion de Jacques Lardièrre, son ancien directeur technique, sur la voie de la biodynamie (autrement plus exigeante). Reste à voir comment ces belles intentions vont se traduire dans les faits.

## Le vin bio, de la vigne à la bouteille : enfin !

Car les faits, eux, sont têtus ! En Bourgogne, la surface de vignes bio a été multipliée par quatre en dix ans, mais reste singulièrement faible (cela représentait, à la fin 2011, 2 160 hectares, soit 7,5 % de la surface totale). (La proportion de vignes bio par rapport aux vignes conventionnelles est nettement supérieure en Autriche ou en Italie qu'en

# Vins rouges du Val de Loire

La vallée de la Loire est davantage réputée pour ses vins blancs que pour ses vins rouges. Avant de revenir, lors d'un prochain numéro de *La Revue culinaire*, sur ces fameux vins blancs, attardons-nous un peu sur les vins rouges (à l'exception de ceux de Sancerre, dont nous avons déjà parlé), car leur diversité mérite d'être mieux connue afin d'être mieux appréciée.

Le vignoble de la vallée de la Loire est l'un des plus étendus de France. Il commence aux confins de la Bourgogne (à Pouilly-Fumé, ou à Sancerre, tout proche du Nivernais). On le fait parfois débiter en Auvergne, sur les rives de l'Allier (affluent de la Loire), avec les vignobles de Châteaugay, Chanturgue ou Corent (où l'on cultive le gamay, très répandu tout au long de la Loire).

C'est au centre du vignoble de la Loire que se trouvent les appellations les plus emblématiques : la Touraine, autour de Tours, et l'Anjou, autour d'Angers. En Touraine se trouvent notamment les vins de Chinon, et en Anjou, ceux de Saumur. C'est là que sont produits les plus célèbres vins rouges de la Loire (en particulier les saumur-champigny).

Les vignobles de la Touraine couvrent 5 500 hectares, sur une grande variété de sols : il y a les « perruches » (des argiles à silice), les « aubuis » (des sols argilo-calcaires sur sous-sol crayeux) et les sables sur argiles (en particulier dans la partie orientale de cette zone). On y trouve également des graviers légers ainsi que des faluns (du sable). A cette diversité géologique s'ajoute une différence climatique : l'influence océanique se fait sentir à l'ouest, alors que l'est du vignoble est davantage marqué par l'influence continentale. Le gamay y est très largement majoritaire, et il donne des vins généralement friands et légers, qui présentent de nombreuses nuances de terroir. Ces nuances ont été prises en compte à travers deux appellations sous-régionales, Touraine-Amboise et Touraine-Mesland, sur des sols plus riches en silice et en silice, et où le cabernet-franc et le côtes viennent donner plus de tannins, de puissance et de complexité aromatique aux vins.

A côté de la Touraine s'étend l'appellation de Cheverny (aux portes de Blois), d'une qualité d'ensemble supérieure. Les sols ont les mêmes caractéristiques générales (sables, argiles à silice), avec toutefois davantage de calcaire, ce qui permet

de produire des vins plus fins et plus précis. Le climat est également un peu plus favorable, c'est-à-dire plus sec et ensoleillé que les appellations tourangelles situées davantage en aval de la Loire. Là, le gamay et le pinot noir peuvent donner des vins superbes, d'une puissance variable (ces vins sont plutôt légers) mais d'une élégance remarquable. Pour donner l'exemple d'un vigneron bien représentatif de la qualité et de la variété que peuvent offrir les rouges de Cheverny, on peut déguster les vins de Thierry et Jean-Marie Puzelat, qui cultivent en bio et vinifient sans soufre : leurs vins sont d'une pureté qui permet d'autant mieux d'en apprécier la typicité et les nuances. Sur le plan sensoriel, le fruité est généralement éclatant de fraîcheur et de finesse, avec une merveilleuse gamme de fruits rouges (cerise, fraise, framboise).

Au sud-est de la Touraine se trouve le vignoble de Valençay (2 400 hectares), avec des sols comparables (on y retrouve les perruches ainsi que des zones argilo-calcaires) qui donnent d'excellents vins de base de gamay. A Valençay, le gamay se voit renforcé de pinot noir, de côtes, de cabernet franc ou de cabernet sauvignon, dans des proportions variables, ce qui accentue les nuances selon les zones et les vigneronnes. Ce sont généralement des vins à la fois fermes et légers, d'une expression aromatique charmeuse et rafraîchissante. Le Domaine Fouassier produit là des vins emblématiques de Valençay, très accessibles (y compris financièrement, car le rapport qualité/prix est irréprochable) sans être faciles pour autant.

Avec l'Anjou, on change de registre. Le gamay, souple et charmeur, laisse la place aux cabernets, sauvignon et franc, d'un caractère bien plus trempé. Il s'agit des AOC Anjou-villages (sur 200 hectares) et Anjou-villages-Brissac (sur 85 hectares). Les sols de schistes et le climat océanique tempéré (et très sec), favorisent la réalisation de vins rouges puissants, charpentés, aptes à une garde de 8 à 10 ans en moyenne. A l'inverse, si la maturité n'est pas suffisante (et à ces