



Saveurs & gourmandises
de
L'ALLIER





#Pour se mettre en appétit...

Le pâté aux « patates »

C'est LA spécialité gastronomique de l'Allier. Le pâté aux pommes de terre est consommé traditionnellement en famille, à l'origine le dimanche à midi. On le trouve dans la plupart des boulangeries mais de nombreux Bourbonnais aiment également le préparer eux-mêmes en y ajoutant une petite touche personnelle. Préparée à l'origine avec de la pâte à pain dans une tourtière en terre, cette sorte de tourte aux pommes de terre et à la crème fraîche est souvent servie en entrée mais aussi comme plat principal accompagnée de tranches de lard ou de jambon cru. Ce plat simple et chaleureux s'accommode bien volontiers d'un saint-pourçain blanc et constitue une entrée plutôt consistante peu onéreuse.

Confrérie du pâté aux pommes de terre bourbonnais

Président : M. Didier LINDRON

contact@confrerie-bourbonnais.com

www.confrerie-bourbonnais

Recette du pâté aux « patates » pour 8 personnes

Pour la pâte :

500 g de farine, 250 g de beurre ou de saindoux, 1 oeuf, 10 g de sel fin, 5 cl d'eau.

Pour la garniture :

1 kilo de pommes de terre à chair ferme, 40 cl de crème fraîche, 4 petits oignons, quelques brins de persil, cerfeuil et ciboulette frais, 1 jaune d'oeuf, sel et poivre.

Préparation :

Confectionnez une pâte brisée avec tous les ingrédients prévus. Laissez-la reposer pendant une demi-heure. Lavez et épluchez les pommes de terre. Détaillez-les en fines rondelles, rincez à l'eau froide et séchez-les avec un torchon ou un papier absorbant. Hachez les oignons épluchés et les herbes et mélangez le tout. Garnissez une tourtière beurrée avec 2/3 de la pâte étalée au rouleau en une abaisse fine. Remplissez en alternant les couches de pommes de terre et le hachis d'herbes. Salez et poivrez aux différentes hauteurs. Couvrez le tout avec le reste de pâte et soudez les bords. Ménagez une cheminée au centre du couvercle et dorez-le au jaune d'oeuf dilué à l'eau et étalé au pinceau.

Faites cuire à four chaud (210° C), th.7, pendant 45 à 50 minutes. Tirez du four, découpez le couvercle. Versez la crème dans le pâté, remplacez le couvercle et servez très chaud.



La pompe aux grattons

Pâte à brioche classique, mais avec un tiers d'oeuf en moins, un peu plus salée qu'à l'ordinaire, le beurre étant remplacé par des grattons. Les grattons sont les déchets de la graisse de porc fondue auxquels on ajoute, une fois dorés, quelques grains de sel. Tout comme le pâté aux pommes de terre, la plupart des boulangers de la région la proposent à leurs clients. Souvent servie tiède en apéritif, elle est traditionnellement offerte dans les vins d'honneur de la région.

Recette de la pompe aux grattons pour 6 personnes

2 poignées de grattons, 500 g de farine, 200 g de beurre, 3 oeufs, levure de boulanger, sel, saïndoux.

Préparation :

Mélangez la farine avec le beurre ramolli et du sel. Ajoutez les oeufs entiers et la levure. Mélangez l'ensemble, incorporez les grattons et laissez reposer 2 heures. Disposez la pâte en couronne, dorée à l'oeuf, sur une tôle graissée au saïndoux. Faites cuire dans un four à 150° C.

La soupe aux choux

La soupe est également l'un des plats principaux d'un repas typique bourbonnais. Autrefois, on ne pouvait pas imaginer de repas sans une soupe. Tôt le matin, dans les foyers, elle restait toute la journée dans la cheminée, à mijoter doucement. Cette soupe agrémentée d'un quignon de pain se limitait à un simple bouillon avec de rares légumes.

Emile Guillaumin dans *La vie d'un simple* (extrait du carnet de Mita) : « *La soupe était notre pitance principale ; soupe à l'oignon le matin et le soir, et, dans le jour, soupe aux pommes de terre, aux haricots ou à la citrouille, avec gros comme rien de beurre. Le lard était réservé pour l'été et les jours de fête. Avec cela des beignets indigestes et pâteux d'où les dents s'arrachaient difficilement, des pommes de terre sous la cendre et des haricots cuits à l'eau, à peine blanchis d'un peu de lait. On se régala les jours de cuisson à cause du tourton et de la galette, mais ces hors-d'oeuvre étaient vite épuisés.* »

« La Soupe aux choux » est également le célèbre film de Jean Girault, sorti en 1981, avec Louis de Funès, Jean Carmé et Jacques Villeret.

Ce film, tourné dans le petit village de Thionne (prononcé « Tioune » en patois) à proximité de Jaligny-sur-Besbre, est tiré du livre du même nom écrit par René Fallet, Bourbonnais de coeur.

Le foie gras de Bert

A l'approche de la ferme de Franck Arpentinier, les pâturages accueillent des animaux... à plumes. Des centaines de carnards mulards s'ébattent sur les pentes douces et herbeuses de la petite commune de Bert, à 40 km de Vichy, Moulins et à 15 km de Lapalisse. Cet exploitant agricole s'est lancé dans l'élevage de canards il y a plus de 20 ans et vend d'excellentes conserves cuisinées directement à la ferme : foies gras, confits, magrets frais ou séchés, rillettes, pâtés, cous farcis au foie gras...

Tous ces produits peuvent être dégustés sur place chaque année pendant le week-end de la Pentecôte à l'occasion de portes ouvertes annuelles, dans leur boutique et tous les vendredis matins sur le marché de Moulins.

Les foies gras de Bert

Franck ARPENTINIER

Tél. : 04 70 99 62 78

www.foie-gras-bert.fr

Gouère

Bourbonnaise

PREPARATION

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux. Mettez-les ensuite à cuire dans de l'eau à peine tiède avec 5 g de gros sel. Couvrez et laissez cuire environ 20 minutes. Égouttez et écrasez les pommes de terre au presse purée ou au moulin à légumes.
- Ajoutez la faisselle égouttée à la purée avec le lait entier chaud ainsi que le beurre. Puis battez les deux œufs et le sel à l'aide d'une fourchette et incorporez-les au mélange. Finissez la préparation en ajoutant le sucre en poudre et le sel. Vous devez obtenir un mélange consistant.
- Foncez un moule à tarte de 30 cm de diamètre avec une pâte brisée, piquez-la avec une fourchette et garnissez-la avec votre préparation. Répartissez les pruneaux dans la gouère et recouvrez-les légèrement.
- Enfournez la gouère à 190°C (chaleur tournante) pendant environ 1 heure de cuisson jusqu'à ce que la gouère soit bien dorée et que la croûte se détache bien du bord du moule.



Ingrédients pour 8 à 10 personnes:

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes + 1 heure

- Une pâte brisée
- 700 g de pommes de terre type charlotte (à chair ferme)
- 500 g de faisselle de vache type (évitez de prendre un fromage battu)
- 20 g de beurre
- 5 cl de lait entier
- 2 gros œufs de 70 g
- 100 g de sucre en poudre
- 25 pruneaux de calibre moyen
- Sel et poivre

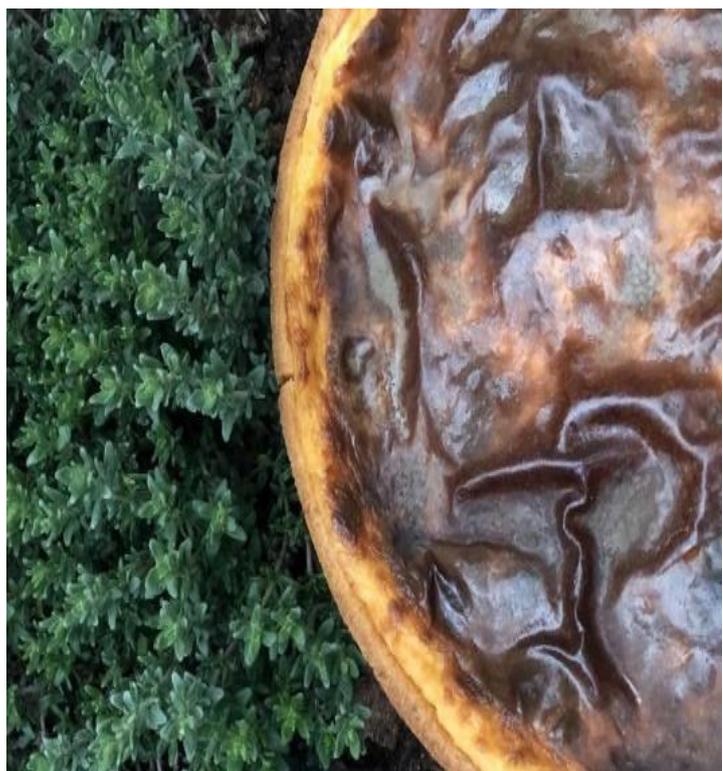
Spécialité bourbonnaise salée, cette tarte se compose essentiellement de pommes de terre écrasées et de fromage blanc ou frais fermier égoutté. Certains l'appellent "la tarte à la purée". Selon les régions et les traditions familiales, la recette évolue. La gouère peut par exemple être fourrée de pruneaux, de coings, de pommes...

Flan

Au Thym de Molles

PREPARATION

- Faites une fontaine, pétrissez le beurre. Une fois sablé, faites un puits au centre et ajoutez les œufs. Malaxez jusqu'à obtention d'une boule.
- Laissez reposer deux heures (vous pouvez faire la pâte la veille).
- Étalez la pâte et foncez un moule à manqué en formant un bord au-dessus du moule que vous pincez pour le faire tenir.
- À l'intérieur, mettez un papier pour protéger votre pâte et garnissez-le avec des haricots secs ou des noyaux pour qu'elle cuise sans s'affaisser et sans gonfler, au four pendant 35 à 40 mn.
- Après cuisson, débarrassez le moule de son contenu et démoulez la croûte sans la casser. Laissez refroidir.
- Pendant la cuisson, mettez le lait à bouillir avec le thym frais en ayant pris soin de garder un 1/4 du lait pour délayer la farine et maïzena. Mélangez aux 200 gr de sucre.
- Lorsque le lait prend l'ébullition, versez la farine et le sucre délayé puis laissez reprendre l'ébullition sans cesser de remuer pour ne pas laisser attacher. Retirez du feu puis versez (en filtrant pour retirer le thym) sur les œufs que vous aurez préalablement battus.



Ingrédients pour 8 à 10 personnes:

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes + 1 heure

Pâte :

- 600 gr de farine,
- 200 gr de beurre,
- 2 œufs entiers,
- 1 dl d'eau.

Crème :

- 1l de lait.
- 200gr de sucre,
- 4 œufs entiers plus deux jaunes d'œufs,
- 30 gr de farine
- 30 gr de maïzena.
- 2 à 4 branches de thym frais (selon la taille).

Ce dessert est traditionnellement confectionné le 1er mai, à l'occasion de la fête du village de Molles, une commune située à quelques kilomètres de Vichy.

Les roupettes de coq

Oui, vous avez bien lu, il s'agit bien de testicules de coq !

A l'époque des rois de France, ce mets était considéré comme le caviar de la volaille. Ainsi, François 1er le réservait à ses damoiseaux tandis que Louis XIV en fit son plat favori. Présentes aussi sur les tables des familles bourgeoises, on aimait les cuisiner en « vol au vent ».

Aujourd'hui, voici un petit conseil de préparation pour les audacieux prêts à goûter cette spécialité locale : après égouttage, faites rissoler les roupettes dans un peu de beurre, ajoutez une légère persillade puis mouillez avec un peu de crème. C'est prêt !

On ne peut pas évoquer les roupettes de coq sans parler des crêtes de coq. Dans les grosses fermes bourbonnaises, elles étaient déjà réservées au maître de maison. Comme les roupettes, elles peuvent être dégustées légèrement revenues au beurre. Les spécialistes vous conseilleront sans aucun doute de les ajouter à une salade composée.

Moutarderie de Charroux

Tél. : 04 70 56 87 61

www.huiles-et-moutardes.com



LES HUILES DE LAPALISSE

Connues et reconnues par les professionnels de la gastronomie, le premier principe des huileries de Lapalisse est de restituer le vrai goût des saveurs.

Contrôlées attentivement par le maître huilier de Lapalisse, ces huiles participent au bon fonctionnement de l'organisme grâce à la présence d'Omega 3.

De nombreuses variétés sont disponibles. Cela va des plus classiques comme l'huile de noix, de noisettes, d'amandes ou d'olives, aux plus originales comme l'huile de pistaches, de cacahuètes ou de pignons de pin.

Ici plus qu'ailleurs, un langage bien défini participe à la qualification des huiles. Qu'elles soient amples, nobles, de gamme chaude, blondes, ambrées, cuivrées ou fauves, elles constituent l'un des éléments incontournables des vinaigrettes, fricassées, poissons grillés ou autres beignets.

Huilerie de Lapalisse

Tél. : 04 70 99 10 52 - www.huileries-lapalisse.com



#Les plats du terroir



Le boeuf charolais du Bourbonnais

On ne peut traverser le Bourbonnais sans apercevoir cet animal typique de la région. Le boeuf charolais du Bourbonnais est reconnu depuis 1974 par le plus ancien Label Rouge de la catégorie des viandes bovines. Il est également reconnu au niveau européen sous l'appellation IGP (Indication Géographique Protégée).

Ces vaches entièrement blanches au poil épais sont originaires de Saône-et-Loire. Elles ont été introduites dans le département de l'Allier au début du XIX^e siècle. Nourries pour l'essentiel avec de l'herbe, elles s'épanouissent pleinement sur les terres de bocage qui donnent à leur viande toute sa qualité. Elles pâturent d'avril à novembre et sont rentrées à l'étable l'hiver.

Avec 546 000 vaches de race à viande (Charolais), l'Allier est aujourd'hui le 2^e département allaitant de France. Cette activité d'élevage a fortement marqué les paysages de l'Allier constitués de nombreuses vertes prairies bocagères.

La traçabilité des animaux est assurée de la naissance de la bête jusqu'à sa présence sur les étals des bouchers. De multiples contrôles sanitaires sont effectués à tous les stades de la filière. Une part non négligeable d'éleveurs produit également de la viande biologique.

Le Fermidable ! Le 1^{er} burger 100% fermier

La Ferme Farjaud (Saint-Gérand-le-Puy) élève un troupeau de Charolais et pratique les circuits courts depuis plus de 20 ans.

Des conserves de charcuterie et de plats cuisinés à base de bœuf complètent l'offre de colis de viande commercialisés en vente directe.

De lourds investissements et un respect strict de la réglementation permettent de proposer dorénavant un burger 100 % fermier, dont le pain est aussi issu des blés de l'exploitation. Rendre fermier un produit devenu très industriel est le défi que s'est lancé la Ferme Farjaud avec la création du Fermidable (intégralement fabriqué sur la ferme) !



La Ferme Farjaud

Tél. : 04 70 99 88 85 - www.farjaud.com

SICABA :

Créée en 1963 par un groupe d'éleveurs, soucieux de commercialiser leur production, la Société d'Intérêt Collectif Agricole de Bourbon-l'Archambault (SICABA) s'est développée au travers de ses produits de qualité Label Rouge et Bio et également au niveau de son site à Bourbon-l'Archambault. Cette société abat, découpe, conditionne et commercialise de la viande de boeuf, de veau, de porc ainsi que des abats.

SICABA

Tél. : 04 70 67 35 00

www.lesviandesdubourbonnais.fr

L'agneau du bourbonnais

En 1990, les experts convaincus de sa qualité ont choisi de distinguer d'un Label Rouge et d'une IGP, l'agneau fermier du bourbonnais. Il est caractérisé par sa viande de texture fine et de couleur rose clair, et la mince pellicule de gras blanc dont il est enveloppé, lui donne son goût bien particulier et authentique. L'agneau est nourri par le lait de sa mère jusqu'à l'âge de 90 jours et ne reçoit aucun activateur de croissance ou autre produit à action hormonale, conformément à la réglementation en vigueur.

ADET (Association de Défense de l'Élevage Traditionnel en Bourbonnais des animaux de boucherie)

Tél. : 04 70 67 35 03

www.lesviandesdubourbonnais.fr

La Vichyssoise

PREPARATION

- -Cuire les pommes de terre et les blancs de poireau à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Les placer dans une casserole avec la crème et le bouillon et porter à ébullition.
- -Mixer tout en diluant dans l'eau Vichy Célestins fraîche. Réserver au frais pendant 2 heures. Puis parsemer de ciboulette au moment de servir.
- -Reprenez la croûte que vous avez retirée du moule puis vous la badigeonnez à l'extérieur avec de l'oeuf battu pour qu'elle dore.
- -Posez-la dans un plat plus grand (afin de pouvoir la retirer plus facilement une fois la cuisson terminée).
- -Remplissez la croûte avec la crème et mettez au four à 170 degrés pendant 45 minutes environ. Ne pas faire bouillir !
- Retirez du four lorsque vous sentez que l'appareil est devenu ferme puis laissez refroidir avant de servir.

Carottes Vichy

PREPARATION

- Laver, éplucher et couper les carottes en rondelles. Faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter les carottes, le thym et le laurier. Mouiller à hauteur avec l'eau Vichy Célestins et laisser réduire. Ajouter les crèmes et laisser réduire à nouveau. Dans les assiettes, parsemer avec le persil.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de pommes de terre,
- 200 g de blancs de poireau,
- 40 cl d'eau Vichy Célestins,
- 20 cl de crème,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- 30 g de ciboulette.

Cette soupe froide est paradoxalement beaucoup plus connue à l'étranger, et notamment aux États-Unis (la recette aurait été mise au point à New-York), qu'en France.

Ingrédients pour 4 personnes :

- Préparation 10 min, cuisson 30 minutes.
- 400 g de carottes coupées en rondelles,
 - 50 g d'oignons émincés,
 - 50 g de beurre,
 - 25 cl d'eau de Vichy Célestins,
 - 10 cl de crème,
 - thym, laurier, persil frais.

On ne présente plus les célèbres carottes ! France.

Le poulet bourbonnais

Reconnu pour sa chair fine, appétissante, moelleuse, tendre et juteuse, le poulet bourbonnais bénéficie d'une appellation d'origine depuis 1961.

Il fait partie d'une ancienne race rustique et fermière, apparue pendant le métayage à la fin du XIXe siècle. Issu de la rencontre entre la poule blanche typique des vallées de l'Allier et de la Loire, et le coq Brahma, race originaire d'Asie importée en France entre 1850 et 1860, on le reconnaît facilement à son plumage caractéristique. Le poulet fermier de race bourbonnaise est élevé en plein air et en liberté selon un cahier des charges rigoureux.

Partenaire de la filière : Allier Volailles

Allier Volailles, fort d'une soixantaine de personnes, abat, conditionne et expédie des volailles produites sur les départements de l'Allier et du Puy de Dôme. Volailles fermières labelisées, poulets du Bourbonnais, charcuterie et plats cuisinés de volailles sont distribués principalement en Auvergne, dans le Sud-Est, ainsi qu'à Paris et en région parisienne. La production est orientée principalement vers le circuit traditionnel, boucher, charcutier, restaurateur et grossiste. Une autre partie vers la restauration hors foyer. Chaque semaine, l'entreprise produit près de 30 000 volailles.

Allier Volailles

Tél. : 04 70 90 50 33 - www.allier-volailles.fr



Recette du Poulet Bourbonnais à la moutarde de Charroux pour 6 personnes

1 poulet bourbonnais découpé de 1,8 kg environ, moutarde de Charroux, 1 botte d'échalotes, sel et poivre, crème fraîche, champignons de Paris, vin de Saint-Pouçain blanc, garniture aromatique (oignons, carottes, poireaux, bouquet garni).

Préparation :

Préparez un fond de volaille en faisant suer la garniture aromatique avec les abattis du poulet, puis en moulant avec le vin blanc et l'eau. Laissez réduire aux trois-quarts. Faites ensuite revenir les morceaux de poulet, puis placez-les dans le fond de volaille. Laissez cuire à feu doux pendant 45 mn en surveillant et en remuant de temps en temps. Faites décanter le poulet du fond de volaille, liez, puis mettez la sauce dans une casserole. Incorporez à cette sauce les échalotes que vous aurez au préalable fait suer dans une poêle. Ajoutez la moutarde de Charroux, les champignons de Paris et un peu de crème fraîche.



La dinde de Jaligny

Une volaille appréciée...

Mise à l'honneur chaque année avant Noël lors de la « foire aux dindes », la dinde de Jaligny est élevée en plein air, selon la tradition. Depuis plus de 60 ans, les fidèles du rendez-vous apprécient sa chair ferme et tendre.

En janvier 2004, la « Savoureuse de Jaligny » est même devenue une marque déposée, vendue uniquement en période de Noël par les éleveurs du val de Besbre.

Association les Inconditionnels de la Dinde de Jaligny

Mme Agnès PERRIER

Tél. : 04 70 43 86 15



LA MOUTARDE DE CHARROUX

Remise au goût du jour en 1990 après avoir disparu au milieu du XX^e siècle, la moutarde de Charroux est aujourd'hui une des spécialités de cette cité de caractère classée parmi les « Plus Beaux Villages de France ».

Après la production locale d'huile de noix, Claude et Simone Maenner ont relancé la fabrication de la moutarde dans le respect du savoir-faire traditionnel, en s'inspirant de documents d'époque. Les graines de moutarde sont écrasées sur une meule de pierre et mélangées à du verjus. L'adjonction de vin blanc de Saint-Pourçain donne à la moutarde de Charroux sa saveur caractéristique, « son senti caché ». Après une maturation de quelques semaines, elle est prête à être conditionnée.

Outre les versions aromatisées (poivre vert, basilic, estragon, etc.), d'autres « saveurs » ont été imaginées avec l'aide de grands chefs (Troisgros, Ritz,

Passard, Westermann...), comme « la Pourpre » au vin rouge de Saint-Pourçain et au jus de raisin. En plus des 40 tonnes de moutarde préparées annuellement, Olivier Maenner propose également d'autres produits locaux réputés tels que les « crêtes de coqs au naturel » ou les fameuses « roupettes de coqs en gelée » ! Ces produits appréciés partout en France, s'exportent aussi au Japon et en Uruguay.



Moutarderie de Charroux

Tél. : 04 70 56 87 61

www.huiles-et-moutardes.com

L'Andouillette de Saint-Pourçain

C'est Gérard Dromard, tripier de père en fils, qui met au point la recette des fameuses andouillettes. Il obtient le célèbre diplôme des 5 A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique), en janvier 1995. En 1998, il dépose un brevet et ses marques « Andouillettes Dromard » et « Le Roi de l'Andouillette » sont officiellement reconnues et protégées. Tour à tour, Jean-Luc Petitrenaud et Jean-Pierre Coffe s'intéressent à ce Roi de l'Andouillette et tous deux reconnaissent ses andouillettes comme faisant partie des meilleures de France.

En 2005, Gérard Dromard prend sa retraite et laisse les commandes à Catherine Tavernier, arrière petite-fille et petite-fille de charcutier. Gérard transmet son savoir-faire et ses fameuses recettes à Catherine durant quelques mois et se retire. L'avenir des andouillettes qui portent son nom est assuré. Rachetée en 2008, la boutique « Le Roi de l'Andouillette » est devenue « Les marmitons du roi de l'Andouillette ». Le nom du commerce saint-pourçinois change, mais la légendaire andouillette Dromard, reste. Pour la confectionner aujourd'hui, Marc Seive et Patrice Giraud sont aux fourneaux.

Les marmitons du roi de l'Andouillette - SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

Tél. : 04 70 47 59 20 - www.andouillettes-dromard.com



« L'évènement à ne pas rater ! »

♥ UNE VOLAILLE CÉLÉBRÉE !

Décembre - Jaligny-sur-Besbre

La foire aux dindes de Jaligny est attendue chaque année le 3^e mercredi de décembre... et cela dure depuis près de 70 ans ! Les volatiles, soignés et parés de rubans, participent à des mises en scène originales telle la reconstitution d'une ferme du début du XX^e siècle. Chaque année, une personnalité reçoit « la dinde d'honneur ».

Cette manifestation attire de nombreux amateurs séduits aussi par l'ambiance authentique, où se mêlent les glouglous des dindons et les conversations animées...

Comité de Foire aux Dindes

Christophe VIF & Eliane LORISSON, présidents - Tél. : 04 70 34 70 34

CARRÉ DE PORC FERMIER D'AUVERGNE

EN CROÛTE DE NOISETTES – JUS ROMARIN
ET MOUTARDE DE CHARROUX – ECRASÉE DE
POMMES DE TERRE AUX HERBES

PRÉPARATION

La croûte de noisettes

- Mélanger la poudre de noisettes le beurre pommade, la chapelure, sel, poivre.
- Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé – réserver au froid.

Pommes de terre écrasées

- Cuire les pommes de terre en robe.
- Les éplucher.
- Ecraser à la fourchette avec le beurre – assaisonner.
- Ajouter les herbes ciselées.

Le jus

- Faire revenir les parures et les os.
- Les colorer – ajouter la garniture aromatique et 1 branche de romarin.
- Déglacer avec le St Pourçain blanc.
- Mouiller à hauteur d'eau.
- Saler/poivrer.
- Réduire des 2/3 – filtrer.
- Ajouter moutarde de Charroux et monter au beurre.

La côte de porc

- Faire dorer la côte de porc sur les deux faces (cuire au ¾).
- Finir au four avec la croûte de noisettes.

Dressage

- Après cuisson couper la viande en tranches épaisses.
- Dresser la pomme de terre avec un cordon de jus et le reste en saucière.



INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- | | |
|---|-----------------------------------|
| • 2 côtes double de Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge | <i>Ecrasée de pommes de terre</i> |
| • Parure de porc et os | • Pommes de terre |
| • Carottes /oignons | • Persil plat |
| • Ail | • Ciboulette |
| • Vin blanc de St Pourçain | • Beurre |
| • Romarin | • Sel/poivre |
| • Moutarde de Charroux | <i>Croûte de noisettes</i> |
| • Sel, poivre du moulin | • 20 gr de beurre |
| • Beurre | • 20 gr de poudre de noisettes |
| | • 20 gr de chapelure |
| | • Sel/poivre |

Recette proposée par Philippe Barret
LE PARC à Moulins

CARRÉ D'AGNEAU DU BOURBONNAIS EN CROUTE DE SÉSAME CHARLOTTE D'ASPERGE

PRÉPARATION

- Parer, dégraisser et tailler le carré d'agneau à trois côtes.
- Gratter les os des côtes à un centimètre environ.
- Panner le carré d'agneau dans la farine, les œufs puis la chapelure mélangée avec le sésame.
- Ficeler le carré d'agneau entre chaque côte.
- Marquer le carré en cuisson en colorant chaque côté de celui-ci. Finir la cuisson au four à 190 degrés pendant une dizaine de minutes.
- Pour le jus, prendre les parures du carré d'agneau et les faire revenir dans une casserole.
- Déglacer au vin blanc et ajouter les herbes aromatiques, l'ail écrasé, les carottes en rondelles, l'oignon taillé.
- Mouiller à hauteur et laisser réduire une vingtaine de minutes.
- Passer au chinois et monter au beurre.
- Pour la charlotte d'asperge, cuire les asperges à l'eau bouillante salée.
- Conserver les pointes d'asperges.
- Mixer le reste des asperges au mixeur et ajouter les œufs, le sel et le poivre, le vinaigre de cidre.
- Disposer les pointes d'asperges autour du ramequin graissé et verser l'appareil d'asperge.
- Cuire au four à 180 degrés au bain-marie pendant dix minutes environ.



INGRÉDIENTS *pour 4 personnes*

- 1 carré d'Agneau du Bourbonnais Label Rouge de 12 côtes environs
- 1,5 kg d'asperges blanches
- 5 œufs
- 2 dl vinaigre de cidre
- Sel poivre
- Herbes aromatiques
- 1 boîte de chapelure ou Biscottes mixées
- 100 g de sésame
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 gousse d'ail
- 2 dl de vin blanc

Recette proposée par **Hervé Courtais**
RESTAURANT DES COURS à Moulins

SAUTÉ

DE CHAROLAIS DU BOURBONNAIS
AU VIN DE ST POURÇAIN ET MOUTARDE
DE CHARROUX

PRÉPARATION

- Préparer la marinade avec le vin blanc de St- Pourçain, l'oignon, le bouquet garni, sel poivre.
- Couper le paleron en cubes et le faire mariner pendant 3 jours.
- Egoutter la viande et séparer les condiments.
- Faire revenir les morceaux de viande dans le beurre et l'huile jusqu'à coloration.
- Saupoudrer la viande avec de la farine.
- Bien remuer et ajouter le vin blanc de la marinade et le fond de veau.
- Laisser mijoter pendant 2h30.
- Incorporer la moutarde de Charroux et la crème liquide.
- Vérifier la liaison et l'assaisonnement.
- Déguster.



INGRÉDIENTS *pour 6 personnes*

- 1 kg de paleron Charolais du Bourbonnais Label Rouge
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 bouteille de St Pourçain blanc
- 50 g de moutarde de Charroux
- 100 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 verres de fond de veau
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Farine
- Sel, poivre

Recette proposée par **Eric Geoffroy**
AUX FINS PALAIS à Avermes

#Les petits plaisirs...



#1



#2

Le piquenchâgne #1

Dans le Bourbonnais, la tradition veut que chaque fête ou réception s'accompagne d'une « pompe », brioche en patois. C'est donc certainement suite à une collation entre amis ou en famille que le piquenchâgne a vu le jour.

C'est un gâteau aux poires, aux coings ou aux pommes macérés dans un mélange de sucre, de crème et d'alcool, dont les fruits sont piqués droits dans la pâte comme on « pique un chêne en terre », d'où son nom.

Les palets d'or #2

Créé à Moulins à la fin du siècle dernier par Bernard Sérardy, le Palet d'Or est la spécialité sucrée de la capitale historique du Bourbonnais.

Ce chocolat mi-amer, composé d'une gagnache faite à partir d'un mélange de chocolat et de crème fraîche, et légèrement parfumé au café, possède la particularité d'être recouvert par quelques paillettes d'or fin.

Ce petit plaisir fut un tel succès à l'époque qu'il sera copié de nombreuses fois, un chocolatier de Saint-Germain-en-Laye déposa même un brevet à son nom ! Après des années de procès, l'appellation « Palets d'Or » fut rendue à son créateur, et par la même occasion aux Moulinois, ravis de pouvoir retrouver ce qu'ils considèrent comme une richesse de leur patrimoine local.

Les Palets d'Or - MOULINS

Tél. : 04 70 44 02 71

Recette du piquenchâgne pour 4 personnes

500 g de farine, 15 g de levure boulangère, 3 oeufs, 100 g de beurre, 25 cl de lait, 1 pincée de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre, 500 g de coings (ou de pommes ou de poires).

Préparation :

Délaissez la levure de boulanger dans le lait tiède et ajoutez une pincée de sel. Faites un puits avec la farine, versez le lait, les oeufs battus et le beurre ramolli. Mélangez et pétrissez fermement un bon 1/4 d'heure. Epluchez et épépinez les fruits. Etalez la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur et mettez dessus les fruits coupés en quartiers. Rabattez ensuite les bords de la pâte vers le centre, puis pétrissez doucement pour bien mélanger la pâte et les fruits. Formez alors une couronne, mettez-la sur une plaque à pâtisserie et laissez reposer 3 heures. Dorez à l'oeuf et faites cuire à four chaud en surveillant la cuisson.

Les pastilles de Vichy

Les pastilles de Vichy sont connues dans le monde entier. Produites pour la première fois en 1825, elles étaient très appréciées de l'impératrice Eugénie et furent reconnues pour leur originalité par décret impérial.



Ce bonbon, aux propriétés digestives, est fabriqué à partir des eaux thermales de la ville dont on extrait les sels minéraux qui seront par la suite séchés et broyés, avant d'être mélangés à du sucre et du glucose. Lors de l'étape suivante, on lui ajoutera un arôme naturel de menthe, de citron, ou encore d'anis. Un bon moyen d'allier santé et plaisir gustatif !

Pastillerie de Vichy

Tél. : 04 70 30 84 70 - www.pastille-vichy.fr

Les crottes de Marquis du Bourbonnais et leur légende

(Appellation historique du Bourbonnais)

Avant toute chose, les Crottes de Marquis c'est un chocolat. Certes un chocolat au nom bizarre, mais au goût divin ! La crotte du marquis est une boule de chocolat au coeur de praline que l'on sert par tradition sur les tables Bourbonnaises. Une spécialité qui date...

Sous le règne de Louis XV, le marquis Charles Eugène de Lévis, gouverneur de la province bourbonnaise, consommait et portait sur lui, dans de petits sacs, ses friandises au chocolat.

Un jour de chasse, le Marquis, en enfourchant son cheval, laissa tomber son sac de boulets de chocolat. Aussitôt, le palefrenier le ramassa et remit celui-ci au marquis qui, d'un air dédaigneux le poussa très fortement du pied en lui criant « comment oses-tu me donner ce qui a traîné par terre ? ». Le palefrenier, déséquilibré, échappa le sac et les boules de chocolat s'éparpillèrent dans le crottin du cheval du Marquis. Celui-ci, arrogant, lui lança alors ces mots : « Ramasse ces boules

de chocolat et tu les mangeras, manant que tu es ! ». Le pauvre palefrenier, à genoux dans le crottin de cheval, s'exécuta sous les railleries de ses collègues. « Alors c'est bon les crottes de Marquis ? » C'est ainsi qu'est né ce chocolat !

Après la seconde guerre mondiale, il tomba dans les oubliettes : mal préparées, les crottes de Marquis avaient perdu de leur aura. Voilà pourquoi, il y a quelques années, un nostalgique des chocolats de son enfance a décidé de les relancer. Mais attention, le lancement devait être contrôlé. Pour cela, Roger fit appel à 10 pâtisseries de l'Allier pour élaborer une recette unique.

A présent, les crottes de Marquis ont retrouvé leurs lettres de noblesse et cette friandise aux vertus aphrodisiaques a trouvé le coeur des bourbonnais... ou plutôt leur estomac.

La Crotte de Marquis du Bourbonnais

Office du tourisme du Pays de Lévis

Tél. : 04 70 67 96 24



« Le bonbon les Marocains...
mon petit péché mignon ! »

Aux Vérités de Lapalisse

Les Vérités de Lapalisse

Confiserie historique de la cité des Vérités à base de caramel délicieusement fourrée aux fruits inventée en 1923. Son créateur, Jacques Sauvadet, a eu l'idée d'ajouter sur chaque emballage un quatrain provenant des Lapalissades. Les nouveaux propriétaires de la boutique, Franck Perret et son épouse, perpétuent la fabrication de ce bonbon traditionnel avec le même savoir-faire et la même recette que la famille Sauvadet.

Le Pavé de la Nationale 7

Outre les Vérités, ils proposent un chocolat qui interpelle par sa couleur, bleue. Créé en 2009 par Séverine et Olivier Thévenet, les anciens propriétaires de la boutique, le pavé de la Nationale 7 leur a été inspiré grâce à l'Embouteillage, manifestation organisée tous les deux ans à Lapalisse. Il s'agit d'un mélange à base de chocolat, de praliné, de guanduja et d'un craquant de nougatine, enrobé d'un chocolat bleuté...

Aux Vérités de Lapalisse - LAPALISSE

Tél. : 04 70 99 05 01

www.auxveritesdelapalisse.com

Aux Marocains

Cette jolie boutique fait la part belle aux « Marocains », spécialités de la maison créées dans les années 20, pour faire plaisir aux curistes venus du Maghreb. Ces bonbons colorés, durs au coeur tendre, caramel au beurre et à la crème fraîche, faits maison et fabriqués à l'ancienne, ont une saveur si particulière que bien des palais s'en délectent !

Pour les gourmands, ils proposent aussi des pâtes d'amande (pistache, café, framboise, orange, kirsch) mêlées de fruits secs ou confits, des nougatons (nougatine aux amandes fines enrobée d'un glaçage à la vanille), des sucres d'orge mais aussi un très grand choix de chocolats maison (trempés à l'ancienne : à la fourchette).



Aux Marocains - VICHY

Tél. : 04 70 98 30 33

www.auxmarocains.com

CROTTES DE MARQUIS

PRÉPARATION

- Dans une casserole, porter à frémissement le beurre, la crème, le sucre et le thé.
- Retirer du feu et laisser infuser 4 mm.
- Passer la préparation au chinois et la verser sur les deux chocolats préalablement concassés dans un cul-de-poule.
- Mélanger à l'aide d'une maryse pour créer une émulsion.
- Mixer le tout en plongeant le mixeur au fond du cul-de-poule afin d'éviter d'incorporer de l'air jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- Apposer un film plastique directement sur la préparation pour éviter la formation de condensation.
- Laisser refroidir à température ambiante pendant 2 à 3 heures.
- Avec une poche, faire des petites boules de chocolat de la taille d'une noisette et laisser « crouter » une ½ journée.
- Rouler les boules dans du sucre semoule ou du sucre glace.

L'appellation « Crottes de Marquis » est originaire de Lurcy-Lévis et désignait un ensemble de chocolats que l'on offrait pour Noël dans les demeures du Bourbonnais. En 2007, une recette officielle a été créée par l'Office de Tourisme du Pays de Lévis et le Syndicat des Artisans Pâtisseries Chocolatiers de l'Allier. Appelés « Crottes de Marquis du Bourbonnais » ces chocolats sont disponibles à la vente chez les pâtisseries du département.

Histoire et points de vente sur www.payslevis.fr



INGRÉDIENTS

- 250 gr de crème
- 20 gr de thé à la menthe
- 25 gr de beurre
- 50 gr de sucre roux
- 70 gr de chocolat noir à 62%
- 260 gr de chocolat noir à 40%
- Sucre semoule ou sucre glace

Recette libre proposée par **Jean-Marie Thomas**
MOULIN DE LA GALETTE à Moulins

Monnaie

De Chevagnes

PREPARATION

- -Mélanger le sucre glace, le sucre brun, le sel, et le bicarbonate. Ajouter le beurre pommade et ajouter le miel.
- -Ajouter les noix et les noisettes, mélanger.
- -Une fois les fruits secs (noix et noisettes) bien mélangés et répartis dans le premier mélange ajouter petit à petit les œufs (il est impératif de ne pas tous les mettre d'un seul coup sinon le mélange se fera mal).
- -Ajouter au mélange la farine et la farine complète préalablement tamisées pour éviter les grumeaux (il est préférable de mélanger les farines avec le mélange à l'aide d'un batteur).
- Cuisson : 15-20 minutes à 180 degrés.



Ingrédients :

- Sel 3g,
- Bicarbonate 4g,
- Beurre pommade 450g,
- Sucre glace 285g,
- Sucre brun 150g,
- Miel 75g,
- Noix concassées 200g,
- Noisettes concassées 225g,
- Œufs 80g,
- Farine 360g,
- Farine complète 60g.

Mousse aux Pastilles

Vichy et Coulis de

Maras des Bois

PREPARATION

- Concasser, puis mixer les pastilles de Vichy afin d'obtenir une poudre.
- Mélanger ensemble le lait et la poudre de pastille Vichy chauffé jusqu'à 70°C, puis refroidir sur glace.
- Ajouté alors dedans la crème fleurette et le fromage blanc battu.
- Fouetter le tous et mettre dans un syphon, gazer ce dernier et maintenir au froid. Avec cette méthode vous obtiendrez un coulis très concentré en goût.
- Laver puis équeuter les fraises. Couper les en gros morceaux, les mettre dans un saladier avec l'eau et le sucre
- Filmer le dessus et mettre en cuisson au bain marie pendant 15 à 20 minutes
- Filtrer ce jus et le lier légèrement avec la maïzena et le maintenir au froid.
- Laver puis équeuter les fraises - Les couper en petit dés réguliers
- Y ajouter le sucre et laisser macérer ainsi pendant une heure.
- Dans chaque coupelle, dresser une petite cuillère a café de concassé de fraise ajouter la mousse Vichy dessus. De nouveau, concassées de fraise au centre et finir avec la mousse Vichy. Saupoudrer de pastille de Vichy concassés. Ajouter sur le côté le coulis de fraise.



Ingrédients pour 8 personnes:

Mousse :

- 40gr de Lait
- 80gr de Pastille Vichy Menthe
- 80gr de Crème fleurette
- 150gr de Fromage Blanc Battu

Coulis de fraise Mara des Bois :

- 160gr de Fraise Mara des Bois
- 30gr de Sucre semoule
- 30gr d'Eau
- 6gr de Maïzena

Concassé de fraise Mara des Bois :

- 180gr de Fraise Mara des Bois
- 40gr de Sucre semoule



#Un peu de vin...

Le saint-pourçain

Présent à la table des rois depuis le Moyen Âge, le saint-pourçain est l'un des vins les plus anciens de France.

Au XVIII^e siècle, son vignoble s'étendait sur 8 000 hectares et les vins étaient expédiés par voie fluviale vers la région parisienne et le centre de la France.

Au début du XIX^e siècle, il a commencé à perdre de sa notoriété, à l'époque où la vigne a cédé du terrain aux autres cultures et après le phylloxéra fin XIX^e.

Les vins rouges représentent aujourd'hui les 3/4 du vignoble saint-pourçainois, mais les viticulteurs cherchent aussi à développer les vins blancs, issus notamment du cépage typique du Bourbonnais, le Tressallier. Ce cépage tire son nom du fait que ses sarments finissent par s'enlacer en tresses ou plus simplement et vraisemblablement parce que, originaire de l'Yonne, en traversant l'Allier, « trans allier », il aurait pris ce nom. Depuis 1987, les exploitants regroupés en cave coopérative produisent au début du mois de décembre la cuvée de « la Ficelle », un vin rouge à base de Gamay. Le nom « Ficelle » provient d'une légende locale qui conte les aventures de Gaultier, tavernier à Saint-Pourçain, qui se servait d'une ficelle nouée qu'il plongeait dans les bouteilles pour évaluer la quantité de liquide consommée par ses clients de l'époque. Cette tradition se perpétue encore de nos jours grâce aux « Compagnons de la Ficelle » qui célèbrent l'arrivée de ce vin frais et simple. Pour donner un brin d'originalité, chacune des bouteilles produites à 25 000 exemplaires est sérigraphiée et illustrée chaque année par un dessinateur de renom qui laisse libre court à son imagination. Grâce à une motivation sans faille et surtout grâce au talent de ses viticulteurs, le saint-pourçain a su faire reconnaître la qualité de sa production avec l'attribution en mai 2009 de l'AOC.



LE VIGNOBLE AUTREMENT

Au Domaine des Béroles, le vin, c'est toute une culture. Et ils comptent bien la partager ! Au départ de la cave de Cesset, les Balades en Béroles proposent cinq balades œnotouristiques pour découvrir la viticulture, mais aussi les richesses gastronomiques et patrimoniales du vignoble saint-pourçainois. Une expérience unique à vivre à pied, à vélo, à cheval et même en paramoteur ou en méhari, guidé par son smartphone.

Balades en Béroles - CESSET

Tél. : 04 70 47 09 15 - www.lesberoles.com

- **Union des vignerons de Saint-Pourçain-sur-Sioule**

Tél. : 04 70 45 42 82 - www.vignerons-saintpourcain.com

- **Syndicat des viticulteurs indépendants**

Corinne LAURENT - Tél. : 04 70 42 08 91

- **Confrérie « L'Ordre des Fins Palais de St-Pourçain en Bourbonnais »**

Stéphane BONNET

- **Confrérie « Les Compagnons de la Ficelle »**

Claude BRUN - Tél. : 04 70 42 41 78

♥ FESTIVAL VITICOLE ET GOURMAND EN PAYS SAINT-POURCINOIS

Août - Saint-Pourçain-sur-Sioule

Ancienne Fête des vins, le Festival viticole et gourmand s'étend sur l'ensemble des 27 communes du Pays Saint-Pourçainois. De multiples animations rythment le quotidien des habitants et des touristes pendant une semaine.

Au programme : marchés, randonnées pédestres, équestres et cyclistes, kermesse, visite des vignes en calèche, buffet campagnard, visite de village, concerts, cavalcade de chars fleuris, dégustations... et en fil rouge toute la semaine : les caves de Saint-Pourçain en fête.

Informations : Office du tourisme en Pays Saint-Pourçainois

Tél. : 04 70 45 32 73 - www.payssaintpourcainois.com - www.festigo.fr

#...et de fromage



Le Cérilly

Ce fromage frais de vache simplement égoutté est l'un des plus anciens d'Auvergne. La production traditionnelle (moulage à la louche) a été reprise à partir du lait collecté au cœur du Bocage bourbonnais dans un faible rayon. Consommé frais et séché, il peut être également affiné en cave.

Fromagerie Déret - THENEUILLE

Tél. : 04 70 67 57 58

www.fromageriederet.com

Le Chambérat

Ce fromage avait quasiment disparu dans les années 60. Depuis 1997, une demande a été déposée par les producteurs de chambérat en vue d'obtenir une appellation d'origine contrôlée (AOC).

Le chambérat est un fromage au lait de vache cru et entier. C'est une pâte pressée par simple égouttage, non cuite. Sa saveur de noisette et de paille humide est caractéristique. Il peut être dégusté au moment de « La Chambérat », foire annuelle qui se tient à Chambérat (Allier) le premier lundi suivant le 15 août.

Fromagerie de Pierrefite - CHAMBERAT

Tél. : 04 70 02 47 88

La Comtesse de Vichy

La Comtesse de Vichy est un fromage au lait de vache cru et entier dont la saveur rappelle un peu le coulommiers. C'est une pâte molle pressée par simple égouttage à croûte naturelle. La pâte est entourée d'une écorce d'épicéa ce qui lui donne une subtilité particulière.



Société Laitière de Vichy - CREUZIER-LE-VIEUX

Tél. : 04 70 98 59 64

www.laitieredevichy.fr

♥ FOIRE DE LA CHAMBÉRAT

Août - Chambérat

Très ancienne puisqu'elle remonte à l'époque gauloise, la foire « La Chambérat » est basée sur 3 thèmes : le cheval, la vente de melons et la vente du fromage du même nom.

Durant cette journée, plus de 180 exposants venus de la France entière viennent proposer leurs produits et bien évidemment la « star locale » ce savoureux fromage de vache à pâte pressée et croûte lavée : le chambérat.

Diverses animations gratuites sont organisées chaque année : spectacle équestre, représentation folklorique et foire aux animaux, dont le public toujours plus nombreux apprécie l'ambiance.

Informations : Mairie

Tél. : 04 70 06 31 13

#Les boissons



Le whisky Bourbon

Le whisky bourbonnais est un whisky de pleine campagne, né à l'ombre des chênes du pays de Tronçais. Baptisé « Hedgehog », hérisson en anglais, du nom du village où il est fabriqué, ce whisky aux couleurs cuivrées et aux reflets orangés associe trois céréales : le maïs bio, le malt d'orge et le seigle. Durant trois années, le Hedgehog séjourne dans des fûts de chêne de la forêt de Tronçais avant de couler des jours paisibles dans d'anciens fûts de cognacs de collection. Long en bouche, ce digestif à déguster entre amis est dominé par les arômes de céréales, de vanille poivrée, de tabac blond et d'orange confite.

À l'origine de ce whisky bourbonnais, Monsieur Balthazar, alors Olivier Perrier, acteur et metteur en scène qui a, jusqu'en décembre 2002, dirigé le Théâtre des Fédérés de Montluçon. Par la suite, il est devenu par passion distillateur et a rapidement conquis l'estime des amateurs avec son bourbonnais pur malt.

David Faverot, titulaire d'un BTS agricole et ancien élève de l'IFAG de Montluçon, reprend le flambeau durant l'été 2013. La rencontre de ces deux hommes et une passion commune pour le whisky ont découché sur une passation de savoir-faire. Ainsi, David Faverot poursuit la belle aventure.

Dans la boutique à Hérisson, il est possible de trouver en plus du whisky, des liqueurs réalisées selon des recettes québécoises et élaborées avec le distillat du Hedgehog, comme la Bouronnaise des îles à base d'orange bio, d'oseille, de menthe, de girofle et de vanille. Sont également proposés des confitures, marmelades, gelées et chutney, ainsi que des chocolats et des biscuits tous réalisés à partir du distillat du whisky.

*La Distillerie de Monsieur Balthazar - HÉRISON
Tél. : 04 70 06 85 57 - www.whisky-hedgehog.fr*

Les eaux minérales

L'histoire de Vichy, l'une des stations thermales les plus célèbres au monde, remonte à l'antiquité. Très connue à l'époque gallo-romaine, c'est au XVII^e siècle que la réputation de l'eau des Célestins débute grâce à ses adeptes parmi lesquels Louis XV et Madame de Sévigné.

Napoléon III y viendra ensuite fréquemment en cure et laissera de nombreuses traces de son passage dans la ville. La source des Célestins fut même reconnue d'intérêt public par un décret impérial, ce qui valut à la ville une renommée mondiale dans le domaine du bien-être et du tourisme en général.

La source Vichy-Célestins part du pied des massifs volcaniques de la chaîne des puys en Auvergne pour surgir sous le rocher, où se trouvait autrefois le couvent des Célestins. Naturellement gazeuse, elle jaillit à une température constante de 17,3°C.

À quelques kilomètres de Vichy se trouve une autre source, tout aussi célèbre : l'eau de Saint-Yorre. L'histoire de cette eau commence en 1850, lorsque Nicolas Larbaud (père de l'écrivain Valéry Larbaud et pharmacien de profession), eut l'idée d'exploiter les sources naturelles qui jaillissaient sur son terrain. Une fois l'autorisation en poche, il créa en 1859 la première société des eaux de Saint-Yorre qui se développera fortement au fil des ans.



SNC Neptune Distribution

www.st-yorre.com & www.vichy-celestins.com

La Lubie de Montluçon

Ouverte depuis mai 2011, la brasserie Blondel renoue avec la tradition française de fabrication artisanale, associée aux connaissances scientifiques d'aujourd'hui.

Originaire de Lille et brasseur amateur, Adrien Blondel a fait d'une passion son métier. Ancien responsable environnement en industrie, il a suivi une formation à l'Institut français des boissons de la brasserie et de la malterie à Nancy afin de parfaire ses connaissances et de pouvoir ouvrir sa propre brasserie. Adrien a ainsi créé « La Lubie », une bière pur malt, sans arômes ni épices, composée de 50% d'orge pour la blanche, les autres bières étant brassées uniquement avec du malt d'orge.

De fermentation haute, refermentée en bouteille, non filtrée et non pasteurisée, « La Lubie » est fabriquée à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique sélectionnés avec soin pour développer toutes les qualités gustatives recherchées. Blanche, blonde, ambrée, à la mûre ou triple, la gamme s'est enrichie au fil des années et permet à tous les amateurs de bières de trouver leur bonheur.

Ainsi, La Lubie blanche est typée belge, avec lors de la fin du brassage, l'incorporation de zeste d'orange, de coriandre et d'une épice secrète ! La blonde est plus typée allemande, douce, fleurie, mais avec un corps présent et une légère amertume très bien équilibrée. L'ambrée est brassée avec un malt caramel qui lui donne une belle robe cuivrée et des parfums de caramel, de cannelle et de sucre.

La Brasserie Blondel - MONTLUÇON

Tél. : 04 70 51 43 38 - www.brasserieblondel.fr



« L'alcool est à consommer avec modération ! »

À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT...

La brasserie de la Motte Juillet - TREBAN

Gamme très complète de bières brassées selon la méthode ancienne de fermentation haute : blondes, rousses ou brunes, blanches ou noires.

www.brasserieblondel.fr

La brasserie du Père Saint'Oy - SALIGNY-SUR-ROUDON

À l'ancienne, non pasteurisées, non filtrées et refermentées en bouteille, les 5 bières du Père Saint'Oy sont très différentes : la blanche aux saveurs fruitées et florales, la blonde style Belgian Ale, la rouge aux rondeurs caramel et épicée à la coriandre, la noire brune puissante et profonde et enfin la Kraken, une bière américaine aux notes d'agrumes.

www.lasaintoy.fr

La Microbrasserie « Saint Nicolas da Bière » - SAINT-NICOLAS-DES-BIEFS

Brassage, récupération du mout, fermentation, garde... Nicolas fait tout... Il crée ses bières suivant la saison ou les produits locaux comme la Myrt'Ouille (avec des myrtilles, fruit emblématique de la montagne bourbonnaise).

saintnicolasdabiere@orange.fr

La brasserie du Loup - LE VEURDRE

Dernière en date, la Brasserie du Loup propose de multiples bières bio dans des styles allant de la weizen à la stout en passant par la rousse. Matthieu Goemaere, le propriétaire, a aussi lancé le projet de créer sa propre houblonnière.

biereduloup@gmail.com

L'élixir de Vichy

Longtemps interdite, l'absinthe est de retour à Vichy depuis 2011. Suite à l'abrogation de la loi d'interdiction de l'absinthe, Philippe Fumoux, un passionné de cet élixir, fonde l'Absintherie bourbonnaise qui produit toute une gamme d'absinthes conditionnées dans des flacons aux formes originales.

Avec une teneur en alcool de 65%, l'absinthe de Vichy se compose de subtiles quantités d'anis vert, de fenouil, de grande absinthe, de mélisse, d'hysope ainsi que de plantes moins classiques comme la coriandre, l'angélique et la véronique. Légère et rafraîchissante, cette boisson représente parfaitement une ville d'eau comme Vichy. Sa particularité est d'être proche des absinthes des années 1890 à 1915, tant au niveau de la recette que du vieillissement.

Comptoir Fort Bayard - L'absintherie Bourbonnaise - VICHY

www.musedefrance.com

Mots mêlés



Barrez dans la grille tous les mots de la liste que vous aurez repérés.
Assemblez les 20 lettres restantes pour trouver le mot mystère.

ARRONNES
ASSISE
AUTRY-ISSARDS
BAS-DE-CHAREIL
BELLENAVES
BESBRE
BESSON
BIEN-ÊTRE
BILLY
BOCAGE
BŒUF
BOHRINGER
BOUBLE
CANOË
CATHÉDRALE
CHARROUX

CHÂTEAU
CHER
COLETTES
COLOMBIER
COMBRAILLE
COMMENTRY
CURE
DORMOY
FÈES
FOURCHAUD
FUTAIE COLBERT
GAYETTE
HURIEL
HURLEVENTS
LA LOGE DES GARDES

LAVOINE
LE MONTET
MAGNET
MALFORËT
MEAGE
MEAULNE
MONTAGNE
BOURBONNAISE
MONTLUÇON
MOREAU
MOULINS
MURAT
OCCITAN
OIL
PIERRE ENCIZE

PIROT
RIAU
ROCHEFORT
SAINT-BONNET-TRONÇAIS
SAINT-DÉSIRÉ
SAINT-MENOUX
SAULCET
SEUILLET
SICHON
SIOULE
SOUCHE
THERMALISME
THOURY
VIN
YZEURE



C A T H E D R A L E M O N T E T C
S R E M L A S N M O N T L U C O N
A R R A A S U A N B I L L Y M C N
I O T L V C N T I R I A U B C O B
N N E F O B A I R N H E R A H L E
T N N O I G O C L Y T A N C E O L
M E E R N E C C E U I D I H R M L

P T R O F E H C O R A E S I E E R L O A L O S E E F B E
S I A C N O R T T E N N O B T N I A S L G U M S S V I N
T H E R M A L I S M E O O E C H A T E A U E O E A I E A
Y E Y R U O H T B O E U F T D U A H C R U O F I A R R V
X R D O R M O Y S L R X O O S R U T E L L I U E S G D E
F U T A I E C O L B E R T L A L O G E D E S G A R D E S
B E O N U A E R O M I E I E U E G
E Z S R E P H N I P H N E I L V A
S Y L I R M N L C C P O P R C E Y
B T E N G A M I U I N S E U E N E
R E G N I R H O B A Z S R H T T T
E S I S S A S C C O L E T T E S T
L I E R A H C E D S A B O U B L E



