

— DESTINATION —

# Saint Jean de Monts



## DOSSIER DE PRESSE 2017

CONTACT DESTINATION

Adeline Calloch

[a.calloch@omdmontourisme.fr](mailto:a.calloch@omdmontourisme.fr)


CONTACT PROJET

Delphine Mougel

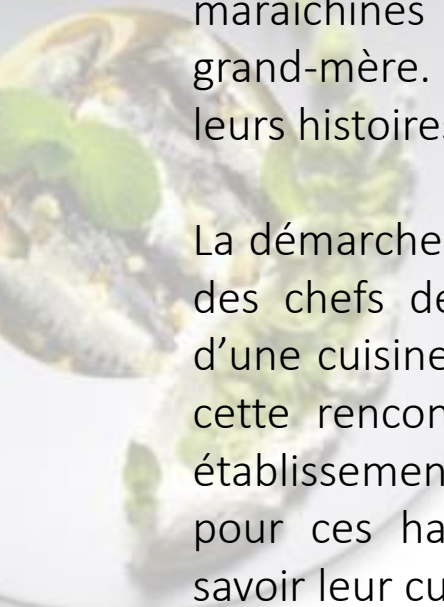
[d.mougel@omdmontourisme.fr](mailto:d.mougel@omdmontourisme.fr)

En partenariat avec



A bowl of soup with potatoes and vegetables is shown in the top left corner. The bowl has a white base with a pink floral pattern around the rim. The soup contains several slices of potatoes and some green vegetables.

Et si savourer une cuisine locale au restaurant vous plongeait immédiatement dans les cuisines familiales et traditionnelles des habitants du Marais breton-vendéen ?

A plate of food with green sauce is shown in the middle left corner. The plate is white and contains a piece of meat or fish with a green sauce drizzle. The background is a light pink color.

Sentez-vous cette odeur de beurre salé chaud vous chatouiller les narines ? Oui vous êtes aux côtés de Josette, Jeanine, Simone, Monique, Annick ou Ginette, des maraîchines cuisinant les recettes de leur maman, leur grand-mère. Ces maraîchines ont à cœur de transmettre leurs histoires et leur savoir-faire.

La démarche CUISINE MONTOISE leur permet de rencontrer des chefs désireux d'offrir à leurs gastronomes le plaisir d'une cuisine locale authentique, fraîche et gourmande. De cette rencontre sont nés des plats à déguster dans dix établissements de qualité du Pays de Monts. Quelle fierté pour ces habitants porteurs du patrimoine oral que de savoir leur culture appréciée et sauvegardée.

PARRAINÉ PAR  
LE CHEF **YVON GARNIER**





Grâce à l'OPCI-ethnodoc, centre d'expertise sur le patrimoine culturel immatériel dont le siège est au Perrier, les traditions alimentaires maraîchines sont recensées, collectées auprès d'un réseau d'habitants et documentées.

Ces spécialités locales vous raconteront leur histoire, à découvrir ou à revivre.

Si vous souhaitez épater vos invités et cuisiner local, retrouvez les recettes traditionnelles dans une web série Cuisine Montoise <http://bit.ly/1Sz0kRf>.

Ecoutez votre palais, choisissez votre aventure culinaire.

## LA RENCONTRE HABITANTS – CHEFS : DES TRANSMISSIONS DE SAVOIR ET SAVOIR-FAIRE INÉDITES

Annick, Josette, Ginette, Monique, Jeanine et André sont de fiers représentants de la cuisine maraîchine. Dans leur valise de savoirs, ils transportent, par héritage familial, habitude et convivialité, de nombreuses recettes qu'ils ont partagées aux chefs montois.

Annick et Josette Artus, natives du marais, sont expertes en cuisson des **anguilles**. Apprise de leur mère, leur recette met à l'honneur le poisson dans sa simplicité. Nettoyées, pelées, coupées en tronçons, les anguilles fines sont cuites dans une poêle beurrée et surveillées avec la plus grande attention. Lorsqu'elles sont dorées à point, Annick et Josette les dégustent arrosées d'un filet de vinaigre pour leur donner une pointe d'acidité.

Reine du Marais breton-vendéen, l'anguille vagabonde d'étier en étier mais se laisse parfois prendre dans la nasse ou la treille des Maraîchins qui les pêchaient et se régalaient de leur butin l'été, avec leurs voisins du bocage. Jusque dans les années 1970, les anguilles fraîchement pêchées étaient nettoyées roulées dans le sable, sabots aux pieds, puis lavées.



Pour Ginette, une retraitée dynamique native de Soullans, ayant appris la cuisine de terroir en regardant sa maman faire, les **caillebottes** sont un entremets régulièrement cuisiné dans sa famille. Autrefois dans le Marais breton-vendéen le lait était caillé avec de la fleur de chardonnette, la présure l'a remplacée dans les années 1950.

Jeanine et Simone natives du pays montois dégustent et cuisinent le **rata de margates** depuis leur enfance. Elles se plaisent à raconter leurs souvenirs... Leur père qui partait à la pêche aux seiches et qui en revenait les paniers chargés... Et leur mère qui faisait mijoter les margates laissant flotter jusqu'à leurs narines une odeur d'iode et de sel. Enthousiastes et fières de cet héritage familial qu'elles ont conservé et perpétué elles ont livré leurs secrets de recettes.

Annick et Josette connaissent bien le succès de cette grosse crêpe gourmande qu'est la « **bignaïe** ». La pâte au lard est frite dans une poêle huilée. Consommée au déjeuner, au goûter ou au repas du soir, la « bignaïe » était un plat d'hiver.



Jeanine se souvient des **maquereaux** fumant au-dessus de sa cheminée. André, ancien pêcheur de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, se remémore ses repas en mer où avec les autres mousses il cuisait le maquereau dans un bouillon d'oignons et de persil.

Monique et Sylvie se rappellent la recette des **moules à la maraîchine** pour l'avoir héritée et longtemps cuisinée.



Traditionnellement, la **soupe de rivéros** n'était connue que des familles pauvres du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Retrouvée auprès des dernières détentrices de ce savoir, aujourd'hui, la soupe de rivéros est devenue un plat de luxe.

La mogette est un féculent très riche en glucides et vitamines sans doute l'aliment de nourriture, de convivialité et de culture ancestrale de la Vendée. La mogette est traditionnellement consommée étalée sur du pain grillé à la cheminée, tartiné de beurre, communément appelée une **gralaïe**. Elle est surtout consommée avec du jambon grillé ou à la poêle.

Annick prépare ses fonds de **flans maraîchins** (« fions ») la veille. Elle y incorpore ensuite la « fionaïe » avant de les cuire au four. Ce dessert rituel des repas de Pâques, de communion et de baptême est à découvrir dans quelques établissements.



Même si la pêche à la treille, pompon ou pelote est aujourd'hui interdite, les **cuisse de grenouilles** font partie du patrimoine culinaire local. Les maraîchins les aiment marinées dans du vinaigre puis poêlées dans du beurre. Une recette simple mais savoureuse que Josette et Annick ont cuisinée aux chefs ; se remémorant leur maman les cuisiner et pour Annick également ses pêches nocturnes sur les étiers du marais avec son papa lorsqu'elle était enfant.



Cuisine montoise

## UNE EXPÉRIENCE TOURISTIQUE : MANGER LIKE A LOCAL

Parmi les profils des voyageurs culinaires, il y a les authentiques ; des voyageurs cherchant une expérience authentique gourmande soit des plats et boissons préparés selon les recettes et les traditions du territoire visité. Plusieurs études prouvent même que l'expérience culinaire authentique rentre en ligne de compte pour le choix d'une destination. La démarche CUISINE MONTOISE permet de remodeler un imaginaire touristique sur la base d'un patrimoine populaire inconnu et de grande valeur qualitative : les traditions alimentaires du Marais breton vendéen.

Ces expériences touristiques sont des rencontres indirectes avec l'habitant. A termes les relations tissées deviendront directes sous la forme de repas chez l'habitant ou d'autres actions participatives.



## UNE PATRIMONIALISATION DES TRADITIONS ALIMENTAIRES DU MARAIS BRETON VENDÉEN

La SPL Océan Marais de Monts Tourisme, par le biais de la démarche CUISINE MONTOISE souhaite patrimonialiser les traditions alimentaires de l'ensemble du territoire :

- . favoriser les transmissions de savoir-faire par les habitants aux diffuseurs
- . valoriser les ressources agro-alimentaires et artisanales,
- . accroître la notoriété de produits régionaux
- . sensibiliser les voyageurs et habitants à un patrimoine trop souvent restreint à la seule communauté maraîchine
- . créer des filières économiques autour de la connaissance du patrimoine culinaire : producteurs, diffuseurs, consommateurs

## UN MÉCANISME DE RÉAPPROPRIATION IDENTITAIRE PAR ET POUR LES HABITANTS

L'habitant, membre de la communauté maraîchine est fier de transmettre son savoir et savoir-faire. Il est un véritable ambassadeur de sa culture. Une culture qui, au contact de la culture touristique installée massivement dans les années 1950, a su se préserver mais nécessite d'être appropriée par tous les habitants eux-mêmes et les voyageurs. La SPL Océan Marais de Monts Tourisme va à la rencontre de l'ensemble de la filière par des reportages, des articles, des chroniques culinaires.

## VERS UNE RECONNAISSANCE DÉPARTEMENTALE, RÉGIONALE ET NATIONALE

La SPL Océan Marais de Monts se rapproche d'autres initiatives de valorisation de la gastronomie régionale à travers différents partenariats :

. Membre du comité de chefs cuisiniers (professeurs et restaurateurs), d'anthropologues, de médiateurs du patrimoine, d'ethnobotanistes, de zoologues, de producteurs, de médiateurs du patrimoine visant à doter les terroirs d'une identité culturelle relative à la cuisine traditionnelle en lien avec les filières économiques et touristiques. <http://opci-ethnodoc.fr/wp/office-du-patrimoine-culinaire-traditionnel/>

. Membre du comité de stratégie pour le conservatoire des arts culinaires avec Yvon Garnier, membre titulaire de l'Académie culinaire française au titre du positionnement de Nantes-Pays de la Loire en cité de la gastronomie à l'instar de Paris-Rungis, Lyon, Tours ou Dijon.

. Co rédacteur pour les éditions les Itinéraires avec Vendée Qualité pour le livre « Les Routes Gourmandes de Vendée », et France Bleu pour « On cuisine ensemble »

## OÙ DEGUSTER DES PLATS CUISINE MONTOISE ?

### SAINT JEAN DE MONTS

L'hôtel-restaurant **Le Robinson**, familial et renommé

**Le Salon des desserts**, un salon de thé au centre-bourg

La **Quich'notte**, un restaurant traditionnel dans une bourrine

**Le Petit St Jean**, restaurant à l'accueil familial et souriant

**La Langoust'in**, un restaurant de fruits de mer et poissons

A l'hôtel-restaurant **l'Espadon**, familial et de renom

**Chez Bastien**, un restaurant de poissons et fruits de mer

**La Villa**, un restaurant aux menus « bistro-nomiques »

**Le Golf**, un restaurant dans le cadre verdoyant et apaisant du golf

### LE PERRIER

**Le Glajou**, un restaurant authentique en plein cœur du marais

### NOTRE DAME DE MONTS

A **l'Estran**, un restaurant de cuisine traditionnelle et authentique

### SOULLANS

Le **traiteur Soullandais**, sublimateur de repas de fêtes





# UN PARRAIN POUR LE LABEL CUISINE MONTOISE : LE CHEF YVON GARNIER

## QUI EST YVON GARNIER ?

Yvon Garnier, derrière sa toque et sa chemise est un combattant du bien-manger. Honoré de la légion d'honneur en 1998, cité par l'Ordre du Mérite National, des Palmes Académiques et du Mérite Agricole, ce septuagénaire n'a cessé d'officier pour la cuisine qualitative depuis ses 14 ans. Son cœur est à Nantes. C'est dans sa ville natale qu'il se découvre une passion dévorante : à la Régence puis à la Cigale. Cette étoile de la gastronomie est envoyée dans les cuisines de la Tour d'Argent et la Maison Decré à Paris où elle va peaufiner sa brillance.

Yvon Garnier sent que sa mission principale est d'œuvrer à la reconnaissance, à la sauvegarde et à la valorisation d'une gastronomie de qualité enracinée dans un patrimoine culinaire régional, une mission qu'il remplit avec brilo à Nantes, sa ville de cœur et de sang via des engagements sincères et dynamiques en tant que chef, formation de jeunes professionnels et du grand public.

En 2004, il fait un coup d'éclat en fondant l'**Institut Edouard Nignon** faisant la promotion de la cuisine nantaise.

Ses nombreux engagements le propulsent sur un trône prestigieux. Il devient membre titulaire de l'Académie Culinaire de France aux côtés des 1000 meilleures toques françaises officiant sur les 5 continents.

Yvon Garnier milite toujours à la reconnaissance de l'identité culinaire nantaise et souhaite créer un **Conservatoire des arts culinaires à Nantes** comme l'ont fait Lyon et Paris dans lequel l'Office de Tourisme Océan Marais de Monts a un siège au titre de la démarche Cuisine Montoise valorisant les cuisines populaires.

Alors oui, le territoire montois, les chefs et les habitants sont très fiers du soutien apporté par cet illustre défenseur du patrimoine culinaire des Pays de la Loire rencontré pour la première fois lors de l'inauguration du livre « les Routes Gourmandes de Vendée » à Saint Jean de Monts.

## UN PARRAIN PRESTIGIEUX POUR CUISINE MONTOISE

Extrêmement sensible à la valorisation des identités culinaires des territoires et notamment des Pays de la Loire, Yvon Garnier soutient la démarche CUISINE MONTOISE. Il a intégré l'Office du Patrimoine Culinaire des Terroirs, un groupe de réflexion dédié à la sauvegarde des traditions et produits alimentaires locaux. <http://opci-ethnodoc.fr/wp/office-du-patrimoine-culinaire-traditionnel/>



## MEMBRE DU JURY CUISINE MONTOISE

### LES 2 ET 8 JUIN A SAINT JEAN DE MONTS : YVON GARNIER MEMBRE DU JURY

L'Office du Patrimoine Culinaire des Terroirs, créé par l'OPCI <http://opci-ethnodoc.fr/wp/office-du-patrimoine-culinaire-traditionnel/> envoie quelques uns de ses membres à la rencontre des chefs et de leur cuisine les 2 et 9 juin. Deux jours de dégustation des recettes proposées par les chefs. Le respect de la recette traditionnelle transmise par les habitants ainsi que la provenance locale des produits dans les assiettes proposées seront les critères de labellisation des recettes. 6 membres dans le jury : Yvon Garnier, Eric Fauguet éditeur culinaire, Jean Pierre Bertrand ethnographe, Jeanine et Monique, deux maraîchines et anciennes restauratrices à Saint Jean de Monts.