

# SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°167 • AVRIL - MAI 2009 • 4,90 €

## LES 70 MEILLEURES RECETTES DU PRINTEMPS

Simple et  
gourmandes

### LES TARTES SALÉES

CRAQUEZ POUR  
les petits  
gâteaux

MORCEAUX CHOISIS  
L'agneau  
si tendre...

*L'Asie dans mon assiette!*



Invitation  
2 ENTRÉES  
OFFERTES  
DANS CE  
NUMÉRO



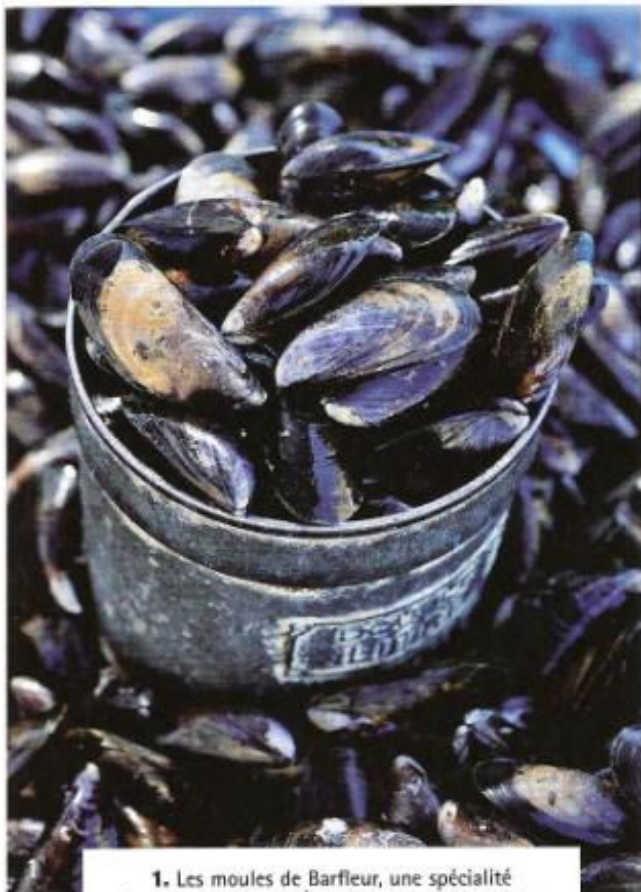
Vignoble  
50 ANS, LE  
BEL ÂGE DU  
MENETOU-  
SALON



Cotentin  
SUR LES  
CHEMINS  
DE LA VRAIE  
NORMANDIE

T 05377 167 F 4,90 € - RD





1. Les moules de Barfleur, une spécialité incontournable. 2. À rapporter ou à grignoter sur place, de délicieux biscuits artisanaux.

2



## HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES AUX ENDIVES

*Une entrée du cru*

Préparation : 15 mn. Cuisson : 15 mn.

Pour 6 personnes :

■ 4 endives moyennes ■ 18 huîtres n°2 ■ 1 noix de beurre  
■ 25 cl de crème liquide ■ 40 g de chapelure

■ Préchauffez le four à 210°C.

■ Enlevez le bout des endives, puis coupez-les en 4 dans la longueur, et émincez-les dans la longueur.

■ Dans une casserole, faites revenir les endives émincées avec une bonne noix de beurre, à feu doux, pendant 3 mn : elles doivent rester croquantes. Égouttez-les. Faites-les réduire à nouveau dans la poêle avec la crème, pendant 5 mn. Réservez.

■ Ouvrez les huîtres, sectionnez leur pied, videz leur eau. Laissez-les dans leur coquille.

■ Dans un grand plat à gratin, déposez une couche de gros sel. Déposez les coquilles à plat. Ajoutez une grosse cuillère à café de julienne d'endive, dans chaque huître. Ajoutez une bonne pincée de chapelure pour absorber le résidu d'eau.

■ Enfouissez environ 4 mn au grill déjà chaud. Servez aussitôt.

ACCOMPAGNEZ D'UN MENETOU-SALON BLANC.

Une recette d'Antoine Fernandes, du restaurant Le Moulin à Vent, à St-Germain-des-Vaux.



## PRATIQUE

## Y aller

Par le train : Paris-Cherbourg (3 h).  
Arrêt conseillé à Valognes, puis location  
de voiture chez Rent-a-Car : 02.33.40.11.34.

## Se renseigner.

■ Comité départemental du tourisme.  
Tél. : 02.33.05.98.70 ou 0800.06.50.50 (n° vert).  
www.manchetourisme.com. Séjours clé en  
main : www.manche-locationvacances.com.

■ Office du tourisme de La Hague, Beaumont-  
Hague. Tél. : 02.33.52.74.94. www.lahague.org.



Face à la mer, le bel Hôtel des Isles.



Halte gourmande au Moulin à Vent.

## PRODUITS

- **Canard : Forme de La Fragerie**  
Hameau Lelaider, Saint-Martin-  
le-Hébert. Tél. : 02.33.41.93.85.
- **Roussin de la Hague :**  
Yannick Bonissent  
Hameau Néel, Gréville.  
Tél. : 02.33.53.04.56.
- **Huitres : Christine Follet**  
La Belle Fermanvilleise,  
port Pignot, Fermanville.  
Tél. : 06.84.04.60.49.
- **Homard : Hubert Cauchon**  
Port de Goury ou au 29,  
rue de l'Église, Erqueville.  
Tél. : 02.33.52.88.25.
- **Moules de Barfleur :**  
Stéphane Papillon  
Barfleur. Tél. : 02.33.23.94.84.
- **Bar de ligne : Éric Doucet**  
Barfleur. Tél. : 06.75.79.49.59.
- **Légumes anciens :**  
Gérard Legruel  
Créances. Tél. : 06.62.09.07.61.
- **Légumes : Patrick Alix**  
Quettehou. Tél. : 06.63.79.95.41.
- **Camembert : P. Lecoutour**  
GAEC des Quatre-Étangs,  
Grosville. Tél. : 02.33.52.91.29.
- **Pain : Boulangerie du Vast**  
hameau des Fours, Le Vast.  
Tél. : 02.33.54.13.56.  
www.boulangerie-du-vast.com.
- **Épicerie : L'Épicerie**  
parisienne, 6, rue Armand Levêl,  
Bricquebec. Tél. : 02.33.52.27.98.  
www.epicerie-parisienne.com.

## LES HÔTELS

## ✓ Hôtel des Isles

9, bd Maritime, Barneville-Carteret.  
Tél. : 02.33.04.90.76. www.hoteldesisles.com.  
Totalement refait, l'hôtel idéal pour profiter de  
la mer, côté Carteret. Chambres spacieuses,  
décoration sobre et raffinée. De 89 à 119 €  
(petit déj. 12 €). Les époux De Mello possèdent  
également le bel hôtel de charme Les Ormes,  
côté Barneville (voir Saveurs n°165).

## Hôtel L'Erguillère

Port-Racine, Saint-Germain-des-Vaux.  
Tél. : 02.33.52.75.31. www.hotel-lerguillere.com.  
Regardant la mer depuis son promontoire, un  
petit paradis réhabilité par Amélie et Nicolas  
Chanu : décoration fraîche, sobre et lumineuse,  
belle terrasse pour boire un verre. De 75 à 140 €  
(petit déj. 12 €).

## ✓ Hôtel La Fossardière

Hameau de la Fosse, Omonville-la-Petite.  
Tél. : 02.33.52.19.83.  
Un ancien et charmant hameau fleuri dont  
les différents bâtiments hébergent 8 chambres  
rénovées. De 61 à 74 € (petit déj. 9 €).

## Hôtel France et Fuchsias

20, rue du Maréchal-Foch, Saint-Vaast.  
Tél. : 02.33.54.40.41. www.france-fuchsias.com.  
Un merveilleux jardin paisible, de belles chambres  
réparties sur deux bâtiments, dont un récent au  
fond du jardin. De 48 à 132 € (petit déj. 10,50 €).

## La Marine

Barneville. Tél. : 02.33.53.83.31.  
www.hotelmachine.com.  
Un hôtel aux allures de navire, rénové avec goût.  
Chambres spacieuses, certaines regardant le port  
de plaisance. De 90 à 260 € (petit déj. 15 €). Table  
étoilée et incontournable, avec Laurent Cesne en  
cuisine. Menus de 35 à 77 €.

## La Régence

42-44, quai de Caligny, Cherbourg.  
Tél. : 02.33.43.05.16. www.laregence.com.  
Face au port et au cœur de la vieille ville.  
La plupart des chambres ont été refaites.  
Dès 55 € (petit déj. 7,50 €). Cuisine très locale  
avec des menus de 19 € à 39 €.

## LES TABLES

## ✓ Le Moulin à Vent

Hameau Danneville. Tél. : 02.33.52.75.20.  
www.le-moulin-a-vent.fr.  
À 500 m de Port-Racine, ce restaurant s'est vite  
imposé comme l'un des meilleurs de la région.  
Le chef Antoine Fernandes aime les légumes  
d'antan, ne sert que le poisson sauvage local,  
va à l'essentiel du produit, sans complication.  
Tartare de poisson et salade d'algues, selle  
d'agneau du pays aux carottes, fenouil et  
poireau. Menus de 26 à 37 €. Carte env. 38 €.

## La Maille aux Épices

Le Bourg, Auderville. Tél. : 02.33.52.77.44.  
Un feu d'artifice de saveurs douces, puissantes,  
pimentées, des mélanges détonants, préparés  
dans un espace minuscule par le virtuose  
Christophe Barjettas qui ainsi résume son travail :  
« Je suis là pour m'amuser. » Turbot au combawa  
en sashimi (9,50 €), croustillant de camembert à  
l'huile de noix (7 €), tempura de lieu jaune ou de  
crevettes au manioc...

## Le Moderne

1, place du Général-de-Gaulle, Barfleur.  
Tél. : 02.33.23.12.44.  
www.hotel-restaurant-moderne-barfleur.com.  
Investir dans un produit de qualité, c'est la seule  
façon pour Frédéric Cauchemez de sauver le  
goût. « Les producteurs aiment qu'on s'intéresse  
à leurs produits, alors ils viennent me voir. »  
Homard sauté en cocotte (10 €/100 g). Menus de  
20 à 65 €. Carte env. 50 €.

## Le Café du Port

Omonville-la-Rogue. Tél. : 02.33.52.74.13.  
On déguste chez Benoît Leclerc des saveurs  
fines et inattendues : sashimi de bar de ligne  
au basilic thaï, à la coriandre, au gingembre et  
au citron yuzu (16 €), foie gras au chutney de  
mangue (14,50 €), filet de thon rouge poêlé en  
croûte de sésame et légumes teriyaki (16 €).

## Le Racine

Rue du Haut, Saint-Germain-des-Vaux.  
Tél. : 02.33.52.64.61.  
Ambiance chaleureuse et locale, une cuisine  
familiale de belle teneur, menée par Anthony  
Husnot, une recherche sur les saveurs mais  
sans prétention. Une passion pour les produits  
frais fumés, pêche locale et viandes. Menu du  
jour (18 € le soir), menu des spécialités (22,50 €).

## Les Fuchsias

Voir Hôtel France et Fuchsias.  
Carpaccio de barbue mariné, pigeon en  
crapaudine, noix de Saint-Jacques et volaille  
farciée... Menus de 20 à 60 €. Carte env. 65 €.

## Restaurant des Isles

Voir Hôtel des Isles.  
Encornets et crevettes panées, soupe de  
poissons, duo de Saint-Jacques et aiglefin...  
toute la mer à table. À midi, grand buffet  
d'entrées. Menus de 16 à 29 €.