

## Les bonnes tables de Gilles Pudlowski

L'ami Gilles vous fait découvrir les meilleurs produits et tables de la région.

### LA BAULE

#### Vingt ans déjà

Un rare cas de fidélité gourmande : celui d'Eric Mignard, présent depuis vingt ans au Castel Marie-Louise. Ce Lyonnais formé jadis chez La Mère Brazier a réussi à garder son unique étoile à la station bauloise, jouant la carte de la Bretagne réactualisée, comme des produits de l'Atlantique revus en version légère. Son coucou de Rennes en fine gelée, sa langouste



**Le Castel Marie-Louise, une institution**

tine à la mousseline légère de pommes rattes au boudin noir comme son bar vapeur à l'huile d'amande douce sont des morceaux de roi. On y ajoute les jolis desserts, comme les fraises de bois au sabayon d'orange et curcuma, et l'on comprend que le succès du lieu dure.

*Le Castel Marie-Louise, 1, av. Andrieu. 02.40.11.48.46. Menus: 45 (déj.), 75, 95 €.*

#### Les plaisirs du Nossy Be

Toujours en vogue, toujours à la mode, le Nossy Be de Stéphane Malhaire. Ce dernier tient avec tonus cette élégante table de bord de plage. Le cadre contemporain dans les tons mauves fait le coup du charme, le service est prévenant, les menus sages et la cuisine de Sylvain Hevochon jouent la fusion sans confusion. Sashimi de thon, saint-pierre rôti et ris de veau sauce cajun, carré d'agneau

rôti en croûte de noix de pécan ou encore macaron au caramel et beurre salé sont fort bien faits.

*Nossy Be, bd Darlu. 02.40.60.42.25. Menus: 15, 19 (sem., déj.), 26 €. Carte: 45-50 €.*

#### Les glaces de Manuel

Par temps de grosse chaleur, personne ne résiste aux glaces nougatine, batidos au lait battu, granité au jus de fruit naturel de Manuel. Les niniches, caramels à la crème fraîche, sont sans égal. Sourire, qualité, efficacité sont au rendez-vous du lieu.

*Manuel, 2/4, av. du Général-de-Gaulle. 02.40.60.20.66.*

#### Les poissons de Marie-Thérèse et Jojo

Marie-Thérèse et Joseph Naël proposent avec une inlassable bonne humeur les meilleurs poissons de ligne du Croisic et de La Turballe, mais aussi les crabes, araignées de mer et langoustines, belles huîtres et fins coquillages de toute la côte. Accueil sautillant des vendeuses au gré de l'affluence.

*Marie-Thérèse & Jojo/Les Délices de l'Atlantique, marché de la Baule. 02.40.42.33.45.*



**Caroline Perrin, la fée fromagère**

#### Caroline et ses bonnes pâtes

Fée fromagère des halles, Caroline Perrin propose, derrière son bel étal, le meilleur des pâtes fermières affinées à cœur. Clacbitou, pèlardon des Cévennes, camembert du Moulin

de Carrel, fougeru, brie de Meaux, tomme des Aravis, gaperon d'Auvergne ou brebis basque sont présentés et affinés avec foi. La Bretagne est représentée par le curé nantais fabriqué à Pornic et le fromage de vache de la Trappe de Timadeuc, deux curiosités à découvrir.

*Fromagerie Perrin, marché de la Baule. 02.40.60.14.35.*

#### Les huiles de Loïc

Loïc Pasquet a agrandi son épicerie aux couleurs du monde et propose là une vitrine de la gourmandise exotique face au marché. On vient pour le jambon ibérique Bellota-Bellota, les 19 sortes de rhum, les 20 thés, les épices variées, le poivre de Penja, les condiments, les huiles de Sicile, Toscane, Corse, Crète ou Provence, sans oublier l'huile d'argan de Jean-

**Face au marché, les huîtres de René, Chez l'Ecailleur**



PHOTOS: JEAN-DANIEL SUDRES