

*Le carnet*

# Destination Gastronomique

Montreuillois en Côte d'Opale ● ● ●



*Pour les gourmets gourmands*

# L'édito ●●● des gourmets gourmands !

Des rires qui fusent, des verres qui s'entrechoquent, et, posées sur la table, des assiettes remplies de saveurs locales : pas de doutes, vous êtes bien dans le Montreuillois en Côte d'Opale. La cuisine de ce terroir est à l'image de ceux qui la dégustent : inventive, généreuse, réconfortante...

Notre valeur ajoutée ? Des hommes et des femmes aux savoir-faire d'exception unis par l'amour qu'ils portent à leur métier et le respect qu'ils vouent à leur territoire.

Grâce à ces producteurs, éleveurs, restaurateurs, cavistes (et tant d'autres encore), on peut vous promettre l'union parfaite entre gourmandise et gastronomie. Et avec le concours de tous les habitants, c'est la convivialité qui tutoie l'excellence...

Ici on savoure le temps passé ensemble et on se délecte de la bonne humeur de tous. Ici on vous met l'eau à la bouche et le sourire aux lèvres...

*Bienvenue en  
Destination Gastronomique !*





### L'édito **3**

### LE GOÛT DU CHEF **6**

Alexandre Gauthier, ambassadeur d'excellence

### LE GOÛT IODÉ **8**

La Salicorne, le goût de la mer

### LE GOÛT HOUBLONNÉ **10**

Une petite mousse ?

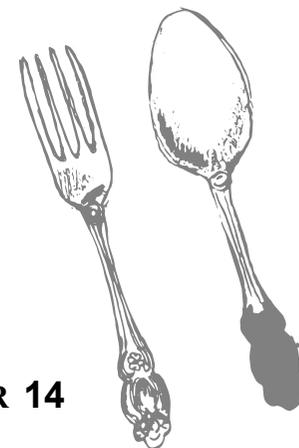
### LE GOÛT SUCRÉ **12**

Ramène ta fraise à Montéchor

### LE GOÛT DE LA BONNE HUMEUR **14**

Les 3 P... c'est sacré !

### Amuse-bouches **15**



**Direction des publications :** Pierre Ducrocq, président de l'OTMCO

**Direction de la rédaction :** Maxime Berton, directeur de l'OTMCO

**Rédactrice en chef :** Manon Herdier

**Conception graphique :** Delphine Hain

**Rédaction :** Dina Callewaert, Manon Herdier, Stéphanie Meurot, Marie Vivien

**Illustrations :** Marie Vivien

**Crédits Photos :** Benoît Bremer, Anne Duvauchelle, Fraises de Montéchor, Delphine Hain, Manon Herdier, Papi aime Mamie studio

**Couverture :** Benoît Bremer

**Remerciements :** Louis Broutier, La Destination Gastronomie, Alexandre Gauthier, M. et Mme Leman, Clémentine Mortreux, M. et Mme Schoorel, Mathieu Verhaeghe

**Imprimerie :** Aprim & Henry - 7500 ex

Document non contractuel. Les informations pratiques indiquées dans cette brochure ne sauraient engager la responsabilité de l'Office de Tourisme Communautaire du Montreuillois en Côte d'Opale (OTMCO)

Numéro ISSN en cours

Office de Tourisme du Montreuillois en Côte d'Opale

11/13 rue Pierre Ledent | 62170 Montreuil-sur-Mer

Tél : 07 87 05 10 03



## LE GOÛT DU CHEF | Alexandre Gauthier, ambassadeur d'excellence de la gastronomie Montreuilloise.

### > Tu pourrais nous décrire ton attachement au Montreuillois ?

Mon attachement au Montreuillois, il est simple. Montreuil-sur-Mer c'est ma ville, celle de mon enfance, ses écoles, ses remparts, ses passages secrets pavés... Chaque Montreuillois de souche appartient à cette ville tout comme cette ville lui appartient. Un goût du cœur. Être de quelque part... Pour moi, c'est être d'ici.

### > De quelle façon le territoire influence ton univers, ta cuisine ?

Le territoire influence l'univers et la cuisine de chacun de mes lieux. Ils sont attachés, sans rupture, à une esthétique locale, cohérente avec la ville, ses jardins, ses couleurs, ses lumières. Des lieux heureux d'accueillir, à l'image des habitants de ce territoire. En cuisine, c'est le reflet de la terre et de la mer, de nos plages, de notre agriculture, de notre maraîchage, de nos élevages et des cueillettes sauvages. Une identité forte et engagée, comme celles de nos producteurs et fournisseurs, avec lesquels nous travaillons au quotidien.

## Double étoilé Michelin, le chef Alexandre Gauthier nous livre son regard sur un territoire qui lui est cher...

### > Quel regard portes-tu sur la gastronomie et l'art de vivre qui règne ici ?

Il fait bon vivre à Montreuil-sur-Mer et dans ses vallées. Le plaisir de partager et d'être ensemble autour d'un met ou d'un verre, en sont l'essence même. Un territoire de liberté et de bienveillance, énergique et gourmand.

### > Pourquoi, selon toi, Le Montreuillois en Côte d'Opale est le mieux placé pour incarner La Destination Gastronomique ?

Elle rassemble tous les corps de métiers de bouche... jusqu'à la table. Un très beau marché de producteurs locaux, entourés de boulangeries, primeurs, crémeries, boucheries, caves à vin, bars, restaurants... Les ambiances sont amicales et chaleureuses. La gourmandise s'impose. Je suis fier de faire partie de ces acteurs de la vie locale. Ensemble, Montreuil-sur-Mer est une vraie destination gastronomique.

## La TARTE TATIN | Par Alexandre Gauthier

4 personnes

### INGRÉDIENTS

- ▶ 150g sucre cristal
- ▶ 50g eau
- ▶ 40g beurre doux
- ▶ 4 pommes royal gala
- ▶ 1 disque de 20 cm de diamètre de feuilletage à croissant
- ▶ 200g crème fraîche 40%

### CARAMEL

Réunir dans une casserole le sucre et l'eau. Cuire à 190°C. Verser le caramel dans un moule à tatin.

### POMMES

Les éplucher, les évider et les tailler en 4.

### MONTAGE

Placer les pommes en rosace dans le fond du moule avec le caramel. Déposer le beurre en morceaux sur le dessus.

### CUISSON

Cuire la tarte 30 min dans un four à 170°C.

Ajouter le disque de feuilletage et poursuivre la cuisson 30 min.

### DRESSAGE

À la sortie du four, retourner la tarte sur une planche et la servir accompagnée d'une cuillère de crème fraîche.



### 4 adresses

LA GRENOUILLÈRE   
La Madelaine  
sous-Montreuil  
[www.lagrenouillere.fr](http://www.lagrenouillere.fr)

ANECDOTE  
Montreuil-sur-Mer  
03 21 86 65 80  
[www.anecdote-restaurant.com](http://www.anecdote-restaurant.com)

FROGGY'S tavern  
Montreuil-sur-Mer  
[www.froggytavern.fr](http://www.froggytavern.fr)

GRAND' PLACE  
Café  
Montreuil-sur-Mer  
03 21 86 26 88



## LE GOÛT SALÉ

La Salicorne, le goût de la mer.

À Groffliers, la Baie d'Authie et ses mollières offrent un refuge parfait à qui veut se ressourcer. Les yeux se régèrent d'un paysage sauvage et pur, dans une atmosphère de bout du monde.

Les couleurs y sont différentes selon les saisons, le doré des dunes et le mauve du lilas de mer mettent en valeur le vert soutenu d'un petit végétal qui pousse dans la vase : la salicorne.

Cette plante sauvage comestible se compose de pousses charnues, à la fois tendres et croquantes. Elle offre une saveur tonique et iodée qui

se répand sur les papilles... Riche en vitamines et minéraux, elle est bonne pour la santé !

**A Groffliers, la Baie d'Authie et ses mollières offrent un refuge parfait à qui veut se ressourcer. Les yeux se régèrent d'un paysage sauvage et pur, dans une atmosphère de bout du monde.**

Chacun peut "couper" la salicorne, car c'est ainsi qu'elle se récolte. De la mi-juin à début août, il est autorisé d'en cueillir 500g par personne. Sa cueillette est réglementée, selon les années et l'état de la pousse, c'est dame nature qui décide.

Des pêcheurs à pied professionnels la proposent fraîchement coupée. Il n'y a plus qu'à la cuisiner ou la mettre en bocal pour la conserver

dans le temps.



## Gratin de saint-Jacques aux salicornes

Par la Cheffe Mildrey Schoorel

Dans une poêle, faire revenir 2 échalotes ciselées.

Ajouter une poignée de salicornes, des poireaux et carottes coupés en julienne, avec un fond d'eau, sel et poivre. Cuire à feu doux à couvert quelques minutes.

Dans une casserole, faire une béchamel. Émincer des salicornes, les mélanger à la béchamel réalisée.

Dans une poêle, saisir 4 noix de Saint Jacques.

Dans un plat, mettre la fondue de salicornes, poireaux et carottes, ajouter les Saint-Jacques, puis recouvrir de béchamel.

Mettre au four à 180° pendant 10 minutes.



### Adresses

Aux Moules de Verton,  
Chez M. et Mme Leman, salicorne en vente  
de la mi-juin à fin juillet  
28 route de Groffliers | 62180 VERTON  
06 89 13 35 43

Restaurant l'Envie des Mets  
Rang-du-Fliers  
03 21 84 50 48



## LE GOÛT HOUBLONNÉ

Une petite mousse ?

**N**otre boisson locale ?  
**La bière évidemment !**  
**Pour en savourer toutes ses couleurs, je vous conseille de la consommer dans un univers qui lui ressemble : sans chichi, loin des tendances du moment, et très authentique. Si les frites ont leur baraque et si le vin chaud à son chalet alors la bière à ses troquets !**

La bière est par essence une boisson de partage, de discussion et de convivialité. Pour la déguster, ajoutez-y : une décoration un peu kitsch, des tireuses en

céramique, des souvenirs placardés sur les murs, des décorations de Noël jamais rangées, les rires des habitués accoudés au bar de Hugues, le patron du "Café de la Gaieté"... Mélangez le tout et obtenez les couleurs typiques d'une bière de notre terroir.

Dans ces "cafés du coin", on s'y réchauffe, on y discute, on y découvre une ambiance qu'on ne peut voir nulle part ailleurs.

Les tournées de mousse s'enchaînent et gardez-vous de refuser un verre ! Le premier parti est bien vite rappelé par ses amis de comptoir pour déguster la précieuse petite "blonde" de la convivialité. En pression ou en bouteille, la bière sait être légère ou corsée, épicée ou désaltérante, il y en a pour tous les goûts et c'est bien pour cela qu'elle sait mettre tout le monde d'accord. Chez nous, elle est aussi diverse et généreuse que ceux qui la dégustent... Alors amateur de chaleur humaine, A la vôtre !

## COCKTAIL À LA BIÈRE :

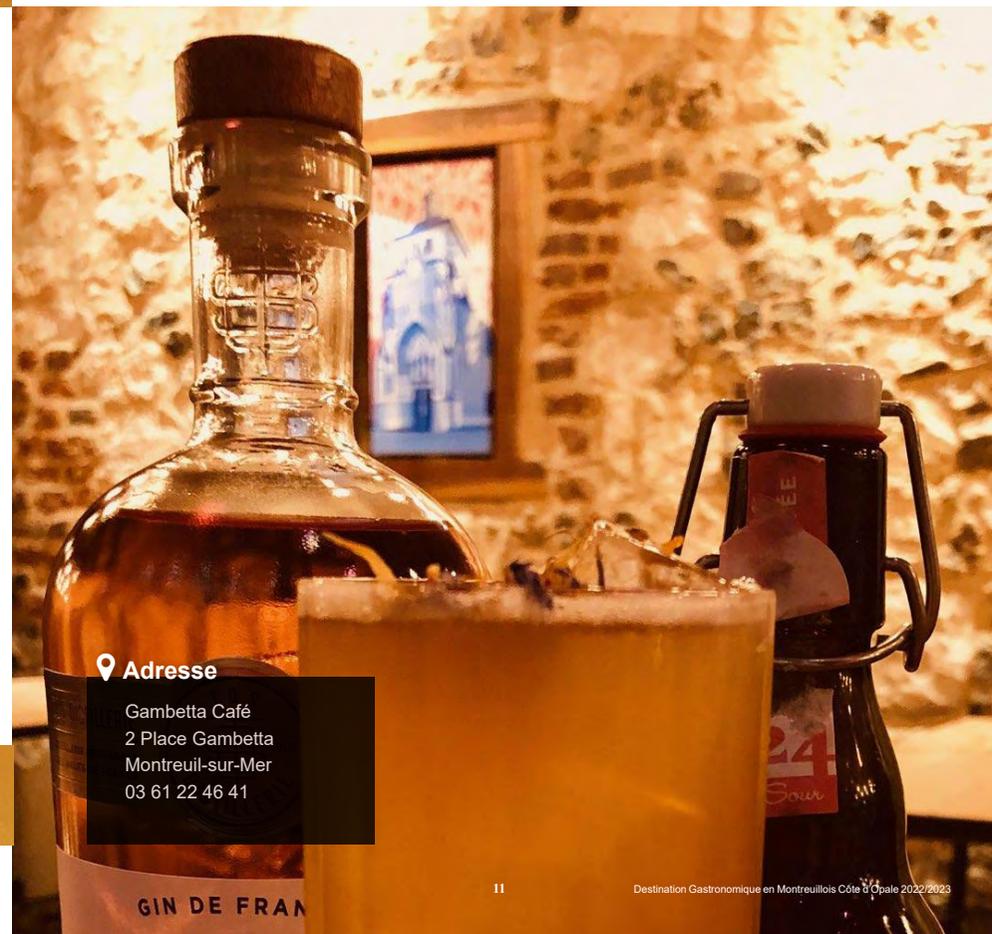
### Par le Gambetta Café



**DANS UN SHAKER REMPLI DE GLAÇONS, VERSER :**

- ▶ 2 cl de Gin Gohelle Chic ( gin à l'hibiscus des Hauts de France )
- ▶ 2 cl de citron fraîchement pressé
- ▶ 2 cl de sirop de sucre

Frapper au shaker.  
Remplir un verre 35 cl de glaçons.  
Verser le contenu du shaker en filtrant la glace dans le verre de service.  
Allonger de Bière Sour (Bière à base de pamplemousse de chez Page 24).  
Décorer de fleurs comestibles.



#### 📍 Adresse

Gambetta Café  
2 Place Gambetta  
Montreuil-sur-Mer  
03 61 22 46 41



## LE GOÛT SUCRÉ Ramène ta fraise à Montéchor !

**P**etite joufflue, toute de rouge vêtue et toujours parfumée, elle porte souvent un prénom féminin : la fraise. Et on peut vous dire que celles de la Ferme de Montéchor méritent toute l'attention de votre palet.

Les fraises de Montéchor c'est d'abord une histoire de famille... Tout commence avec le papa Xavier Broutier, qui crée l'entreprise en 1987. Il transmet ensuite sa passion à Louis son fils, qui a repris la ferme en février dernier !

Là-bas, retrouvez plus d'une dizaine de variétés de fraises cueillies tous les matins pour toujours plus de fraîcheur... Vous ne savez pas laquelle choisir ?

N'hésitez pas à demander conseil sur place. Prêtez-vous au jeu et allez à la cueillette vous-même. Comme dirait Louis "le cueilleur fait la qualité!" D'ailleurs ici, pas de gâchis, les fraises invendues sont transformées en de délicieuses confitures et en jus savoureux. Alors vivement fin-avril pour jouir des premières fraises, et en profiter jusque septembre.

N'hésitez pas à en abuser car la même variété n'aura pas la même saveur, selon le mois de récolte !



## La CONFITURE DE FRAISES Par Louis Broutier

**INGRÉDIENTS**  
▶ 1kg de fraises  
▶ 700g de sucre

Laver puis équeuter les fraises.

Mettre les fraises dans une grande casserole, ajouter le sucre puis mélanger bien.

Porter à ébullition et maintenir pendant 20 minutes en remuant régulièrement.

Ensuite, baisser un peu le feu et verser une goutte dans une assiette froide si elle se fige tout de suite; c'est cuit !

Ebouillanter les pots de confiture et les couvercles puis les laisser sécher avant de mettre en pot.

Une fois la confiture cuite, la verser dans le pot, le fermer et le mettre à l'envers. Attendre que la confiture soit froide pour remettre les pots à l'endroit.

### 📍 Adresse

La Ferme de Montéchor  
62170 Montcavrel  
06 83 21 27 16

Saison des fraises : du 20 avril à fin septembre

Self-cueillette tous les jours de 9h à 17h sauf le dimanche (juin à août)

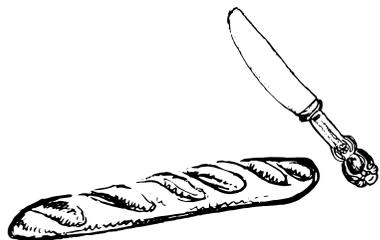


## LE GOÛT DE LA BONNE HUMEUR

Les 3 P... C'est sacré !

“Hey, on se ferait pas un PPP ce soir ?”

C'est bien connu, le Montreuillois est la terre de la convivialité et de la gourmandise. Qu'à cela ne tienne, par ici, il y a un “repas” emblématique que tout le monde connaît... c'est simple, on en raffole tous !



### Pain Pâté Pinard

[noms masculins]

Se dit d'un moment (très) convivial durant lequel une bande de joyeux lurons se régale de victuailles aussi généreuses que ceux qui les dégustent.

#### Caractéristiques :

bande de copains, tire-bouchon, saveurs locales

#### Homonymes :

bonne humeur contagieuse, humour délicieux

#### Antonymes :

ronchons, râleurs, boudeurs

#### Expressions :

Viens boire un p'tit coup ! ; Santé ! ; À la vôtre !

#### Localisation :

La plage de Merlimont, l'esplanade de Stella-Plage, les remparts de Montreuil-sur-Mer, les marais de la Madelaine-sous-Montreuil : bref, partout dans le Montreuillois en Côte d'Opale ! Peut aussi se déguster chez l'habitant... à vous de vous faire inviter !

## AMUSE-BOUCHES

À toi de jouer...

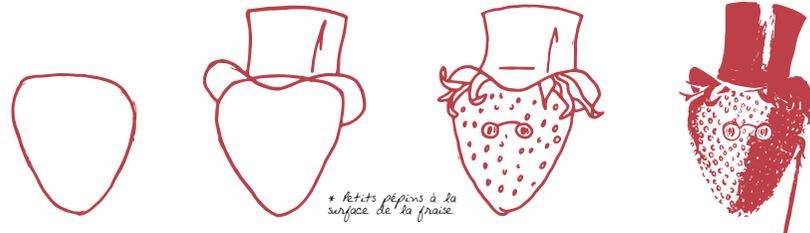
### 1. Dessine « Ramón ta fraise »

1. Dessine un triangle arrondi

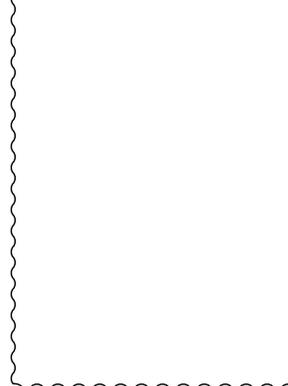
2. Ajoute un chapeau haut de forme

3. Place les feuilles comme des cheveux, des lunettes et des obèses\*

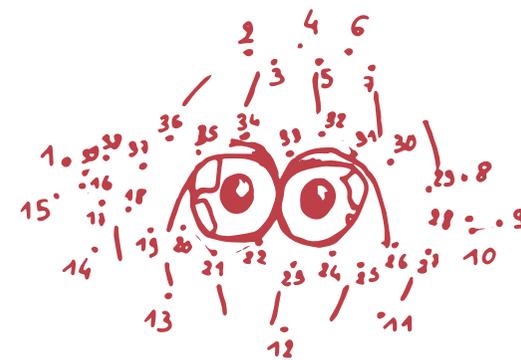
4. Et voilà...



Dessine « Ramón ta fraise »



### 2. Fait apparaître Jacquo la Saint-Jacques !



### 3. Trouve les 5 erreurs



Bon appétit ...



### Suivez-nous :

 [www.destinationmontreuilloisencotedopale.com](http://www.destinationmontreuilloisencotedopale.com)

#destinationmontreuillois  
#destinationmontreuilloisencotedopale  
#lovemontreuillois  
#destinationgastronomique  
#lovemontreuilsummer  
#lovermerlimont  
#loverangdufliers  
#lovestellaplage  
#patrimoinedumontreuillois  
#citadelledemontreuilsummer



**OTMco**  
Office de Tourisme de la Côte d'Opale

**CBM**  
Circuit Breton de Montreuil