

ENTRESELETSABLE



8 JUIN 2019 - SOIREE DECOUVERTE



Passion, Convivialité, Echanges et Partage qualifient ce moment d'exception.

La passion, celle de VALERIE et JEROME afin de partager une gastronomie sélective et de découvrir des producteurs d'exception.

La convivialité, installée par les 16 participants. La soirée aurait pu se prolonger bien au delà de minuit...

Les échanges qui se sont faits tout simplement, d'abord autour des mets puis des passions de chacun.

Le partage fut le résultat de ce moment.

Un grand merci à VALERIE et JEROME pour l'organisation de cette soirée et d'avoir choisi ENTRESELETSABLE pour l'accueillir.

Nous partageons des valeurs communes dans nos métiers, l'opiniâtreté indispensable à la réussite des projets, le professionnalisme, l'esthétisme, la qualité, l'exigence, en plus de cette volonté de se démarquer et d'offrir des moments uniques aux connaisseurs.

Accompagné du Champagne de la Maison ASPASIE, la préparation d'araignée de mer de CAROLE de NOIRMOUTIER sur un croustillant de sarrasin se révélait et créait ainsi le souvenir d'une fabuleuse mise en bouche.

Après une visite de ENTRESELETSABLE, nous nous sommes retrouvés dans la grande salle de séjour pour une savoureuse dégustation de tomates du Potager BAULOIS accompagnées d'une Mozzarella de CASERTA, d'une huile d'olive de la famille CENTONZE et d'un vinaigre balsamique de DEBORAH.





Deux viandes d'exception

Boeuf de Galice : cette race espagnole à la robe blond-roux peut peser jusqu'à 2 tonnes. Les bêtes sont élevées en plein champ à proximité de l'atlantique, entre 12 et 15 ans. Cette patience permet de produire une viande persillée. Quant à l'alimentation composée de plantes maritimes, elle lui confère un goût caractéristique légèrement salin.

Boeuf de Kobé : exclusivement produite dans la préfecture de Hyogo au Japon, elle n'est que récemment disponible en Europe. Les éleveurs japonais respectent un cahier des charges drastique et sont peu nombreux à pouvoir adhérer à l'appellation. Sa production est un art. Son goût est proche du foie gras.

Les animaux font l'objet de toutes les attentions pour leur éviter toutes formes de stress, on préfère les massages au saké ou à la bière et la diffusion de musique dans les élevages japonais.

Sur 16 nous étions 13 à les découvrir pour la première fois...!



Nous découvrons ensuite les fromages sélectionnés par VALERIE et JEROME :

Salers de Charlotte SALAS, elle fait partie de la sélection d'Alain DUCASSE et de 16 autres chefs étoilés,
Saint-nectaire d'Emile (PUY DE SANCY),
Cantal, Bleu d'Auvergne de Michel,
Tomme de Vache de la ferme du Baril à Machecoul,
Chèvre de Marie.



Dans la cuisine de ENTRESELETSABLE, VALERIE partageait avec nous ses "tours de main" pour réaliser le dessert.

Cette création, pensée les jours précédents cette soirée, est composée d'une meringue, d'un coulis de pêche de vigne d'Alain MILLIAT et des fraises du Potager BAULOIS.



Tous les produits sont disponibles à la boutique de **L'ATELIER DE VALERIE** - Galerie Marchande de l'Intermarché de LE CROISIC - téléphone : +33 658 287 190.

L'ATELIER DE VALERIE - 23 RUE DE LE CROISIC - 44740 BATZ SUR MER
téléphone : +33 240 235 983 - contact : latelierdevalerie@live.fr - site internet : www.atelierdevalerie.fr

Pour vos séjours à BATZ SUR MER, **ENTRESELETSABLE** vous accueille toute l'année et les weekends hors vacances scolaires.

Pour des groupes constitués, nous pouvons organiser votre séjour et vous faire découvrir les adresses de nos partenaires que nous partageons seulement avec nos amis.

Nous avons pensé aux détails, ne pensez qu'à votre séjour....!

Téléphone : +33 681 913 102 - contact@entreseletsable.com - site : entreseletsable.com

IL SE DIT DEJA QU'UNE PROCHAINE DECOUVERTE POURRAIT ETRE PROGRAMMEE EN FIN D'ANNEE AUTOUR DU CHAMPAGNE ET DU CAVIAR...