

# PUR Beurre

LE GUIDE DU BIEN-MANGER EN BRETAGNE

2024

200  
Adresses



Bretons  
en CUISINE

Vieux Gachet, deux guinguettes où les Nantais venaient boire le petit vin blanc le temps d'un dimanche au bord de l'eau. Le brochet se dégustait avec du beurre blanc. Les Pérou, père et oncle, ont transmis les clés de la maison au jeune Mathieu, rentré d'un long voyage

où il a appris une autre cuisine. Entre ses mains, les poissons de l'Erdre, devenus honnis, font des prouesses dans l'assiette. Tandis qu'en salle, Anne-Charlotte déploie le même trésor de sensibilité pour servir la cuisine de son frère.

## LE MARCHÉ NOIR

ARTISAN FUMEUR

21, rue du Port Lavigne, Bouguenais

06 26 69 64 11

[marchenoir-fumoirurbain.fr](http://marchenoir-fumoirurbain.fr)



Si vous n'avez pas eu la chance de déguster leurs viandes fumées lors de festivals ou food markets de l'Ouest (Hellfest, Franquette, Le Marché à Manger, etc.), rassurez-vous vous pouvez les faire venir chez vous pour des repas en mode traiteur. Armés de leurs smokers mobiles, Martin Rautureau et Benoît Grandvalet sont des magiciens du barbecue. Une gouaille terrible, des gueules comme on n'en fait plus, et une gentillesse à toute épreuve, ils fument ce qu'il y a de meilleur dans les environs immédiats : vache nantaise de Benoit Rolland, pie noir, Angus écossaises, jersiaise, cochon bio élevés en plein air, poulets jaunes, etc. sont marinés, bardés, farcis, laqués... avant d'être cuits à la flamme, mais le plus souvent en cuisson indirecte dans les smockers dignes d'un Mad Max. Des cuissons longues (9h, 12h, 14h !) pour donner des pastramis, pull pork, ribs, saucisses ou autres boudins absolument délicieux. Le Texas à portée de bouche !