

« *Un vrai chef du terroir* »

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Tout le terroir À SA CARTE

CHRISTOPHE DUGUIN

Christophe DUGUIN

BALADE GOURMANDE EN RABELAISIE,
DANS LE FIEF DE L'AUTEUR DE GARGANTUA, À CHINON

« Ce qui m'intéresse en cuisine c'est faire ressortir les saveurs des produits que j'utilise »

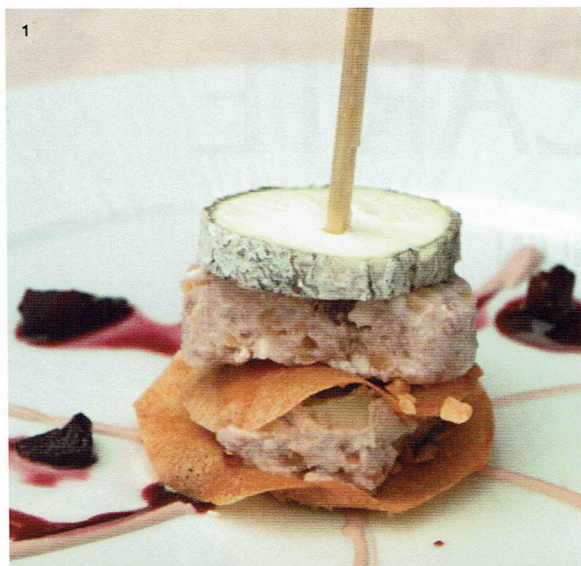
Chinon, cité médiévale, lotie entre Tours et Saumur, sur la rive droite de la Vienne. Sa petite place, lieu de notre rendez-vous, sent bon la fleur d'Acacia et la douceur de vivre ligérienne. À l'angle, une auberge authentique à l'effigie rougeoyante, appelle le touriste à faire ripaille joliment. Le restaurant Au Chapeau Rouge, ancien relais de poste des messageries royales, est l'une des adresses gastronomiques emblématiques de cette Vallée de Loire, tout comme son chef, Christophe Duguin. Maître restaurateur, Christophe Duguin après un parcours entre France et Angleterre, (L'Ortolan (Berkshire, UK,1*), Abbaye de Vaux de Cernay, Fritz Roy) a endossé avec passion le costume du chef du terroir. Il y a 12 ans à peine, il reprend avec et son épouse Murielle, le restaurant Au Chapeau Rouge en centre-ville de Chinon. L'établissement a préservé l'ambiance et le cachet chaleureux qui caractérise une auberge tout en gagnant peu à peu ses galons de table gastronomique. Très investis dans la valorisation oeno-touristique de leur territoire, le couple Christophe et Murielle Duguin ont à cœur de faire découvrir les trésors gastronomiques du Val de Loire à leurs clients. Membre de la Touraine Gourmande, l'association des chefs d'Indre et Loire, et ambassadeur actif du label Vignobles et Découvertes Christophe et Murielle redonne une place de choix à la vraie cuisine tourangelle.

Derrière ses fourneaux, avec sa petite équipe fidèle, le chef compose une carte sincère, avec dans l'assiette un juste équilibre entre le goût fin et l'harmonie des couleurs. *« Ce qui m'intéresse en cuisine c'est faire ressortir les saveurs des produits que j'utilise. Ils sont bien sûr uniquement de saison. Je cuisine beaucoup avec la Truffe, le Safran et les poires Tapées de Christine Hérin, la seule à ce jour à conserver le mode de fabrication à l'ancienne ».*

1. Nougat de Ste Maure
à la Poire Tappée
au Vin de Chinon
Variété : Comice

2. Nougat de Tours,
Glace à la Poire Tappée
Variété : William

3. Terrine de Fois Gras
à la Poire Tappée
Variété : Beurré Hardy



Rendez-vous Au Chapeau Rouge avec le maître restaurateur Christophe Duguin, un vrai chef du terroir



Cette démarche privilégie la qualité des produits et une relation très proche avec les producteurs locaux. « Dans ma cuisine, on ne peut pas faire ce qu'on veut, dès lors qu'on affiche une cuisine du terroir. On doit l'on doit assumer à temps complet. Même au restaurant je communique aussi souvent avec mes clients ». Et c'est cette exigence, qui lui a d'ailleurs valu de recevoir un Bib Gourmand, ainsi que le titre de Maître Restaurateur. Cette belle adresse chinonaise tire aussi sa réputation d'une certaine idée du service, façon « Grande Maison ». Christophe Duguin soigne son image tout en ne ménageant pas ses efforts quand il s'agit de parler de la cuisine qu'il aime. Il pousse l'exercice jusqu'en salle, où tout est étudié pour séduire le client et marquer les esprits. « Je présente les plats aux convives en clochant et décrochant les plats chauds avec le personnel de salle et on pratique aussi encore le service au guéridon ». Un cérémonial pour le plaisir des cinq sens, par lequel Rabelais lui-même aurait sans nul doute été conquis : Tartare d'Alose sauvage de Loire, Agneau de Touraine, terrine de Porc « Roi Rose », Mulet de Loire grillé et sauce Cabernet Franc, un poisson qu'il affectionne particulièrement, sans oublier le célèbre et véritable Nougat de Tours

accompagnée de sa glace à la Poire Tapée et le dessert signature du chef, l'Omelette Norvégienne revisitée. Ainsi, du menu Découverte du Cocher au Menu Saveurs la balade gourmande du Chapeau rouge ravit à chaque saison, les papilles des touristes et gourmets locaux qui s'attardent à sa table, avant de poursuivre la route gourmande du Val de Loire.



« Dans ma cuisine, on ne peut pas faire ce qu'on veut »

BIO EXPRESS

1995

Responsable cuisine
Restaurant Signorelli,
Paris 1^{er}

2010

Titre de maître restaurateur
renouvelé en 2014

1969

Naissance à Hennebont

2005

Acquisition du Restaurant
Au Chapeau Rouge, Chinon

À Quincay LA MAISON HÉRIN

LA TRADITION DE LA POIRE TAPÉE

En remontant la Loire, à une vingtaine de kilomètres de Chinon, le petit hameau de Quincay, abrite une fabrique artisanale particulière. Christine Hérin, est productrice de poires tapées à l'ancienne. Un des produits phares de Touraine.

L'aventure de la Poire tapée pour la famille Herin a débuté en 1991, par l'achat de la maison familiale ; un corps de ferme, avec une partie en troglodytes, dans un cadre joliment arboré, le tout situé à Quincay petit hameau en bordure de route, pas très loin de Rivarennnes.

Christine et Yves Hérin s'y installent et développent, quatre ans plus tard, la production de poires tapées, selon les méthodes traditionnelles. Gages de qualité et de procédure : la présence sur le site de fours à bois, garantissent la tradition du geste et l'authenticité de la recette. En 2008, la famille Hérin inaugure la mise en service de son 3^e four à bois. Puis en 2010, par souci de productivité et surtout pour ménager la main d'oeuvre restée familiale, un nouveau séchoir ventilé plus performant et moderne, est installé.

Alors qu'en Anjou on frappe plus volontiers les pommes, à Rivarennnes la tradition c'est la poire tapée depuis 1860. Cueillies vertes, les poires sont ensuite réfrigérées, puis portées à maturité dans le Fruitier. Epluchées, elles passent en phase de déshydratation dans les fours durant en moyenne 120 à 130 heures. Au final sur les 140 kg de poires contenues dans chaque four, il restera entre 15 et 20 kg, tout dans le fruit. Vient ensuite la phase de « tapage » qui s'effectue encore à la main, à l'aide d'un ustensile en bois permettant d'évacuer l'air restant dans le fruit.

Chaque année, entre septembre et octobre, la Maison Hérin produit une vingtaine de tonnes de ces fruits déshydratés, Conférences, Passecrassanes Beurrée Hardy ou Comices, qui sont ensuite conditionnés, nature ou en préparation : au Gamay de Touraine, Vouvray, sirop ou encore Eau de vie.



MAISON HERIN

14 Rue de Quincay
37190 RIVARENNES

•
poirestapees.com