

Exiger ce produit Label Rouge et IGP*,
au goût unique du marais

Selon la légende, le canard de Challans serait né au XVII^e siècle d'un croisement entre des canards sauvages et des canards apportés par les Hollandais venus remodeler le marais. Profitant du développement du train au XIX^e siècle, le canard de Challans acquiert ensuite petit à petit une notoriété à Paris avant d'être lancé en 1890 comme LA volaille à la mode par le chef Frédéric Delair qui en fait la coqueluche du grand restaurant *La Tour d'Argent* avec la fameuse recette du « canard au sang » servi à la fourchette. A ce jour, le plus grand honneur du canard de Challans est d'avoir été l'invité du dîner de mariage du Prince Rainier et Grace Kelly. Sa renommée, il la doit à la tendresse et à la finesse de sa chair devenue Label Rouge en 1985.

Le Canard de Challans

Le Label « Canard de Challans » recouvre des canards de Barbaries, élevés en sexes séparés, dans de vastes bâtiments sur une épaisse litière, sortis en plein air, chaque jour, sur de francs espaces extérieurs, alimentés au minimum à 75% de céréales, abattus à 77 jours minimum pour les femelles (dites canettes) et 84 jours pour les mâles. Son goût ? Il provient non seulement de cette terre acide, de cette belle herbe, de ces prés au goût de vent marin, mais surtout de ce temps doux et de ce temps doux qui permet au canard d'ici d'être dehors toute l'année et de gambader en liberté.

*Indication Géographique Protégée



© JACQUES SAUVINNET



© JACQUES SAUVINNET



Caneton de Challans en croûte de pistache, chutney poivrons cerises

Chef Thierry Drapeau / Restaurant Thierry Drapeau au Logis de la Chabotterie

Base pour 4 personnes

2 filets de caneton de Challans
(environ 1,5 kg)
12 cerises
1 cuillère à soupe de vinaigre de fruits rouges

Croûte de pistache

50 g de beurre salé pommade
1 cuillère à soupe de sésame doré
1 cuillère à soupe de graines de pavot
3 cuillère à soupe de pistaches mondées

Mélanger au robot coupe, plaquer entre deux feuilles de papier sulfurisé 3 mm, réserver au froid.

Pâte sablée

150 g de farine
60 g de semoule fine
1 œuf
Sel, poivre
200 g de beurre pommade

Mélanger la farine, la semoule, le beurre et l'œuf au batteur sans trop travailler. Assaisonner. Abaisser sur papier sulfurisé 3 à mm.

Jus court

1 kg de carcasse de canard
1 oignon
1 l de fond blanc ou 1 l d'eau avec un cube
100 g de confiture de cerises
100 g de vinaigre fruits rouges
1 dl jus de cerises
1 dl liqueur de Guignolet

Concasser les carcasses, les faire colorer au beurre, ajouter l'oignon. Ciseler, colorer, mouiller au fond blanc, cuire 1 heure et passer au chinois. Réaliser un caramel avec la confiture et le vinaigre, déglacer au jus de framboises, ajouter le jus de canard réduit de moitié, finir avec la liqueur de framboises puis rectifier l'assaisonnement avec un peu de beurre.

Pâte à croustade

120 g de farine T 55
3 cl vin blanc
4 cl jus de poivrons

Mélanger au batteur la farine, le vin blanc et le jus de poivrons.

Chutney de cerises poivrons

180 g de poivrons rouges (brûlés)
90 g d'oignons nouveaux
50 g de sucre roux
1 gousse d'ail
80 g de vinaigre de fruits rouges
20 g de vinaigre balsamique
400 g de cerises dénoyautées

Chauffer les liquides et le sucre, ajouter les poivrons en julienne, l'oignon émincé, ajouter les cerises et la confiture. Réserver au chaud.

Croustade de poivrons

40 g de foie gras
50 g de cuisse de canard en dés
80 g de foie de canette haché
50 g poivrons rouges confits en dés

Mélanger les foies hachés, la chair des cuisses, le foie gras, les poivrons, assaisonner sel et poivre.

Finition et dressage

Bien colorer le côté graisse des filets de canard.
Disposer la croûte pistache côté chair.
Passer sous la salamandre.
Poêler les cerises avec le beurre, le sucre.
Déglacer au vinaigre sur les palais pistache.

Accord met – vin

Domaine Saint-Nicolas à Brem-sur-Mer
Thierry et Antoine Michon
Cuvée le Haut-des-Clous 2010



Photos Jacques Auvinet



Durant une heure haute en couleurs, Alessandro di Benedetto et Thierry Drapeau déclinent avec audace et poésie coquilles Saint-Jacques et canard de Challans.

Le canard en bateau

ALESSANDRO DI BENEDETTO ET THIERRY DRAPEAU

Photos Simon Bourcier / Textes Céline Joussemet

Comment passer du bateau au canard en 60 minutes chrono

- Alessandro, pour commencer, nous allons préparer une entrée que je sers dans mon restaurant et qui ne pourra que te plaire. Un carpaccio de Saint-Jacques avec quatre sortes de betteraves, des agrumes, du citron et de l'huile d'olive.

- L'huile d'olive, le citron, le sel, c'est toute la Sicile !

- Et c'est un plat que tu pourras préparer sur ton bateau. Simplement, tu remplaceras les Saint-Jacques par la dorade, j'ai cru comprendre que tu étais doué pour les pêcher !

- C'est vrai, j'en ai attrapées au harpon dans mon tour du monde en voilier 6.50. Pour les conserver, je les ai trempées dans le sel avant de les faire sécher sur le pont !

- Et tu as eu d'autres astuces culinaires comme celles-ci durant ton périple ?

- Oui, j'ai cuisiné des chichis. Mais c'est embêtant, l'huile saute partout. Surtout, j'ai fait mon propre pain au milieu de l'Océan Indien !

- Comment as-tu fait ?

- J'ai expérimenté un four à casseroles opposées (Alessandro colle les bords de deux casseroles pour montrer à quoi ressemblait son « four »). A l'intérieur, j'ai mis de l'huile avec de la farine, de l'eau de mer et de la levure chimique. Et 40 minutes après, ça sentait bon le pain chaud au milieu de l'océan !

- 40 minutes, c'est peu.

- Oui, c'était un pain un peu plat.

- Un kebab alors ! (*Rire des deux*). Et où as-tu appris à préparer le pain ?

- Quand j'étais adolescent, mon père a ouvert un petit restaurant en Sicile et je l'ai aidé en cuisine et en salle. C'était un endroit magique, des gens y lisaient des poèmes et des peintres exposaient leurs toiles. Bref, toujours est-il que je me suis alors intéressé aux gâteaux et au pain. Je me suis même levé à 3 h du matin quelques temps pour aider des pâtisseries du coin afin d'apprendre les techniques. Mais au tout départ, c'est ma grand-mère maternelle, une Française, qui m'a fait aimer les crêpes, les quatre quarts et autres gâteaux de France.

- Parfait. Voyons alors comment tu t'en sors. Dispose, si tu veux bien, les lamelles de betteraves en rosace dans l'assiette.

- Il faut déjà que tu m'expliques ce que ça signifie « en rosace », demande Alessandro avec son accent italien très prononcé.

Thierry Drapeau lui montre. Une fois la disposition effectuée, il y ajoute des fleurs jaunes et violettes ainsi que du trèfle.

- C'est magnifique !, s'exclame Alessandro.

Moi je fais voyager les gens avec mes aventures et mes livres. Toi, tu fais pareil avec des odeurs, des couleurs et des goûts ! C'est de la poésie, c'est de l'art ce que tu fais !

- Oui, toi tu racontes tes souvenirs d'aventure dans tes livres. Et moi qui voyage beaucoup aussi, je retranscris ma mémoire par touches de goût et de couleur dans l'assiette du client. Allez, passons maintenant au plat principal : le caneton de Challans en crumble de pistache avec chutney framboise. Alessandro, tu vas faire cuire le bateau.

- Le bateau ?

- Oui, c'est ainsi que l'on appelle le canard laissé en carcasse.

Alessandro se fait taquin.

- D'habitude, la seule carcasse que je vois, c'est celle des poissons que je mange et je la jette à la mer. Sinon, je pourrais cuisiner les carcasses des oiseaux que je croise mais je perdrais mon âme !

- Oui, mais là, cette « carcasse » est entourée de délicieuse viande ! Pendant qu'elle mijote dans le vinaigre balsamique, tu vas tenter de façonner des quenelles avec le chutney de framboise. C'est assez simple.

Alessandro s'applique mais en met un peu partout.

- Je ne vois pas où c'est simple, boude-t-il.

- C'est une histoire d'entraînement. Et oui, tous les deux, on est dans la remise en question et la performance permanente !, taquine à son tour Thierry Drapeau.

- Oui, et tous les deux, on tente de faire ce que les autres ne font pas. On se dit : il faut oser !



Restaurant Thierry

rapeau

Thierry
Drapeau

2 étoiles Guide Michelin
2 toques Gault et Millau
Bottin Gourmand - CHRV
Cuisineries gourmandes

Site du Logis de la Chabotterie – 85260 Saint-Sulpice-le-Verdon
Tél. : 02 51 09 59 31
Site : www.restaurant-thierrydrapeau.com

Pour la première fois, un restaurant vendéen obtient une deuxième étoile dans le célèbre Guide Michelin. Il faut dire qu'à la Chabotterie, tout contribue à ce succès mérité : la créativité du chef offrant une carte toujours renouvelée, la qualité et la fraîcheur de ses produits, l'élégance de ce cadre historique et sa décoration contemporaine, le service toujours attentif et discret.

Karine et Thierry Drapeau ont su transmettre à leur équipe la passion qui les anime afin de porter au plus haut les couleurs de la gastronomie vendéenne.



© JACQUES AUVINET



© JACQUES AUVINET

© STÉPHANE GROSIN



© STÉPHANE GROSIN

Accueil jusqu'à :
Déjeuner : 13h30
Dîner : 21h30

Service en terrasse - Salle de réunion

Fermeture hebdomadaire :
dimanche soir, lundi et mardi

Nombre de couverts : 50

Alessandro di Benedetto



PALMARÈS

- Tour du monde en solitaire sans assistance ni escale sur le parcours du Vendée Globe sur un voilier de 6,50 m en 268 jours (première mondiale) 2010.
- Traversée en solitaire du Pacifique, de Yokohama (Japon) à San Francisco (USA), sans assistance ni escale sur un catamaran de sport de moins de 6 m sans cabine, sans assistance ni escale (première mondiale et record du monde) 2006.
- Traversée en solitaire de l'Atlantique, des Canaries à La Guadeloupe, sans assistance ni escale sur un catamaran de sport (première mondiale et record du monde) 2002.
- Première navigation en solitaire du nord de l'Italie aux Îles Canaries, sans assistance ni escale, en catamaran de sport 2001.

Sur le 60' « Team Plastique »

Aucun.

C'est un navigateur à part. Dans le palmarès de cet ancien géologue de 41 ans, pas de transat en classe Imoca mais trois premières mondiales : la traversée en solitaire des Canaries à la Guadeloupe sur un catamaran de moins de 6 m ; la traversée du Pacifique nord du Japon à San Francisco toujours sur son catamaran de sport ; enfin, le plus fou, un tour du monde en solitaire sans assistance et sans escale sur le même itinéraire que le Vendée Globe sur un voilier de 6,50 m. Alessandro di Benedetto a relevé ces défis « pour s'amuser et parce que l'océan, c'est la vie, explique-t-il. Mais il y a aussi un peu d'orgueil. Je me suis dit :

même si je ne suis pas un professionnel, je sais naviguer alors moi aussi je peux y arriver ! J'étais en compétition avec moi-même ». En 2006, alors qu'il part du Japon pour sa traversée en mini-catamaran, il croise par hasard Olivier de Kersauson qui va faire homologuer un record de vitesse à la voile sur le même parcours. « Je l'ai rencontré ensuite à nouveau à Paris et il s'est exclamé : tu es toujours vivant ! ». Que son désir d'aventure et sa détermination à atteindre ses buts qui lui valent la reconnaissance des « grands » comme Kersauson ou Yves Parlier, ça le rend heureux Alessandro, même s'il laisse surtout paraître de l'humour,

un détachement, une curiosité presque, par rapport à ce qu'il vit. Ce Vendée Globe, c'est la rencontre avec Arnaud Boissières qui l'y a poussé. « Je l'aborde avec une soif d'apprendre. Ceci dit je ne mets pas de limites à ma performance : si j'arrive à faire peur à quelqu'un, c'est bien ! », dit-il en riant avec son accent gardé de ses origines siciliennes. Quoi qu'il arrive, le skipper sablais veut faire partager au maximum cette aventure avec le public afin de véhiculer cette leçon de ses parents qui l'ont initié à la voile dès 6 ans : « La mer, c'est une très belle école de la vie ».



Le bateau

Port d'attache : Les Sables-d'Olonne
Architecte : Finot-Conq
Chantier : Kirié
Année de mise à l'eau : 1998
Déplacement : 8,4 tonnes
Poids du lest : 3 tonnes
Type de gréement : Lorima avec deux barres de flèche
Dérive : petite centrale à l'avant du mât
Type quille : fixe en carbone
Hauteur mât : 27 m
Surface de voilure au près : 350 m²
Surface de voilure au portant : 600 m²



Le sponsor

Team Plastique

Année de création : 1988

Histoire : modeleur de formation, Didier Elin a créé à 21 ans une entreprise de jouets en bois avant de se tourner vers un métier qu'il considérait comme l'avenir : transformer le plastique.

Siège social : Châteaubriant.

Directeur : Didier Elin.

Activité : industrie de la plasturgie – thermoformage (mise en forme de plaques de plastique).

Bureau d'études, réalisation des outillages, des prototypes et moules.

Sous-traitant dans la réalisation de projets dans l'automobile, aéronautique, ameublement, nautisme, énergies renouvelables...

Team Plastique en quelques chiffres :

- 12 thermoformeuses (dont 2 de capacité 1600 x 2500 x 800 mm),
- 9 commandes numériques 5 axes,
- superficie totale des bâtiments : 8700 M²,
- certifié ISO 9001, ISO 14000,
- qualification Airbus ADET 0061,
- 10,5 millions € de chiffre d'affaires.

Effectif : 85 salariés

Site internet : www.teamplastique.com