

Le mot de Paul BUISSE

Cave de la Boule Blanche à Montrichard

Quand Philippe Cerfeuillet m'a présenté son projet d'alliance des mets et du Touraine Primeur, j'ai été tout de suite intéressé, étant moi-même adepte du Primeur et ancien cuisinier formé dans les grandes maisons de Paris et de la Côte d'Azur (Lucas Carton, Réserve de Beaulieu).

Philippe est, pour moi, un ami de longue date qui est venu plusieurs fois dans ma cave animer joyeusement et présenter des recettes de cuisine de terroir, qui aujourd'hui sont recherchées par tous les fins gourmets.

Il a l'alliance des vins et des mets que peu de cuisiniers ressentent.

Après avoir parcouru les recettes qu'il a concoctées et répertoriées dans ce livre, vous serez séduits par l'imagination et l'audace dont il a fait preuve pour le plaisir de vous faire partager sa passion.

J'espère que ce livre apportera aux lecteurs épicuriens la convivialité qui fait souvent défaut dans le monde actuel où nous vivons.

Paul Buisse

Introduction

Ce quatrième ouvrage je voudrais le dédier aux personnes qui ont eu la gentillesse de m'aider à le réaliser.

Tout d'abord à Monsieur et Madame Fontaine propriétaire du château de Chémery qui ont accepté de prêter leur demeure pour que le photographe Monsieur Jean Philippe Thibault que je salut au passage puisse réaliser la photographie de couverture.

Situé au centre de la Touraine et de la Sologne, reliant ces deux régions, ce château est équipé d'une orangerie ou peuvent être organisé des réceptions pour accueillir mariages, repas de famille etc. Des chambres d'hôtes sont également à disposition dans ce château. Une exposition permanente sur l'histoire du costume du 4^{ème} siècle au 19^{ème} siècle comprenant plus de 200 gravures.

Mes remerciements vont aussi à Mr Laurent Boiset directeur du cabaret « Madame sans gêne » près de Blois ou toutes les photos des plats ont été prises par Jean Philippe Thibault.

Puis mes remerciements vont à Monsieur Paul Buisse propriétaire des « Caves de la Boule Blanche » à Montrichard. Monsieur Paul Buisse, homme sympathique, dynamique a accepté de réaliser la préface de cet ouvrage.

Vigneron et passionné par la culture de la vigne, il est propriétaire d'un domaine de 20 hectares à Pouillé : Le Domaine des Bruyères.

Il faut dire que ce professionnel du vin élève pour notre plus grand plaisir une palette de produits haut de gamme :

Cuvée prestige sélectionnée rigoureusement par son équipe de dégustateurs professionnels.

Il faut venir déguster avec modération à la cave ses vins de Touraine : Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon, Saumur Champigny et bien sur dès le 3 ème jeudi de novembre son Touraine Primeur.

Pour finir je souhaite aux lecteurs de faire des bons petits plats en s'inspirant de mes recettes.

Gastronomiquement !

Philippe Cerfeuillet

La petite histoire du Touraine Primeur

Il faut remonter au XIX ème siècle, plus exactement en 1830 pour trouver l'origine du cépage dont est issu aujourd'hui le Touraine Primeur.

Les premiers ceps de vignes de « gamay à jus blanc » furent planter à Mesland dans un domaine par la comtesse de Hautebise. Déjà au XI ème siècle, les moines de Marmoutier s'en préoccupaient.

Dans cette région la particularité du sol qui est argileux, siliceux, parsemé de pierres calcaires donne de très bons vins vinifiés de façon artisanale.

La tradition de fabrication et l'élaboration d'un vin jeune et vif vient de cette époque : en effet, les vigneron produisaient déjà un vin très fruité et alerte que l'on pouvait boire dès sa jeunesse.

C'est en 1979 que le Touraine Primeur devient une Appellation d'Origine Contrôlée.

En effet, le 13 novembre 1979, c'est Monsieur Gaston Huet président du C.I.V.T.L. (Comité Interprofessionnel des Vins de Touraine et Loire) et membre de l'Institut des Appellations d'Origine Contrôlées (I.N.A.O.) qui après trois ans de négociations fit obtenir le décret reconnaissant au Touraine Primeur une Appellation d'Origine Contrôlée.

Aujourd'hui, le C.I.V.T.L. a été remplacé par le Comité Interloire qui rassemble les vins de Touraine et ceux d'Anjou et de Saumur. Interloire veut fédérer dans le futur avec les vins du Centre et ceux de la région du Muscadet.

Ce vin nouveau bénéficie d'une large notoriété et concurrence très fortement son grand rivale : le Beaujolais.

C'est un vin jeune, souple et fruité qui développe des arômes caractéristiques des primeurs.

D'une robe rouge rubis, il exhale les fruits comme les cerises, les framboises et parfois même les bananes, ce qui lui donne un brin d'exotisme.

On peut le déguster à partir du 3^{ème} jeudi de chaque mois de novembre. A cette occasion des festivités sont organisées autour de cet événement dans les principales villes de la région : Tours, Amboise, Montrichard, Blois, Saint Aignan sur Cher et Noyers sur Cher etc.

Spectacles, feu d'artifices, célébrations religieuses, dîners de prestiges et marchés régionaux en présences des Confréries Vineuses sont les principales festivités ou on peut découvrir et déguster ce vin très original.

Depuis l'année 2002 il existe même une Miss Touraine Primeur élue lors d'une soirée ou l'organisation est digne de la dame au célèbre panama noir et blanc.

Chaque année les vins sont classés et primés lors d'un concours général en présence des plus grands sommeliers du monde et de France. C'est en 2002 que le Lys récompense les meilleurs de ces vins : Lys d'or au premier, puis Lys d'argent au second et enfin Lys de bronze au troisième.

La Confrérie des Vignerons des Coteaux de Cher

La confrérie qui assure la défense et la promotion du Touraine Primeur

Dans notre région viticole des Coteaux du Cher, appellation A.O.C. Touraine, est née en 1997, la Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher, sous l'impulsion de son Grand Maître Jean Habert, assisté de son Grand Chancelier Jacky Poidevin, qui est depuis 2003 le Grand Maître de la Confrérie.

Aujourd'hui, 70 membres dont 60 viticulteurs reconnus par leurs qualités professionnelles, représentent cette force vive de la Vallée du Cher.

Son but est de fédérer les terroirs viticoles des quatre cantons : Saint Aignan sur Cher, Selles sur Cher, Contres et Montrichard. Ces villes situées au carrefour de la Touraine, de la Sologne viticole, du Berry, des Coteaux du Cher et du plateau Controis s'étendent de Selles sur Cher à Saint Georges sur Cher.

Il faut dire que la diversité des sols explique les différents terroirs qui font la richesse de cette appellation.

Classé en zone d'Appellation Contrôlée, le climat du Val de Loire, particulièrement tempéré, reflète la douceur de vivre dont les vieux et nobles châteaux demeurent les témoins d'un passé illustre. Il est bon de rappeler que le vignoble de l'A.O.C. Touraine couvre une superficie de 5500 hectares avec une production moyenne de 320000 hectolitres en vin blancs et rouges vendus en France et à l'export.

Son but est également de valoriser les vins A.O.C. Touraine. Ces vigneron font un réel effort de communication.

La Confrérie regroupe des viticulteurs à l'image de cette région, attachés à leur vignoble depuis des générations, respectueux des traditions de leurs terroirs. Ces hommes sont ouverts à l'évolution des techniques viticoles et œnologiques pour vous offrir des vins de grande qualité.

Ces vigneron ont l'amour de leur métier. Ils vous accueillent dans leurs chais et partagent avec vous le plaisir de la dégustation. Vins légers, fruités et gouleyants, agréables à boire dans leur jeunesse comme le Touraine Primeur, ou vins tanniques et charpentés qui s'épanouiront avec les années.

Les millésimes savent y grandir dans une pure tradition de convivialité et de respect de la qualité, grâce au travail mené par les vigneron qui témoignent de leur savoir faire.

La Confrérie des Vignerons de la Vallée du Cher participe aux différentes Foire aux Vins de la région et fêtes du terroir, aux Journées Gastronomiques de Sologne à Romorantin-Lanthenay, aux manifestations promotionnelles du Touraine Primeur à Paris, à Blois, à Montrichard et ailleurs et aux fêtes locales. Tout ceci permet d'accroître la notoriété et aide à la valorisation des vins A.O.C. Touraine.

L'organisation de la grande Saint-Vincent Tournante a créé des liens forts entre les terroirs viticoles des quatre cantons. La réussite de cette fête dans les villes des quatre cantons témoigne du dynamisme de la Confrérie des Vignerons de la Vallée du Cher.

Le développement de la Confrérie des Vignerons des Coteaux du Cher s'appuie sur trois aspects principaux de la vie associative d'aujourd'hui : le goût pour les excellents produits du terroir, la recherche du lien social par l'organisation de rencontres conviviales et bien entendu, la mise en valeur des produits pour assurer le développement économique et humain de notre région viticole.

Liste des viticulteurs produisant
du Touraine Primeur dans L'Indre et Loire

Cellier Beaujardin
32 avenue du 11 novembre
37150 Bléré
Tel : 02 47 57 91 04
Fax : 02 47 23 51 27

Dansault Baudeau
94 rue Georges Sand
37700 La Ville aux Dames
Tel : 02 47 44 36 23
Fax : 02 47 44 95 30

Damien Delecheneau
1353 rue du Clos Chauffour
37400 Amboise
Tel : 02 47 57 39 49
Fax : 02 47 57 64 16

Thierry Denay
La Croix Douillard
37400 Amboise
Tel : 02 47 57 29 54
Fax : 02 47 57 29 54

Alain Godeau
14 rue des caves
37150 Civray en Touraine
Tel : 02 47 23 93 04
Fax : 02 47 23 99 58

Vignerons de la Gourmandière
14 rue de Chenonceaux
37150 Francueil
Tel : 02 47 23 91 22
Fax : 02 47 23 82 50

L.E.P. Amboise
La Gabillière
37400 Amboise
Tel : 02 47 23 35 51
Fax : 02 47 57 01 76

Catherine Moreau
Fleuray
37530 Cangey
Tel : 02 47 30 18 82
Fax : 02 47 30 02 79

Domaine Ris
37290 Bossay sur Claise
Tel : 02 47 94 64 43
Fax : 02 47 94 68 46

Francis Rolland
30 rue de Villandry
37130 Lignière de Touraine
Tel : 02 47 96 83 55
Fax : 02 47 96 67 08

Lionel Truet
La Grande Faucaudière
37530 St Ouen les Vignes
Tel : 02 47 30 04 82
Fax : 02 47 30 03 55

Philippe Galliot
97 route de Tours
37270 St Martin le Beau
Tel : 02 47 50 24 24
Fax : 02 47 50 62 15

Alain Joulin
58 rue de Chenonceaux
37270 St Martin le Beau
Tel : 02 47 50 28 49
Fax : 02 47 50 69 73

Roland Plou
26 rue du Gl de Gaulle
37530
Chargé
Tel 02 47 30 55 17
Fax 02 47 23 17 02

Pierre Chainier
La Boitardière
37400 Amboise
Tel : 02 47 30 73 07
Fax : 02 47 30 73 09