



**Institut Edouard Nignon**

Les amis de la cuisine nantaise

*Assemblée Générale de l'Association  
au parc de la Beaujoire*



**Déjeuner Culinario-Culturel**

**Jeudi 14 mars 2024**

Les Terrasses de l'Erdre

Parc Exponentes – 44300 NANTES

## Le parc de la Beaujoire

Le restaurant les Terrasses de l'Erdre se situe dans le parc des Expositions lequel occupe 20 hectares des 34 hectares d'espaces verts du parc de La Beaujoire, les 14 hectares restants sont réservés au parc floral. Le parc a été créé en 1971 pour les Florales Internationales au cœur du vallon de la Bretonnière, un espace naturellement creusé par le ruisseau du même nom. À l'origine, ce vallon fut un lieu d'extraction de pierres pour les longères proches de Saint-Joseph-de-Porterie. Il constitue aujourd'hui la colonne vertébrale du parc floral. Sur ce site étaient implantées une maison bourgeoise et sa ferme, La Richardière, qui dominaient de leur place le ruisseau.



Les anciennes carrières de pierre servent aujourd'hui d'écrin de présentation de collections de bruyères et de vivaces, aménagées pour les Florales de 1971, 1977, 1984 et 1989. Les prairies de l'ancienne ferme ont été progressivement transformées en jardin et les anciens bâtiments en locaux de fonction. Des séquoias sempervirens, de beaux spécimens de chênes ainsi que des arbres fruitiers figurent parmi les essences les plus anciennes du parc. La diversité des aménagements et la richesse des collections font de cet espace vert un véritable relais du Jardin des Plantes, adapté aux goûts et aux besoins actuels, tout en conservant sa vocation botanique.

Le parc floral abrite la collection nationale de référence du magnolia, dont la gestion a été attribuée à la Ville de Nantes en 1992 par le Conservatoire français de Collections Végétales Spécialisées (CCVS). Celle-ci compte plus de cent variétés de magnolias.

On y trouve également, le long du ruisseau, une plantation d'iris de 350 variétés différentes et dominant le parc, une roseraie de 14500 pieds représentant 700 variétés.

# Déjeuner aux Terrasses de l'Erdre

Chef Christophe AUDRAIN

## Menu

### Apéritif

### Entrée :

Gravelax de saumon, crème citron/aneth

### Plat :

Colombo à l'indienne

### Dessert :

Assiette gourmande composée de trois desserts du moment

## Vins

## Café ou thé



**LA CUISINE, UNE THÉRAPIE****(Poème)**

Assis devant son chevalet et cherchant l'inspiration,  
Ce maître des couleurs et virtuose du pinceau  
D'un imaginaire tourmenté souhaite endiguer les assauts ;  
Son vœu, faire du beau sans aucune prétention !

Il en sera de même pour les amoureux de la cuisine ;  
Cherchant, de bon matin au marché leur propre inspiration  
Pour les plaisirs de la table, car c'est sa vocation  
Car il veut que le "manger mieux" soit sa seule doctrine.

Féerie de couleurs et de saveurs mêlées aux délicats parfums,  
Assembler des cuissons différentes en fonction des produits ;  
Concilier avec élégance sauces et garnitures sans parti-pris  
Transformer avec amour des mets savoureux en véritables festins.

Voir, sur les visages des convives, les reflets du bonheur,  
Après des dégustations sublimées par cette "notion du goût",  
Allant du mets le plus raffiné... au plus simple ragoût,  
Et nécessitant de grandes connaissances et beaucoup de rigueur.

Nourriture saine et santé, éléments indispensables pour le bien-être,  
Honorons cette terre nourricière de tous ses bienfaits,  
Respectons la nature qui, de nos erreurs, subit les méfaits ;  
Que le "Très Haut" imprime en nous un nouveau "savoir être".

Maxime : la meilleure médecine, une alimentation saine

**YVON GARNIER** Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France