



Institut Edouard Nignon
Les amis de la cuisine nantaise

*Escapade à
Château-Thébaud*



Déjeuner Culinaro-Culturel

Jeudi 28 avril 2022

Auberge la Gaillotière

De la ferme à l'auberge !

Lieu-dit la Gaillotière – 44690 CHÂTEAU-THÉBAUD

Un peu d'histoire

Le toponyme « CASTRUM THEOBALDI » paraît en 1201, lors de la fondation de l'abbaye de Villeneuve, située actuellement sur la commune des Sorinières, par la Duchesse Constance de Bretagne.



Constance, duchesse de Bretagne, fonde cette abbaye dans le territoire appartenant à l'abbaye de Buzay, d'où sont issus les premiers religieux de l'abbaye de Villeneuve. Le 3 ou le 5 septembre 1201, Constance meurt et l'on dépose son corps dans l'oratoire du monastère, en attendant que l'église soit bâtie.

Les corps de Constance († 1201) de Guy de Thouars († 1213) et de leur fille Alix de Thouars († 1221) sont translattés dans l'église de l'abbaye lorsque cette dernière est consacrée le 25 octobre 1223 par Étienne de La Bruère, évêque de Nantes.

Le lieu-dit Château-Thébaud est donc antérieur à 1201. Plusieurs hypothèses pourraient expliquer ce nom :

Un seigneur Thébaud dont ne subsisterait que le patronyme, aurait vécu en cet endroit à une période reculée, peut-être mérovingienne, mais aucun écrit ne vient confirmer cette thèse.

Une autre explication s'appuie sur la situation géographique du village : une rivière encaissée entre deux vallons (La carrière de Caffineau n'existe que depuis le début du XXème siècle) avec une tour en surplomb, d'où Castrum et Théobaldi qui signifie près de Dieu.

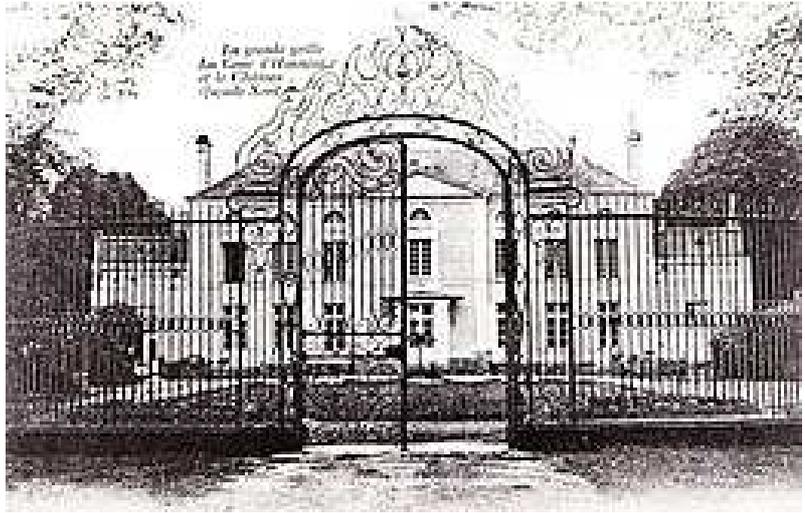
L'emplacement de la tour est indiqué sur le cadastre napoléonien de 1830, la mairie se trouve à l'emplacement du lieu-dit « bénéfice de la tour ». Un autre lieu-dit, placé celui-là au centre du bourg : l'Aire de la salle, indique une construction mérovingienne fortifiée, bâtie à l'emplacement d'un site gallo-romain.

Le moyen âge laissera de nombreux vestiges sur la commune, la Templierie en est un des plus remarquables. Elle dépendait de la commanderie de Clisson. Dans le bourg, rue de l'abbé Ménardeau le promeneur peut admirer une tour du XVème siècle qui jouxte l'ancien presbytère.

Le château de la Bourdinière est également un haut lieu médiéval dont l'importance était reconnue ; ses seigneurs avaient droit de lisière, de banc et enfeu. Ils étaient alliés à la seigneurie de la Templerie. Le prieuré St Thomas relevait de L'abbaye de St-Jouin de la Marne, près de Thouars. Il percevait la dîme sur toutes les cultures fruitières.

Au début du XVIIIe siècle l'armateur Guillaume Grou, va acquérir le vieux manoir de la Placelière pour en faire la « folie nantaise » que l'on connaît.

Le manoir de la Placelière est un manoir situé à Château-Thébaud. Rebâti après 1740 par l'armateur nantais Guillaume Grou, puis une nouvelle fois en 1808 après sa destruction au cours de la Guerre de Vendée, le site devient un hôpital, d'abord centre de rééducation pour soldats handicapés.



Le passé négrier de notre région marquera durablement de son empreinte notre commune, ainsi François Valéry qui fit planter ces essences exotiques en provenance de l'île Maurice dans le parc du Rafflay.



A la veille de la révolution française un conflit va opposer les paroissiens de Château-Thébaud : le choix de l'église. Celle de la paroisse, St Martin, est située au centre du cimetière trop excentré par rapport au bourg. La vétusté de l'église ainsi que celle de la cure qui lui est adossée, amène le recteur à demander l'élévation de la Chapelle St Vincent, située au centre du bourg près du lieu dit de la Tour, église paroissiale.

S'en suivra un procès qui donnera raison aux « amis de St Martin » (qui soutiennent les Blancs). Mais à la fin de la révolution l'état de délabrement de celle-ci amènera à choisir St Vincent (dont les amis soutiennent les Bleus).

La révolution va notablement affecter la commune. Nous avons relevé la trace d'exécution dans les registres de l'état-civil. Au désastre humain s'ajoute également les dégradations commises sur le patrimoine architectural, la Bourdinière sera détruite en partie : une tour va disparaître, la Templerie sera brûlée, le blason au fronton du portail d'entrée de cette maison, porte les traces des coups de marteau chargés de le faire disparaître. La Placelière sera incendiée et la Blanchetrie subira aussi des dégâts.

L'abbé Agaisse, desservant de la commune, ira se réfugier dans une profonde cachette dans la Chauvinière, mais il restera actif et usera de tout son talent de négociateur pour obtenir plusieurs remises d'armes à l'issue d'entretiens discrets avec le général Hoche. A la fin de cette période tourmentée il achètera à l'armée napoléonienne, cantonnée place Viarme à Nantes, deux cloches qui seront installées dans le nouveau clocher de l'église St Vincent. Nommé curé de la paroisse en 1803, il s'éteindra dans son logis du St Thomas le 8 janvier 1850.

La commune sera occupée lors de la seconde guerre mondiale. Le moulin Chupin n'ayant plus de toiture servira de guet à l'armée allemande. De mauvaises langues diront « qu'heureusement qu'un muret de pierre en ceignait le sommet ! » car les représentants de l'armée d'occupation, abusant parfois de muscadet, auraient pu moult fois tomber d'en haut.



Source : <http://www.chateau-thebaud.fr/vie-municipale/notre-commune/presentation-de-notre-commune/>

Déjeuner à l'Auberge de la Gaillotière

Préparé par Christèle et Benoît

Lauréats du prix Nignon du livre culinaire 2019

Menu

Kir breton

Entrée :

Terrine de foie gras de canard maison

Plat :

Suprême de pintade crème à l'ail des ours

Dessert :

Tartelette fraise et rhubarbe

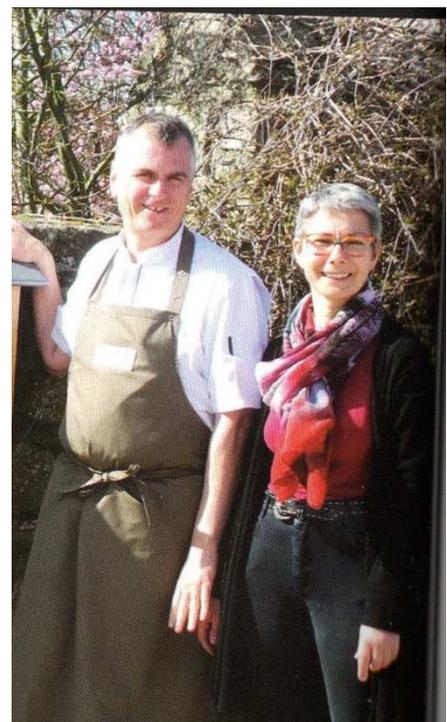
Café ou thé - Mignardises

Vins

L'auberge-restaurant est une ancienne longère viticole en pierre qui donne l'impression d'être en tête-à-tête avec le vignoble nantais, et où les alignements des ceps viennent presque caresser la terrasse de cet ancien chai. (Guide Michelin)

La Gaillotière fait son entrée en 2003 au Guide Michelin, en 2011 le Bib Gourmand (récompense rapport qualité-prix) et en 2015 la Grappe, pour sa carte des vins.

C'est exclusivement le Val de Loire qui a les honneurs de la carte, avec des vins directement sélectionnés auprès des producteurs.



Connaissance du terroir

Située au Sud de Nantes, sur la rive gauche de la Maine, l'appellation Château-Thébaud est Muscadet Sèvre et Maine. Elle fait partie des dix Crus Communaux nouvellement reconnus. Cette nouvelle cartographie communale du Vignoble Nantais est née de la volonté collective des vignerons de faire reconnaître, la richesse et la diversité des Terroirs du Muscadet et notamment son cépage unique au monde, le Melon de Bourgogne.



La démarche des Crus repose sur une délimitation restrictive des meilleures parcelles, une viticulture exigeante avec des rendements limités ainsi que des élevages sur Lie de plus de deux ans qui permettent l'obtention de cuvées à forte personnalité.

Le caractère exceptionnel des terroirs du Muscadet est relié à l'histoire du Massif Armoricaïn, chaîne de montagnes qui s'est érigée à la fin de l'ère primaire, il y a 300 millions d'années. Sous l'effet des temps géologiques et du climat, la montagne s'est érodée et nous a révélé une diversité unique de roches plutoniques et métamorphiques situées à sa racine et constituant aujourd'hui notre terroir : granites, gneiss, micaschistes, gabbros, amphibolites... La Loire, les rivières Sèvre et Maine ont façonné les microclimats et sculpté dans le paysage des buttes et des coteaux qui offrent des terroirs naturellement bien drainés et exposés au soleil. Sous le climat océanique de Nantes, ces terroirs produisent de grands vins blancs, de garde, taillés pour la gastronomie, présentant fraîcheur, puissance et complexité aromatique.

Un grand sol à vigne doit avoir deux qualités essentielles : la faculté de bien se drainer et de pouvoir conserver une humidité même en période très sèche.

Ces caractéristiques se retrouvent dans le domaine Poiron-Dabin dont le sous-sol est composé de deux roches en parfaite symbiose : des schistes granitiques de grande valeur viticole permettent à la vigne de s'infiltrer dans les failles ; une pierre brune et tendre fissurée de haut en bas offre au vin qui en résulte leur côté structuré et minéral, c'est le paradis du Muscadet.



Une autre grande chance de ce domaine est de posséder également un terroir exceptionnel : le granit friable dit de Château-Thébaud, son nom scientifique « Granodiorite à biotite et hornblende ». C'est une roche jaune avec beaucoup de quartz. On y produit également de grands Muscadets très fruités. Sur ces sols, sont aussi plantés nos autres cépages.

L'enracinement des cépages profite de ce sous-sol que nous pouvons retrouver sur quelques beaux terroirs de Bourgogne ou d'Alsace.

Une grande densité de ceps à l'hectare 7000 pieds :

- soit 470000 pieds à tailler durant l'hiver, un à un...;
- nous effeuillons en juin sur le côté du soleil levant afin d'aérer les raisins et d'éviter la pourriture prématurée ; nous obtenons une parfaite maturation ;
- nous éclaircissons si nécessaire en éliminant les grappes superflues, c'est la vendange en vert, cela nous permet d'obtenir une meilleur concentration ;
- notre vignoble est cultivé sans herbicides. Nous pratiquons l'enherbement naturel maîtrisé. Ainsi nos vignes possèdent une flore diversifiée au moment de la croissance de la vigne ;
- nos vignes ne reçoivent pas de produits toxiques, cancérigènes ou mutagènes (CMR). Cette viticulture naturelle ne peut être labellisée en bio car nous appliquons du phosphite contre le mildiou, ce qui limite l'usage du cuivre. Cette méthode est par ailleurs validée en bio Suisse. Ainsi, nous avons moins de passage dans les rangs, donc un plus faible indice carbone. Cependant, nous ne pouvons pas revendiquer le label AB.

D'une façon générale, les vins de Château-Thébaud révèlent des nuances olfactives qui évoquent les végétaux aromatiques comme le fenouil ou la réglisse, les épices tels l'anis. En bouche, ils sont équilibrés, tendus avec beaucoup de finesse et des finales légèrement salines. Ces vins demandent du temps pour développer leurs qualités, ils exigent donc des élevages prolongés sur lie, de 36 à 48 mois.

UNE COCOTTE QUI FAIT TOUT « LA GAILLOTIERE »

A BENOÎT ET CHRISTÈLE

*Pour donner suite à l'histoire d'un couple de restaurateurs
Lauréat du prix « Edouard – Nignon » qui récompense un ouvrage culinaire
Par un comité de lecture unanime de par son contenu débonnaire
Retraçant au quotidien la vie de deux sympathiques bienfaiteurs.*

*Qui n'ont de cesse à leur table, de réjouir nos palais
D'abord par une cuisine traditionnelle servie en cocotte
Surtout par les effluves d'épices des plats qui mijotent
Cette cuisine de terroir pleine de saveur nous plait.*

*Et par le mariage heureux des « mets et vins » choisis par Christèle
Complément indispensable pour la réussite de conviviaux repas
Benoît en cuisine, Christèle au service, marchant du même pas
Verre en main, fourchette en action, pour préserver l'essentiel.*

*A savoir pour ces « Maitres Restaurateurs » disciples du « Manger-Mieux »
En notes élogieuses de différents guides pour la relation « Qualité Prix »
Et mention spéciale pour les vins et l'ensemble du travail accompli
D'une permanente implication on reconnaît d'une maison le sérieux.*

*Délicieux voyage sensoriel de l'estuaire jusqu'à la vallée des rois
Grand Merci à ce duo généreux, passeurs de bonheurs gustatifs
Ainsi qu'à l'équipe dans cette Odyssée, ils sont les éléments actifs
Porte ouverte sur le vignoble, lieu béni ... Un hymne à la joie.*

LA CUISINE EST LE CŒUR DU RESTAURANT.... LE CLIENT, SON ÂME (maxime)

YVON LE 28 AVRIL 2022

Institut Edouard Nignon

Secrétariat 06 30 16 62 91