

Ludovic Dupont, cuisinier des Jardins de Valloires

Vu dans
ESPRIT
DE PICARDIE



Aux pieds de l'abbaye cistercienne, il est un endroit magique : les Jardins de Valloires. Un jardin d'inspiration française, classé parmi les "Jardins Remarquables". Le plus beau pour Ludovic Dupont, cuisinier, ici.

Au menu du restaurant "La Table du Jardinier" ? Velouté aux fleurs de capucines, soupe d'orties, tarte au citron et croustillant à la violette, chaud froid de crêpes florales accompagné de pensées, thé à l'argousier, sorbets au jasmin, à la rose, ou encore à la violette...

"Nous cuisinons les fleurs en fonction des saisons et de ce que nous offre le jardin. L'hiver, nos plats s'égaient de la couleur des pensées. Comme pour les capucines, ce sont surtout les feuilles de pensées qui ont du goût. Pour d'autres espèces, comme la rose ou la bourrache, ce n'est pas la feuille, mais bien la fleur qui a du goût."

Saviez-vous par exemple que la bourrache a un goût d'huître et que la pimprenelle a le goût de melon ?



A la fin de l'hiver, en mars, ce sont les violettes qui refont leur apparition à table, elles parfument incroyablement les plats. Nous l'utilisons dans nos vinaigrettes, en accompagnement d'une salade ou pour faire mariner un poisson, le goût est bien plus agréable que celui du citron. Au printemps, nous utilisons les fleurs de cerisiers, la rose, le lavatère, la rose trémière, les fleurs de ciboulette, de romarin, et de thym, le souci, la capucine, la pimprenelle, la bourrache...

J'aime proposer des saveurs nouvelles, et voir la surprise se dessiner sur le visage des visiteurs lorsqu'ils goûtent à l'un de mes plats. Dans les Jardins de Valloires, la plante-huître est sans conteste celle qui surprend le plus les promeneurs. Comme son nom l'indique, ses feuilles imitent parfaitement le goût... de l'huître !"

La Table du Jardinier
Les Jardins de Valloires
80120 Argoules (carte : A)
Tél : 03 22 23 53 55
www.jardinsdevalloires.com

“ Les visiteurs retrouvent dans l'assiette ce qu'ils ont vu et senti dans le jardin. ”

Les recettes de Ludovic Dupont...

Velouté aux fleurs de capucine

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 40 feuilles de capucine
- 8 fleurs de capucine
- 1 petit bouquet de cresson
- 400 gr de pommes de terre
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 30 cl de lait
- 0,8 l d'eau.

Préparation :

- Nettoyez les fleurs et feuilles de capucine dans de l'eau légèrement vinaigrée, rincez puis réservez.
- Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en dés.
- Nettoyez le bouquet de cresson.
- Mettez tous les ingrédients dans une marmite et laissez cuire 30 minutes à petite ébullition
- Retirez le bouquet garni et mixez le tout.
- Salez, poivrez et parsemez de quelques pétales de fleurs de capucine juste avant de servir.

Chouquettes à la rose et aux fruits rouges

Préparation : 1h15 (pour 4 personnes)

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour les chouquettes : 2 œufs, 50g de beurre, 75 g de farine, 30g de sucre en grain (ou sirop de rose) 1 pincée de sel.

Préparation : Préchauffez le four à 160 °c. Versez dans une petite casserole à fond épais l'eau, le beurre, un trait de sirop de rose. Faites chauffer quelques instants, retirez du feu dès l'apparition des premiers bouillons et versez la farine, mélangez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une boule élastique qui se décolle des parois.

Ajoutez les œufs un à un en remuant, ajoutez le sel. Votre pâte doit être lisse et ferme. Formez des petites boules, en vous aidant de deux cuillères, déposez les sur la plaque en laissant un espace car les petits choux vont gonfler à la cuisson. Enfourez 15 mn et laissez sécher 5 mn avec la porte du four entrouverte.

L'astuce du chef ! Pour obtenir des chouquettes à la rose, il est possible d'incorporer à la pâte avant cuisson de très petites pétales de rose.

Ingrédients pour la glace à la rose : 6 jaunes d'œufs, 100g de sucre, 400ml de lait, 100 ml de crème fraîche épaisse, 5cl de sirop de rose.

Préparation : Faites bouillir le lait avec le sirop de rose. Dans un bol, battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait dans le bol, mélangez bien. Reversez la préparation dans la casserole et chauffez en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que cela bout). Incorporez la crème fraîche et laissez refroidir. Turbinez et réservez.

Ingrédients pour le coulis aux fruits rouges : 100 gr de framboises, 30 gr de sucre, 1 trait de citron.

Préparation : Mixez le tout et faites tiédir.

Montage : Versez le coulis de fruits rouges sur les chouquettes préalablement garnies de glace. Décorez avec de la menthe fraîche, des framboises entières et des pétales de roses.

L'astuce du chef !

Il est possible de préparer soit même son sirop de rose en mélangeant dans une casserole 200 pétales de rose, 100 g de sucre, 20 cl d'eau puis faire confire doucement à feu doux jusqu'à réduction de moitié de la casserole. Tamiser, votre sirop est prêt.



Les recettes de Ludovic Dupont...



Pains fleuris aux herbes du jardin

Préparation 30 mn - Levée : 2 heures - Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 4 beaux pains) : 500 gr de farine, 300 gr d'eau, ½ cube de levure ou ½ sachet de levure déshydratée, 12 gr de sel, 1 pincée de sucre, 10 feuilles et fleurs de capucine, 50 gr de lard fumé, 1 gousse d'ail, une branche de romarin, 50 gr de pruneaux dénoyautés, 20 gr d'amandes effilées, une bonne poignée d'herbes aromatiques du jardin.

Préparation :

- Délayer la levure dans un peu d'eau, y ajouter le sucre. Attendre ¼ d'heure que le mélange fasse des bulles, ajouter le reste d'eau et battre au fouet pour faire buller. Rajouter la farine puis le sel et mélanger à la main. On doit obtenir une patte qui n'attache pas aux doigts mais suffisamment humide pour quelle ne se déchire pas. Pétrir la pâte entre 5 et 15 minutes maximum en étirant la boule de pâte avec la paume de la main. Refaire une boule en la faisant pivoter d'1/4 de tour et étirer la, on peut la lancer au fur et à mesure sur la table pour un meilleur résultat.
 - Effectuer la première levée, la pâte doit doubler de volume
 - A ce stade, incorporer : des capucines et de l'ail mixé ou des lardons et pruneaux ou des herbes du jardin et du fromage râpé.
 - Après avoir déposé la pâte sur la table, la dégonfler en chassant l'air avec la paume de la main et façonner selon votre goût.
 - Déposer les pâtons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé qui servira à la cuisson. Laisser ainsi lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
 - A ce stade, entreprendre la décoration du pain afin de le rendre encore plus agréable à l'œil. Pour le pain aux capucines (ou autres fleurs), ajouter sur le dessus quelques pétales, des amandes effilées, de la dorure (œuf battu + eau) afin de maintenir la décoration. Pour le pain au lard : ajouter des pruneaux et du romarin, utiliser le même principe que pour les pains aux fleurs (ce pain peut merveilleusement accompagner un potage).
 - Enfourner votre pain dans un four très humide pour cela déposer un bol d'eau dans le lèche frite juste avant la cuisson.
- Procéder à une cuisson lente afin de ne pas nuire à la décoration soit ¼ d'heure à 180 °c puis ¼ d'heure à 160°c
Sortir le pain et le déposer sur une grille.

Velouté aux orties sauvages



Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- 200 gr de feuilles d'orties sauvages (blanches si possible)
- un bouquet de fleurs de capucines
- 30 gr de beurre
- 1 oignon blanc
- 200 gr de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères de crème

Préparation :

- Cueillez une grosse poignée d'orties sauvages (taille idéale: environ 40 cm de hauteur). Effeuiliez-les et ébouillantez-les dans un 1/2 litre d'eau très chaude. Pesez environ 200 gr de feuilles d'orties et une vingtaine de feuilles de capucines.
- Faites les revenir dans une sauteuse à fond épais, avec 30 gr de beurre et un oignon blanc, coupé en lamelles.
- Mouillez avec de l'eau ou un bouillon de légumes léger, ajoutez deux gousses d'ail tranchées. Assaisonnez.
- A ébullition ajoutez 200 gr de pommes de terre, coupées grossièrement.
- Faites cuire doucement un e vingtaine de minutes.
- Passez au mixeur.
- Remettez sur le feu.
- Ajoutez 3 cuillérées à soupe de crème fraîche.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez chaud, décoré à souhait de capucines et d'orties blanches.

A voir, à faire à proximité...

Vous avez une après-midi devant vous...



- Le « **Relais de la Baie** » : le café-galerie de Pippa Darbyshire, peintre britannique, à Noyelles sur Mer (carte : B)
- Le **Parc du Marquenterre**, à Saint Quentin en Tourmont (carte : C)

Vous avez une journée devant vous...

- **L'Herbarium des Remparts** à St-Valery sur Somme. Nicole Quillot y est incollable sur les plantes médicinales (carte : D)

- Location de vélo et balade dans l'estuaire le long des pistes cyclables

- Une balade en Baie de Somme en **kayak de mer**
- **Saint Valery sur Somme** : la cité médiévale et la vue imprenable sur la Baie de Somme depuis le haut des remparts

- **Les Jardins de Maizicourt** (carte : E)

Vous avez un week-end devant vous...

La Cathédrale d'Amiens



- **Amiens** : la Cathédrale Notre Dame, le quartier Saint leu à pied ou en barque, les Hortillonages (carte : F)

- **Les champs de bataille de la Somme** et l'Historial de la Grande Guerre de Péronne (hors carte)

A goûter à proximité...

Le gâteau battu de Francis Fréville, à Quesnoy le Montant (carte : G).
Un gâteau en forme de toque de cuisiner, à base de farine, de beurre, d'œufs et de levure. Une gourmandise dont le secret de fabrication reste bien gardé...



Découvrir la Baie de Somme en train à vapeur

Vous avez envie de découvrir la Baie de Somme de manière insolite ? Embarquez à bord du Petit Train de la Baie de Somme !

Au départ du Crotoy, de Noyelles sur Mer, de Saint-Valery sur Somme ou de Cayeux-sur-Mer, ce véritable train à vapeur vous attend pour un voyage hors du temps...

Le coup de sifflet l'annonce : conducteur, chauffeur et mécanicien sont prêts. Selon la destination que vous avez choisie, les paysages varient. Vers le Crotoy par exemple, vous suivez et contournez la baie au plus près, roulant sur la digue et découvrant ainsi un panorama inoubliable sur les mollières où paissent les agneaux de prés salés. Pour mémoire, on vous rappellera sans doute que « jadis, le train transportait les voyageurs vers les plages, mais servait aussi à acheminer des marchandises produites sur la côte : coquillages, galets, etc ». Tracté par une locomotive à vapeur, le « ptit train » circule à la fière allure de 20 km/h, pour un pittoresque voyage.

Chemin de Fer de la Baie de Somme
Gare de Saint Valery sur Somme - BP 31
80230 Saint Valery sur Somme
Tél : 03 22 26 96 96
www.chemin-fer-baie-somme-asso.fr



Balade dans les Jardins de Maizicourt

Dormir et se restaurer à proximité

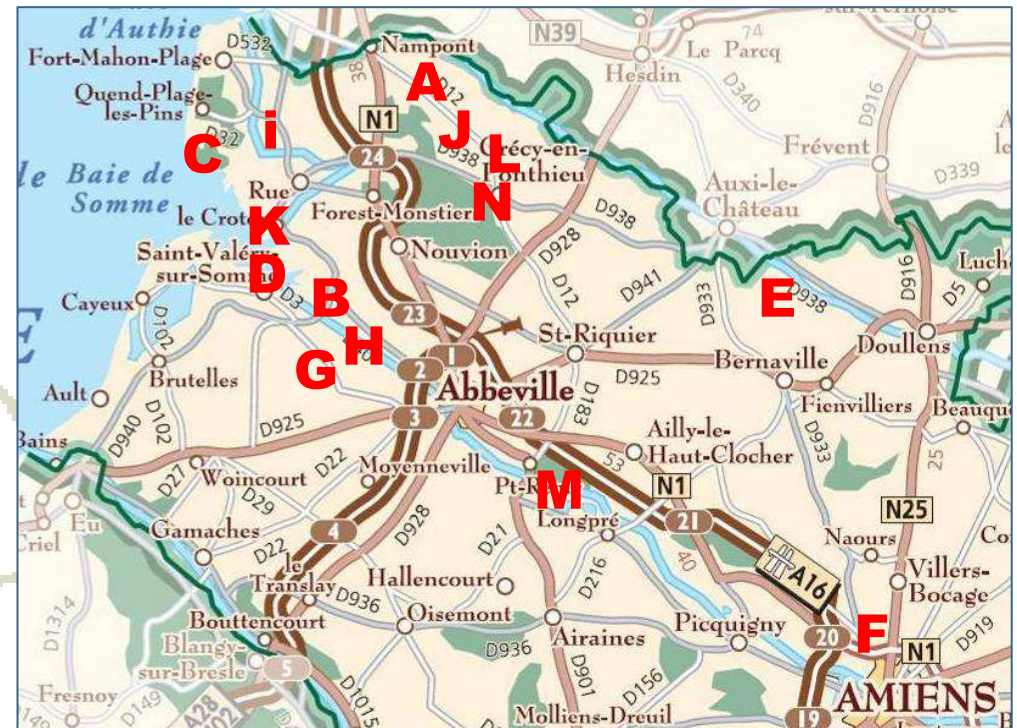


- Les chambres d'hôtes de charme de Jacques et Myriam Maillard, au cœur des jardins du « Bois de Bonance », à Port le Grand (carte : H)

- Les chambres d'hôtes de Francine Duquesnoy (« Le Domaine de la Vallée Saint Pierre »), à Argoules
- Les chambres d'hôtes de Josette Gaudin, à Villers sur Authie (carte : i)
- Les chambres d'hôtes de Gérard Poupart, à Vironchaux (carte : J)
- « Le Relais Guillaume de Normandy », Logis de France* et Table Régionale de Picardie, à Saint Valery sur Somme
- « La Colonne de Bronze », Table Régionale de Picardie*, à Saint Valery sur Somme
- « Les Pilotes », Logis de France*, à Saint-Valery-sur-Somme
- « L'Auberge de la Dune », Logis de France* et Table Régionale de Picardie*, au Crotoy (carte : K)
- Les chambres d'hôtes de Gérard et Brigitte Petit, à Machy (carte : L)
- « La Picardière », Table Régionale de Picardie* à Epagnette (carte : M)
- « L'Hôtel-Restaurant de la Maye », Logis de France*, à Crécy en Ponthieu (carte : N)
- Le restaurant « La Table du Jardinier », au cœur des Jardins de Valloires, à Argoules



*Le label Logis de France vous assure une qualité d'accueil, d'authenticité et de découverte des terroirs à travers une carte qui met en valeur les produits locaux.
Les Tables Régionales de Picardie regroupent des restaurateurs qui travaillent des produits locaux et proposent des recettes de Picardie.



- | | | |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------|
| A – Argoules | E – Maizicourt | J – Vironchaux |
| B – Noyelles sur Mer | F – Amiens | K – Le Crotoy |
| C – Saint Quentin en Tourmont | G – Quesnoy le Montant | L – Machy |
| D – Saint Valery sur Somme | H – Port le Grand | M – Epagnette |
| | I – Villers sur Authie | N – Crécy en Ponthieu |

Le saviez-vous ?



Située à quelques kilomètres d'Argoules et de Forest l'Abbaye (village classé 4 fleurs au Concours National des Villes et Villages Fleuris), se trouve l'imposante et non moins célèbre et mystérieuse **Forêt de Crécy**. Connue pour sa Bataille et pour le respect qu'elle inspira à Colette, la forêt de Crécy est le lieu idéal pour des balades en pleine nature.

INFOS PRATIQUES

Jardins de Valloires
80120 Argoules
Tél : 03 22 23 53 55
www.jardinsdevalloires.com

Relais de la Baie
(café-galerie et location de vélos)
80120 Noyelles sur Mer
Tél : 03 22 23 50 20
<http://darbyshire.free.fr>

Parc du Marquenterre
25 bis chemin des Garennes
80120 Saint-Quentin en-Tourmont
Tél : 03 22 25 68 99
www.parcduarquenterre.com

Herbarium des Remparts
36, rue Brandt
80230 Saint Valery sur Somme
Tél : 03 22 26 69 37
ou 03 22 26 90 72

Kayak de Mer et Va'a de la Baie des Phoques
23, rue de la Ferté
80230 St-Valery-sur-Somme
Tél. 03 22 60 08 44
www.baiedesphoques.org

Les Jardins de Maizicourt
80370 Maizicourt
Tél : 03 22 32 69 64
www.jardinsdemaizicourt.com

Boulangerie Francis Fréville
11 rue de l'Eglise
80132 Quesnoy le Montant
Tél : 03 22 24 13 43

Office de Tourisme St Valery sur Somme
Tél : 03 22 60 93 50

Office de Tourisme d'Amiens
Tél : 03 22 71 60 50
www.amiens.fr/tourisme

Office de Tourisme de Péronne
Tél. 03 22 84 42 38

Office de Tourisme Crécly en Ponthieu
Tél : 03 22 23 93 84

Hébergement / restauration : Jacques et Myriam Maillard
Le Bois de Bonance
80132 Port le Grand
Tél : 03 22 24 11 97
www.bonance.com

Francine Duquesnoy
Chemin des Moines
80120 Argoules
Tél : 03 22 20 08 79
www.domainealleeestpierre.com

Josette Gaudin
16 rue de Bretagne
80120 Villers sur Authie
Tél : 03 22 27 77 25
www.labretagnere.com

Gérard Poupart
80150 Vironchaux
Tél : 03 22 23 63 78

Le Relais Guillaume de Normandy
46, quai du Romerel
80230 St Valery sur Somme
Tél : 03 22 60 82 36

La Colonne de Bronze
43, quai du Romerel
80230 St Valery sur Somme
Tél : 03 22 60 80 07

Les Pilotes
37, quai Blavet
80230 St Valery sur Somme
Tél : 03 22 60 80 39

L'Auberge de la Dune
Rue de la Dune
St Firmin les Crotoy
80550 Le Crotoy
Tél : 03 22 25 01 88

Gérard et Brigitte Petit
141 route départementale 938
80150 Machy
Tél : 03 22 29 98 92
<http://petitbrigitte.free.fr>

La Picardière
101, route de Paris
80580 Epagnette
Tél : 03 22 24 15 28

Hôtel-Restaurant de la Maye
13, Rue St Riquier
80150 Crécy-En-Ponthieu
Tél : 03 22 23 54 35

La Table du Jardinier
Les Jardins de Valloires
80120 Argoules
Tél : 03 22 23 53 55
www.jardinsdevalloires.com

Tous les hébergements, restaurants et sites de visite sur
www.picardietourisme.com