



Loisirs

BALADE GASTRONOMIQUE. **Terre de Seine et Terre de Goûts**

Vous rendre en Terres de Seine vous offre la possibilité de découvrir de nouvelles adresses pour nourrir une expérience gourmande. De la fabrication locale au restaurateur étoilé du Guide Michelin, découvrez ceux qui font le bien manger de la région.

À quelques jours du week-end de la fête du fromage à Meulan-en-Yvelines les 8 et 9 octobre et de la semaine du Goût la semaine suivante, Terres de Seine vous dévoile sa carte. Au fil du fleuve francilien, découvrez toutes ses adresses délicieuses pour un voyage gourmand qu'il s'agisse de partager des secrets de fabrication ou de prendre place à la table des chefs, à 40 km de Paris.

Savoir-faire et faire savoir

À l'image des méandres de la Seine, les producteurs et productions se suivent et se ressemblent. Le voyage commence à Poissy. Depuis le XVII^e siècle et le marché aux bestiaux - ancêtre de Rungis - se fabriquent au cœur de la ville, pas une, mais deux liqueurs « Noyau de Poissy » : mais quel fruit pouvait bien s'épanouir dans ce coin des Yvelines ?

Est-ce que sa fleur aurait pu être butinée par les abeilles d'Apijym ? Quoi qu'il en soit, Jean-Yves extrait le nectar de ses ruches et ne tarit pas

d'explications sur l'œuvre de « ses » abeilles.

Ce miel qui pourrait parfumer certains yaourts sortant tout droit du laboratoire I-Grec aux Alluets-le-Roi. Vouloir découvrir les secrets de leur fabrication vous offre la possibilité de fabriquer votre propre pot. Émotion garantie !

Poussez donc, avec bonne humeur, les portes de la micro-brasserie made in Achères. Un seul mot d'ordre : le respect de l'environnement. Cyril et Romain ont même choisi ce credo comme enseigne Respekt.

On peut imaginer qu'une partie du houblon dont se servent les deux compères pour leurs bières 100 % naturelles pousse sur les terres d'Intégraterre, tiers lieu à Achères

Autre tiers lieu en Terres de Seine, la Fabrik Nature où Isabelle cultive cet adage du bien manger de la graine jusqu'à l'assiette, elle milite pour une reconnexion à soi et aux autres. Isabelle aime « **les rencontres, l'envie de partager, les passions, l'énergie positive des uns et des autres. Mettre en situation réelle des per-**





Producteurs et restaurateurs, faites danser vos papilles en Terre de Seine. ©Nicolas Dubois

sonnes qui n'ont jamais touché ni à la terre, ni à la cuisine végétale, ni à la peinture, ni à la construction, en mode "j'y vais, je me lance", pour dépasser ses propres appréhensions ».

Passer à table

Sortir pour manger au restaurant en Terres de Seine ressemble à un jeu d'enfant tant l'offre est variée et nombreuse. Pourtant faire ce choix ne sera pas toujours si facile. Selon les

envies, les goûts, le budget, toutes les tables du territoire vous accueillent. Le Guide Michelin ne s'y est pas trompé et attribue chaque année l'une de ses précieuses étoiles au chef Gaëtan Perulli pour sa cuisine

servie au Panoramique à Rolleboise. La vue sur le fleuve ne vous laissera pas non plus indifférent.

Réservez votre table gastronomique au Rive Gauche table Michelin à Mantes-la-Jolie, ou aux Voiles aux Mureaux, ou encore à la table de l'Esturgeon et de ses chefs Maîtres cuisiniers de France à Poissy sans oublier l'Imprévu à Conflans-Sainte-Honorine.

Mangez au bord de l'eau et optez pour les délicieuses crêpes d'Anne et Pierre à l'Îlot Lanterne à Limay, à moins que vous soyez plus proche de la péniche Chocolaté à Conflans-Sainte-Honorine.

Le restaurant du Golf de Béthemont à Poissy vous offre son panorama sur la vallée de la Seine.

En sillonnant le territoire, vous pourrez goûter les cuisines du monde et leurs spécialités internationales. Toutes vos envies vous conduisent en Terres de Seine.

▲ **Retrouvez toutes les informations et adresses des producteurs et restaurateurs sur www.terres-de-seine.fr**