

Extrait du Journal La Mée Châteaubriant

<http://www.journal-la-mee.fr/500-adt-03-un-pays-gourmand-academie.html>

# **ADT (03) - Un pays gourmand, Académie du Châteaubriant**

- Châteaubriant - Tourisme -



Date de mise en ligne : mercredi 30 novembre 2005

[Châteaubriant Gourmand](#)  
[Académie du Châteaubriant](#)

Ecrit le 16.11.1994

## Par Fortunat notre patron

Il y a les bêtises de Cambrai, les Calissons d'Aix, le jambon de Bayonne... Il faut qu'il y ait le Châteaubriant de Châteaubriant (avec un t, évidemment)

En tête s'avance le Grand Maître (Pierre MAINGUET) suivi du Grand Argentier (Xavier MENARD) et de la Grande Archiviste (Marie-Thérèse BELOEIL) : ce sont les tout premiers membres de l'Académie du Châteaubriant. En grande cérémonie, les autres membres de cette académie sont appelés un à un... Serge ARBOLI, Yves BILLARD, Yves BRETAUDEAU... Le Grand Maître leur fait goûter un morceau de filet de boeuf : « Après avoir goûté ce morceau de Châteaubriant, vous pouvez encore refuser de vous associer à l'Académie du Châteaubriant. Persistez-vous dans votre choix ? » - « Oui » répond l'heureux élu qui se voit remettre alors la médaille de l'académie et l'écharpe Jaune et Rouge.

Victor-Paul BRIAND, Joseph DUBOC, Bernard DUCLOS, Jean-Luc LEBRIS, Jean-Marie NICOL, Norma NOHRA, Jean SEROUX, André SINENBERG, Philippe TRUCHON, Nelly BICHE DE BERE, Valéry VERO, Marc FOUCHER, Yvon GARNIER, Luc Alexandre MENARD, Jean-Luc TARDIEU, Cyrille GUIMARD, Gaston LENOTRE, Yves THURIEZ et Jeanine CHASSAGNE diront « oui » à leur tour et promettront d'assurer la promotion du célèbre Plat « le Châteaubriant » et de faire connaître au delà des mers notre ville et son terroir. « Les membres de cette académie s'efforceront de cultiver la joie de vivre dans un climat d'amitié, de tolérance et de respect d'autrui et d'assurer la promotion touristique et gastronomique de Châteaubriant. » Ils ont juré !

Chacun porte autour du cou la belle médaille dessinée par Mme [Biche de Béré](#), représentant la Bretagne. La place de Châteaubriant y est marquée par une étoile.

---

(écrit le 4 juillet 2001)

## Châteaubriant Gourmand

Six restaurateurs se sont regroupés par goût, pour un « Pays de Châteaubriant Gourmand » : goût des produits de qualité, goût des recettes traditionnelles, goût de l'accueil « aux petits oignons ». Grâce à leur cuisine « maison », tout habitant et tout visiteur du Pays de Châteaubriant pourra découvrir tout au long de l'année les plaisirs de la gastronomie locale à des prix raisonnables.

Ces six restaurateurs sont :

A Châteaubriant :

Daniel Couëdro - Le Bilig  
Jeanick Martel - Le Victor Hugo  
Michel et Max - Au vieux Castel

A Louisfert  
Fabrice et Malika Suzenet  
(Les Pierres Bleues)

A La Chapelle Glain :  
Patrick et Patrice Bourdel  
(Le Relais Glainois)

A Soulvache :  
Christian et Marie-Françoise Ballu  
(Le Bistrot Gourmand)

Un dépliant touristique a été spécialement publié, avec financement du Syndicat Mixte du Pays de Châteaubriant, de la Communauté de Communes de Nozay et des Fonds Européens. On le trouve dans tous les Offices de Tourisme. Il n'a été tiré qu'à 3000 exemplaires car ces restaurateurs espèrent être plus nombreux l'an prochain dans cette opération.

L'objectif est double : d'une part créer une dynamique professionnelle (se connaître, innover) et d'autre part participer à la formation du Pays de Châteaubriant, en donnant une dimension professionnelle à la promotion d'un tourisme de qualité. Faire du Pays de Châteaubriant une étape gastronomique reconnue

### **Une belle ardoise**

Ces 6 restaurateurs sont reconnaissables par un panonceau apposé sur la façade du restaurant, et par une ardoise aux couleurs du « Pays de Châteaubriant gourmand ». Cette ardoise indiquera les assiettes du moment. Pour ce mois de juillet, deux produits sont mis en vedette : la viande bovine du Pays, et les fraises. Les recettes varieront selon les membres du « Pays de Châteaubriant Gourmand ». Que diriez-vous d'une « soupe de fraises à la feuille de menthe ? »

Cette opération s'accompagne d'un contrôle des restaurateurs participants, pour garantir aux clients la qualité de la prestation.

### **Set de table**

Sur les tables de ces restaurants, vous trouverez le plan touristique du Pays de Châteaubriant et les documents d'animation comme « 50 idées pour un été »

Faites confiance à ces restaurateurs, en attendant que d'autres les rejoignent, en attendant aussi que les charcutiers-traiteurs et les pâtisseries comprennent que l'identité du pays de Châteaubriant passe aussi par la reconnaissance de ses qualités gastronomiques.

Pour la petite histoire, sachez que la carte touristique, le dépliant « Châteaubriant Gourmand » et d'autres

documents sont partis à destination d'un lycée de Neuquen (Haute Patagonie, Argentine). [voir plus loin](#)

-----

(écrit en novembre 2002)

## **Académie du Châteaubriant : Y'a pas d'OS**

L'académie du Châteaubriant a eu lieu le 9 novembre 2002. Elle a été reçue en mairie à 16h15, et le Chapitre Solennel a eu lieu à 18 h à La Ferrière, avec d'abord passation de pouvoir de l'actuel Grand-Maître, Bernard Stradi, au nouveau Grand-Maître Martine Buron (tiens, il n'y a donc pas féminisation des titres ?. On ne dit pas Grand-Maîtresse ?). La révolution est en marche !

Des membres d'honneur ont été intronisés :

&ndash; Jean Bernard Bobin, sous-préfet de Châteaubriant

&ndash; Jacques Santrot, conservateur en chef des Musées départementaux de Loire-Atlantique

&ndash; Jacqueline Wiesinger, Paris

&ndash; Marie-Françoise Seroux, de Châteaubriant

&ndash; Et quelques membres de confréries amies.

Que du beau linge ! Et pas beaucoup d'OS (ouvriers spécialisés). [voir plus loin](#)

[Voir : au bon boeuf](#)



Quelques membres de l'Académie du Châteaubriant

-----  
Ecrit le 16 juin 2004

## Pays Gourmand, édition 2004

La plaquette de « Châteaubriant-Gourmand », rééditée en juin 2004, s'est enrichie de Restaurateurs, Traiteurs et Boulangers qui, tous, s'engagent à faire découvrir les recettes du terroir et les saveurs des produits cuisinés maison, accompagnés d'un accueil chaleureux.

### *Restaurateurs :*

- &ndash; Le Bilig (restaurant crêperie) Châteaubriant - 02 40 81 48 49
- &ndash; Le Vieux Castel - restaurant Châteaubriant - 02 40 81 12 51
- &ndash; Le Poëlon d'Or - restaurant Châteaubriant 02 40 81 43 33
- &ndash; Le Relais Glainois - restaurant-traiteur-La Chapelle Glain - 02 40 55 50 42
- &ndash; L'Auberge de la Roche - Marsac sur Don- 02 40 87 57 57
- &ndash; L'Auberge du Relais de Poste - Nozay - 02 40 79 30 49

&ndash; L'Escarcelle - restaurant-traiteur - Jans - 02 40 51 41 01

&ndash; La Crêperie du Lac de Vioreau - 02 40 55 28 56

#### *Artisan cuisinier*

&ndash; Restauration traditionnelle et plats à emporter - Soudan - 02 40 28 68 04

#### *Boulangers à Châteaubriant :*

&ndash; Boulanger-pâtissier Aubinais - 02 40 81 07 73

&ndash; Boulanger Michel - 02 40 81 06 55

-----

Ecrit le 30 novembre 2005

## **Académie du Châteaubriant**

A l'occasion de son 12e Chapitre, l'Académie du Châteaubriant, créée en 1994, a intronisé cinq nouveaux membres « Honoris Causa » : Monique Vignaux, Jean-Luc Poulain, Annick François, Marie-Hélène Santrot et Jean-Yves Paumier qui, tous, ont juré de faire la promotion du « Châteaubriant » (filet de boeuf).

Martine Buron, en place depuis 3 ans, a passé la charge de « Grand Maître » à Bernard Stradi.

---

Ecrit le 17 septembre 2008

## **Le boeuf aux journées du Patrimoine**

A l'occasion des Journées européennes du Patrimoine, les membres de l'Académie du Châteaubriant proposeront aux visiteurs, dimanche 21 septembre entre 16h et 18h30, au Château, une dégustation-découverte de la viande du Pays de Châteaubriant, avec le soutien de Boviloire, l'organisation professionnelle des éleveurs bovins de la région des Pays de la Loire.

Voir aussi le blog : <http://chateaubriant-et-mee-daily-photo.blogspot.com/2008/09/foire-de-br-lacadmie.html>

et le blog gastronomie : <http://gastronomie-chateaubriant.over-blog.com/>

---

Ecrit le 25 mars 2009

## 500 coups de coeur

Les éditions Ouest-France ont publié un épais bouquin (530 pages) de Alix Delalande et Marie Le Goaziou rassemblant « une foule de détails qui permettent de savourer et de comprendre une région ». 21 villes-phares ont été relevées dont Châteaubriant avec :

La Foire de Béré Le pavé de boeuf de Châteaubriant et le marché aux bestiaux Le Terril d'Abbaretz Forges et Mines du Pays L'abbaye de Melleray La rigole alimentaire de Nort sur Erdre et le moulin Hennebique Les vitraux patriotiques de l'église St Christophe à Nort sur Erdre Le Musée de Blain

En vente partout 20 Euros

---

Ecrit le 25 novembre 2009

## Chapitre de novembre

L'Académie du Châteaubriant a été créée en 1994, à la suite des « Journées Gastronomiques ». La première année a compté 26 membres « car 27 est un triste nombre à Châteaubriant » dit Pierre Mainguet, grand-maître. Objectif : défendre la viande de boeuf et notamment la tradition bovine de Châteaubriant - mais aussi la renommée de la ville. Le « Châteaubriant » (filet de boeuf) est connu dans le monde entier : Suisse, Madère, Canada, Thaïlande, Brésil ... mais seule l'Auberge Bretonne (à Châteaubriant) l'inscrit de façon permanente à sa carte.

L'Académie visite environ 70 villes par an (mais ce sont les membres qui paient leurs déplacements et leurs repas) pour se faire les ambassadeurs de la ville et de sa gastronomie.

Le Chapitre du 28 novembre accueillera 35 confréries gastronomiques pour un repas à La Ferrière : Sandre au beurre blanc, Châteaubriant poêlé ou grillé aux fruits de l'automne, curé nantais présenté chaud dans une galette, tarte aux pommes, avec orchestre du Pays gallo. Rens. au 02 40 81 08 14

[Musées](#)