

LA QUENELLE SAUCE NANTUA GOUTEZ LE SAVOIR-FAIRE



**HAUT
BUGEY**
TOURISME

Montagnes du Jura
L'AUTRE VERSANT DE LA MONTAGNE

VENEZ
**BOUGER
OSEZ**
BULLER

LE GUIDE DE DEGUSTATION

QUENELLE SAUCE NANTUA



UNE HISTOIRE TRES ANCIENNE...

La quenelle est déjà citée au 1er siècle dans « Apicius, l'Art Culinaire » du célèbre gastronome romain.

On prétend aussi que Louis XI, de passage à Nantua, aurait dégusté la « quenelle à la Nantua ». Des recherches sont entreprises qui prouveraient l'antériorité de ce plat dans notre territoire.

Au 16ème siècle, « l'Ouverture de Cuisine de Lancelot » de Casteau prouve que la pâte appelée « agnoilen », pochée dans un bouillon, serait l'ancêtre de la panade utilisée de nos jours pour faire la quenelle.

Elle est dégustée par le Roi Louis XV et ses courtisans dans les châteaux de la royauté lors des « Grands Soupers ». Fabriquée à partir d'ingrédients simples de la ferme (lait, œufs, farine, graisse), les cuisiniers de l'époque ont l'idée d'en faire un « produit noble » en y ajoutant une farce de volaille, de poisson et... aussi de gibier ! La quenelle

est considérée comme un « mets raffiné » à la Cour du Roi.

Le brochet est un poisson d'eau douce qui abonde dans les lacs de Nantua et de Sylans : une matière première toute trouvée ! Sa chair maigre et ferme est particulièrement aromatique.

La quenelle aujourd'hui...

La quenelle est un plat traditionnel et demeure la spécialité de la petite ville de Nantua mondialement connue pour sa « Quenelle sauce Nantua ». Un auteur lyonnais a dit des quenelles qu'elles étaient « la plus belle satisfaction que l'on puisse donner au palais d'un honnête homme ».

Une saveur inégalée !

Pendant des siècles, l'écrevisse à pattes rouges, appelée « Astacus Astacus », a été pêchée dans les lacs, les rivières, les ruisseaux... Cette espèce est la seule

Qui n'a jamais entendu parler de la sauce Nantua ? Recette qui a sa place dans tout bon recueil culinaire, cette sauce à base de beurre d'écrevisses a été inventée dans la ville éponyme et accompagne délicieusement les quenelles de brochet.

Un auteur lyonnais a dit des quenelles qu'elles étaient «la plus belle satisfaction que l'on puisse donner au palais d'un honnête homme».



utilisée pour fabriquer le beurre d'écrevisse et c'est elle qui donne sa coloration à la « véritable sauce Nantua » !

De la même famille que le homard, cette écrevisse mesure une douzaine de centimètres. Sa carapace est brune avec des nuances de rouge sous les pattes. Elle a disparu, victime de la pollution des eaux. Il faut désormais l'importer de Grèce ou des Balkans. C'est la carapace cuite, pilée et filtrée qui donne au beurre sa saveur incomparable.

La mère Perréal, célèbre cuisinière, rebaptise les plats « à la Nantua » en plats « sauce Nantua ».

Une gamme diversifiée

Les fabricants ont souhaité élargir le choix des saveurs en proposant par exemple la quenelle de volaille, la quenelle de veau, la quenelle de saumon, la quenelle de rouget ou encore la quenelle de gibier. Mais la vraie quenelle de Nantua reste cependant la quenelle de brochet.

Nolo Frères

La maison Nolo Frères a été créée en 1948 par les propriétaires de l'Hôtel de Lyon qui était considéré comme une des meilleures tables de Nantua. René-Jacques Nolo a pris la succession en 1984 et conserve jalousement les traditions gastronomiques locales : Les «véritables quenelles de Nantua» et la «véritable sauce Nantua» (marques déposées). M. Nolo, maintenant à la retraite, a vendu son affaire à Adrien Caldognetto.



Ces produits sont vendus en France à des clients très prestigieux, sont cités dans plusieurs guides gastronomiques, ont reçu de nombreuses récompenses internationales et ont fait l'objet de nombreux articles dans la presse.

> Pas de vente directe mais commande possible sur www.quenelledenantua.fr



FABRICATION DE LA SAUCE NANTUA

Les boîtes

- Boîte ¼ pour 2 pers.
- Boîte ½ pour 4 pers.
- Boîte 1/1 pour 8 pers.

Recette

Proportion de 7% minimum de beurre d'écrevisses par rapport au lait, soit 70g de beurre pour 1 litre de lait.

Faire une base de béchamel avec le minimum de farine possible et avec du lait entier, ajouter le beurre d'écrevisses et fouetter en permanence jusqu'à complète émulsion.

Ajouter éventuellement un peu de beurre d'écrevisses pour renforcer le goût et la couleur, toujours en fouettant.

Pour obtenir une sauce un peu plus épaisse, allonger avec un peu de maïzena mélangée au

préalable dans un peu de lait.

Elle peut être rallongée (boîte ½ surtout) avec de la crème entière et du beurre d'écrevisses en vente sous forme de verrines de 40 g tout en gardant le ratio de 7% de beurre d'écrevisses.

La sauce Nantua accompagne également tous les poissons blancs.

FABRICATION DE LA QUENELLE

les boîtes

Compter 80 à 100 g de quenelle / pers.

- Boîte de 4 quenelles pour les gourmets
- Boîte de 5 ou 3 quenelles pour les budgets un peu plus serrés
- Boîte de 10 quenelles quand il y a beaucoup d'enfants

Les véritables quenelles de Nantua sont fabriquées à base d'une panade de semoule de blé dur à laquelle on incorpore des filets de brochet, de la graisse de bœuf et des oeufs frais (0 colorant , 0 conservateur).

22% minimum de chair de brochet pour avoir l'appellation « de brochet », si moins de 22 % « à base de brochet »



Ingrédients

- Semoule de blé dur qui donne la légèreté et l'aspect alvéolé de la quenelle Nolo (comparée à une quenelle faite à base de farine)
- Matière grasse animale (graisse de bœuf : plus saine que la matière grasse végétale car les quantités sont bien moindres)
- Œufs
- Panade laissée à maturer environ 72 heures
- Ajout à la panade de : filets de brochet, matière grasse, lait UHT, oeufs

Recette

Pour un goût plus prononcé, ajouter de la chair de brochet et bien malaxer le tout.

Faire ramollir le beurre au bain-marie et le mélanger pour en faire une pâte homogène.

Ce beurre en pommade est ajouté à la panade de brochet.

Ajouter les œufs au mélange précédent.

Mélanger au mixeur pour obtenir une pâte homogène.

Disposer cette pâte de quenelle dans un grand plat.

Lisser cette pâte et la laisser au frigo pendant un à deux jours pour qu'elle durcisse.

Préparer des petits tas de pâte de quenelle en les pesant.

Rouler à la main ces petits tas sur un plan de travail fariné pour en faire une boule.

Aplatir la boule à la main tout en la roulant.

Mettre de l'eau à chauffer dans une grande casserole.

Plonger les quenelles dans l'eau frémissante et laisser pocher 20 minutes.

Egoutter les quenelles et les disposer dans un plat allant au four.

Napper de sauce Nantua et passer au four 5 mn à 200° pour faire gratiner.



FABRICATION DU BEURRE D'ÉCREVISSES

Utilisation du beurre d'écrevisses

- Soit sur toasts tièdes étalé en fine couche : tel quel ou en ajoutant de la truite, du saumon ou des œufs de lumps

- Soit en cuisson des filets de poisson : faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le poisson (lote, fera, cabillaud, poissons blancs) et faire dorer en surveillant puis terminer par l'assaisonnement (ne convient pas à la sole, au turbot ni au saumon)

Ingédients

Carottes, oignons et céleri
Écrevisses cuites au bouillon
Beurre
Huile de noisette
Eau

Recette

Les écrevisses font toute la saveur de la sauce Nantua.

Mettre à chauffer l'huile de noisette dans une poêle.

Verser les carottes, les oignons et le céleri coupés en morceaux.

Faire revenir en remuant régulièrement.

Les écrevisses à pattes rouges (*Astacus astacus*) en provenance de France (seul approvisionnement possible 2 fois par an), de l'Europe du Nord (Suède et Norvège), d'Europe de l'est ou de Grèce ; elles sont 80% végétariennes.

Seule espèce d'écrevisse à pouvoir donner sa couleur et son goût à la sauce Nantua.

Utilisation d'écrevisses vivantes pêchées entre juin et septembre.



Ajouter les carcasses d'écrevisses après avoir séparé les queues pour une autre utilisation.

Bien remuer le tout.

Laisser cuire pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter du beurre.

Bien mélanger le tout et laisser mijoter.

La saveur des écrevisses se mêle au beurre fondu.

Après 2 à 3 heures de cuisson, les carcasses sont broyées.

Verser de l'eau dans la poêle.

Passer cette préparation au chinois en pressant bien tous les ingrédients.

Le jus ainsi récolté est mis au frais; le beurre reste en surface et se solidifie.

On obtient ainsi le beurre d'écrevisse à la couleur orangée entièrement naturelle.

Bon appétit !

NOLO FRÈRES
VÉRITABLES QUENELLES DE NANTUA



*Office de Tourisme
Haut-Bugey*

ESPACE 3 LACS

14 rue du Docteur Mercier - 01130 Nantua

Tél : +33 (0)4 74 12 11 57

Email : info@hautbugey-tourisme.com

Site web : www.hautbugey-tourisme.com

> Horaires d'ouverture : Juillet et août

Du lundi au dimanche de 9 h 30 à 12 h 30
et de 14 h à 19 h

ouverture à 10 h 30 le lundi

Horaires restreints hors saison

Bureaux d'information

1 rue Bichat - 01100 Oyonnax

Tél : +33 (0)4 74 77 94 46

> Horaires d'ouverture : Juin à septembre

Du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30
et de 14 h à 18 h

Le samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h

Horaires restreints hors saison

Place de l'église - 01580 Izernore

Tél : +33 (0)4 74 76 51 30

> Horaires d'ouverture : Juin à août

Du mardi au samedi de 9 h à 12 h
et de 14 h à 18 h

Horaires restreints hors saison

**HAUT
BUGEY**
TOURISME

Crédits photos:

HautBugeyTourisme©2014_DanielGillet

Nathalie Quesney-Bar - Haut Bugey Tourisme

Aline PERIER - Aintourisme

Philippe Journe - CCHB

MarcChatelain

Haut Bugey Tourisme

Haut Bugey Tourisme

CCHB