

LE
VOYAGE
EN HIVER

LES GOÛTERS DU VOYAGE

DU 23 DÉCEMBRE AU 7 JANVIER
COUR DU CHÂTEAU DES DUCS DE BRETAGNE



© Illustration Gwendoline Blossie / Photo Romain Peneau / LVAN

LE
VOYAGE
À NANTES
levoyageanantes.fr

DOSSIER DE PRESSE - ÉDITION 2023



La nuit je vois, Vincent Olinet, Le Voyage en hiver 2022, Le Voyage à Nantes © Martin Argyroglo / LVAN

Les Goûters du Voyage : le principe

À chaque événement, le Voyage à Nantes fait la part belle à la gastronomie via des rendez-vous conviviaux et des programmations spécifiques (*Beurre blanc mon amour* : 24 recettes de la célèbre sauce présentées sous la forme d'un calendrier de l'avent, lors du Voyage en hiver 2022) car la cuisine fait partie intégrante de nos cultures.

Cette année, en écho à l'exposition *Gengis Khan*, la cour du Château des ducs de Bretagne accueille Les Goûters du Voyage du 23 décembre au 7 janvier.

Le principe : proposer à la dégustation gâteaux de fêtes et autres douceurs traditionnelles (ou non) des pays qui constituaient alors l'empire mongol. L'occasion de découvrir les pâtisseries aussi exotiques que savoureuses d'Afghanistan, de Mongolie, du Daghestan, de Géorgie, de Corée, d'Arménie ou du Pakistan réalisées par des artisans originaires de ces différents pays. Mais aussi de révéler les histoires, rites et pratiques qui leurs sont associés.

Chaque pâtisserie peut être accompagnée d'une boisson traditionnelle.

Un projet culturel, gustatif et solidaire

Les gâteaux, dans de nombreux pays, sont associés à des moments festifs majeurs. Qu'il s'agisse d'accueillir un visiteur, de fêter un mariage, une naissance ou une étape importante de la vie, d'une célébration religieuse ou laïque... les pâtisseries sont souvent le pendant gourmand de ces festivités.

La fin d'année est particulièrement propice à ces propositions (souvent) sucrées. Ainsi pour Le Voyage en hiver, il semblait naturel d'aller à la rencontre d'autres saveurs, textures et pratiques, notamment dans le prolongement de l'exposition *Gengis Khan*.

Les Tables de Nantes les ont sollicités pour réaliser Les Goûters du Voyage :



Illustration © Le Goût des Autres

LE GOÛT DES AUTRES (Nantes)

Cette association, née à Nantes en 2010, se définit comme une aventure humaine de partage et de solidarité. Il s'agit en effet de permettre à des personnes exilées de s'intégrer en France au travers de la cuisine. Ainsi, grâce à la bienveillance de Djida, sa coordinatrice, une dizaine de femmes d'origine très différentes cuisinent ensemble. Chacune propose et présente des plats emblématiques de son pays d'origine. Après avoir collaboré avec elles à de nombreuses reprises (La Cantine du Voyage 2013, La Nuit du VAN 2016, Nantes Food Forum 2018, etc.), il semblait naturel pour Les Tables de Nantes de les associer à ce nouveau projet, sucré cette fois-ci. Avec elles, nous découvrirons les douceurs de Géorgie, du Daghestan, de Corée, du Pakistan et d'Arménie.

BATKHISHIG

Batkishig est un cuisinier mongol, installé à Nantes depuis plusieurs années. Après avoir été guide dans son pays d'origine, il a souhaité venir en France, ce pays dont de nombreux touristes lui avait parlé. Puis il a travaillé dans divers établissements et a décidé de monter son propre Food truck pour faire découvrir la cuisine mongole aux nantais.

Une chance pour nous d'avoir un spécialiste de cette gastronomie que nous connaissons peu.

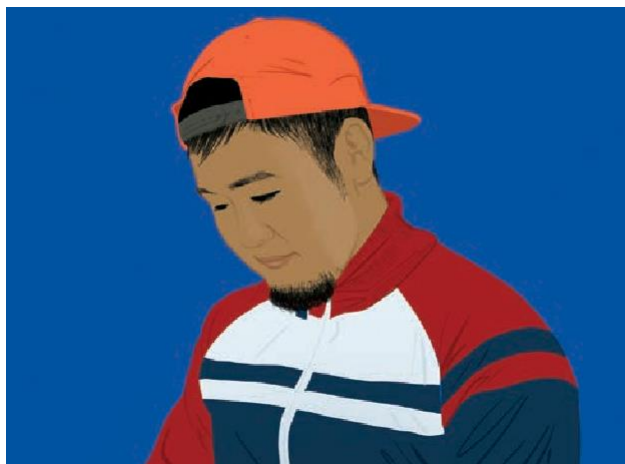


Illustration © Arnaud Moustier / Disain



Illustration © La Laiterie nantaise

LA LAITERIE NANTAISE

La pâtisserie mongole « Ul Boov » s'accompagne traditionnellement d'« Urum », une préparation à base de lait de yak. Pas facile de trouver cela dans la région ! Alors nous avons demandé à l'équipe de La Laiterie Nantaise si, avec le lait de vache local qu'ils utilisent pour fabriquer leurs fromages, il était possible de réaliser un « Urum nantais ». Défi relevé avec la validation de Batkishig après dégustation !

MARYAM

Maryam est originaire d'Afghanistan. Talentueuse et déterminée, elle s'attache à travailler les pâtisseries traditionnelles de son pays en leur ajoutant sa petite touche. Après avoir été accompagnée par l'association Singa et fait une résidence au sein du formidable restaurant Fair-e, elle a ouvert son propre comptoir « Parvana » au Magmaa Foodhall (quartier île de Nantes).



Illustration © Arnaud Moustier / Disain

La carte des Goûters du Voyage

*La carte des Goûters du Voyage est totalement renouvelée chaque semaine,
à l'exception du Ul Boov et du Urum (Mongolie) qui restent sur l'ensemble de la période.*

**PREMIÈRE SEMAINE
DU 23 AU 30 DÉCEMBRE 2023**



GULAB JAMUN
(Pakistan / Le Goût des Autres)
(Poornima)

*Beignet sucré à base de lait imbibé
dans un sirop à l'eau de rose*

Boisson : thé chaï

Le Gulab Jamun enferme un raisin sec ou une gousse de cardamome, il est réussi lorsque le raisin est gorgé de sirop.

Gulab signifie rose, pour le sirop qui l'imbibe et *Jamun* est le nom d'un fruit dont la forme est similaire. Il est considéré comme le roi des desserts indiens.

Lors des moments festifs, notamment les mariages, il n'y a pas un seul gros gâteau proposé mais plutôt plusieurs petits gâteaux.

Il est aussi préparé lors de *Divali* en novembre, la fête des lumières et de *Holi* en mars, la fête des couleurs.



SOCHNIKI
(Daghestan / Le Goût des Autres)
(Zubariyat)

*Chausson fourré au tvorog
(fromage blanc)*

Boisson : thé noir à la fleur de bleuet

Le Sochniki est un petit pain fourré au fromage, très populaire en Géorgie et dans les pays russophones.

Il constituait bien souvent le goûter des écoliers lors de l'époque soviétique. Bien qu'il puisse également être salé, celui-ci est sucré et se présente donc comme une pâtisserie.

Le tvorog est une sorte de fromage blanc. Il est connu comme l'une des plus anciennes préparations lactières. Déjà utilisé à l'époque romaine, il s'est décliné depuis dans de nombreux pays.



IDEALI
(Géorgie / Le Goût des Autres)
(Irma)

*Gâteau aux noix, miel et lait concen-
tré sucré réduit*

Boisson : thé ouzvar (aux fruits)

Traditionnellement préparé pour les fêtes (Noël, nouvel an, anniversaire), on le retrouve aussi dans les cafés et pâtisseries géorgiennes.

Les noix et le miel sont très consommés en Géorgie dans des plats salés et sucrés.

L'Ideali est habituellement préparé dans un grand plat, servi sur la table puis coupé pour chacun des attablés.

La carte des Goûters du Voyage

PREMIÈRE SEMAINE

DU 23 AU 30 DÉCEMBRE 2023 (SUITE)

Servis ensemble



UL BOOV
(Mongolie)
(Batkishig)

« gâteau semelle » accompagné de l'Urum (crème mongole)

Boisson : Suuutei Tsai – thé au lait et au millet

Le Ul Boov est traditionnellement préparé pour les grandes occasions que sont le nouvel an mongol, appelé Tsagaan Sar (mois blanc) mais aussi lors des funérailles. Sa forme très singulière symbolise la trace que la semelle du visiteur laisse dans la neige lors de sa venue. Elle représente clairement l'hospitalité mongole.

Sa préparation répond à un long rituel qui commence deux mois avant le nouvel an et, fait rare dans la cuisine mongole, est généralement dévolue aux hommes. Constitué traditionnellement de farine, eau sucrée et beurre, il est ensuite frit dans de la graisse de mouton.



URUM
(Mongolie)
(Batkishig/La laiterie nantaise)

Crème mongole proposée en accompagnement du Ul Boov

Boisson : Suuutei Tsai – thé au lait et au millet

L'Urum est quant à lui une préparation laitière traditionnellement à base de lait de yak, particulièrement gras. Après l'avoir chauffé doucement, émulsionné avec une grande louche et laissé reposer 24 heures, une couche épaisse et très savoureuse se forme au-dessus du lait.

Délicatement prélevé, l'Urum se déguste avec le Ul Boov.



CREAM ROLL
(Afghanistan)
(Maryam)

Pâte feuilletée garnie d'une crème vanillée et pâte de pistache

Boisson au lait, cardamome, banane et noix

Cette pâtisserie fourrée est l'un des gâteaux les plus populaires en Afghanistan. Elle est traditionnellement préparée à l'occasion des fêtes et plus particulièrement lors de l'Aïd. Cela dit, Maryam nous confie que certains becs sucrés afghans la dégustent également au petit-déjeuner ou en dessert, accompagnée d'un thé (par)fumant.

Pour Les Goûters du Voyage, Maryam nous livrera son interprétation de ces « cream roll » avec talent et créativité !

La carte des Goûters du Voyage

DEUXIÈME SEMAINE
DU 2 AU 7 JANVIER 2024



MOURAVIENIK
(Arménie / Le Goût des Autres)
(Ruzanna)

Crumble à la confiture de lait
Boisson : thé noir à la fleur de bleuet

Mouravienik signifie fourmilière, et tire son nom de sa forme. Il est normalement servi en forme de petit dôme.

Sa création remonterait à l'époque soviétique où, le manque d'ingrédients poussait les cuisiniers à être très créatifs avec peu de choses. Il en résulte un gâteau délicieux à la texture et la forme unique.



GOGUMA TTEOK
(Corée / Le Goût des Autres)
(Sumi)

Biscuit à la patate douce
Boisson : thé au yuzu

La gastronomie coréenne est devenue très à la mode en quelques années, à la fois saine et portée par l'exportation de créations culturelles dont la fameuse K Pop. Côté gastronomie, on parle alors de K Food et, si le Kimchi et le Bim Bim Bap en sont les ambassadeurs salés, certaines préparations sucrées suscitent également la curiosité des palais étrangers.

C'est particulièrement le cas pour les Goguma Tteok dont l'ingrédient principal est la patate douce qui est par ailleurs largement utilisée pour préparer de nombreux desserts coréens.



VENGERSKI TORT
(Géorgie / Le Goût des Autres)
(Irma)

Biscuit à la marmelade de cerise noire et de citron
Boisson : thé ouzvar (aux fruits)

Généralement préparé dans un grand plat de forme carré (ce sera le cas pour les Goûters), comme l'Ideali, il est servi sur table puis découpé devant les convives.

Il est meilleur le lendemain, lorsque la préparation à base de cerises noires et de citron au centre a imbibé le biscuit qui l'entoure.

La carte des Goûters du Voyage

DEUXIÈME SEMAINE
DU 2 AU 7 JANVIER 2024 (SUITE)

Servis ensemble



CARROT CAKE
(Afghanistan)
(Maryam)

Gâteau de carottes et cardamome
Boisson : thé afghan

Le fameux Carrot Cake est ici revisité avec malice et gourmandise par Maryam pour lui donner une saveur afghane inédite. À l'origine, c'est une recette créée par sa mère, Fereba, pour un repas de famille. Il a tellement plu qu'il est devenu, depuis, un incontournable de leurs repas de fête. Réalisé avec des petits LU pour une touche nantaise, il est aussi composé d'une crème à la vanille parfumée à la cardamome.

Cerise sur le cake : des noix finement hachées, mélangées à de la cardamome pour une touche croquante et envoûtante.



UL BOOV
(Mongolie)
(Batkishig)

« gâteau semelle » accompagné de l'Urum (crème mongole)
Boisson : Suuutei Tsai – thé au lait et au millet

Voir le descriptif ci-avant.



URUM
(Mongolie)
(Batkishig/La laiterie nantaise)

Crème mongole proposée en accompagnement du Ul Boov
Boisson : Suuutei Tsai – thé au lait et au millet

Voir le descriptif ci-avant.

TARIFS

Pâtisserie seule : 3,50€

Boisson : 2€

Sirop à l'eau : 1€

Goûter (1 pâtisserie + 1 boisson au choix) : 5€

Goûter du Voyage (5 petites pâtisseries + 2 boissons) : 12€

Toutes les photos des pâtisseries sont libres de droits





Le lieu

Installée au sein de la cour du Château des ducs de Bretagne, la tente des Goûters du Voyage accueille librement les gourmands pendant les vacances scolaires de Noël.

D'une surface de 300 m², elle permet d'installer simultanément plus d'une centaine de personnes sur des tables basses ou des mange-debout. L'ambiance et la décoration rappellent les tentes nomades et sont un appel à une pause gourmande pour un voyage culinaire inédit.

Les commandes se font directement au comptoir. Une équipe de médiateurs / serveurs sont présents pour la vente de ces goûters mais aussi donner des informations complémentaires sur chacune des pâtisseries.

Infos pratiques

Vente et règlement sur place dans la limite des places et stocks disponibles.

Service au comptoir

Les propositions seront renouvelées chaque semaine.

Ouvert tous les après-midis des vacances scolaires de 14h à 18h (dernier service à 17h30), du 23 décembre au 7 janvier.

Fermeture les 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier

TARIFS

Pâtisserie seule : 3,50€

Boisson : 2€

Sirop à l'eau : 1€

Goûter (1 pâtisserie + 1 boisson au choix) : 5€

Goûter du Voyage (5 petites pâtisseries + 2 boissons) : 12€

Sans oublier...

LE VOYAGE EN HIVER

www.levoyageanantes.fr

L'EXPOSITION GENGIS KHAN, COMMENT LES MONGOLS ONT CHANGÉ LE MONDE

www.chateaubanantes.fr

LES TABLES DE NANTES

www.lestabledenantes.fr

@lestabledenantes.officiel

