

P.O. 29/04/09

12

Nantes

## Secrets de cuisine à la Maison Baron-Lefèvre

La lamproie au muscadet ou le civet de lamproie n'ont désormais plus de secrets pour ceux ont assisté il y a quelques jours à la leçon donnée par Jean-Charles Baron, patron de la Maison Baron-Lefèvre (rue de Rieux), dans le cadre des cours de cuisine de l'institut Édouard Nignon, en compagnie de son président Yvon Garnier. Organisés depuis 2005, ces cours ont pour but de faire découvrir les saveurs de la cuisine locale, avec de grands chefs nantais.

Devant une vingtaine de personnes, J.-C. Baron a su captiver son auditoire, autour d'un poisson bien particulier apprécié par les fins gourmets depuis le Moyen Âge sur les bords de Loire mais que les Bordelais ont su s'acaparier. « *Les recettes réalisées sont en adéquation avec la culture personnelle du chef tout en défendant la gastronomie nantaise* » souligne Yvon Garnier. « *C'est une recette qui fait rêver ceux qui autrefois l'ont connu et intrigue les plus jeunes* » recon-



Jean-Charles Baron, avec Yvon Garnier, a expliqué les détails de la recette de la lamproie.

naît J.-C. Baron qui, pendant la saison (qui se termine), cuisine entre 25 et 30 kg de lamproies par semaine.

L'assistance a pu suivre les détails de la recette qui nécessite une longue marinade et l'utilisation du sang de ce poisson, en toute fin de cuisson. Le prochain cours se tiendra le 14 mai à la Cave des Rochettes à Montaigu. Tous les renseignements et thèmes des menus abordés lors de ces cours sont sur le site [www.institut-nignon.com](http://www.institut-nignon.com). ■

Eric Cabanas