



C'EST NOUVEAU

Aux jeunes pousses



Non ne vous fiez pas à son nom pour en déduire qu'il s'agit d'un restaurant végétalien ! Aux jeunes pousses qui ouvrira ses portes autour du 19 ou 20 décembre est un nom en référence aux propriétaires Tiffany Ganahoa et Clément Paillard, deux jeunes restaurateurs, mais néanmoins déjà très expérimentés dans leur domaine. Une cuisine fraîche, de saison, délicate et raffinée le tout dans une ambiance joviale et apaisante. Après avoir fait leurs armes dans de nombreux restaurants de la brasserie aux Relais & Châteaux, jusqu'à certains étoilés, Clément Paillard revient sur ses terres à Angers et il est suivi par sa compagne et tous deux se lancent dans ce projet de restaurant. Leur principe ? Une cuisine goûteuse, gourmande, élégante et authentique. Ils veulent faire fi des ambiances guindées des restaurants gastronomiques pour un moment de convivialité autour de plats distingués. Ces jeunes pousses ont déjà l'air de grandes de par leurs expériences et leurs envies. Leur menu du midi servi du mardi au vendredi débute au prix doux de 18 euros, tandis que le repas du soir démarre aux alentours de 38 euros. Une nouvelle adresse à tester, donc !

4 rue d'Anjou



Amélie Loret, responsable de la boutique La Secourable, ouverte en novembre 2018.

Une ode à la nature

Des huiles, des tisanes et des cosmétiques à base de plantes biologiques.

Katell Morin
katell.morin@angers.maville.com

« Reconnecter l'homme aux plantes par les gestes du quotidien et réunir en un même lieu tout ce qu'on peut trouver autour des plantes. » C'est ce qui a animé Amélie Loret, également directrice de la biscuiterie La Sablésienne de Sablé-sur-Sarthe, à ouvrir La Secourable l'an dernier. Baignée dans le monde des produits gourmands depuis son enfance, avec une attention particulière accordée à la composition des recettes, a sans doute contribué à cet attrait pour les produits sains et authentiques. Ajouté à cela le temps passé à en apprendre plus sur les propriétés des plantes avec son parrain pharmacien lorsqu'elle était petite, et il y a cinq ans, l'idée a jailli. « Le monde végétal m'a toujours attirée. Les plantes ont des bienfaits for-

midables que j'avais envie de retrouver dans la cosmétique. Je souhaitais pour ma peau, pour mes enfants, des cosmétiques plus simples, vrais et efficaces avec des produits végétaux puissants. » Dans sa boutique, on trouve une multitude d'huiles végétales, de tisanes, de thés, de bougies en cire végétale, de produits autour de la gemmothérapie – extraits de bourgeons – et de produits cosmétiques formulés par La Secourable avec des extraits de plantes biologiques : crèmes de jour, de nuit, laits pour le corps, eaux micellaires, déodorants, sérums, baumes...

Alternative à la cosmétique classique

« Ils sont certifiés Cosmos, un label qui garantit qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients issus de la pétrochimie et qu'ils sont biologiques, poursuit Amélie Loret. C'était

important pour moi de proposer une alternative au modèle de la cosmétique classique et de favoriser les plantes pour le bien-être. On trouve ici toutes les plantes dites « simples » cultivées en Anjou, terreau nourricier de la culture des plantes médicinales et aromatiques. » Régulièrement dans l'année, des ateliers encadrés par une naturopathe sont proposés autour des huiles végétales, des produits naturels pour la maison, des argiles... À cette offre s'ajoutent des produits de maquillage d'une entreprise partenaire. Un détour par La Secourable sera aussi l'occasion de découvrir le « baume SOS », dernière nouveauté de l'enseigne, à base de géraniums et d'héli-chryses d'Italie. Jetez un œil à la décoration de cette boutique, il y a de fortes chances que le charme opère !

12 rue Saint-Aubin

ELLE AIME

Osé



« Pour cet univers et la qualité de leur cuisine. Il y a toujours des plats assez authentiques, subtils et frais. L'ambiance est très agréable et il y a un bon rapport qualité/prix. »

43 rue Toussaint

Les casse-croûte de Suzy



« C'est un peu ma cantine. C'est une cuisine simple, délicieuse et bio. L'univers est très féminin avec une offre régulièrement renouvelée. C'est toujours très gourmand et les prix sont assez attractifs. »

3 rue de l'Espine

La sablésienne



« Ma chouchoute ! On y retrouve tous les cadeaux gourmands de la biscuiterie fondée en 1962. En plus elle a été élue coup de cœur du Petit Futé ! »

12 rue Saint-Aubin

NOËL AU PAYS DES CHÂTEAUX

Du 7 décembre 2019 au 5 janvier 2020

Venez découvrir la magie de Noël en Touraine

noelaupaysdeschateaux.com
@tourainevaldeloire

Touraine
Val de Loire

