

Coupure de presse
Côte Fleurie Magazine
Edition 2007

Le Baligan



Jean-François Tessonnier nous avait habitués à l'atypique avec ses pantagruéliques menus et sa fabuleuse ambiance de Chez Le Bougnat à Dives. Il se renouvelle ici avec brio dans le registre si difficile du poisson.

Deux belles salles claires, spacieuses dans un style bistro chic, ouvrant sur la cuisine, tables élégamment disposées, Fabrice Sellier et Arnaud Goupil vous accueillent au Baligan avec attention et gentillesse. Présentation de la carte bien sûr, avec un très beau menu et des plats savoureux, tels le magret de canard au miel et à la plancha ou les ris de veau au lard, mais tout de suite, on rentre dans le vif du sujet : présentation des poissons du jour, achetés le matin-même à la criée des pêcheurs locaux.

Vous choisissez "votre" poisson, présenté dans un panier : bar, sole, carrelot, lotte... servi ensuite comme vous le souhaitez : entier, filet à la plancha, au four, au gros sel ou meunière... Poissons de saison et tarifs au jour le jour, au plus près du marché. Vous préférez le homard breton, vous le choisissez dans le vivier et vous le pesez vous-même.

Ce concept hardi et novateur rencontre un vif succès grâce à la rigoureuse sélection des produits, à la précision des cuissons et l'exemplaire perfection de la cuisine.

Une adresse à tout point digne d'éloges que nous vous recommandons sans réserve.



MENU : 23,90 €
CARTES : 25 - 40 €

• Le Baligan
8 avenue Piat
14390 Cabourg
Tél. : 02.31.24.10.92
www.lebaligan.fr



Coupure de presse
Le Figaro Magazine
Juillet 2007

BONNES
ADRESSES

Chez Le Bougnat
Tout simplement

C'est sans conteste la meilleure Adresse de la côte. Au cœur du Vieux Dives, dans les murs d'une ancienne quincaillerie, on trouve Un resto traditionnel et très convivial. Chez Le Bougnat, François et Laurent, la trentaine, proposent des plats copieux et

sans chichis. Les spécialités : pot-au-feu, tête de veau « Clovis », navarin d'agneau. La salade et sa sauce ravigote se mange froide en entrée ou chaude en plat principal avec des pommes de terre sautées et des petits oignons poêlés, tout simplement. Plus rare, on peut aussi rencontrer de l'épigramme d'agneau ou du râble de lapin désossé farci au foie gras. Les poissons sont aussi à l'honneur,

Selon le marché du jour. Le menu traditionnel à 15.90 € comporte 10 entrées, et les menus de saison et gastronomique (21 et 25 €) changent chaque semaine. Même les habitués, 80 % de la clientèle, ne mangent jamais deux fois la même chose. Incontournable.

27. rue Gaston Manneville
Dives-sur-Mer (02.31.91.06.13)

Réservation
conseillée

Coupure de presse
Le Figaro Magazine
Juillet 2007

LE BALIGAN : IL EST FRAIS

« SON » POISSON

C'est le restaurant où il faut aller à Cabourg. Il vient d'ouvrir et, déjà, il fait salle comble. Fabrice Sellier et Arnaud Goupil, des anciens du restaurant Le Bougnat, vous apportent un panier de poissons frais - bar sauvage, saint-pierre, dorade royale, rascasse, raie, lotte, homard breton... et vous propose toutes les cuissons - grillé, au four, à la croûte de sel, meunière... La cuisine est authentique, l'ambiance chaleureuse et les prix raisonnables (menus à 16 et à 23.90 €).

8, Avenue Alfred Piat, 14390 Cabourg (02.31.24.10.92)

Coupure de presse
Le Pays d'Auge
Juillet 2007

■ GASTRONOMIE - «Le Terroir en fête» avec les CCI de Caen et du Pays d'Auge
Le restaurant «Chez le Bougnat» se distingue

■ Les CCI de Caen et du Pays d'Auge ont souhaité valoriser notre gastronomie et les restaurants bas-normands dans un guide. Le restaurant «Chez le Bougnat» y est à l'honneur.

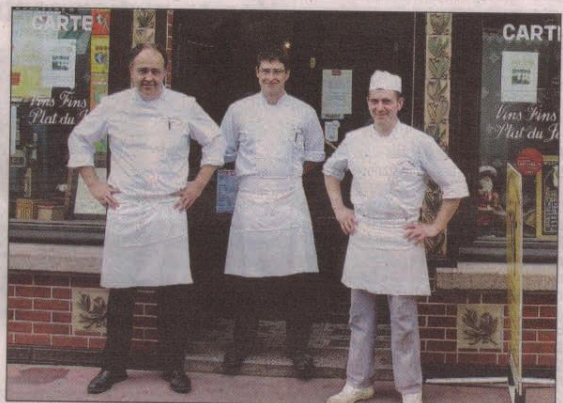
Dans le cadre de l'opération «2007, le Terroir en Fête», les Chambres de Commerce et d'Industrie, de Caen et du Pays d'Auge valorisent auprès du grand public et des professionnels du tourisme, la qualité de ses tables et le savoir-faire des chefs qui se servent, exclusivement de produits normands. Ils proposent de faire découvrir, ici et là, les établissements qui sacrifient aux saveurs du terroir, tout cela en association avec les producteurs locaux. Le dernier rendez-vous en date

c'est déroulé au restaurant «Chez le Bougnat».

François Tessonnier, propriétaire depuis 1999, et son chef cuisinier Laurent Bellé, cuisinent, rêvent, savourent et offrent que des produits de chez nous.

Pour cela, ils s'adressent à des producteurs de la région. «J'achète, par exemple, toute ma viande bovine, chez un même fournisseur à Bellou. Je m'approvisionne en carrés d'agneau, veaux... de grande qualité. Bien sûr c'est plus cher mais mes clients ne se plaignent pas parce qu'il y a une vraie demande de bons produits».

Par ailleurs, Les CCI ont édité pour la 10^{ème} édition du Guide «Saveurs du Terroir de la Mer», 100.000 exemplaires au lieu de 50 000, de ce petit livret du bon goût. De bonnes adresses gourmandes!



François Tessonnier et son équipe ont été distingués par les deux CCI.