

# DE FIN-SEPTEMBRE À MI-NOVEMBRE WEEK-ENDS CHAMPIGNONS À BAGNOLES DE L'ORNE



## ... ESCAPADES GOURMANDES EN NORMANDIE !

En Normandie, l'arrière-saison offre un climat très agréable. Aux petits matins parfois piquants succèdent de magnifiques journées à la douceur enveloppante et au soleil généreux... le temps idéal pour la cueillette des champignons en forêt.

Amateur ou cueilleur averti des richesses des sous-bois, laissez-vous tenter par le rendez-vous incontournable de l'automne : les week-ends champignons, organisés par le club hôtelier de Bagnoles de l'Orne.

Un terrain de jeu formidable : la forêt des Andaines ! À 2h30 à peine de Paris, exubérante de verdure, teintée de roux et d'or à l'automne, la forêt des Andaines est l'une de ces forêts de légende, ancestrale et immense, où pointent toutes sortes de champignons... girolles, cèpes, pieds de moutons et autres trompettes de la mort...

1 636 variétés ont été répertoriées à l'ombre des chênes, hêtres, épicéas...

Nulle place à l'improvisation, il faut savoir trier parmi les espèces amies et celles qui le sont nettement moins... Pas d'inquiétude, les hôteliers ont tout prévu... Votre sortie en forêt se fera accompagnée d'un guide mycologue.

Généreux, celui-ci vous transmettra son savoir, ses astuces... Guetter les «signes» tels que mousse, fougères, souches, interpréter la météo... pas assez d'eau, il faut chercher des coins naturellement humides... trop d'eau, les champignons pourrissent... Oui, la cueillette des champignons, c'est tout un art ! Certains diront même qu'il faut regarder la bonne lune !

A votre retour, place à la dégustation ! Vous troquerez panier et couteau pour une fourchette et une gourmandise non dissimulée. Car, devinez... à tous les repas, le chef vous mitonnera... des champignons ! En entrée, en plat principal voire... en dessert... Filet de lapin normand aux trompettes de la mort, Turbot de côte au beurre demi-sel et girolles, Macaron crème tendre et champignons de bois... L'escapade gourmande à Bagnoles de l'Orne porte bien son nom !

Parmi les hôteliers à la manœuvre de ces week-ends, certains vous ouvriront les portes de leur cuisine... Enfilez le tablier et c'est à vous de jouer sous l'œil avisé du Chef, il vous dévoilera certains de ses secrets et tours de main.

**NOTA : En accord avec l'ONF, les sorties mycologiques ne se pratiquent en forêt des Andaines que 5 jours par semaine : les lundis, mercredis, vendredis, samedis et dimanches. Par arrêté préfectoral, les mardis et jeudis sont interdits de cueillette : la forêt se repose.**

# MACARON CRÈME TENDRE ET CHAMPIGNONS DES BOIS

RECETTE DE FRANCK QUINTON,  
CHEF DU MANOIR DU LYS À BAGNOLES DE L'ORNE

4  
pers.

25  
min.

## INGRÉDIENTS

### Macarons

- 70 g de poudre d'amande
- 230 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule

### Crèmeux champignons

- 500 g de crème liquide
- 120 g de jaunes d'œufs
- 50 g de trompettes confites
- 50 g de girolles confites
- 75 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

### Champignons confits

- 1 L d'eau
- 800 g de sucre
- Champignons

• **Macarons :**  
Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre semoule, ajouter la poudre d'amande et le sucre glace. Mélanger à la maryse jusqu'à faire légèrement retomber l'appareil, coucher sur papier cuisson. Cuire à 200°C pendant 7 min.

• **Crèmeux champignons :**  
Chauffer la crème dans une casserole, mélanger dans un cul de poule les jaunes, le sucre. Blanchir la gélatine dans l'eau froide et l'ajouter à la crème anglaise. Dans un verre mixeur, mettre la crème anglaise et les champignons confits. Mixer et mouler en ramequin plastique. Réservez au froid.

• **Champignons confits :**  
Dans une casserole mettre de l'eau, le sucre, les champignons. Bouillir puis cuire à feu doux 1H.

• **Dressage :**  
Superposer un macaron avec le crèmeux champignons. Décorer l'assiette avec les champignons confits.

• **Option Glace aux trompettes des morts :** Renouveler l'opération des champignons confits avec 500 g de trompettes. Les faire bouillir avec 500 g d'eau, 200 g de sucre et 6 g de supragum. Mixer puis turbiner. Servir la glace en accompagnement ou décor.



# FILET DE LAPIN NORMAND

## PURÉE DE POTIMARRON ET TROMPETTES DE LA MORT

RECETTE DE LOÏC MALFILÂTRE,  
CHEF DU BOIS JOLI À BAGNOLES DE L'ORNE

4  
pers.

45  
min.

## INGRÉDIENTS

- 2 dos de lapin
- 1 poireau
- 1 potimarron
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 8 châtaignes
- 1 carotte
- 60 g de beurre
- Huile d'olive
- Thym - laurier
- Sel - Poivre



• Désosser les dos de lapin et parer les filets. Faire colorer les os et les parures, carotte et oignon avec 5 cl d'huile d'olive, mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter le bouquet garni laisser cuire 2 heures à feu doux, passer au chinois et réserver.

• Pour la mousseline de potimarron : mettre à cuire à l'eau bouillante salée le potimarron épluché et coupé en morceaux, égoutter, ajouter les châtaignes, passer au presse-purée, ajouter le beurre, vérifier l'assaisonnement.

• Pour le lapin, faire colorer uniformément les filets à l'huile d'olive pendant 2 minutes au four. Ajouter l'échalote ciselée et les trompettes des morts, laisser cuire 3 minutes. Retirer les filets et les trompettes, mouiller avec le jus de lapin, réduire des 2/3, remettre les filets et les trompettes afin de les réchauffer.

• Dans chaque assiette chaude, déposer un cercle de mousseline surmonté des trompettes, un cordon de sauce autour et un filet coupé en deux.

## LE MANOIR DU LYS \*\*\*\*



### CONTACT

#### Le Manoir du Lys

Famille QUINTON

Route de Juvigny

61140 Bagnoles de l'Orne

T. 02 33 37 80 69

F. 02 33 30 05 80

manoir-du-lys@wanadoo.fr

[www.manoir-du-lys.fr](http://www.manoir-du-lys.fr)

### WEEK-ENDS CHAMPIGNONS

DU 25 SEP AU 1<sup>ER</sup> NOV 2015

#### SUR LA BASE DE DEUX NUITS (arrivée le vendredi soir) :

- . Dîner\* du vendredi
- . Visite du marché
- . Cours de cuisine le samedi matin
- . Petit déjeuner\*, déjeuner\* et dîner\* du samedi
- . Petit déjeuner\* et déjeuner\* du dimanche
- . Sortie en forêt et découverte mycologique avec exposition le samedi en fin de journée de toutes les espèces ramassées

#### FORFAIT DEUX NUITS

En chambre classique :

**POUR 2 PERSONNES : 850€**

**POUR 1 PERSONNE : 475€**

En chambre supérieure :

**POUR 2 PERSONNES : 900€**

**POUR 1 PERSONNE : 500€**

En chambre luxe :

**POUR 2 PERSONNES : 1 040€**

**POUR 1 PERSONNE : 570€**

#### FORFAIT UNE NUIT

*Même schéma que précédemment à partir du déjeuner du samedi*

En chambre classique :

**POUR 2 PERSONNES : 540€**

**POUR 1 PERSONNE : 320€**

En chambre supérieure :

**POUR 2 PERSONNES : 564€**

**POUR 1 PERSONNE : 332€**

En chambre luxe :

**POUR 2 PERSONNES : 620€**

**POUR 1 PERSONNE : 360€**

### MID-WEEKS CHAMPIGNONS

DU DIMANCHE AU JEUDI



#### FORFAIT EN CHAMBRE DE LUXE

(sur la base d'une nuit : le dimanche) :

- . Dîner sous forme de dégustation\* le jour 1 en table individuelle
- . Hébergement en chambre double luxe et petit déjeuner
- . Déjeuner\* Ô Gayot (notre bistrot à Bagnoles de l'Orne) le Jour 2
- . Sortie en forêt et découverte mycologique le jour 2
- . Démonstration et conseils en cuisine avec le chef Franck Quinton, sur le thème du champignon le jour 2

**POUR 2 PERSONNES : 450€**

**POUR 1 PERSONNE : 275€**

### JOURNÉES CHAMPIGNONS

DU 26 SEP AU 31 OCT 2015

#### TOUS LES SAMEDIS :

. Rendez-vous 9h30 au Manoir du Lys pour la visite du marché de Bagnoles de l'Orne

. A partir de 11h : Cours de cuisine donné par le Chef Franck QUINTON

Recettes sur les thèmes d'Automne inspirées des champignons de la forêt des Andaines

. 12h30 : Déjeuner au restaurant en table individuelle (Boissons comprises)

. 14h30 : Départ en forêt des Andaines à la cueillette des champignons, accompagné d'un mycologue

Une collation vous attend en pleine forêt !

. À partir de 19h : classement des différentes espèces recueillies, discussions ... suivi d'un apéritif



**POUR 1 PERSONNE : 99€**

(Boissons comprises)

\*Les repas s'entendent hors boissons.

## BOIS JOLI \*\*\*\*



### CONTACT

#### Bois Joli

Yvette et Daniel MARIETTE  
12, avenue Philippe du Rozier  
61140 Bagnoles de l'Orne  
T. 02 33 37 92 77  
F. 02 33 37 07 56  
boisjoli@wanadoo.fr  
[www.hotelboisjoli.com](http://www.hotelboisjoli.com)

### WEEK-ENDS CHAMPIGNONS

DU 3 AU 31 OCT 2015

#### FORFAITS COMPRENANT :

- . Hébergement en chambre double la nuit du samedi
- . Déjeuner\* et dîner\* du samedi (avec échange de recettes)
- . Petit déjeuner et déjeuner\* du dimanche

Le samedi, un mycologue répondra à toute vos questions autour d'un apéritif de bienvenue. À 14 heures, enfiler vos bottes, équipez-vous d'un panier et d'un petit couteau pour un départ en forêt des Andaines. En fin d'après-midi, les paniers seront vérifiés, triés et les espèces ramassées seront exposées en présence du guide mycologue, moment également réservé à l'échange de conseils et de recette. Le dimanche matin, une seconde sortie en forêt vous permettra de mettre en application les leçons de la veille avant de partager un

déjeuner convivial et le départ avec les paniers garnis de vos cueillettes... toujours triées par les spécialistes.

#### FORFAIT UNE NUIT

*(samedi) en arrivant pour le déjeuner*

**PAR PERSONNE : 254€**

#### ARRIVÉE LE VENDREDI SOIR OU DÉPART LE LUNDI MATIN :

*+ 1 repas + 1 nuit*

**PAR PERSONNE : 371€**

\*Les repas s'entendent hors boissons.

## Ô GAYOT \*\*



### CONTACT

#### Ô Gayot

Familles LEBAILLY et QUINTON  
2, Avenue de la Ferté Macé  
61140 Bagnoles de l'Orne  
T. 02 33 38 44 01  
F. 02 33 38 47 71  
contact@ogayot.com  
[www.ogayot.net](http://www.ogayot.net)

### WEEK-ENDS CHAMPIGNONS

DU 25 SEP AU 1<sup>ER</sup> NOV 2015

#### FORFAITS COMPRENANT :

- . Hébergement en chambre double (Hors boissons)
- . Dîner\* et nuit du vendredi
- . Visite libre du marché de Bagnoles de l'Orne
- . Déjeuner\*, dîner\* et nuit du samedi au Ô Gayot

. Rendez vous au Manoir du lys pour les sorties en forêt et découverte mycologique : apprendre les astuces pour reconnaître les champignons.

À partir de 19h : pot d'accueil et exposition de toutes les espèce ramassées, triées par des professionnels au Manoir du Lys.  
. Petit déjeuner et déjeuner\* du dimanche Ô Gayot  
. Pour les inconditionnels, une autre promenade en forêt est proposée le dimanche matin, départ au Manoir du Lys.

#### FORFAIT DEUX NUITS

*(vendredi) en arrivant pour le dîner*

**PAR PERSONNE : 230€**  
**SUPPLÉMENT SINGLE : 65€**

#### FORFAIT UNE NUIT

*(samedi) en arrivant pour le déjeuner*

**PAR PERSONNE : 158€**  
**SUPPLÉMENT SINGLE : 30€**

Supplément cours de cuisine avec le Chef Franck Quinton, le samedi matin au Manoir du lys :

**PAR PERSONNE : 30€**

\*Les repas s'entendent hors boissons.