

La Picoterie : une belle histoire aux saveurs normandes



A l'aube de ce début de printemps, je vous propose une escapade normande. Je vous invite à découvrir ou à redécouvrir La Picoterie, nichée à deux pas de notre belle cathédrale, dans la rue des Changes. Restaurant de crêpes et non crêperie, là est toute la différence !

Après avoir fait ses armes dès 1974 à l'Auberge de la Grange située à Maintenon et fait notamment une escapade normande à Trouville où elle y a rencontré son chef Bruno Locquet ainsi que son responsable de salle Fabrice Collot, Chantal Maudhuit, maître restaurateur depuis le 6 novembre dernier, a fondé cette très jolie maison à la décoration soignée et cosy en 2003. Sa cuisine, orchestrée depuis le début par le même chef qui règne en maestro dans Les Coulisses de l'exploit, trouve sa signature dans la quête de produits authentiques avec des qualités gustatives rarement égalées. De leur passion commune naissent de véritables chefs-d'œuvre culinaires. Avec leurs producteurs majoritairement estampillés " Terre d'Eure-et-Loir ", vous ne pourrez que succomber !

A ce titre, pour vos escapades gourmandes, outre leurs délicieuses galettes de blé noir et leurs irrésistibles crêpes sucrées, je vous suggère vivement d'aller découvrir également leurs assiettes " Casse-croûte " servies sur un pain Poilâne avec, en accompagnement, une jolie salade verte. Une farandole de délices pour les papilles !

Ensuite, une idée subtile, venue titiller les aspirations du chef, devrait tout autant vous étonner que vous ravir le palais : c'est le hamburger revu façon Picoterie ! Ainsi, chaque samedi, le chef vous propose un hamburger revisité en galette aux saveurs changeantes au gré des saisons et de son inspiration. C'est véritablement et délicieusement bluffant !

Myriam C.



**36 rue des Changes
28000 CHARTRES
Tél : 02 37 36 14 54
www.picoterie.com**

*Ouvert 7j/7 - midi et soir
Assiette casse-croûte : à partir de 9,20 €
Galette complète : 8,90 €
La crêpe beurre-sucre : 4,20 €*