

Que c'est bio au Murmure des Carottes !

Amateurs de produits bio et de plats végétariens, laissez le Murmure des Carottes vous caresser les papilles. Rue du Mail à Angers, depuis mi-septembre, Madeleine Remigereau s'est lancée dans la restauration nature et bien de chez nous. Epaulée par Tiphaine Brangeon – par ailleurs chef à domicile –, cette ancienne responsable de maison de retraite esquisse un nouveau virage professionnel. Son créneau : une restauration

« de saison, non traitée, issue de producteurs locaux et faite maison ». Au Murmure des Carottes, du lundi au vendredi, midi et soir, chaque plat contient « au moins une légumineuse, des céréales, des légumes verts et des crudités », précise Madeleine. Renouvelés chaque jour, les menus proposent une grande variété de mets comme, en entrée, le fameux lobio, une crème d'haricots rouge aux noix, ses épices, sa compotée d'oignons, accompagné d'une purée de sésame et de tartines grillées. Pour le plat, les accents exotiques viennent souvent égayer le palais avec le divin sauté de bœuf à l'indienne pour



Tiphaine Brangeon et Madeleine Remigereau du Murmure des Carottes.

ensuite finir par quelques douceurs : cheese cake, tiramisu et autre crème coco. A chaque service, et pour contenter la clientèle, Madeleine et Tiphaine, offrent le choix entre un plat de viande ou de poisson et une formule végétarienne. Et pour arroser le tout, elles proposent une carte des vins, bio eux aussi. Passionnée par cette nouvelle aventure, Madeleine compte la partager avec ses clients en leur proposant des cours de cuisine.

Cédric Soulié

60, rue du Mail à Angers. Tél. : 02 41 34 07 75.

www.aumurmuredescarottes.com