

**Fabricants, restaurateurs, commerçants :**  
**un même combat pour un produit de qualité ...**

Aucune loi ne réglemente de façon très précise la fabrication de la quenelle de qualité courante. De ce fait, on trouve sur le marché une grande variété dans les composants et les techniques de fabrication. Le principal critère précisé dans le Code d'usages des fabricants de quenelles depuis 1997 est la teneur minimale en maigre de chair de l'espèce mentionnée à la vente : 13%. Des critères existent cependant pour la mention « qualité supérieure » : utilisation exclusive du beurre ou de la crème ou pourcentage de chair de 20% minimum.

L'un des secrets qui fait la qualité gustative de la quenelle de fabrication locale réside dans la proportion de chair employée qui atteint les 22%, mais aussi dans la nature et la qualité des autres ingrédients.

Dans la région nantuatienne, un seul fabricant couvre le marché : Nolo Frères. L'ingrédient de base pour la fabrication de la quenelle est la **semoule de blé dur**.

**A vous de découvrir cette saveur !**

**Nolo frères**

31 rue Saint Michel

01130 Nantua

tél : 09.53.52.95.88

[www.saucenantua.fr](http://www.saucenantua.fr)

Nombreux bouchers-charcutiers, traiteurs, restaurateurs et commerçants de Nantua et sa région sont dépositaires de leurs produits (quenelles et sauce), qu'ils soient frais, sous-vide, en conserve ou surgelés.

Etablir une liste des restaurateurs proposant ce plat régional est inutile car très rares sont ceux qui ne l'incluent pas dans l'un de leurs menus.

(Liste des dépositaires et des restaurants à l'Office de Tourisme).

**Fabrication de la sauce Nantua en images :**

Pour tous les passionnés de cuisine, l'Office de Tourisme met à disposition une recette de



quenelle de brochet sauce Nantua. **Demandez ce dépliant !**



## Une histoire très ancienne...

La quenelle est déjà citée au 1<sup>er</sup> siècle dans « Apicius, l'Art Culinaire » du célèbre gastronome romain. On prétend aussi que Louis XI, de passage à Nantua, aurait dégusté la « quenelle à la Nantua ». Des recherches sont entreprises qui prouveraient l'antériorité de ce plat dans notre territoire.

Au 16<sup>ème</sup> siècle, « l'Ouverture de Cuisine » de Lancelot de Casteau prouve que la pâte appelée « agnoilen », pochée dans un bouillon, serait l'ancêtre de la panade utilisée de nos jours pour faire la quenelle.

Elle est dégustée par le Roi Louis XV et ses courtisans lors des « Grands Soupers » offerts dans les châteaux de la royauté. Fabriquée à partir d'ingrédients simples de la ferme (lait, œufs, farine, graisse), les cuisiniers de l'époque ont l'idée d'en faire un « produit noble » en y ajoutant une farce de volaille, de poisson et ... aussi de gibier ! La quenelle est considérée comme un « mets raffiné » à la Cour du Roi.

Le brochet est un poisson d'eau douce qui abonde dans les lacs de Nantua et de Sylans : une matière première toute trouvée ! Sa chair maigre et ferme est particulièrement aromatique.



## La quenelle aujourd'hui...

La quenelle est un plat traditionnel et demeure la spécialité de la petite ville de Nantua mondialement connue pour sa « Quenelle sauce Nantua ». Un auteur lyonnais a dit des quenelles qu'elles étaient « la plus belle satisfaction que l'on puisse donner au palais d'un honnête homme ».

## La quenelle et sa sauce Nantua, une saveur inégalée !

Pendant des siècles, l'écrevisse à pattes rouges, appelée « Astacus Astacus », a été pêchée dans les lacs, les rivières, les ruisseaux... Cette espèce est la seule utilisée pour fabriquer le beurre d'écrevisse et c'est elle qui donne sa coloration à la « véritable sauce Nantua » !

De la même famille que le homard, cette écrevisse mesure une douzaine de centimètres. Sa carapace est brune avec des nuances de rouge sous les pattes. Elle a disparu, victime de la pollution des eaux. Il faut désormais l'importer de Grèce ou des Balkans. C'est la carapace cuite, pilée et filtrée qui donne au beurre sa saveur incomparable.

La mère Perréal, célèbre cuisinière, rebaptise les plats « à la Nantua » en plats « sauce Nantua ».

## Une gamme diversifiée ...

Les fabricants ont souhaité élargir le choix des saveurs en proposant par exemple la quenelle de volaille, la quenelle de veau, la quenelle de saumon, la quenelle de rouget ou encore la quenelle de gibier. La vraie quenelle de Nantua reste cependant la quenelle de brochet.

## Une mascotte et une confrérie

La mascotte Quenie a été créée en 2000 par Vincent RUSSO, infographiste, pour la plus grande satisfaction de l'Office de Tourisme, de la Mairie et de l'Union Commerciale de Nantua. Elle représente une quenelle portant sous son bras une écrevisse, élément indispensable à la préparation de la sauce Nantua. **Quenie®** a été depuis adoptée par les commerçants de la ville et jalonne les trottoirs. Plus qu'une simple mascotte, Quenie deviendra un support permanent de toute promotion de la ville de Nantua et de sa gastronomie.

Pour sauvegarder notre patrimoine gastronomique, la Confrérie de la Quenelle Sauce Nantua (association loi 1901), a été créée en 2010. Son but est de promouvoir la quenelle sauce Nantua dans la convivialité, la fraternité, la solidarité et l'amitié.

La confrérie a déposé la marque « sauce Nantua » à l'INPI le 7 décembre 2010.

Pour plus d'informations : [confreriedelaquenellenantua.wordpress.com](http://confreriedelaquenellenantua.wordpress.com) ou sur Facebook : confrérie de la quenelle sauce Nantua.



**Prenez note !**  
L'Office de Tourisme organise  
**la Fête de la Quenelle Sauce Nantua**  
chaque 2ème samedi d'octobre.

