

GOUR METS METS DE FRANCE EDITION GIRONDE

Déco
ambiances
de fête

Smith Haut Lafitte
entre sciences
et goût de la terre

Savoir-vivre
une soirée
sans impair

Au marché avec
Philippe Etchebest

Bernard Magrez,
un gourmet solitaire

Canard gras
et caviar
d'Aquitaine,
les folies de Noël

16 bouteilles
pour menus de fêtes

Menu de
fêtes



LA VÉRITABLE **HUÎTRE DE NOËL**[®]
ARCACHON - CAP FERRET



« Le plus beau cadeau
que la nature nous offre ! »

BASSIN D'ARCACHON


L'HUÎTRE DE NOËL[®]
ARCACHON - CAP FERRET

horizon-bleu.com

Château Grattequina

Détente en bord de Garonne



Aux portes de Bordeaux, le château Grattequina vous accueille pour d'inoubliables week-ends à thèmes. Venez vous laisser séduire par le charme du château Grattequina et son côté campagne où le temps semble s'être arrêté. Entièrement rénové avec un souci d'authenticité, cette jolie bâtisse du XIX^e siècle vous offre une vue imprenable sur la Garonne et bénéficie d'un emplacement privilégié et idéal pour découvrir la région du Médoc et les vignobles environnants de Saint-Émilion, Margaux ou Pauillac. Le personnel chaleureux de l'établissement sera ravi de vous aider à organiser vos visites œnotouristiques.

Parmi les séjours qui vous sont proposés, vous aurez le choix entre les plaisirs de la table dans des restaurants de Bordeaux ou au Saint-Julien, à Saint-Julien-Beychevelle, entre découvrir les green-fees du Golf du Médoc et les parcours du Golf de Bordeaux-Lac, ou apprécier les vignobles du château Prieuré-Lichine et du château Beychevelle. Vous pourrez aussi profiter à moins de 5 minutes du château, d'une balade à cheval ou d'une soirée au casino de Bordeaux. Le château et ses dépendances, tels que la grange et le chai, sont parfaitement

aménagés pour accueillir jusqu'à 500 convives lors de séminaires, ou pour l'organisation de soirée de gala ou d'événements exceptionnels. Romantique, œnologique ou simplement dédié à la détente, votre séjour au château Grattequina vous laissera de magnifiques souvenirs au rythme du fleuve ♦



CHÂTEAU GRATTEQUINA

Avenue de Labarde
33290 Blanquefort (Bordeaux)
Tél : 05 56 35 76 76
Fax : 05 56 35 49 15
www.grattequina.com

CHATEAU
Grattequina



38

BIO
Le safran de Bordeaux



48

ESCAPADE GOURMANDE
Au village de Bages



52

TENDANCES
Barriques chic



18

C'EST LE MOMENT
L'oursin, piques et délices



06

PORTRAIT DE CHEF
François Adamski

Sommaire

SAVEURS

- 06 **PORTRAIT DE CHEF**
Philippe Etchebest
François Adamski
- 14 **C'EST LE MOMENT**
Le panier de saison
L' oursin
Le caviar d'Aquitaine
- 22 **LE GOÛT DU TERROIR**
A la table du canard roi
- 24 **DOUCEURS**
Toqués de chocolat
- 28 **GASTRONOMES
EN CULOTTES COURTES**
L'atelier du chef Jésus Hurtado
- 31 **LES INCONTOURNABLES**
Recettes de chef
- 34 **CONFIDENCES DU SOMMELIER**
Bouteilles de fête
- 38 **BIO**
Le safran de Bordeaux
Idées vertes

IDEES NEWS

- 42 **GRAND ANGLE**
Smith Haut Lafitte,
la sagesse de la terre
- 48 **ESCAPADE GOURMANDE**
Le village de Bages
- 52 **TENDANCES**
Maydouelle, barriques chic
- 56 **RENCONTRE**
Bernard Magrez,
le gourmet solitaire
- 58 **AGENDA**
Evènements



Recettes

ENTREES

- 31 Figues farcies au foie gras
- 32 Salade de foie gras frais et rhubarbe
- 33 Nems d'Ossau-Iraty
- 79 Crème de potiron et panais

PLATS

- 81 Pot-au-feu de foie gras et légumes racines
- 81 Hamburger du Sud-Ouest

DESSERT

- 28 Financiers au thé vert
- 79 Crumble de kiwi aux Spéculoos
- 81 Bûche au chocolat et aux noix
- 79 Pain d'épices au safran



Gourmets de France, première !

En ces périodes de froid et d'effervescence, à la rédaction, nous n'avons qu'un mot à la bouche : bienvenue !

Bienvenue à tous les gourmets qui retrouveront dans nos pages le plaisir de faire un marché de saison avec un grand chef comme Philippe Etchebest (p.06). Bienvenue à ceux qui s'envoleront avec nous au Gabriel, à la table des délices de François Adamski (p.10). Bienvenue à ceux qui affirmeront leur goût pour les produits de leur région, travaillés avec passion et respect.

Gourmets de France vous ouvre ses pages, ainsi qu'à toute la tribu des gourmands, la famille des bons vivants ou la lignée des fins palais. Ici pas de caste, le partage des saveurs est de rigueur, et si l'expérience du goût, comme en témoigne le magnat du vin Ber-

nard Magrez (p. 56), est personnelle et unique, le plaisir de la dégustation nous rassemble tous à table. Ou ailleurs, dans la mémoire gourmande du village de Bages (p. 48) ou dans l'étonnante alchimie du château Smith Haut Lafitte, qui allie bio-dynamie et haute technologie (p.42).

Alors bienvenue aux plaisirs d'ici ! Laissez fondre sur votre langue un délicat copeau de foie gras frais du Bazadais (p.22), ajoutez un grain de folie, avec du caviar d'Aquitaine (p. 19), succombez aux fragrances du safran de Bordeaux (p.38), imaginez votre table de fête (p.70) ou offrez-vous la sélection de notre sommelier (p.34).

Gourmets de France est le magazine des goûts simples de qualité, dans votre région. Et en plus il est gratuit. Que demander de plus ?

Gourmets de France est une publication bimestrielle gratuite, avec 5 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France - édition Gironde
81 Bd Pierre 1^{er} 33110 Le Bouscat
0 556 424 433 - www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseillers éditoriaux :
Juliette Crémoux - Pauline Haussard
Responsable artistique : Pauline Haussard

Rédaction :
Audrey Marret 0 556 424 433 - Céline Cordeau 0 556 424 432
redaction@gourmetsdefrance.fr
Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr
Publicité Gironde : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas
Distribution : 3JDistribution

Crédit photos :
Chef Philippe Etchebest : Cyril Bernard, Yurbn.com et Sturia. Chef François Adamski : AB3C, Akim photo. Chef Jésus Hurtado : Jacques Palut. Recettes et produits de saison : Yurbn.com, Sturia, AAPrA. Escapade au village de Bages : Alexandre Marsat. Tendances meubles : MayDouelle. Arts de la table : Akim photo. Remerciements : château Smith Haut Lafitte, domaines Bernard Magrez, société Joël Robuchon.

MATERIEL

- 60 **TOUT POUR**
Les carafes à vin
Sélection cuisine
- 64 **AVIS D'EXPERT**
Tables de fête à louer
- 66 **ART DE VIVRE**
Une soirée sans impairs
- 70 **ARTS DE LA TABLE**
Trois ambiances de fête
- 76 **CARNET D'ADRESSES**

RECETTES

- 79 **FICHES RECETTES**





Toute en contraste et haute en couleurs : la salade d'esturgeon d'Aquitaine

Le chef collabore avec Sturia, un des éleveurs de la région, et imagine l'esturgeon mariné puis snacké avec minis aubergines, julienne de radis et pois gourmands (page suivante).

Le marché inspiré de Philippe Etchebest

*C'est au marché que le chef star de l'émission
« Cauchemar en cuisine » renouvelle sa créativité au gré
des saisons, pour une cuisine « vraie »
qui refuse « la triche »*

En ce vendredi d'automne, M. Barat, primeur au marché de Libourne, est bien embêté. La saison a été trop chaude et les racines de cerfeuil se révèlent farineuses après cuisson, comme les scorsonères. Le chef Etchebest ne les maintiendra pas dans sa poêlée de légumes d'automne servie autour d'un homard breton cuit en vapeur de sel aux herbes. Qu'à cela ne tienne, M. Barat va s'enquérir, pour la prochaine fois, de l'état des panais et des salsifis. Philippe Etchebest repassera demain : tous les jours, sauf le mercredi, son inspiration commence par une sélection intransigeante des produits au marché de Libourne.

C'est la base, l'enfance de l'art de la grande cuisine, une cuisine « non galvaudée », qui « ne triche » ni dans la fraîcheur des produits, ni dans la rigueur qu'a le chef de les cuisiner. Comment définir sa cuisine ? Philippe Etchebest, deux étoiles au Guide Michelin, soupire. « Elle est bonne ». « Le truc des produits vrais, authentiques et caetera, c'est tellement évident... »

Fruits rouges sublimés

Liste en main, devant la poissonnerie des Alizées, le chef argumente. Les oursins « commencent » : une quinzaine suffira, ils sont inscrits à la carte mais pas au menu. Philippe Etchebest n'en met qu'une pièce de dégustation par personne. Les plus petits oursins sont écartés, les plus gros, avec avocat, pomme verte et purée légère de céleri, accompagneront un ormeau confit au beurre d'ail.

Carrure massive et nez de boxeur, Philippe Etchebest est un sportif, un homme de terrain. Le marché est son aire de jeu et il va au contact des produits, des fournisseurs, chercher son

inspiration, puiser sa créativité. Le mental est d'acier, le chef est un battant qui a pratiqué la boxe, le rugby, la moto et plus récemment l'équitation.

Pourtant, sa cuisine trahit une étonnante sensualité, « presque féminine », en particulier dans les palettes de saveurs et de textures de ses desserts. Le gaillard en rit, mais avoue et assume ce contraste entre son image de fonceur et le raffinement de sa cuisine. A le voir, on

*« Sa cuisine trahit une
étonnante sensualité,
presque féminine »*





En quelques dates...

2000 : Meilleur Ouvrier de France

2002 : première étoile au Guide Michelin, pour le restaurant l'Oison à Chancelade (24)

2004 : arrivée à L'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion

2008 : deuxième étoile au Guide Michelin

2011 : première diffusion de « Cauchemar en cuisine », sur M6

• • •

attendrait de lui un magret du terroir avec pommes de terre sarladaises, il sublime au contraire, à la table de l'Hostellerie de Plaisance, les derniers fruits rouges de saison dans une boule de sucre soufflé rouge posée sur une gelée de citronnelle, à casser de la pointe de la cuillère pour découvrir en son cœur fraises, framboises et fraises des bois, sous une chantilly de crème anglaise et un biscuit coco.

« J'adore la pâtisserie. J'aime le sucré, et le dessert, dernier plat servi dans un menu, doit être parfaitement réussi ».

Une telle créativité aurait pu mener à la fameuse cuisine moléculaire. Philippe Etchebest se fâche un peu, revient à ses bases : le respect du produit. « Je ne comprend pas qu'on puisse déstructurer un beau produit pour le restructurer derrière. » La « déstructuration », le chef la réserve au rugby, pour l'adversaire sur le terrain ♦

« *Cauchemar en cuisine* », un « *régal* »

Philippe Etchebest, qui au début avait refusé de participer à l'émission « Cauchemar en cuisine », diffusée une première fois sur M6 en avril dernier, s'est vite retrouvé conquis : « J'ai été bluffé par l'accompagnement » mis en place par les équipes. Adaptation de la version anglaise qui met en scène le chef écossais Gordon Ramsay, le but de l'émission est de venir en aide à un restaurateur en difficulté. « C'est une aventure humaine exceptionnelle », raconte le chef Etchebest, qui a toujours refusé d'endosser le rôle du colérique Gordon Ramsay : « Ce n'était pas moi ». Philippe Etchebest avoue avoir pris beaucoup de plaisir au tournage des émissions : « C'est formidable de pouvoir aider des gens et de leur amener quelque chose, un déclic » qui les remettra en selle. « Je me régale dans ce rôle. Je peux y apporter tout ce que j'ai fait jusqu'à maintenant ».

L'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion - Menu Inspiration du moment à partir de 95 €.
Ouvert tous les soirs de semaine sauf le dimanche et le lundi - 05 57 55 07 55



En quelques dates...

2001 : Bocuse d'Or

2003 : Mariage. Chef à l'Abbaye de Saint-Ambroix, à Bourges

2007 : Meilleur Ouvrier de France

2008 : Naissance de sa fille Victoire

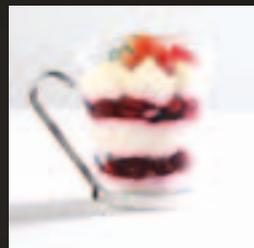
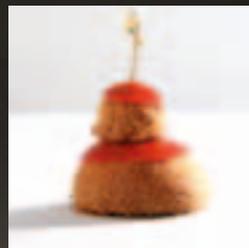
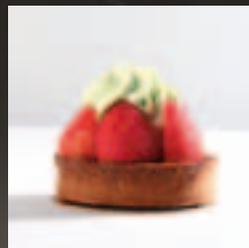
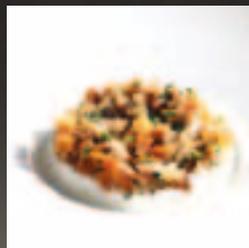
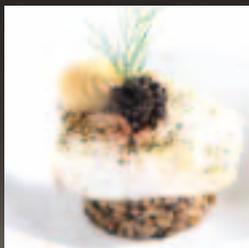
2009 : Création du Gabriel, à Bordeaux



Le même esprit au bistrot

« Ici, tout est fait maison » : garnitures, sauces, purée montée au beurre... La cuisine du Gabriel se veut « sincère », intransigente avec la fraîcheur des produits, et accessible avec une carte et des menus plus qu'abordables au bistrot, ouvert sept jours sur sept. La version bistrot, rapide et épurée, décline le même esprit qu'au restaurant gastronomique : disciple de

l'école française classique, François Adamski refuse de s'enfermer dans un régionalisme exagéré et revendique une élégante simplicité. Trois saveurs dans l'assiette : « le produits phare, une garniture, une sauce ». Parmi les incontournables du restaurant, selon la saison : les langoustines rôties sur le chou et passion, le ris de veau ou encore le bar poché au nori.



François *Adamski*

Une étoile au ciel du Gabriel

Dans son nouveau restaurant, le chef venu du nord revisite ses classiques avec délice. Trois saveurs dans l'assiette, pas plus. Mais déjà une étoile

Il aura fallu huit mois à peine pour que François Adamski regagne au Gabriel l'étoile du Guide Michelin qu'il avait su conserver à l'Abbaye Saint-Ambroix. Et cette année, c'est un GaultMillau d'or qui consacre la cuisine du restaurant, deux ans seulement après sa création. Une reconnaissance venue vite mais qui colle parfaitement avec le parcours de ce chef de 40 ans.

« Mon goût pour la cuisine est venu grâce à ma mère », raconte François Adamski, qui s'excuserait presque du cliché. « Elle faisait vraiment bien à manger. Lorsque je rentrais de l'école ou du travail, ça sentait bon, je lui demandais ce qu'on allait

manger, je m'intéressais. J'ai alors commencé à faire des gâteaux. » Si bien qu'à l'époque, le chef, originaire du Pas-de-Calais, hésite entre la cuisine et la pâtisserie. Lors de son premier stage, dans un restaurant de Berck-sur-Mer, il passera d'ailleurs « en salle, en cuisine, en pâtisserie, à l'accueil... La salle me plaisait bien, je faisais régulièrement des extras ». Mais la cuisine l'emporte et après l'école hôtelière du Touquet, François Adamski

*« Un cœur de ris de veau,
juste la noix moelleuse
à souhait, sous son enveloppe
croustillante »*

part à Paris faire ses premières armes à l'hôtel Matignon... occupé à l'époque par Alain Juppé.

Suivent ensuite le Plaza Athénée, le Ritz, la maison Prunier, le restaurant de l'hôtel InterContinental, rue de Castiglione, où promu premier sous-chef, il apprend à « gérer les hommes, le temps, les coûts » avec trente-cinq personnes en cuisine. « On n'était plus dans de la

restauration étoilée, mais cela m'a permis de rajouter une corde à mon arc ». En dehors des fourneaux, le chef s'affirme donc comme un véritable manager. « Beaucoup de jeunes ont encore envie de s'investir dans notre métier, moins qu'avant,

mais à nous de savoir les motiver ». D'autant plus, avouet-il, que l'« on paie les pots cassés des années passées où les gens faisaient 18 à 19 heures et étaient traités un peu comme du bétail ». « La gestion du social » prend ainsi de plus en plus d'importance dans un métier où même le plus grand des cuisiniers n'est rien sans sa brigade. « Plus on fidélise (nos collaborateurs), plus on avance vite ».

• • •





• • •

Pour preuve, lorsque François Adamski annonce son départ à Bordeaux après six ans passés à Bourges, à l'Abbaye Saint-Ambroix, toute sa brigade le suit. Pas moins d'une dizaine de personnes. « Un coup dur » pour l'abbaye mais une « avancée extraordinaire » pour le Gabriel, logiquement récompensé par une étoile. « On a assis une rigueur et une régularité impossible à avoir avec une nouvelle équipe ».

Voilà donc le Gabriel couronné de sa première récompense moins d'un an après son ouverture, en juillet 2009. Installé place de la Bourse, dans d'anciens bureaux, l'établissement a été créé de toute pièce. Du choix des couverts jusqu'au menu, tout était à faire. Un défi qui a enthousiasmé François Adamski, lui qui se dit « piqué par le virus des concours » depuis l'école hôtelière (il cumule le Bocuse d'or 2001 et le titre de Meilleur Ouvrier de France, obtenu en 2007).

*« Beaucoup de jeunes
ont encore envie de s'investir,
à nous de savoir
les motiver »*

Si au bistrot, la carte est épurée, le restaurant gastronomique mise sur l'élégance d'une cuisine classique rigoureuse avec des mélanges de saveurs parfois plus osés. La créativité ? C'est « d'abord du travail ». Le restaurant gastronomique est en quelque sorte « un laboratoire de recherche » où le produit prime, travaillé sur des bases maîtrisées.

Pour preuve, François Adamski avoue sa tendresse personnelle pour une côte de bœuf grillée avec une « vraie » sauce béarnaise, « une bonne réduction bien acide avec estragon et vinaigre, mousseuse mais pas grasse, et des frites croustillantes maison ». Un plat réservé aux amis, en toute décontraction. Les clients qui l'ont connu à Bourges se souviennent du ris de veau, également à la carte à Bordeaux. Une sorte de plat fétiche, que le chef n'a jamais pu enlever de sa carte : un cœur de ris de veau, juste la noix moelleuse à souhait, sous son enveloppe croustillante. Simple mais exigeant. Sans grandiloquence mais avec beaucoup d'élégance. « C'est ça qui est beau ».

Le Gabriel, à Bordeaux - Au bistrot : menu à partir de 21€ - Restaurant gastronomique : menu affaire à partir de 37 €. Bistrot ouvert tous les jours. 05 56 30 00 80

Panier de saison...

Le panier d'hiver est un délicieux jeu d'équilibre entre excès et contrition, volailles grasses et vitamines...

L'huître ▶ *Perle des fêtes*

Comment passer à côté de ce coquillage dont France détient 95 % de la production européenne ? L'huître creuse reste la perle des tables françaises.

La variété *Crassostrea Gigas* fait les délices des amateurs sur le Bassin d'Arcachon tandis que l'huître plate, plus rare, est élevée en Bretagne sous le nom de Belon. A consommer jusqu'en avril.



Le kiwi de l'Adour ▶ *Energie verte*

La vallée de l'Adour fournit à elle seule un quart de la production nationale de kiwis. Protégé du froid par les influences océaniques, le fruit sur l'arbre concentre les sucres en attendant sa récolte à la mi-novembre. Et avec tout cela, il est fort en vitamines C et E. Parfait pour l'hiver !

*Un régime anti-froid ? Des céréales s
pour le magnésium, un agrume bou
pour les oméga-3. Et du chocolat ch
Chocolat et lait stimulent la s
un bol pour le moral !*

▲ *Les fromages d'estive Au lait cru*

Fabriqués uniquement de mai à septembre avec le lait des bêtes en transhumance, les fromages d'estive des Pyrénées conservent les notes florales des pâturages des vallées d'Aspe, d'Ossau ou de Barétous. Faits sur place avec du lait cru, ces fromages fermiers se dégustent après quatre à cinq mois d'affinage minimum et arrivent à point nommé sur les tables des fêtes.



semi-complètes
arré de vitamine C, du poisson gras
chaud contre la déprime.
sérotonine :



Le marron ► du Périgord Marron ou châtaigne ?

Les deux fruits viennent du même arbre, le châtaignier, mais ne sont marrons que les fruits de gros calibre ne présentant qu'une seule amande sous leur enveloppe. Deux grandes variétés se retrouvent sur les marchés jusqu'en février, la Marigoule et la Bouche de Bétizac, cultivées par les producteurs de marrons du Périgord. A ne pas confondre avec les fruits à bogue non comestibles (notre photo)!

◀ Le Panais L'oublié des marchés

Dans la famille des Apiacées qui regroupe la carotte, le céleri et le fenouil, le panais fait figure d'oublié qui ne doit son retour sur les marchés qu'à l'engouement pour les légumes anciens. Sort injuste pour ce légume racine, adoré en Grande-Bretagne, qui se consomme cru râpé ou relève aimablement le duo pomme de terre et navet d'un pot-au-feu. Le panais supporte très bien l'hiver en terre et se garde deux à trois semaines dans le réfrigérateur. Préférez les racines moyennes, moins fibreuses.



Le Chapon Tendre poulet

Ce jeune coq castré à la chair tendre pardonne facilement les approximations de cuisson au four, lorsque l'apéritif s'éternise. Engraissé pour les fêtes au grain, au pain et au lait, il atteint facilement les cinq kilos sur les marchés et a même sa foire à Grignols, en Sud-Gironde, le 18 décembre prochain.





Chef Oliver

La cuisine de Bruno Oliver,
bien plus qu'une histoire de famille

Bruno Oliver noue du lundi au vendredi son tablier de chef cuisinier dans les studios de France Bleu Gironde.

Pour le chef Oliver, la cuisine et la gastronomie n'existeraient pas sans la transmission. Lors de ses chroniques quotidiennes, cette transmission est à double sens : « Je reçois autant si ce n'est plus que je ne transmets ». Il reconnaît là le savoir-faire ancestral des auditeurs de France Bleu Gironde et l'importance de mettre celui-ci en valeur. « Cette transmission est essentielle dans nos métiers », d'autant que les auditeurs gastronomes sont les premiers au contact des artisans et producteurs locaux, qu'il convient de faire connaître. Ces mêmes producteurs qui diffusent de bonnes saveurs et des produits de qualité.

gustatifs différents d'un chef à l'autre. Une diversité qui mérite qu'on s'y attarde et qui selon lui doit être davantage mise en avant. A la cuisine dite mondialiste qui se définit comme gastronomique, Bruno Oliver préfère une cuisine où on prend le temps de choisir, dans laquelle on prend position et où on défend les producteurs locaux avant tout.

Remettre au goût du jour certains produits du terroir méconnus ou délaissés c'est aussi une des missions que se fixe Bruno Oliver chaque matin sur les ondes. Dernièrement, ce sont les légumes oubliés qui ont retrouvés un peu de lumière, comme le panais, le topinambour, les salsifis ou encore le crosne.

Dans son émission, le chef Oliver se définit donc comme simple « neurotransmetteur ». En proposant un sujet chaque jour, ce sont ses fidèles auditeurs qui font le reste, tant ils sont riches de connaissances et de talent.

Arrière petit-fils de Louis, petit-fils de Raymond et fils de Michel, tous chef cuisinier, et à son tour père d'un jeune compagnon pâtissier qui officie aux côtés de Laurent Coste au Bateau Lavoir, à Bordeaux, pour Bruno Oliver la cuisine c'est toute sa vie. Il aime parler de la cuisine française comme d'un patchwork régional. Chaque région, chaque produit entraînent des techniques culinaires et des choix





Puis des fourneaux on passe à table avec Bruno Oliver. N'en étant pas à son premier projet en tant que restaurateur, le chef Oliver se lance dans le "fast slow food", ce qu'on appelle plus communément la cuisine de rue. Motivé par un retour au « manger bien et bon tout en prenant son temps », le projet de sandwicherie haut de gamme, nommé By Oliver, verra le jour début 2012 et se veut être aquitain, biologique, frais, moderne et accessible. Fini le hamburger frites déjà froid avant même de le consommer, By Oliver proposera par exemple un sandwich chaud au magret de canard et foie gras, garni d'une gelée de Sauternes. On en salive déjà !

En attendant la nouvelle année, pourquoi ne pas redécouvrir certaines recettes familiales telles que les calamars à la biscaïenne de Raymond Oliver, le grand-père du Chef Oliver, ou les œufs Louis Oliver au foie gras de son arrière grand-père. Deux recettes qui résument le mot de la fin de Bruno Oliver : « On apprend tous de nos aînés. » ♦

Les autres rendez-vous culinaires de France Bleu Gironde

- Le Miam du jour, tout de suite après Chef Oliver, retrouvez un focus sur un produit, un établissement, une recette, une initiative, un rendez-vous gastronomique, un marché étonnant...
- Question de goût, chaque dimanche à 10h : un chef présente les produits qu'il aime travailler, vous dit comment il les cuisine, et invite un auditeur à sa table avec un jeu en fin d'émission.
- In vino, partez à la découverte de la culture, du patrimoine et des hommes et femmes qui font les vins de la région. Le rendez-vous incontournable des viticulteurs, négociants, cavistes ou amateurs de vin en compagnie d'Isabelle Wagner, chaque dimanche de 11h à 11h30.

france
bleu
gironde



**ici,
faites le plein
de saveurs**



VALCOM . fr - Photo : Cinko

vu d'ici

Chef Oliver
vous régale de 10h à 10h30

bleugironde.fr

L'oursin, piques et délices

Travaillée par Philippe Etchebest, la royale d'oursin en coquille, avocat, pomme verte et purée légère de céleri accompagne un ormeau confit au beurre d'ail.



Le complexe du hérisson

Cet animal, échinide cousin de l'étoile de mer, cache bien son jeu : il dissimule son cœur salé sous une coque calcaire (appelée « test ») hérissée de piquants.

L'oursin est apprécié dès la préhistoire, les Grecs et les Romains en raffolent lors de leurs banquets, au point d'en illustrer leurs mosaïques antiques.

La variété la plus consommée en France reste l'oursin violet, pêché en Bretagne ou en Méditerranée. Car l'oursin reste avant tout un produit de la pêche : son élevage est très délicat. Plus de trente jours après sa naissance, l'animal ne mesure que 0,3 à 0,5 mm ! On ne compte en France que la ferme de l'Oursine de Ré, sur l'île de Ré, pour en assurer la culture.

Comment le choisir ?

Fragile, l'oursin doit être consommé au plus vite après son achat. L'animal ne résiste pas longtemps hors de son milieu naturel. Choisissez-le avec des piquants durs et bien dressés, signe de fraîcheur. L'orifice de la bouche doit être fermé. Sa période de pêche court de septembre à avril, aussi c'est en hiver que les oursins sont les plus pleins et les meilleurs à savourer.

Une fleur de sel

Une bonne paire de gants épais ou un torchon protecteur s'avèrent indispensables pour l'ouverture.

Avec une paire de ciseaux, il s'agit de découper un couvercle dans la coque, sur sa partie la plus aplatie.

Une fois vidé, l'animal laisse apparaître son cœur de corail : cinq languettes de chairs, de couleur orangée ou jaune, collées en étoile au fond de sa coque.

Tirant sur des saveurs de noisette iodées, l'oursin étire son goût de fleur de sel en bouche. A déguster avec des mouillettes de pain beurrés selon son goût, mais sans citron. A vous le bonheur de la mer ♦



Le caviar,
grains
de
folie...

*Pour un caviar impérial,
les esturgeons sont traités
comme des rois dans
les bassins d'élevage
du Sud-Ouest*

Une échographie pour un poisson ? Et pourtant, rien n'est trop beau pour l'esturgeon qui porte en son ventre le précieux caviar d'élevage. A l'heure où la majorité des espèces sauvages d'esturgeon sont déclarées en danger ou pire, en voie d'extinction, le caviar d'élevage a pris le pas sur le caviar sauvage. Et c'est en Aquitaine que se concentrent quatre élevages qui fournissent la quasi-totalité des 20 tonnes de caviar produites chaque année en France. Madame esturgeon sera donc choyée, bichonnée, pendant... sept à dix ans avant que ses œufs ne soient

récoltés. Car les éleveurs l'ont bien compris : l'excellence de leur caviar dépend en tout premier lieu des conditions de vie de l'*Acipenser Baerii*, l'espèce d'esturgeon introduite en Aquitaine pour l'élevage. Nourriture strictement contrôlée et fabriquée en Bretagne, bassins d'élevage alimentés en eau de rivière : le Moulin de la Cassadotte, à Biganos, veille au bonheur de ses pensionnaires. « Le moindre facteur qui agit sur la qualité est pris en compte », résume l'ingénieur agronome Michel Berthommier, directeur de l'Esturgeonnerie, au Teich.



Une saveur qui s'affine avec le temps

Le caviar est un produit frais, qui s'affine et change avec le temps et en fonction de son salage. Jeune, il est rond, crémeux et croquant sous la dent, avec des notes de noisette fraîche en bouche. Vieux, il se fait plus fondant, plus beurré et plus persistant sur le palais. Extra frais, un caviar jeune vient tout juste d'être pêché et se déguste dans les quatre semaines qui suivent sa mise en vente. Un caviar vieux, lui, peut attendre... un an. Ces caviars sont généralement plus salés (à la russe) pour se conserver. Attention donc à bien respecter la chaîne du froid : un caviar se conserve toujours entre 3 et 5 degrés et se savoure dans la limite de sa date de consommation. Il se vend en boîte d'origine (« BO ») qui le laissent respirer ou en boîtes scellées hermétiquement. Rien à voir avec le caviar pasteurisé vendu sur internet ou encore les contrefaçons à base d'œufs de hareng. Impérial, le caviar se contente de peu et se déguste à la petite cuillère, sur des pommes de terre vapeur ou tout simplement sur le dos de votre main.

• • •

Frais, donc fragile

De la naissance du poisson jusqu'à la mise en boîte du précieux grain, chaque étape est donc cruciale. Car le caviar est un produit frais, donc fragile, dont le conditionnement se fait à flux tendu, à la main. Lorsque l'esturgeon femelle, au bout de longues années, aura atteint sa maturité, il faudra extraire le plus rapidement ses œufs, et en moins d'une heure les trier, les tamiser, les rincer, les saler et enfin les mettre en boîte. Là, les œufs s'affineront avant d'être repotés en boîtes de différentes tailles proposées à la vente.

Le salage ? Top secret. Chaque maison a sa méthode et la garde jalousement. La sélection des œufs ? Là aussi, tout dépend des critères de la maison. Pour sa marque Caviar de France, le Moulin de la Cassadotte choisit des grains de 2,7 mm de diamètre minimum ; Sturgeon, premier producteur français sous le label Sturica, joue sur la taille, les couleurs mais également le goût. Caviar Prunier multiplie sa gamme en variant le salage. Quelques bases cependant, dans cet éventail de choix : plus le grain est gros et plus il est clair, plus il est cher.

« Le moindre facteur qui agit sur la qualité est pris en compte »

Onctueux en bouche

Ce n'est pas une question d'esthétique : un grain clair est plus gras donc plus onctueux en bouche. Et là réside une des principales difficultés des producteurs : récolter le caviar juste à temps, au meilleur de sa condition. Les fermes ont alors recours à l'échographie puis à la biopsie (un petit prélèvement alors que le poisson est vivant) pour connaître la taille des œufs sans dommage pour le poisson. Trop mature, l'œuf éclate ; pas assez, il est dur et trop petit. Les éleveurs n'ont qu'une marge étroite pour choisir les poissons arrivés à

terme et récolter leur caviar : quelques jours seulement. D'où l'idée de Michel Berthommier, directeur de l'Esturgeonnerie, de marquer ses poissons avec une puce électronique. Cette puce enregistre les informations fournies à chaque échographie et permet de prévoir le stade de maturation des œufs. Au jour J, les « bons » poissons sont identifiés grâce à une antenne de détection et pêchés avec un minimum de perturbation pour leurs camarades de bassin. Quand on vous dit que rien n'est trop beau pour l'esturgeon ♦



1 • Extra frais

Le caviar de Noël Sturia

Vendu dans les deux semaines qui suivent sa pêche, ce caviar est récolté spécialement pour les fêtes, et éclate en douces saveurs de noisettes fraîches. En vente sur internet, en épicerie fine ou directement auprès de Sturgeon.

www.caviar-sturia.com

2 • Divine nature

La Diva de Caviar de France

100 % naturelle, sans une once de conservateur, la Diva produite par le Moulin de la Cassadotte se révèle finalement très douce en bouche. A consommer dans les deux mois.

En vente sur internet, en épicerie fine ou directement au Moulin de la Cassadotte.

www.caviardefrance.com

3 • Noir c'est noir

L'Héritage de Prunier

Produit phare de la maison Prunier, le caviar Héritage, d'une belle couleur ébène, représente plus de la moitié de la production de la ferme Caviar Prunier, depuis plus de 20 ans en Dordogne.

En vente à Paris et Cannes ou directement auprès de Caviar Prunier.

www.prunier.com

4 • Perles de luxe

Perlita de l'Esturgeonnière

L'Esturgeonnière se refuse à multiplier sa gamme et ne propose qu'un seul caviar de qualité : Perlita. Le service Premium permet cependant d'avoir un caviar affiné à son goût, à la demande.

En vente sur internet, en épicerie fine ou directement à l'Esturgeonnière.

www.caviarfrance.com

Toutes les Adresses sont en pages Carnet d'Adresses



CAVIAR GALERIE

- EPICERIE FINE -

Retrouvez Sturia, le caviar Haute Couture à Bordeaux




CAVIAR GALERIE est la seule boutique "direct producteur" à Bordeaux
 Retrouvez en exclusivité les créations du Grand Chef
 Philippe Etchebest pour Sturia
 CAVIAR GALERIE c'est aussi une épicerie fine qui propose
 des poissons fumés, de l'or alimentaire, des épices...
 des produits originaux et des idées cadeaux !
 CAVIAR GALERIE organise, sur demande, des dégustations
 de Caviars pour 5 à 20 personnes.

5, rue Martignac - 33000 BORDEAUX - 05 56 51 20 56 - caviar.galerie@hotmail.fr
 ouvert du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h



Fromages et Saveurs du sud

Spécialités fromagères
de nos régions et d'ailleurs

Fromages et Saveurs du Sud vous invite à un voyage au pays du goût et des saveurs, en venant déguster des fromages régionaux et d'ailleurs tous labellisés AOC ou APC (Ardèche plein Cœur). Autour de ces fromages délicatement affinés, l'épicerie fine offre un large choix de produits gastronomiques du terroir, de vins et champagnes et de charcuteries Pierre Oteïza. Confits de fruits au beurre salé, au Sauternes ou au piment d'Espelette sauront vous surprendre à l'occasion de cocktails d'inatoires. Franchissez le seuil de la boutique Fromages et Saveurs du Sud et mettez tous vos sens de gourmet en éveil ! ♦



Fromages et Saveurs du Sud
163, cours du Général de Gaulle
33170 Gradignan
Tél. 05 56 89 35 63

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 13h et de 16h à 20h
et le dimanche de 8h30 à 13h

SAVEURS LE GOÛT DU TERROIR

A la table du *canard* roi

*Il n'y a pas que le foie
dans le canard gras !
L'animal a tout bon,
et sa bonne composition
est une ode à la nature
gourmande du Sud-Ouest*

Bazas ! Dans n'importe quelle boucherie ou restaurant à viande, le nom de la ville résonne comme un appel aux oreilles des gourmets. Bazas, la ville du Sud-Gironde de 5000 habitants à peine, connue pourtant jusqu'en Suisse, pays d'éleveurs, pour sa race bovine, la bazadaise.

Mais cette terre des landes de Gascogne travaille également le canard gras, un peu à l'ombre, il faut bien l'avouer, du Gers, du Périgord ou des Landes, bassins d'élevage et de gavage plus connus du Sud-Ouest. Qu'importe si la renommée n'y est pas, la tradition du canard gras, elle, ne compte plus ses années de présence à table.

Honneur au produit roi du canard gras : le foie gras. De bonne nature, fondant mais pas fragile, il se prête avec bonheur au jeu sucré-salé des tendances gastronomiques qui ont multiplié les alliances locales ou exotiques. On l'a vu couché sur du pain d'épice, mi-cuit ou en terrine avec figues, pommes ou raisins en son cœur, saisi à la poêle avec des quetsches, reines-claudes ou même des mangues dorées jusqu'au caramel, quand la génération de nos grands-parents se contentait d'une cuillère d'Armagnac ou de Floc de Gascogne. L'époque est à la sobriété, au retour aux bases. Et devant un foie frais, d'une belle texture ferme, Martine Couzinet ne résiste pas : « Contentez-vous d'en râper de petit copeaux. Il suffit juste d'y ajouter de la fleur de sel, de la confiture d'oignon ou une pincée de piment d'Espelette. Ça fond sur le palais... ».

Au sein de la coopérative Palmagri, l'éleveuse donne des cours de cuisine et avec elle, la découpe d'un canard gras est une ode à la nature gourmande de la

d



La Ferme du Moulinat

Bienvenue à la ferme
du foie gras

A Loubens, Céline et Philippe Fazembat produisent sur leur exploitation en auto-consommation un authentique foie gras sous le label IGP Sud-Ouest. Le même qui ornera vos tables et émerveillera les gourmets en cette fin d'année. Venez découvrir deux spécialités de foie gras de la famille Fazembat : le roulé de foie gras mi-cuit aux figues et le roulé de foie gras mi-cuit aux pruneaux. Le foie gras est de plus en plus apprécié chaud, en escalope poêlée ou comme ingrédient de recette plus élaborée tel le tournedos de canard au foie gras. Reconnue sur Bordeaux et dans toute la Gironde, la Ferme du Moulinat, bénéficiant du label Produits de la Ferme, est présente sur de nombreux marchés et foires. Également hôtes au grand cœur, Céline et Philippe, entourés de leurs enfants, vous accueilleront avec plaisir pour vous faire partager les vraies saveurs du terroir et éveiller vos papilles ♦

bête. L'animal porte en lui toute l'histoire de la gastronomie du Sud-Ouest. On commence par les ailes, que l'on gardera pour une soupe ou une garbure. On tord le coup qui sera farci. On dégage les cuisses que l'on pourra confire. Les magrets viennent avec le paletot du canard, c'est-à-dire sa peau, qui laisse apparaître... une demoiselle : la carcasse avec ses aiguillettes. Ce morceau-là se saisit à peine à la poêle, on déglace aussitôt au vinaigre de framboise avec une touche de miel. On arrose et on déguste sans façons.

Tempura ou pastillas

Car l'animal reste convivial, synonyme à la fois de fête et de repas entre amis ou en famille. Sous la houlette de l'IGP (Indication géographique protégée) Canard à foie gras du Sud-Ouest, les grands chefs parisiens l'imaginent en pastillas de canard, tempura de foie gras ou bouillon miso. A la maison, c'est le hachis parmentier au confit de canard qui sauve les tablées nombreuses des soirées improvisées. Un canard tisseur de liens entre les hommes, déjà lors de son élevage.

Ils sont vingt-deux éleveurs à avoir rejoint la coopérative Palmagri, basée à Auros. Tous élèvent leurs mulards (cette variété de canards stériles) en liberté et pratiquent le gavage traditionnel, au grain de maïs entier. Tous sont installés à moins de 20 km les uns des autres. Et tous s'entraident. C'est ça l'esprit de la coopérative, qui vend sur place ses canards cuisinés « à l'ancienne », mijotés avec des pois cassés ou des lentilles. Du sel, du poivre, quelques carottes et des oignons. Rien de plus que le goût du terroir. ♦

La Ferme du Moulinat
Le Moulinat – 33190 LOUBENS
Boutique conserverie
et produits frais
Tél. 05 56 71 30 84
Mobile : 06 70 07 11 91



PUBLI-GOURMETS

Toqués de *chocolat*

*Salé, cuisiné ou simplement à croquer,
le chocolat se redécouvre sous la créativité de deux grands
artisans bordelais. A fondre de plaisir...*

Prenez votre temps ! La dégustation du chocolat se fait tout en douceur, pour le laisser fondre sur la langue ; il faut en savourer tous les arômes. On finit par le croquer délicatement, et entre deux chocolats : résistez... le temps de sentir s'épanouir la longueur des saveurs. Plus qu'une gourmandise, le chocolat est une passion, une « passion cachée et heureuse », selon Jacques Plessis, président du très sérieux Club des croqueurs de chocolat et auteur du "Petit roman du chocolat" (éd. du Rocher).

Si les industriels font des tablettes d'excellente facture, il faut chercher le chocolatier, le vrai, celui qui travaille sous « couverture ». Les artisans chocolatiers créent leurs propres chocolats à partir de ces fameuses couvertures, des assemblages de fèves de cacao torréfiées. A Bordeaux, chez Darricau comme chez Saunion, pas moins d'une quinzaine de couvertures différentes finissent transformées en bonbons chocolatés imaginés par deux talents à croquer.



Les Petites Chocolatières, de père en filles

Venez fondre pour les Petites Chocolatières et leurs délicieux chocolats artisanaux 100% pur beurre de cacao. Avec une quarantaine de chocolats et autres produits traditionnels tels que les confitures maison, succomber à la tentation est enfin autorisé sur Bordeaux ♦

Les Petites Chocolatières
18 rue des Remparts 33000 BORDEAUX
Tél. : 09 81 85 93 86
Boutique ouverte le lundi de 14h à 18h
et du mardi au samedi de 10h30 à 14h
et de 15h à 19h
www.lespetiteschocolatieres.com



Créativité dévorante

Chez Saunion, Thierry Lalet dévore... les romans noirs et c'est au café qu'il se réfère pour évoquer le cacao. L'artisan chocolatier s'est un jour inspiré d'un « café brûlot diabolique », lu dans un polar de la Nouvelle-Orléans, pour en faire un chocolat au cognac flambé. Fervent défenseur des produits locaux, il replonge avec plaisir dans ses classiques (de Cyrano de Bergerac aux Fables de La Fontaine) pour en tirer de doux parfums d'enfance, comme ce chocolat à la verveine trouvée dans le jardin de ses parents.

« Né un pied dans une barrique de vin et l'autre dans une bassine de chocolat », Michel Garrigue, de la maison Darricau, aime à comparer le chocolat avec le vin. Du cépage de la fève de cacao à son terroir d'origine en passant par l'assemblage de la couverture : les dégustations savantes du maître choco-

latier alimentent sa mémoire des saveurs, toujours à la recherche de grands crus et d'alliances inattendues. Pour preuve ces ganaches au chocolat noir parfumées au basilic ou à l'estragon et à la clémentine.

Surprenant sucré-salé

C'est un secret bien éventé : un ou deux carrés de chocolat dans une sauce grand veneur lui donnent tout son brillant et son onctuosité. S'il est peu sucré, le chocolat se prête de bonne grâce aux mariages salés les plus osés. Ainsi le confit de la maison Darricau, une irrésistible réduction de chocolat, jus de raisin et vin, présenté comme une pâte à tartiner, relève de ses saveurs tanniques les gibiers et viandes en sauce. Un autre secret des cuisiniers bordelais : ce confit fait merveille versé sur un magret, après avoir déglacé la poêle avec. Le Saudade de Sau-

nion, lui, surprend par la pointe de sel qui vient en bouche après une première approche sucrée. Créé pour être dégusté avec un bon vin de Porto, ce chocolat croquant aux amandes torréfiées avec du beurre aux cristaux de sel de Guérande s'ose même à l'apéritif. Effet garanti.



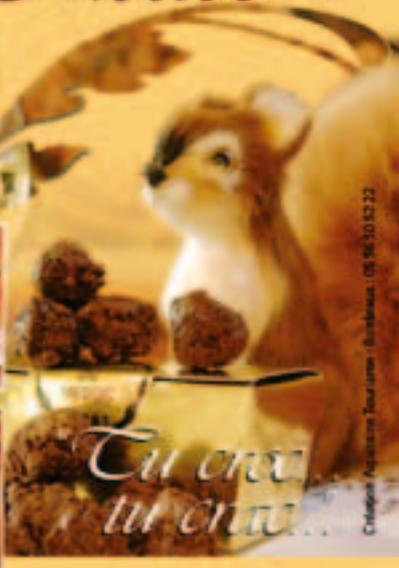
Conseils de dégustation

Tous les accords sont possibles, mais entre deux chocolats, les dégustateurs du Club des croqueurs de chocolat se contentent d'un morceau de pain, qui rappelle un peu les belles heures du quatre-heures. Un chocolat se savoure à température ambiante, méfiance avec le réfrigérateur qui finit par altérer son brillant et son arôme. La question de leur conservation ne vient même pas à l'esprit de Thierry Lalet : « Par définition, on n'achète pas des chocolats pour les garder ». Tout-à-fait d'accord.

Spécialité régionale depuis un quart de siècle.

Les Noisettines du Médoc

Marcus
dépôté



Tu croc
tu chuu...

Création : Agence Touristique - Bordeaux - 05 56 52 52 22

Edith et Michel Noyer

1, La Landette 33340 Blaignan-Médoc

Tél : 05 56 09 03 09 - Fax : 05 56 09 05 33

Boutique : 34, rue des remparts - 33000 Bordeaux (proche Porte Dijaux)

www.noisettines.fr

Pâtisserie Marquet

La quatrième génération s'installe



Depuis plusieurs générations en Gironde, le nom de la famille Marquet est synonyme de gourmandise. Installée à ses débuts sur Bordeaux, la famille Marquet a commencé ses activités en qualité de boulangerie pâtisserie dans les années 30. Pierre Marquet, le père de famille, a souhaité mettre en avant la pâtisserie et en particulier la fabrication du cannelé.

Devenu Grand Maître de la confrérie du cannelé, c'est plus qu'un métier mais bien une passion qui s'installe pour Pierre. Son fils Alban ouvre sur le bassin deux boutiques, une à La Teste de Buch, une seconde à Arcachon. Il perpétue la tradition familiale, en recherchant toujours l'excellence : Alban crée la Dunette, un savoureux petit gâteau très recherché et innove dans les plaisirs sucrés avec des gâteaux au chocolat ou fruités irrésistibles et avec des desserts glacés qui subliment le palais.

En 2006, Arnaud, le fils d'Alban, reprend le flambeau avec toujours le même souci du détail et une constante remise en question pour imaginer de nouvelles saveurs. Il conçoit des macarons généreux proposés en dix variétés, de savoureux petits cakes coco/passion, fraise/pistache ou orange/gianduja, dont la forme novatrice été conçue par le Japonais Terai. Il ne faut oublier les glaces gourmandes du pâtissier dont le duo fraise/basilic nous a régalé tout l'été.



La boutique d'Arcachon s'est refaite une beauté l'hiver dernier et est dorénavant vêtue tout de blanc. On ne peut que s'arrêter devant la vitrine pour agiter nos papilles. Il nous tarde même de nous y rendre pour découvrir la collection de bûches de Noël que nous aura concocté Arnaud ♦

Pâtisserie Marquet
14 Place J. Hameau
332620 LA TESTE
Tél : 05 56 66 31 60



Des petits plats *comme les* *grands*

*Dans l'atelier du chef Jésus Hurtado,
la cuisine est un jeu d'enfant*

Au menu, des pâtes avec une brunoise de légumes au parmesan, courgettes, aubergines, potiron et poivrons rouges, accompagnés de jambon fumé. En dessert, des petits financiers à la poudre de thé vert. En deux heures, Victoire, Louise, Théo, Youssef, Jonathan et Jules apprendront à détailler les légumes, pocher du jambon de Bayonne dans une crème au safran ou encore incorporer du matcha dans les œufs en neige des financiers. « Les enfants adorent cuisiner

comme les grands et sont très fiers de pouvoir faire les mêmes plats que leurs parents ». Les ateliers de cuisine deviennent alors des lieux d'éveil pour leur curiosité culinaire. La trilogie steak haché-frites-ketchup n'est donc pas une fatalité même si nos petits princes sont parfois plein d'a priori envers certains aliments. L'objectif, à travers des recettes inédites, est d'aiguiser leur sens critique du goût. La règle du chef Jésus Hurtado : « On goûte une fois et seulement après, on dit pourquoi on n'aime pas ça ».

La recette des enfants ...

Les financiers

au thé vert matcha du chef Jésus Hurtado

1/. Mélangez 120 g de poudre d'amandes avec 45 g de farine, 140 g de sucre et 15 g de thé vert matcha en poudre. 2/. Montez les blancs de 4 œufs en neige très ferme avec une pincée de sel. 3/. Incorporez-y délicatement le mélange au thé vert. 4/. Ajoutez 170 g de beurre fondu au mélange, à l'aide d'une maryse.

Si vous en avez le temps, laissez reposer la pâte 24 heures au réfrigérateur : les financiers monteront mieux à la cuisson. 5/. Versez la pâte dans des petits moules à financier (en silicone de préférence) et passer au four pendant 15 minutes, à 180°C (thermostat 6). 6/. Sortez les financiers dès qu'ils sont dorés sur le dessus.



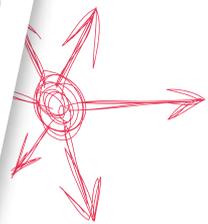
C'est moi qui l'ai fait.



Je suis un chef



Cuisiner
Un jeu d'enfant





La recette des enfants ...
C'est moi qui l'ai fait.



Les triangles au poulet épicé

Préparation côté parents :

la cuisson du poulet et des épinards

1/. Découper le poulet en petit morceaux (des cubes de 2 cm sur 2 cm environ). 2/. Faire dorer les morceaux dans une poêle avec un peu de beurre et de l'huile d'olive (une petite cuillère à peine). 3/. Rajouter du sel, du poivre, et une grosse cuillère de crème fraîche. 4/. Rajouter ensuite une cuillère à café rase d'épice : du curry ou du mélange tandoori. 5/. Dans une autre poêle, faites fondre une noix de beurre avec de l'huile d'olive et bien mélanger. 6/. Monter le feu et jeter dans la poêle les épinards lavés, bien remuer pour qu'ils fondent.

Préparation côté enfants :

les triangles de pâte

1/. Découper trois triangles dans la pâte étalée. Facile : c'est comme découper trois grandes

parts dans un rond. Attention : comme il faut découper le papier sulfurisé collé à la pâte avec les triangles, on peut utiliser des ciseaux de cuisine. 2/. Séparer les trois triangles. 3/. Tracer un trait au milieu de chaque triangle (à partir de la pointe), mais tout doucement : il faut juste dessiner ce trait avec un couteau sans appuyer, pour ne pas couper la pâte. C'est un point de repère pour les ingrédients. 4/. Tout à côté de ce trait (mais pas à côté des bords de la pâte), mettre d'abord les épinards, puis les morceaux de poulet. 5/. Ajouter une tranche de fromage de chèvre. 6/. Replier la pâte sur les ingrédients en s'aidant du papier sulfurisé. On garde le papier sulfurisé sous le triangle, mais on peut couper le morceau qui dépasse. 7/. Coller les bords du triangle avec le dos d'un couteau ou une fourchette pour faire des petits dessins. 8/. Badigeonner de jaune d'œuf. 9/. Enfouez au four pour 20 minutes, à 180°C.

Ingrédients :

Pour 3 triangles

Dans le réfrigérateur :

- Un rouleau de pâte feuilletée
- Des filets de poulet (200 g environ)
- Des épinards frais
- Du fromage de chèvre
- De la crème fraîche épaisse
- Un peu de beurre et de l'huile d'olive
- Un jaune d'œuf pour la dorure

Dans le placard :

- Du curry ou du mélange d'épices tandoori

Une recette du chef Jésus Hurtado

Recettes

incontournables

Une touche d'éclat pour trois entrées remarquées avec deux classiques des fêtes revus par nos grands chefs, simples mais imparables.



Figues farcies au foie gras frais

Pour 10 personnes :
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- 120 g d'escalope de foie gras frais
- 12 figues violettes
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1/2 cuillère à café de mélange 4 épices
 - Fleur de sel
 - Poivre du moulin

1/. Faites préchauffer le four à 180°C.

2/. Lavez les figues, coupez les chapeaux et incisez la chair en quatre. Coupez le foie gras en cubes de 10 g environ. Salez et poivrez.

3/. Insérez un cube de foie gras dans chaque figue et remettez les chapeaux.

4/. Dans un bol, mélangez le vinaigre et le sirop d'érable avec les quatre épices. Salez, poivrez et nappez les figues de ce mélange.

5/. Enfournez pour 25 minutes en arrosant régulièrement avec le jus. Dégustez chaud.



François Adamski



Le foie gras de canard en copeaux sur fine frisée et vinaigrette rhubarbe

1/. Placez le lobe de foie gras au congélateur pendant une heure.

2/. Pendant ce temps, émincez la moitié de la rhubarbe, faites-la sauter au beurre, ajoutez un peu de sucre pour en faire une compotée légèrement caramélisée.

3/. A partir de cette compotée, faites la vinaigrette en y ajoutant le vinaigre, le sel et poivre, ainsi que les huiles.

4/. Recouvrez le fond des assiettes de frisée bien jaune, de roquette, de chicorée et de ciboulette. Assaisonnez à la vinaigrette à la rhubarbe.

5/. Taillez au couteau de fins filaments dans le reste de la rhubarbe. Faites-les cuire dans une poêle avec du beurre et du sucre.

6/. Sortez le foie gras du congélateur et au couteau, comme du chocolat blanc, taillez de jolis copeaux.

7/. Disposez ces copeaux sur la salade dans les assiettes, assaisonnez d'une pincée de sel et de quelques grains de poivre de Sichuan.

8/. Parsemez les filaments de rhubarbe cuits au beurre sur vos assiettes.

Préparation : 30 minutes

Réfrigération : 1 heure

Ingrédients :

- 1 lobe de foie gras de canard des Landes ferme
- 1 salade frisée tendre, quelques feuilles de roquette fine et de chicorée rouge
- Ciboulette fine
- 250 g de rhubarbe mûre
- Vinaigre de Xerès, huile d'olive et huile d'arachide
- Sel et poivre du moulin
- Poivre de Sichuan
- Sucre semoule

Les nems d'Ossau-Iraty

Pour 10 personnes :

Préparation : 45 minutes

Cuisson : quelques minutes

Réfrigération : 30 minutes

Ingrédients :

- 200 g d'Ossau-Iraty
- 250 g de brousse de brebis
- 90 g de crème liquide fouettée
 - 1 poire bien ferme
 - 1 sucrine
- 20 cerises au vinaigre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique réduit
 - 30 feuilles de brick
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 50 g de beurre fondu
- Sel et piment d'Espelette

1/. Prélevez 30 petits copeaux d'Ossau-Iraty à l'économe puis râpez le reste.

2/. Taillez la poire en petits bâtonnets.

3/. Travaillez la brousse à la maryse pour l'assouplir, ajoutez l'Ossau-Iraty râpé et incorporez la crème fouettée.

4/. Assaisonnez avec du sel et du piment d'Espelette, puis réservez au frais.

5/. Formez 30 bâtonnets de 20g

avec cette préparation, roulez dans la feuille de brick, collez les nems au beurre fondu et placez-les au congélateur une demi-heure. Puis faites-les cuire à la friteuse à 180°C.

6/. Disposez sur chaque assiette 3 nems avec 1 copeau d'Ossau-Iraty et un bâtonnet de poire, une feuille de sucrine, 2 cerises au vinaigre et quelques points de balsamique réduit.

7/. Dégustez avec les doigts!



Philippe Etchebest

Bonnes bouteilles

par François Martin

De l'entrée jusqu'au dessert, la sélection de François Martin pour petites et grandes occasions. Dégustateur en vins, François Martin est maître de chai à Bordeaux, écrivain et transmet avec plaisir ses connaissances lors de cours d'initiation ou de dégustation. Il est l'auteur de « Savoir déguster le vin », « Le goût du champagne » (éd. Féret) et « Connaître la cuisine bordelaise » (éd. Sud Ouest).

Apéritif

> Les vins d'ouverture



Château Majoureau
**Crémant de Bordeaux
brut 2009**
Sémillon (90 %),
sauvignon (10 %)

Le Crémant de Bordeaux est une AOC depuis 1990, qui produit des vins effervescents blancs et rosés selon les règles de la méthode traditionnelle inspirée du savoir-faire champenois. La robe est jaune paille à reflets d'or, limpide et lumineuse. Les bulles fines, nerveuses, constituent un léger cordon. Le nez, sobre, laisse cependant apparaître des nuances de fleurs blanches et fruitées (pêche blanche), associées à une touche de minéralité. La bouche est ample, équilibrée, tendre et crémeuse. La finale, douce, dévoile des notes de miel et de fleurs d'acacia. A servir bien frais, entre 8 et 10 degrés, avec des toasts de mousse de foie gras d'oie ou de canard.

www.chateaumajoureau.winealley.com

6,80 € à la propriété



Château de la Grave
**Côtes de Bourg blanc
2010**
Sémillon (70 %),
colombard (30 %)

Les vins blancs des Côtes de Bourg sont rares et intelligemment élaborés. Pour preuve ce côtes-de-bourg blanc très atypique où le colombard, ancien cépage bordelais cousin du sauvignon, est assemblé au sémillon et offre un vin original et charmant.

La robe est jaune pâle à reflets nacrés. L'intensité du nez dévoile des notes de fruits frais à chair blanche (poire), d'agrumes (pamplemousse rose) et d'épices (vanille). La bouche exprime de la sucrosité, du gras, et se prolonge par une finale fraîche de zeste de citron vert confit.

A servir à 12 degrés sur des petites brochettes de viandes blanches parfumées au gingembre.

www.chateaudelagrave.com

10,50 € à la propriété



Château
des Jouvencelles
Bordeaux rosé 2010
Cabernet franc

Traditionnellement, le cabernet franc vient compléter l'assemblage des grands vins rouges de Saint-Emilion, où le merlot reste majoritaire. Ses arômes variétaux de fruits rouges permettent aussi à l'appellation Bordeaux d'élaborer d'excellents rosés.

La robe est rose pâle à reflets gris. Le nez est marqué par des intensités florales (roses) et fruitées, à base de petits fruits rouges. La bouche est ronde, tendre, d'une belle continuité. La finale est un mélange de douceur et de vivacité aux notes de groseilles et de framboises.

A servir frais autour de 10 degrés avec des tomates cerises, des poivrons rouges marinés, des toasts au pistou ou frottés à l'ail.

www.chateau-beaurang.com

5 € à la propriété



Château
Haut-Maurin
Cadillac 2009
Sémillon

Cadillac est une ville fortifiée célèbre pour son magistral château du XVII^e siècle, surnommé le « Fontainebleau girondin ». Depuis plus de trente ans, c'est aussi une appellation de vins blancs liquoreux, issus de faibles rendements et d'un excellent rapport entre qualité et prix. La robe est d'un jaune soutenu à reflets dorés. Le nez, intense et complexe, évoque des fruits compotés (abricots et ananas), des notes d'écorce d'orange confite, de vanille et de caramel. En bouche, la sucrosité amenée par des fruits très mûrs, l'alcool et le sucre résiduel s'équilibrent parfaitement avec une grande fraîcheur finale, aux zestes d'agrumes confits. A servir carafé autour de 12 degrés, avec des petits nems au porc sauce curry.

5,15 € à la propriété



Premier plat

> Une entrée remarquée



Château La Verrière
Bordeaux blanc sec
2010
Sauvignon

Avec ses arômes variétaux d'agrumes, de bourgeon de cassis et d'herbes fraîchement coupées, le sauvignon produit des vins frais, vifs et nerveux. La robe, jaune pâle à reflets verts, incarne la jeunesse et la fraîcheur du vin. Le nez est intense, exhalant des odeurs de pamplemousse, de bourgeon de cassis et d'herbes vertes fauchées. La bouche, très équilibrée, est portée par une belle acidité. La finale, en relief, rappelle des notes de pamplemousse rose. A servir frais autour de 10 degrés, sur une bisque d'étrilles, des huîtres, des crevettes ou des rillettes de poissons.

www.chateaulaverriere.com

4,50 € à la propriété



Château
Latour-Martillac
Grand Cru Classé
de Graves en 1959
Pessac-Léognan Blanc 2009
Sauvignon (66 %),
sémillon (34 %)

Propriété de la famille Kressmann depuis 1929, ce vin offre toujours une très belle régularité qualitative dans les deux couleurs. La robe est jaune pâle à reflet or. Le nez, d'une grande fraîcheur aromatique, dévoile des notes d'agrumes (pamplemousse), boisées (cèdre) et florales (acacia). La bouche, ample et disciplinée, aux arômes de cèdre et de fragrances résinées associées aux agrumes et aux fleurs blanches, souligne un parfait équilibre entre la sucrosité et le gras, et la vivacité d'une finale persistante. A servir carafé à 14 degrés sur des noix de Saint-Jacques poêlées juste citronnées, avec mangues fraîches et feuilles de coriandre.

www.latourmartillac.com

Autour de 30 € prix distributeur



Château Sainte-
Marie - Vieille Vignes
Bordeaux Supérieur
rouge 2009
Merlot (70 %),
cabernet sauvignon (30 %)

Les efforts entrepris par l'ensemble de la filière ont permis aux vins de l'AOC Bordeaux Supérieur d'accéder au cercle restreint des vins de référence. Ce Sainte-Marie en est une belle illustration.

La robe, d'un rouge intense et lumineux, est élégante. Le nez est fondu, aux saveurs de petits fruits rouges à l'eau de vie (quetsches, cerises, groseilles, myrtilles) avec des notes épicées et finement boisées (vanille, pointes de réglisse, girofle). D'un parfait équilibre, la bouche est en rondeur, charnue et souple. La finale, fruitée et légèrement réglissée, se prête à la convivialité. A servir carafé d'ici deux ou trois ans sur des terrines de lièvres ou gibiers.

www.chateau-sainte-marie.com

7,50 € à la propriété



Château Beaumont
Cru Bourgeois
Haut-Médoc 2009
Cabernet sauvignon (53 %),
merlot (46 %),
petit verdot (1 %)

Pierre Castel, leader français de la filière vin, vient de rentrer au capital du groupe GMF, propriétaire des châteaux Beaumont et Beychevelle, quatrième cru classé de Saint-Julien. De jeunes techniciens donnent aujourd'hui à ce cru un nouvel élan qualitatif. La robe est d'un rouge intense. Le nez confituré évoque des odeurs de fruits rouges bien mûrs, des arômes épicés et boisés de vanille et de fumé. La bouche est construite, charnue, tendre et souple. La finale, marquée par le fruit et des notes cendrées, est d'une belle persistance. A carafé dans quatre ou cinq ans, accompagné de charcuterie fine et fumées.

www.chateau-beaumont.com

Autour de 10 € prix distributeur

Second plat

> Crus de résistance



Château Poujeaux *Moulis 2007*

Cabernet sauvignon (65 %),
merlot (30 %),
petit verdot (5 %)

Philippe et Matthieu Cuvelier ont racheté le château Poujeaux en 2008. Les changements récents opérés à la vigne et au chai redonnent à ce cru médocain toutes ses lettres de noblesse. La robe est d'un rouge profond. Le nez est intense et complexe, associé à des arômes de bourgeons de cassis et de poivrons grillés, ainsi que des notes boisées. La bouche, d'une belle trame tannique, est dense et souple. Elle dévoile une palette aromatique toute en longueur, composée de fruits rouges et noirs, de Zan, de notes fumées, torréfiées et menthées. A servir carafé, sur une viande saignante garnie de cèpes ou des gibiers en sauce longuement mijotés.

www.chateaupoujeaux.com

Autour de 20 € prix distributeur



Château Olivier *Grand cru Classé en 1959 Pessac-Léognan rouge 2008*

cabernet sauvignon (45 %), merlot
(45 %), cabernet franc (10 %)

L'appellation produit des vins blancs délicats et parfumés d'une dizaine d'années de garde, et des vins rouges puissants et profonds, de plus longue garde. La robe est pourpre à reflets violacés et dévoile une matière concentrée. Le nez intense et déjà complexe dégage des odeurs boisées de fumée et de tabac blond. Les fruits rouges et noirs (cerise, prune, cassis frais) sont accompagnés d'une pointe de girofle. La bouche, bien équilibrée, aux tanins encore un peu ferme, conserve du volume dans la continuité. La finale aux notes empyreumatiques et épicées offre une belle longueur. A carafé dans cinq ou dix ans, sur un rôti de bœuf.

www.chateau-olivier.com

25 € à la propriété



Château Vieux Maillet *Pomerol 2008*

Merlot (90 %),
cabernet franc (10 %)

Si l'AOC est une des plus petite du bordelais avec moins de 800 hectares de vignes, ses vins sont mondialement reconnus grâce à son porte-drapeau, Petrus. La robe, d'un rouge sombre à reflets encore violacés montre la jeunesse. Le nez adolescent est marqué par l'élevage en barriques (vanille, fumée, grillé). Les fruits rouges et noirs sont mûrs et associés à une pointe florale de violette. En bouche, la trame tannique est serrée et soyeuse. La finale, à grains fins, est d'une belle persistance. A carafé dans les dix ans, sur un risotto aux truffes et jus de moëlle.

www.chateauxvieuxmaillet.com

36 € à la propriété



Château Cantemerle *Cinquième Cru Classé en 1855 Haut-Médoc 2006*

Cabernet sauvignon (58 %), merlot
(33 %), petit verdot (8 %), cabernet
franc (1 %)

L'entrée d'un cépage dans l'assemblage du vin à plus de 5 % montre l'importance qu'on lui confère. C'est le cas ici du petit verdot, qui apporte une grande fraîcheur gustative. La robe est d'un rouge très profond. Le nez dévoile des arômes toastés de fumée et de grillé. Dans un second temps, des notes de fruits rouges (prune, framboise et groseille) et noirs (cassis frais) accompagnent des intensités fraîches, de sève et de menthe. La bouche est droite, pleine et structurée. Des tanins serrés, sans amertume, libèrent une finale tannique aux accents de petits grains de café moulus. A carafé dans cinq ou dix ans avec une daube de joue de bœuf ou un civet.

www.cantemerle.com

27,50 € à la propriété

Fromage ou dessert ?

> Final en beauté



Château Clos
Floridène

Graves blanc 2007

Sémillon (55 %), sauvignon (44 %),
muscadelle (1 %)

Comment évoquer ce vin sans mentionner la personnalité de son propriétaire, Denis Dubourdieu, le chantre du sauvignon, professeur à la faculté d'œnologie de Bordeaux ?

La robe est jaune or, dense, lumineuse et brillante. Le nez est un bouquet de fruits et de fleurs accompagnés de fines notes minérales. Des saveurs de fleurs d'acacia, de rose, de tilleul, de pamplemousse, d'écorce de citron et de pêche blanche donnent de l'élan. La bouche, ample et grasse, associe la nervosité du sauvignon à la suavité du sémillon. La finale est zestée et minérale.

A carafier rafraîchi maintenant ou dans quatre ans sur des fromages de chèvre avec une pointe de miel.

www.denisdubourdieu.fr

Moins de 15 € à la propriété



Château Chauvin
Grand Cru Classé

**Grand Cru classé
Saint-Emilion 1954**

Merlot (75 %), cabernet franc (20 %),
cabernet sauvignon (5 %)

Ce cru tenu par trois femmes de caractère impose le respect du travail bien fait avec sérieux, passion et compétence.

La robe est rouge sombre, à reflets carminés. Le nez, au bouquet fondu, est délicat. Quelques notes empyreumatiques et minérales viennent enrober un panier de fruits rouges à noyaux, aux notes d'amandes. La bouche exprime une frame tannique très serrée et veloutée. La finale, marquée par des notes boisées (moka) et minérales (mine de crayon) est d'une belle longueur. A carafier jusqu'en 2015 sur des fromages de vache relevés, langres champenois, livarot normand ou mont-d'or du Doubs.

www.chateauchauvin.com

23 € à la propriété



Domaine du Chaÿ
Cuvée Charlotte

Loupiac 2006

Sémillon

Descendant d'une longue lignée de vigneron gironde, Pierre Tourré élabore des vins liquoreux issus de vendanges botrytisées (pourriture noble), aux arômes fins et complexes.

La robe est jaune vieil or, à reflets cuivrés. Le nez, très expressif, est un concentré de fruits exotiques rôtis (abricots, ananas, écorce d'orange) légèrement caramélisés. L'attaque est douce, suave, puis monte en puissance avec du gras et de la densité. La finale exprime la sucrosité et la fraîcheur avec des notes zestées d'agrumes et d'écorce d'oranges confites.

Vin de dessert par excellence, sur des tartes aux fruits, des moelleux ou des profiteroles au chocolat.

12 € à la propriété



Château Clos
Haut-Peyraguey

Sauternes 1999

Sémillon (90 %),
sauvignon (10 %)

La robe jaune dorée, à reflets cuivrés, laisse apparaître une matière dense et concentrée. Le nez est puissant, fondu, confituré, avec une magnifique sucrosité apportée par des fruits frais très mûrs (abricots, ananas), exotiques (fruits de la passion, coings) et des agrumes confits (orange). Le tout est enrobé de notes de miel, d'une pointe de caramel et relevé d'une touche de gingembre. La bouche, riche et onctueuse, reste d'une grande jeunesse. On y retrouve toute la complexité aromatique des grands liquoreux. Un vin à méditer...

A partager après un repas entre amis dès aujourd'hui ou dans 10 voire 20 ans, pour échanger sur le bonheur du monde !

www.closhautpeyraguey.com

Moins de 40 € prix distributeur

SAVEURS BIO

Le safran,
l'or rouge
des épices

L'épice aux fils d'or est entouré d'un parfum de mystère. Révélateur de plats précieux, le safran reste délicat et exigeant à cultiver.





Souvent copié, jamais égalé

Malheureusement, le safran souffre de contrefaçons. L'épice vendue dans les circuits de distribution traditionnels a généralement moins d'arôme, quand elle n'est pas une fausse ! Un safran de bonne qualité se vend entre 30 à 45 euros le gramme, mais 0,1 gramme suffit pour parfumer un litre de limonade ou 1 kilo de fruits préparés pour la confiture. Subtil, le safran ne doit pas être utilisé pour lui-même mais associé à d'autres parfums : il révèle et prolonge les saveurs en bouche, et se marie idéalement avec les volailles, le veau, les poissons, la crème fraîche ou les purées.



Chantal et Jean-Noël Pelette.
Leur ferme produit 200 g
de safran par an



La plus chère des épices est une véritable panacée. Elle semble tout guérir, depuis toujours. Ce délicat brin rouge, tiré du pistil du *Crocus Sativus* (c'est en fait le stigmate séché de la fleur) se pare de toutes les vertus. Sa rareté en fait une épice de légende, et comme toutes les légendes, ses origines sont à la fois mystérieuses et universelles. Probablement remontent-elles jusqu'en Orient, où la culture du safran était déjà connue en Asie mineure avant Jésus-Christ. Une des premières références historiques de l'utilisation du safran date de l'Égypte ancienne, où l'épice était utilisée comme aromate ou colorant culinaire et lors de cérémonies religieuses.

Puis le safran déroule ses fils d'or au travers des empires grecs, romains, perses, des civilisations chinoises, indiennes et se voit célébré pour ses propriétés stimulantes, digestives, antispasmodiques ou encore euphorisantes. On attend de lui la jeunesse éternelle ou le pouvoir aphrodisiaque. Certes, le safran reste très convoité par l'industrie pharmaceutique : « *On en retrouve dans les sirops contre la toux, les douleurs dentaires, dans les traitements des maladies cardiovasculaires...* », énumère Chantal Pelette, productrice à Ambarès et Lagrave, près de Bordeaux.

En 2007, une étude menée par l'université de Téhéran (l'Iran assure plus de 90 % de la production mondiale)

• • •

Une épice de Noël

C'est l'opération de chauffage et de séchage du stigmate rouge du *Crocus Sativus* qui va donner à l'épice ses propriétés colorantes, odorantes et sa saveur. Le stigmate perd alors 80 % d'humidité et libère une molécule odorante, le safranal. Pour concentrer le parfum de cette molécule, l'épice est conservée pendant un mois minimum dans un bocal hermétique. Le safran récolté en octobre se commercialise donc en fin d'année.



a même conclu que l'épice était aussi efficace qu'un médicament comme le Prozac en cas de dépression légère. Avec un prix variant entre 30 et 45 euros le gramme, le safran semble un filon en or à exploiter.

Pas vraiment, tempère-t-on chez les Pelette. Chantal et Noël ont commencé l'exploitation du safran en 1992. Floriculteurs, ils cherchaient une culture de remplacement pour la chrysanthème. Sur les 5000 m² de leur exploitation, 700 sont consacrés à la culture du crocus pour une production annuelle moyenne de 200 g de safran.

Des entreprises pharmaceutiques les ont bien contactés, exigeant un approvisionnement régulier de... 50 kg quand Chantal estime la production annuelle française à 20 kg ! En réalité, il s'avère difficile d'évaluer la production nationale : la culture du safran vient le plus souvent en complément d'activité dans de petites exploitations. Et pour cause : tout se fait à la main.

Sans intervention mécanique

Si la préparation de la terre peut être mécanisée, le désherbage et le ramassage des crocus ne peuvent se passer de main d'œuvre. L'émondage, c'est-à-dire le recueil du stigmate, doit se faire le jour même de la cueillette, toujours à la main. La fleur trop fragile ne

supporte aucune intervention mécanique et se paie le luxe d'être exigeante : elle doit être ramassée dès sa floraison qui dure 48 heures à peine. Sachant que la période de floraison s'étale de septembre à octobre, il s'agit d'être à l'affût du moindre écart de pétales tous les jours pendant trois semaines environ.

Voilà le producteur plus que jamais soumis au cycle de la nature, aux aléas au temps. Pas de traitements sur le champs, pas d'irrigation non plus sur ces terres de graves suffisamment bien drainées, mais pas non plus de certification ou de label bio. Très compliqué, trop cher et donc « pas adapté à une exploitation à notre échelle », résume Jean-Noël.

Pourtant, l'exploitation des Pelette appartient au réseau « Bienvenue à la ferme », qui atteste de la qualité de l'accueil réservé aux visiteurs. Privilégier la découverte d'un produit de goût, rester dans « le partage et le rapport humain » est une volonté affichée de leur part. Dans ce même état d'esprit, le couple propose ainsi des formations d'une journée (une quarantaine de futurs safraniers cette année) ou des ateliers de cuisine. Ici, le safran révèle des fruits en confiture, se lie en sirop à un foie gras ou un chèvre frais, rafraîchit une limonade ou explose en bouche dans un pain d'épices, joliment présenté par Chantal comme un « pain d'artifices » dans un lapsus parfaitement révélateur ♦

Idées *vertes*



2



1

3



4



1/. Canettes pas bêtes.

Née dans le Lot-et-Garonne, l'entreprise la Courtisane a mis en canette une collection de soupes fraîches, 100 % végétales. Une idée et des recettes bourrées de vitamines (asperges au piment d'Espelette, carottes à l'orange ou encore petit pois kiwi), récompensées par le prix de l'innovation au concours Agropole 2011.

2,19 € les 170 ml.

www.confiture-lacourtisane.com

2/. Le panier des « locavores ».

A ceux qui préfèrent les fruits et légumes issus de la production locales (les fameux « locavores »), le Panier d'Eve propose les primeurs

de l'agriculture raisonnée, en plein centre ville de Bordeaux. La formule permet de choisir ponctuellement un panier de fruits et légumes de saison, selon ses préférences. Et la livraison est gratuite s'il n'y a pas besoin d'utiliser un véhicule ! Centre commercial Saint-Christoly, à Bordeaux.

www.panierdeve.com

3/. Concentré d'idées.

Décliné dans la gamme bio, le jus de fruit concentré Fizz de Meneau, basé à Saint-Loubès, convient aussi bien aux cocktails qu'à la cuisine. Version été, il assaisonne marinades, taboulés et carpaccio ; version hiver, il relève les tartes au citron

ou à l'orange. Attention, il ne pétille pas, contrairement à ce que son nom peut laisser croire...

Orange ou citron, 5,90 € les 75 ml.

www.boutique-meneau.com

4/. Confits de vin.

Depuis deux ans, la famille Morlans s'est reconvertie dans les confitures à Sendets et transforme vins, bières et cidres des producteurs et châteaux locaux en confits sucrés fait maison. A découvrir : le rosé au gingembre ou au kiwi. La Grange au Confitures fait également des confitures artisanales à base de fruits de la région (Lot-et-Garonne à 80 %), à offrir en coffrets cadeaux.

www.lagrangeauxconfitures.fr

SMITH HAUT LAFITTE

La sagesse de la terre

Malgré toutes les hautes technologies développées lors des vendanges, le château Smith Haut Lafitte cultive une sagesse de la terre tout particulière où rien ne remplace... le goût

Tous les jours pendant les vendanges, Fabien Teitgen passe au moins une heure dans les rangs de vignes, à goûter les raisins. « C'est la chose la plus importante pour déclencher la récolte. » Le palais du directeur technique du château Smith Haut Lafitte, accompagnés dans les vignobles par les chefs de culture, lancera ou non la récolte de la parcelle dégustée.

A l'heure où, dans le Bordelais, on songe à employer des drones pour photographier l'état des vignes, le célèbre château de l'appellation Pessac-Léognan commence ses vendanges sur le seul goût de ses vigneron, qui jugent la maturité des raisins en croquant leurs grains. Simple mais efficace. On n'a même jamais fait mieux, assure Fabien Teitgen. « La dégustation et le sens humain restent plus pointus » que toutes les technologies développées.

Pourtant, Smith Haut Lafitte fait figure de pionnier dans l'utilisation des hautes technologies. Le château a recours tous les deux ou trois ans aux photographies par satellite pour obtenir une cartographie globale de l'état de ses vignes, comme de plus en plus de producteurs. Une étude des sols (un sondage par résistivité électrique) a été réalisée afin de mieux comprendre la nature des parcelles. Plus récemment, les chais ont vu l'arrivée d'une machine à tri optique pour sélectionner les meilleurs grains et d'un autre système qui permet d'érafler les grappes, c'est-à-dire de séparer les grains des feuilles et des tiges, par vibrations...

• • •







• • •

Bon sens paysan.

Parallèlement, l'histoire du château, depuis sa reprise par Florence et Daniel Cathiard, montre une véritable réflexion autour du mode de culture des 67 hectares de vignes. Lorsqu'ils rachètent Smith Haut Lafitte en 1990, Florence et Daniel Cathiard trouvent un vignoble qui tient plus du « glacié chimique » que d'un terroir de grand cru. Insecticides et traitements arrosent des vignes dopées aux engrais, de vraies « droguées » s'indigne encore Florence Cathiard.

Un an après son arrivée, le couple arrête l'utilisation des herbicides. Et s'oriente vers une culture plus réfléchie. Les insecticides sont bannis, le château se lance dans la fabrication de son propre compost, des haies rebordent

les parcelles dès 2009, et près de 10 hectares de vignes sont actuellement cultivés en bio-dynamie... Des initiatives qui semblent placer haut le château Smith Haut Lafitte dans la course aux labels bio. Mais la démarche poursuivie par les Cathiard n'est pas mue par la recherche de ces certificats verts.

C'est plutôt une sorte de bon sens, une sagesse de la terre qui veut comprendre la nature difficile de ce sol de graves, fait de gravier, de sable et d'argile, pour en tirer le meilleur. Si la dizaine d'hectares consacrés aux blancs est labourée par deux chevaux, « ce n'est pas seulement pour la photo ». C'est parce qu'un tracteur finirait par tasser le sol, plus fin sur cette partie du vignoble en pente.

• • •





Garder l'équilibre.

Entre innovation et bio-dynamie, Smith Haut Lafitte pose un étonnant état de fait qui n'est finalement pas un paradoxe. C'est plutôt, comme le dit Fabien Teitgen, « la voie du paysan ». Et l'on en revient au goût. Aussi performantes soient-elles, les technologies déployées ne donneront jamais que des données quantitatives, et non qualitatives. Sur elles, le goût, notre faculté à apprécier saveurs et odeurs, l'emporte.

Voilà la technologie remise à sa place d'outil au service de l'homme et du vin. Elle permet de contrôler la maturité des grappes et de cibler leur ramassage, elle améliore le traitement et la transformation du raisin cueilli. Il n'empêche, œnologues et maîtres de chai ont le dernier mot sur la qualité du vin et leur jugement fera d'un cru un premier vin ou un second. Voire un troisième. Seule la moitié de la production totale du château portera la prestigieuse étiquette. Les seconds vins, le Petit Haut Lafitte et Les Hauts de Smith, s'adressent à une clientèle tout aussi exigeante... mais moins fortunée. La sagesse de la terre qu'a le château Smith Haut La-

« La qualité d'un bon vin se détermine dès que l'on coupe la grappe de raisin »

fitte trace sa voie à la croisée de ces différents outils, ou « philosophies », entre technologie et culture réfléchie, sophistication et bon sens paysan. Le dogmatisme du bio ne fait pas forcément un bon vin, quand le tout technologique ampute les crus de « liberté, d'expression, de nature et d'énergie ». Mais en aidant à mieux ramasser et trier les raisins, la technologie permet de compen-

ser une production en bio-dynamie loin d'être aussi fructueuse que si elle avait été traitée aux insecticides et givée d'engrais chimique.

« Il est important que ces éléments restent

des outils et ne deviennent pas décisionnaires. Il faut savoir les utiliser, garder l'équilibre. A nous, êtres humains, de piloter cela », poursuit le directeur technique.

Voilà la voie du paysan, qui garde avant tout les pieds sur terre, dans ce sol de graves qui pousse les hommes comme les vignes à s'enraciner toujours plus profond. Une harmonie qui porte ses fruits si l'on en croit l'adage de Fabien Teitgen : « la qualité d'un bon vin se détermine dès que l'on coupe la grappe de raisin. » ♦

Distillerie des Terres Rouges

Quand héritage et passion créent l'exception

La Distillerie des Terres Rouges regroupe depuis 2008 les activités de la Compagnie Française d'Eaux-de-Vie et Spiritueux, et de la Distillerie de la Salers, elle-même fondée en 1885. Héritière d'une longue tradition, la Distillerie des Terres Rouges partage deux métiers authentiques au savoir-faire reconnu : celui de distillateur par passion et de moutardier par découverte.

S'appuyant sur des méthodes traditionnelles de macérations, d'infu-



sions et de distillations, la Distillerie des Terres Rouges travaille à partir de fruits, baies, plantes ou épices régionales, méridionales voire exotiques.

Grâce à ces produits de qualité, elle élabore une large gamme d'apéritifs, de liqueurs et d'alcools distillés qui témoignent d'un savoir-faire

et d'une créativité toujours en évolution, comme l'apéritif à la figue qui, servi bien frais, accompagnera délicieusement un foie gras du sud-ouest ou vous permettra de déglacer magrets, escalopes de foie ou de volaille.

Depuis plusieurs années, sous la marque « Domaine des Terres Rouges » sont élaborées de nombreuses moutardes



aromatisées dont la fameuse moutarde violette au goût de raisin, ainsi que d'autres condiments originaux tels que les vinaigres balsamiques aux fruits et aux épices, ou encore des vinaigres et huiles vierges ou aromatisées. Le résultat est un savoureux mélange traditionnel et une réelle volonté d'innover.

Tous les produits élaborés à Turenne sont issus de matières premières nobles et soigneusement sélectionnées. De l'alambic à la bouteille et de la meule au bocal, ils attestent de la compétence d'une équipe fière de ses racines artisanales et de son outil moderne, respectueux des normes et de l'environnement. Bien ancrée dans son terroir, la Distillerie des Terres Rouges vous propose de découvrir ses produits largement reconnus et récompensés ◇



Retrouvez les produits de la Distillerie des Terres Rouges dans les épiceries fines et les caves de Gironde.

www.terres-rouges.com
05 55 25 44 72



Bages

aux goûts de mon
enfance...

Du pain frais et des souvenirs d'enfance : il n'en fallait pas plus pour que Jean-Michel Cazes fasse renaître ce petit hameau situé au milieu des vignobles du Médoc

C'est une histoire d'amour qui est à l'origine de la renaissance du village de Bages. Une histoire d'amour entre Jean-Michel Cazes et son village d'enfance. C'est alors forcément une histoire de goût et de mémoire, née sur ces terres du Médoc travaillées des générations durant par une même famille devenue propriétaire.

Au début des années 2000, le chef de la famille Cazes, possédant notamment les domaines bordelais Lynch-Bages, Cordeillan-Bages et Ormes de Pez, souhaite agrandir la zone de stockage du château Lynch-Bages. Collées à la propriété, il reste quelques maisons en ruine que l'architecte consulté suggère d'abattre. Ce sont les vestiges du hameau de Bages. Et le souvenir des racines médocaines de Jean-Michel Cazes.

Que faire de ces ruines ? Les rénover ? Non, plutôt les réinventer au

gré d'une mémoire culinaire gourmande, nourrie, entre autre, de belles rencontres. « *Thierry Marx (à l'époque chef étoilé du château Cordeillan-Bages), manquait de place dans sa cuisine, nous avons alors pensé à monter une boulangerie.* » Le chef rêvait à ses débuts d'être boulanger, le grand-père de Jean-Michel Cazes l'était. Le « *retour aux sources* » commencera par du bon pain dans une boulangerie nommée Au Baba d'Andréa, en l'honneur d'une des grands-mères de Jean-Michel Cazes.

« *C'était une excellente cuisinière qui régnait sur sa cuisine. Elle faisait souvent des babas et j'adorais ça.* » La boulangerie est un succès. Ainsi commence, dès 2003, la renaissance du village de Bages.

Bœuf de Bazas.

Mais pas question d'en faire une sorte de musée, photographie confite dans le passé de la vie ru-







Thierry Marx, à l'époque, manquait de place dans sa cuisine.
La renaissance du village a donc commencé par l'ouverture d'une boulangerie.

• • • •

rale en Médoc. Accolé au château Lynch-Bages, le hameau, pas plus grand qu'une place, a l'opportunité de « devenir une destination qualitative » pour les touristes parcourant le Médoc. Après la boulangerie s'ouvrent des ateliers occupés par des vanniers, un bistrot et un bazar consacré au vin et aux arts de la table. « Ma grand-mère tenait un bistrot à Villeneuve-sur-Lot. Ma mère y est née ». Le bistrot portera donc naturellement le nom de cette grand-mère Lavinal.

Là, après quelques tâtonnements, le Breton Ludovic Le Goardet succède au chef argentin Hugo Naon, parti au centre de Bordeaux. Un vent d'ouest souffle et balaie le zinc du comptoir du Lavinal, poissons et coquilles remplacent les viandes grillées dont l'Argentin avait fait sa spécialité, il y a plusieurs années. Mais Ludovic Le Goardet ne s'égaré pas au grand large : adepte de la bistronomie de saison, il sait combien, au milieu des terres du Médoc, on apprécie son parmentier de pied de co-

chon, dont le fondant en bouche est équilibré par une réduction de Pommeau.

Il ne manquait donc plus qu'un boucher sur la place, qui viendra de Pauillac. Derrière sa vitrine, du bœuf de Bazas. Jean-Michel Cazes se rappelle alors les côtes de veau que l'on préparait avec leurs rognons. Le boucher en a-t-il ? « Je suis gourmand, et je n'en ai pas honte ! Il y a peu de chose que je n'aime pas ». Très curieux de ces « cuisines venues d'ailleurs », il évoque avec humour les « tomates cubiques » du chef Thierry Marx et les choix plus classiques de son successeur, Jean-Luc Rocha, qui a su garder les deux étoiles au château Cordeillan-Bages.

Lapin des vendanges.

Loin d'être une image d'Epinal, Bages vit et se souvient de son passé sans nostalgie, avec un profond appétit pour son présent. Le village a trouvé son âme une fois la place principale créée, avec des pavés anciens. « Il n'y avait rien, sinon des fondrières ».

« Bages se souvient de son passé avec un profond appétit pour son présent »



Pratique...

S'y rendre

- A côté du château Lynch-Bages, sur la commune de Pauillac, à 50 km de Bordeaux.
www.villagedebages.com
Rens. : 05 56 73 24 00

Déjeuner

- Au Café Lavinal, Ludovic Le Goardet met son carnet d'adresses breton au service d'une cuisine bistrot au service impeccable, avec un menu à partir de 25€. Bar en croûte de sel et coquilles Saint-Jacques sont à la carte cet hiver.
Tél. : 05 57 75 00 09
- Au château Cordeillan-Bages, Jean-Luc Rocha, couronné de deux étoiles au Guide Michelin, propose un menu « Impromptu » servi en 1 heure, à partir de 60€ le midi.
Tél. : 05 56 59 24 24

Séjourner

- Relais & Châteaux Cordeillan Bages, à Pauillac.
Tél. : 05 56 59 24 24
- Chambres d'hôtes au château Ormes de Pez, à Saint-Estèphe.
Tél. : 05 56 59 30 05

Shopping

Approvisionnés par les trouvailles de Kinou, la fille de Jean-Michel Cazes, le Bages' Bazaar se concentre sur l'art du vin et de la table avec une belle librairie tandis que l'Annexe propose vêtements et accessoires.

Activités

- Le Cercle Lynch-Bages propose des cours de dégustation des grands bordeaux pour amateurs ou professionnel, de l'initiation jusqu'aux accords mets et vins.
Rens. : 05 56 73 19 33
- A l'Ecole de cuisine de Cordeillan Bages, le chef Jean-Luc Rocha initie ses élèves aux secrets de la grande cuisine. Reprise des cours en avril 2012.
Tél. : 05 56 59 24 24

La fontaine est bâtie, une douzaine de maisons d'habitation sont rénovées et aujourd'hui louées. Une vraie vie de quartier en somme, comparée aux souvenirs de Jean-Michel Cazes.

« Tous les étés pendant la guerre, mes grands-parents quittaient Pauillac pour s'installer ici. Mon père était prisonnier de guerre, alors ma mère seule les suivait avec ses deux enfants. Nous arrivions au mois de mai pour repartir après les vendanges. C'était l'expédition ! Mes grands-parents déménageaient tout : le poste de radio, la vaisselle, le linge, les chaises... »

De cette ferme habitée à la belle saison, Jean-Michel Cazes garde le goût du lapin au persil et à l'ail servi pendant les vendanges.

Devenue le Comptoir d'Andréa, la boulangerie s'est agrandie, avec d'alléchants rayonnages d'épicerie fine. Parmi les prochains autres projets du village, M. Cazes songe à l'installation de plans en relief. Et plus tard, qui sait, peut-être une église dédiée à Saint-Antoine, le patron du village ♦

Barriques *chic...*

Tonneaux et fûts de chêne retrouvent une seconde vie entre les mains inspirées d'un jeune créateur bordelais

C'est la porte du sous-sol qui s'ouvre sur l'atelier de Brice Maydiou. Le jeune homme, proche de la trentaine, s'excuse du désordre, propose une tasse café et s'éclipse, probablement à l'étage, la préparer. A la lecture du dossier de presse et une fois le rendez-vous pris à l'adresse de cette maison cossue d'un quartier bourgeois de Bordeaux, nous attendions un jeune ambitieux ayant flairé la bonne idée à exploiter.

L'on n'échappe pas aux préjugés. Surtout dans le bordelais où l'addition marketing vins plus meubles a été maintes et maintes fois calculée.

Au contraire, c'est avec toute l'humilité des artisans qui ont dû apprendre leur métier, tâtonner, expérimenter, que Brice Maydiou entame la visite de son atelier.

Ici, dans les 100 m² de ce rez-de-jardin mis gracieusement à disposition par son oncle dans la maison familiale, le créateur organise le stockage et le tri des douelles, effectue les opérations de trempage et de séchage et élabore ses meubles à partir des planches de barriques

désassemblées, les douelles. A l'origine, il y a le fauteuil Dantoine, premier né de l'atelier MayDouelle. L'inspiration est venue d'un ami kinésithérapeute possédant une propriété à Saint-Emilion.

Il souffle un jour l'idée d'un fauteuil fait de douelles. Après un temps de réflexion, Brice Maydiou lâche un emploi à Paris et se « lance dans ce projet sans savoir si le produit serait valable ou même vendable ».

Mais j'aurais eu des regrets, à mon âge, de ne pas tenter l'aventure ».

Retour donc à Bordeaux, sa ville natale, et chez parents.

La famille le soutient, son petit frère se joint même à

l'aventure le temps du lancement.

La simplicité des meubles MayDouelle (« aussi facile à utiliser qu'à fabriquer », assure leur créateur) n'empêche pas la complexité de leur mise au point. L'apprenti designer et menuisier, sans aucune autre formation que son expérience professionnelle dans la commercialisation de la porcelaine de Saxe, a découvert au fur et à mesure les difficultés de la création.

« Ne rien perdre du bois, ni l'âme ni la matière »





• MayDoveille •

Porte bouteille Devin



Les douelles, planches de chênes courbées qui forment les tonneaux, conservent sur leur face incurvée la teinte du vin qu'elles ont vu vieillir. Cette teinte évolue au fil du temps et marque dans le bois des meubles MayDouelle la continuité d'un cycle de transformation de la plus noble des matières, à l'origine chêne centenaire.



Le fauteuil Dantoine a nécessité huit versions préalables, mais reste fidèle à l'idée d'origine : ne rien perdre du bois, ni l'âme ni la matière. L'intention se traduit par des courbes pures et une ligne de meubles au final volontairement peu travaillés. *« Plus le meuble est simple, plus il est beau, résume Brice Maydieu, et l'on est bien plus facilement séduit par quelque chose auquel on aurait pu penser soi-même. »*

Deux ans après sa création, l'entreprise doit désormais trouver des points de vente pour être pérenne. L'objectif de Brice Maydieu reste de créer des pièces uniques avec, espère-t-il, des barriques de grands crus. La fabrication en série le laisse pensif. *« Je préfère gagner ma vie en faisant peu de pièces et en les faisant bien »*. On aura alors peut-être le luxe de s'asseoir un jour sur les grands noms des châteaux bordelais ♦

Bernard Magrez,

le gourmet solitaire



Son appétit d'entreprendre est insatiable. A la tête de trente-sept vignobles, Bernard Magrez fait figure d'ogre dans le monde des affaires et du vin. Mais à table ?

Parti d'une petite affaire de Porto, c'est à la force du poignet que Bernard Magrez, 75 ans, a su ériger un empire de trente-sept vignobles en France, Argentine, Etats-Unis, Espagne ou encore au Japon. Personnalité contestée dans le microcosme bordelais pour, entre autre, sa communication faite de grands coups médiatiques et son approche très bling-bling de l'oénotourisme (Rolls-Royce et hélicoptère), le propriétaire du château Pape Clément, réputé pour son franc parler et ses jurons, s'est lancé il y a un peu plus d'un an dans le mécénat artistique. Il a créé sa propre fondation, marquée par l'inauguration et l'ouverture au public, en octobre

« Déguster un plat que vous trouvez exceptionnel, ça vous déloge »

dernier, de l'institut culturel situé au château Labottière, à Bordeaux.

Quel type de gourmet êtes-vous ?

Je ne suis pas capable de vous donner le nom du plat, mais j'ai récemment été dîner chez Joël Robuchon, dans un de ses restaurants à Paris. Il m'a proposé un plat de poisson, de la sole, sur lequel était posé du caviar. Cela relevait de la... Comment dire ? On est ailleurs lorsque l'on déguste un plat comme cela. Cela vous transporte ! Avec ces plats compliqués et faits par quelqu'un qui est hors du commun, vous n'êtes plus à table, vous êtes ailleurs dans l'harmonie. Déguster un plat que vous trouvez exceptionnel, ça vous déloge. Vous vous ins-

• • •



Le dîner idéal pour Bernard Magrez : un tête à tête avec les créations de Joël Robuchon



• • •

crivez dans autre chose que la vie banale.

Vous aimez vous entourer de tables joyeuses ?

Oh non. Je préfère m'entourer de plats qui sortent de l'ordinaire et éviter d'être plus de dix à table. A quatre ou six, il y en a toujours un

qu'il faut redonner cette chance. (...) J'ai eu l'occasion de côtoyer pendant très longtemps des artistes et je trouve que c'est un métier pas facile où même les gens qui ont du talent rencontrent des difficultés. L'art contemporain, dans toutes ses disciplines, est un peu comme l'art moderne ou l'art impressionniste à

*« J'avais 9 ans en 1945
et j'ai vécu la guerre
avec les tickets pour bouffer »*

qui parle, et à mon avis, il faut de la concentration pour un plat travaillé avec le cœur, le vrai, le cœur du cuisinier qui a mis toute son imagination et ses qualités morales dedans. A deux ou trois, c'est alors mieux pour ne pas tuer la concentration. Quand vous tuez la concentration, vous tuez une partie de l'attrait du plat.

C'est une expérience très personnelle...

Absolument. L'autre soir, j'étais avec un collaborateur et on ne parlait pas. C'était comme boire un vin extraordinaire ou aller dans un musée regarder une œuvre extraordinaire. Vous ne sentez même pas les gens à côté de vous.

C'est presque religieux.
Pourquoi pas.

Y a-t-il un plat qui évoque pour vous des souvenirs particuliers ?

C'était les topinambours, pendant la guerre (rires) ! Et c'était pas les topinambours d'aujourd'hui. J'avais 9 ans en 1945 et j'ai vécu la guerre avec les tickets pour bouffer. Chacun avait un morceau de pain pour la journée ou pour deux jours. Il y avait des rutabagas aussi, mais bouillis et c'était tout. Pas de beurre, pas d'huile.

Votre fondation soutient des artistes dans des domaines aussi variés que la musique, la littérature, l'art contemporain. Pourquoi ce mécénat d'une telle ampleur dans les arts ?

Dans ma vie professionnelle, j'ai eu beaucoup de chance. Et il y a un moment de la vie où je considère

leur début : il n'est pas totalement compris donc pas accepté. Mais je considère que ces jeunes artistes ont une capacité à faire évoluer la vie. Ils ont une approche généralement visionnaire. (...) Ils montrent en général des voies que tout le monde n'arrive pas à conceptualiser.

Vous parlez de chance que la vie vous a donné. Mais votre parcours doit-il beaucoup à la chance ?

Il y a toujours une part de chance. Bien sûr, le travail permet à la chance d'éclorre. Mais il reste toujours la bonne étoile. La réussite, c'est d'aller vers les chemins que les autres n'ont pas encore empruntés, ou aller plus vite que les autres.

Le monde des vins de Bordeaux est petit ! Et on vous sent assez extérieur à ce milieu.

Pas spécialement. Au moins 90 % des gens ont hérité, dans ce monde, et ils voient la vie d'une certaine manière. Je suis allé, en plus, vers des chemins différents des autres pour développer mon entreprise. Je ne suis pas contre ce milieu. Nous sommes différents. C'est tout.

Vous avez déjà trente-sept châteaux dans le monde. Votre prochaine acquisition ?

Elle se fera à Bordeaux vraisemblablement. C'est une question d'opportunité. Elle peut se présenter demain en Italie ou ailleurs ♦

" L'étoffe du temps", exposition jusqu'au 14 janvier à l'Institut culturel Bernard Magrez, 5 rue Labottière à Bordeaux.

Retrouvez l'entretien intégral sur le site : www.gourmetsdefrance.fr

> Novembre

• 20 Novembre > 26 Mars

Marchés aux Truffes, Sarlat, Dordogne (24)
Marché professionnel tous les mercredis à partir de 14 h 30.

Marché ouvert au public tous les samedis matin de 9 à 12 heures, place Boissarie.

Rens. : 05 53 28 60 80

• 25 Novembre > 11 Décembre

Brocante d'automne et Foire aux jambons, Bordeaux, Gironde (33)
Place des Quinconces de 10 à 19 heures.

Rens. : 05 56 06 24 91

• 25 > 27 Novembre

Gastronomades 2011, Angoulême, Charentes (16)

Un week-end entier dédié aux produits du terroir et à la cuisine.

Marché de producteurs avec 180 exposants. Leçons de cuisine, joutes culinaires, « cocktail & buffet show », expositions, concours du meilleur apprenti (samedi matin), marchés de producteurs fermiers.

Rens. : 05 45 67 39 30

www.gastronomades.fr

• 26 > 27 Novembre

Portes ouvertes à Loupiac, Gironde (33)
Mariage gourmand avec un producteur de foie gras dans chaque chai qui ouvre ses portes.

Rens. : 05 56 62 99 88

www.vins-loupiac.com

Festivolailles de Saint-Sever, Landes (40)
Marché aux volailles et au gras avec la Confrérie des Jabotiers.

Rens. : 05 58 76 34 64

www.fermiers-landais.fr

• 26 Novembre > 30 Décembre

Marché de Noël aux allées de Tourny, Bordeaux, Gironde (33) Chalets, art et artisanat.

Rens. : 05 56 79 50 19

www.larondedesquartiers.com

> Décembre

Finale du Concours des Maîtres Cuisiniers de France, École Ferrandi, Paris (75)
La sélection organisée par l'Association des Maîtres Cuisiniers de France et la CCI de Bordeaux, a eu lieu à l'ICFA Restauration à Bordeaux Lac en octobre dernier, sous la direction de Frédéric Coiffé, le chef du Pullman Bordeaux Aquitania. Parmi les lauréats régionaux, deux élèves de l'ICFA de Bordeaux, Jean-Baptiste Creux et Matéo Franco.

Rens. : 01 45 26 99 39

• Jusqu'au 11 Décembre 2011

Fêtes des Vendanges, « Portes Ouvertes sur la Route des Vins du Jurançon », Jurançon, Monein, Artiguelouve et Lacommande, Pyrénées-atlantiques, (64)

Une quarantaine de chais du Jurançon ouvrent leurs portes. Visites, dégustations et animations.

Rens. : 05 59 82 70 30

www.vins-jurancon.fr

• 2 Décembre

"Food&Wine", Bordeaux Magnum, Bordeaux, Gironde (33)
Chaque premier jeudi du mois la boutique rue Gobineau de Bordeaux Magnum propose une dégustation d'un grand château. 5 crus sont servis avec 5 mises en bouche d'un chef bordelais présent ce soir-là avec les propriétaires viticoles. En décembre seront à l'honneur Le château Pape Clément et le restaurant Bellini.

Tarif : 19€ par personne.
Prochaine date : le 5 janvier 2012

Rens. : 05 56 48 00 06

• Le 3 décembre

Cabanes en fête : huîtres et entre-deux-mers, Andernos-les-Bains
Troisième édition de la fête de l'huître : une cinquantaine de viticulteurs de l'Entre-Deux-Mers sont accueillis dans les cabanes et ateliers, avec bandas, dégustations, chants basques et pyrénéens et feu d'artifice.

Rens. : 05 56 82 02 95

• 2 > 4 Décembre

Foire Bio de Bergerac, Dordogne (24)
Plus de 60 exposants, dégustations, vente, conférences et ateliers.

Rens. : 05 53 35 88 18

www.foire-bio-bergerac.fr

• 2 > 4 Décembre

Salon Du Chocolat, Thé, Café & Saveurs Du Monde, La Rochelle, Charente-Maritime (17)

Un "Voyage au Cœur de la Douceur" avec le championnat de France de sculpture sur glace.

Rens. : 05 46 30 08 50

• 3 > 4 Décembre

Portes ouvertes Pessac-Léognan, La Brède, Gironde (33)
Durant le week-end, les châteaux des vins d'appellation Pessac-Léognan, ouvrent leur portes aux visiteurs.

Rens. : 05 56 78 47 72

• 4 Décembre

Foire au gras et marché des producteurs fermiers, Thuir, Pyrénées-orientales (66)
Produits et gastronomie du terroir.
De 9 à 18 heures, entrée libre

• 6 > 10 Décembre

Foire aux vins, Romagne, Gironde (33)
Organisée par l'Union de Producteurs de Grangeneuve et Rauzan, au cœur de l'Entre-deux-Mers.

Rens. : 05 57 34 57 59

• 9 > 11 Décembre

Marché artisanal de Noël, Gujan-Mestras, Gironde (33)
Marché médiéval costumé. Vendredi de 14 à 18 heures, samedi de 10 h 30 à 20 heures et dimanche de 10 h 30 à 18 heures.

Rens. : 06 86 01 05 07

• 10 > Décembre

Marché de Noël solidaire Croix Rouge Française, Libourne, Gironde (33)
Au profit de la Croix Rouge. Stands de produits régionaux et d'objets fait main. Démonstrations de premiers secours. De 10 à 19 heures.

Rens. : 06 81 89 64 42

• 11>12 Décembre

Foire au gras, Monségur, Gironde (33)
Chaque second dimanche de décembre, le rendez-vous des produits gastronomiques se tient sous les halles.

Rens. : 05 56 61 89 40

• 18 Décembre

Foire aux Chapons de Grignols, Gironde (33)
Chapons engraisés à l'ancienne. Salaisons et fromages locaux.

Rens. : 05 56 25 53 02

> Janvier

• 14 > 15 Janvier

Fête de la Truffe, Sarlat, Dordogne (24)
Confréries, conserveurs et transformateurs, chefs étoilés, scientifiques et écrivain célèbrent la truffe. Au programme : marché, cavage d'une truffière, exposition de photos, visites, ateliers, démonstrations et même un concours.

Rens. : 05 53 31 53 45

ou www.ac-foiegras-truffe.fr

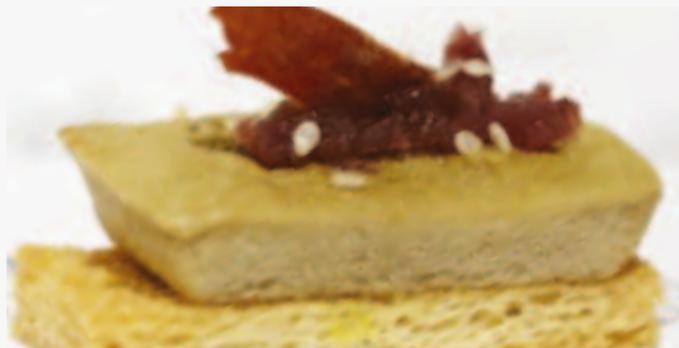
Retrouvez tous vos avantages malins sur BORDEAUX et son agglomération !

reducavenue.com

Professionnels, proposez-nous à présent votre offre ! Contactez-nous par téléphone au 05 56 51 82 82 ou par e-mail : annonceurs@reducavenue.com

Les traiteurs d'AROM

Des traiteurs qui attisent et unissent les envies



Dabbawala rejoindra l'excellence du groupe AROM dans son nouveau laboratoire actuellement en construction à Eysines, afin de proposer davantage de recettes gustatives et de qualité aux gourmets et gourmands.

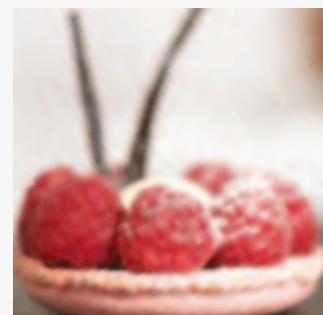
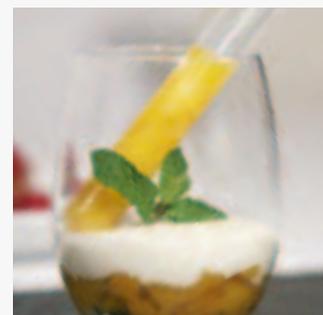
AROM regroupe l'ensemble des marques traiteurs services et réceptions que sont Lacoste Traiteur, Grif Gourmande, Signatures by..., Dabbawala et Le Carré du Lac.

Dabbawala, rien que ce nom évoque le dépaysement et appelle au voyage, désigne le service de livraison de repas et de coffrets cocktail haut de gamme du groupe AROM. Son concept aux origines exotiques a été découvert par le président Didier Oudin lui-même lors d'un séjour à Bombay. Cette découverte est en réalité l'histoire d'une incroyable performance, puisque depuis plus d'un siècle les dabbawalas (« porteurs de gamelles » en hindi) collectent et livrent plus de 250 000 repas par jour.

Le nom Dabbawala s'est donc imposé à Didier Oudin, symbolisant un service de proximité, associé à l'efficacité d'une logistique durable sans faille, régi par une charte qualité. Professionnels comme particuliers, vous trouverez forcément le plateau repas ou le coffret cocktail clé en main de vos rêves pour chacune de vos réceptions. Dabbawala c'est en effet une palette de saveurs originales et raffinées qui dévoile ici une Saint-Jacques rôtie au sésame et son carpaccio de poire, ou là une déclinaison de foie gras de canard poché au vin rouge caramélisé.

Les plaisirs gourmands salés et sucrés répondent aussi présents pour sublimer vos cocktails avec de fines bouchées aux tomates confites et des verrines d'agrumes au basilic frais. Sans oublier pour les dernières minutes le plateau du Chef composé selon le marché du jour et toujours parfaitement présenté dans les coffrets en bois. Un assortiment de vins bio est également proposé pour accompagner vos coffrets.

Groupe AROM
7 Place de la République
33320 EYSINES
www.groupe-arom.com



Carafes à vin

Flacons enivrants



1/. Imagée. Ceci n'est pas un verre, c'est la carafe à décanter Graal. Effet garanti sur la table. Spiegelau, prix conseillé : **69 €**

2/. Classique. Carafe en cristal Vinobile-Médoc : ligne élégante et polyvalente, pour vins rouges à oxygéner ou décanter. Villeroy & Boch, prix conseillé : **89 €**

3/. Elancée. Carafe Long Lady pour les champagnes, avec bouchon respirant en métal plaqué argent. L'Atelier du Vin, prix conseillé : **66,90 €**

4/. Pratique. Un peu d'eau chaude, quelques rotations et les billes nettoyantes de Bilbo enlèvent les dernières traces de tanins de toutes les carafes. Billes nettoyantes Bilbo Peugeot, prix conseillé : **10,50 €**

5/. Basique. Un col resserré pour accueillir délicatement les vins vieux sans les hyper-oxygéner. Carafe à décanter Allégorie. Villeroy & Boch, prix conseillé : **29,90 €**

6/. Corsetée. Carafe Asarine pour les vins rouges jeunes. Versé dans la partie large de l'aérateur, le vin épouse les parois de la carafe et s'oxygène intensément. Peugeot, prix conseillé : **70 €**



Carafer ou ne pas carafer ?

Là est la question et difficile est la réponse car « la dégustation, rappelle Antonio Spiga, sommelier-conseil au Bar à Vin du CIVB (Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux), n'est pas une science exacte ». En théorie, les vins sont carafés pour deux raisons. Soit pour oxygéner un vin jeune, libérer ses arômes et aérer ses tanins. Soit pour décanter un vin vieux, c'est-à-dire séparer les éventuels dépôts du précieux nectar. Dans ce cas on parlera plutôt de décantation : le vin est versé lentement et délicatement en carafe, les sommeliers de la vieille école surveillant l'arrivée des dépôts à la lumière d'une bougie placée sous l'épaule de la bouteille. Un vin jeune se carafe quelques heures avant d'être servi au contraire d'un vin vieux, déjà à son pic de maturité. Si les gestes et l'intention diffèrent, la carafe peut rester la même. Sa forme, évasée à la base, doit offrir assez d'espace en surface afin que le vin s'oxygène. Qu'importe le flacon...



Max Bordeaux

Wine Gallery & Cellar

Accédez au paradis
des grands crus

Max Bordeaux Wine Gallery & Cellar est un magasin conceptuel qui vous permet de découvrir 48 grands crus classés de Bordeaux, grâce aux innovantes machines de dégustation au verre Enomatic®. Dans un lieu à l'architecture audacieuse, qui allie authenticité et modernisme, les célèbres châteaux Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Haut-Brion, Ausone ou encore Yquem vous attendent pour exalter votre palais.



La carte de dégustation prépayée (dès 25€ + 3€ de caution) offre à chacun l'opportunité de déguster les vins en libre-service avant de les acheter. Une équipe qualifiée et passionnée accompagne les amateurs désireux d'en apprendre davantage ou tout simplement d'échanger sur les vins. Max Bordeaux vous accueille de 11h00 à 20h00, du lundi au samedi ♦

PUBLI-GOURMETS

Max Bordeaux Wine Gallery & Cellar
14 cours de l'Intendance
33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 29 23 81
www.maxbordeaux.com



Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar



Essor, arts de la table et matériel de cuisine

Offrez-vous l'étoffe
d'un grand chef !

Essor, spécialiste depuis 50 ans dans le domaine hôtelier, offre toute une gamme de matériel, d'équipements culinaires et d'arts de la table. Ustensiles de cuisine dernier cri, matériel de nettoyage, mobilier et textile de qualité, Essor vous offre des références dignes des cuisines des grands chefs. Tout en gardant



ses racines et ses valeurs, Essor s'est ouvert en 2010 à la distribution tout public, grâce à ses magasins d'Anglet et de Bordeaux. Gastronomes d'un jour ou cuisiniers avertis, vous avez désormais le plaisir de vous procurer toute une gamme professionnelle d'équipements de cuisine issue de l'expertise Essor. Tel que le multicuiseur Activa Lenôtre, d'une capacité de 8L, en promotion jusqu'au 31/12/2011 à 109 € TTC ♦

ESSOR Bordeaux
41 rue Edmond Besse
33083 Bordeaux
Tél : 05 56 39 29 74



TOUT POUR SELECTION CUISINE

Couleurs *sucrées*



1/. A bonne température. Idéale pour la cuisson des chocolats ou caramels. **Themospatule Daudignac, 19,90 €** chez TOC.

2/. Pour ma pomme. Pèle, tranche et évide les pommes : forcément indispensable. **Pèle-pomme, 14,90 €** chez AD'HAUC.

3/. Poudre magique. L'allié de la cuisine moléculaire et des mousses qui savent se tenir. **Géifiant naturel Agar Agar, Kalys, 6,90 €** les 20 g chez TOC.

4/. Oursons mignons. Tout pour faire ses nounours chocolat-guimauve dans cette boîte en métal. **Coffret Scrapcooking, 35,90 €** chez TOC.



5/. Macaron facile. Un kit pour faire à la maison des macarons de pros. Kit macarons Lékué, 29,90 € chez AD'HAUC.

6/. Siphonné. Comment ça, vous n'avez pas encore le vôtre ? Siphon à mousses chaudes et froides, Mastrad, 85 € chez AD'HAUC.

7/. Petits chefs. Des rouleaux colorés rigolos pour les mains des petits cuistots. Rouleaux à pâtisserie en silicone Fiesta, 13,50 € chez TOC.



*La simplicité,
un vrai luxe.*

home by ASA

*Nouveau
à Bordeaux !*

Arts de la table et de la déco, simples et design

50 rue des Remparts - Bordeaux
(entre Pey-Berland et Porte Dijeaux)



Tables à louer

*Pour étonner ses invités avec une vaisselle inédite :
les clefs de la location*

Louer pour deux ?

En dehors des grandes réceptions, mariages ou repas de famille, il est possible de louer de la vaisselle pour des tablées réduites (à partir de... deux) et pour n'importe quelle occasion. Avantages : une table entièrement personnalisée (certaines entreprises proposent un tarif à l'unité, c'est-à-dire pour chaque pièce de vaisselle louée) et surtout pas besoin de faire la vaisselle : c'est le loueur qui s'en charge !

Le choix

C'est l'étape la plus délicate de la location : le choix. L'idéal est de faire une présélection de la vaisselle sur internet (les sites des entreprises sont généralement très complets) puis de venir, sur rendez-vous, faire des essais de table chez le loueur. Jetez des coups d'œil discrets sur les conditions de stockage de la vaisselle : cela permet d'être fixé sur sa qualité de service. Méfiance si les assiettes (ébréchées) sont rangées en vrac dans des cartons.

Le contrat

La plupart des loueurs demanderont le paiement intégral de la location ainsi qu'une caution, avant la livraison du matériel. C'est le moment de vérifier, dans votre contrat, la durée de la location : difficile de ramener sa décoration le lendemain d'une nuit de fête. Demandez surtout les tarifs en cas de casse, on ne sait jamais. En fonction du matériel emprunté, vous pouvez demander à votre assurance une extension de votre responsabilité civile.

La livraison

Une fois le choix arrêté et le devis signé, vous avez la possibilité de vous faire livrer la vaisselle ou de la récupérer sur place. Les deux ont des avantages : la récupération du matériel au dépôt évite les frais de transport, la livraison vous dégage de toute responsabilité pendant le transport de la vaisselle. Dans tous les cas, un inventaire précis et détaillé à la réception et à la remise du matériel s'avère indispensable. Certains loueurs ont la délicatesse de rajouter une ou deux assiettes en plus, pour remplacer celle éventuellement ébréchée. Sinon, il suffit de demander.

Options Bordeaux : le must !

De la vaisselle jusqu'à la décoration, c'est l'offre de location la plus complète, avec en plus, des idées de tables ou de buffets « packagées » pour six à huit personnes. Le site permet une recherche sa table par ambiance ou couleur, l'achat de décoration en ligne est possible.
www.options.fr

Groupe Centre de Location : bien équipé

Voiture à glace, bar lumineux ou accessoires de cuisine de pros : tout se loue ici, mais attention au budget. Pour les particuliers : un beau choix d'assiettes (dont des assiettes à tajine) et de couverts, certains en argent.
www.centrelocation.com

Souchon Réception : festif

Depuis 40 ans dans le grand Sud-Ouest, l'entreprise propose l'essentiel pour les réunions festives et les buffets : plats à paëlla, planchas ou parquet de danse. Avec une offre imbattable : un « pack-éco » de vingt-quatre couverts complets à 20 euros.
www.souchon-reception.com

Cooking Corner, distributeur d'exception de La Cornue

Une solution globale pour les amoureux de l'art de vivre à la française

Depuis toujours, les produits La Cornue sont conçus pour les particuliers même s'ils offrent des performances professionnelles. Ils constituent un investissement pérenne qu'on se transmet de génération en génération. Créée par Albert Dupuy en 1908, La Cornue c'est aujourd'hui des fourneaux d'exception et des ustensiles de cuisine mais aussi une



gamme de réfrigérateurs et de caves à vins, fabriquée artisanalement. Parmi les gammes de fourneaux de cuisson, la gamme Château se démarque par son impétueux centenaire. Le fleuron de la marque est une cuisinière fabriquée sur mesure et personnalisable à l'infini pour s'adapter au plus près de vos envies. Désireuse de s'imposer comme la référence d'un savoir-faire gastronomique dans le monde, La Cornue a entamé un nouveau cycle en proposant le concept



d'architecture culinaire. Désormais La Cornue et ses partenaires conçoivent l'aménagement sur mesure de votre cuisine en faisant appel à toute leur expertise.

Et que serait la cuisine sans la patte d'un grand chef ? Au sein du magasin "Cooking Corner – intérieurs culinaires", la galerie La Cornue vous propose de découvrir son espace consacré aux cuisinières d'exception et de participer aux ateliers des Saveurs. Autour du chef Christophe Girardot (une étoile au Guide Michelin), vous développerez vos talents et apprendrez de nouveaux tours de main dans une ambiance conviviale et gourmande. A l'issue de la démonstration vous dégusterez avec grand plaisir les mets réalisés, accompagnés de vins sélectionnés pour l'occasion. Dernièrement, le chef Girardot a concocté un menu spécial fêtes en mettant entre autre à l'honneur un cappuccino de Saint-Jacques à la châtaigne et lait de coco, un ris de veau meunière aux épices et pain d'épices, et un cubique au chocolat noir grand cru ♦



**COOKING
CORNER**
intérieurs culinaires

Galerie La Cornue - COOKING CORNER, intérieurs culinaires
34 cours de Verdun 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 48 10 10 - www.cookingcorner.fr

L'art de la *réception* sans fêtes *fautes*

Une soirée sans impair ?

C'est possible : leçons de politesse avec Sébastien Talon, professeur de savoir-vivre à la Belle Ecole

Famille ou amis ?

L'an dernier, tout s'était plutôt bien passé jusqu'à ce que votre inséparable duo de bonnes copines décide de terminer la soirée sur le dernier Lady Gaga en insistant pour que beau-papa tombe sa chemise Figaret et se joigne à elles.

L'analyse :

L'époque est à la mixité sociale : les amitiés liées au cours d'un brillant parcours professionnel ne sont pas forcément au courant de vos origines modestes. Inversement, vos derniers amis du club de gym peuvent tout ignorer de la (très) grande propriété héritée en Normandie, où vous vous retrouvez en famille depuis quatre générations.

Le conseil du pro :

En matière d'usages, la règle de base est de privilégier avant tout le plaisir des convives. Mélanger famille et amis ne pose aucun problème à condition d'être sûr de ne mettre personne dans l'embarras. Attention donc à ne pas provoquer malgré vous la gêne de vos invités dont vous ignorez

la réaction devant un beau-frère patron du CAC 40. A vous de tâter le terrain et de les prévenir lors des invitations.

Email ou courrier ?

Curieusement, tante Sidonie n'a même pas daigné répondre à notre email d'invitation tandis que nos collègues de bureau sont restés perplexes devant le bristol à lettres dorées qu'on leur avait envoyé.

L'analyse :

L'invitation est la première note qui donne le ton de la soirée. Tout dépend du degré de formalité que vous souhaitez insuffler à votre dîner. L'email est désormais admis mais équivaut à une ambiance plus conviviale et décontractée. Plus formel et traditionnellement réservé aux grandes occasions, le carton d'invitation peut être un élégant clin d'œil annonçant une ambiance chic et raffinée.

Le conseil du pro :

Toujours répondre de la même façon dont on vous a invité. Email pour email et bristol pour bristol.





Bon appétit : jamais !

L'expression « bon appétit » date du XVIII^e siècle. A l'époque le fonctionnement du système digestif reste bien mystérieux et l'on se dit « bon appétit » pour se souhaiter « bonne digestion ». L'expression est une marque d'intimité et elle tient plus de la formule magique que de la formule de politesse. Dès le XIX^e siècle, elle tombe en désuétude pour être remise au goût du jour

par... les Américains qui trouvent un charme très français à la formule et la popularisent à travers les premières émissions de télévision. Ne souhaitez donc jamais « bon appétit » à vos invités devant un plat fait maison : cela revient à leur dire « à vos risques et périls » tout en leur signifiant que vous n'êtes pas très sûre de votre cuisine.



Plan de table ou de bataille ?

A cinq minutes des premières arrivées, le doute vous ronge : est-il bien judicieux de placer l'amie Sophie, fraîchement divorcée, entre le nouvel amant de votre mère et le dernier Jules du cousin Edouard ?

L'analyse :

Le placement autour de la table reflète l'importance accordée aux invités mais là également, la règle d'or qui prévaut est celle de la convivialité : les invités doivent toujours se sentir à l'aise.

Un bon plan de table, c'est finalement de la politique ; il s'agit de respecter les principes de base (l'alternance homme-femme et la séparation des couples) en y faisant des entorses au cas par cas. Inutile par exemple d'éloigner un conjoint à l'autre bout de la table quand on sait sa moitié maladivement timide toute seule.

Le conseil du pro :

Le maître et la maîtresse de maison se placent toujours face à face en milieu de table (et non en bout de table comme en Grande-Bretagne). A leur droite, les deux personnes à l'honneur pour ce dîner : soit les convives les plus âgés, soit les invités venant pour la première fois ou célébrant un événement particulier. Et comme les mœurs, les convenances évoluent avec leur temps.

On sépare donc les couples homosexuels en essayant de conserver l'alternance un homme, une femme.

A la française ou à l'anglaise ?

Les fourchettes à gauche et les couteaux à droite, ça, on maîtrise. Mais au restaurant, les fourchettes sont présentées parfois les dents en l'air, parfois les dents contre la nappe. Et sur ma table ?

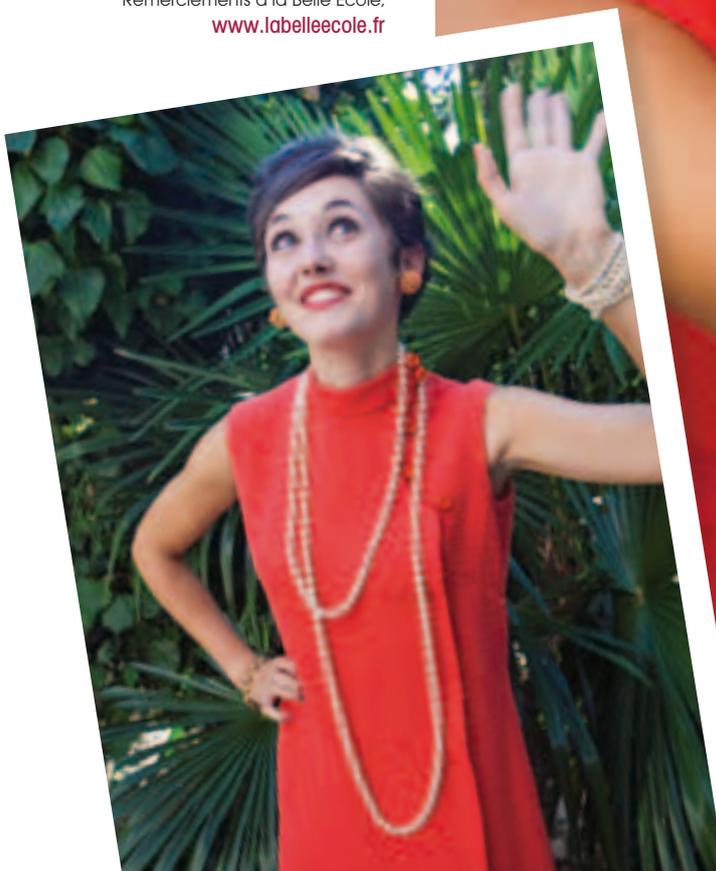
L'analyse :

La fourchette n'est placée les dents en l'air que sur une table dressée « à l'anglaise ». Ce dressage est apparu dans les maisons bourgeoises du XIX^e siècle où les maîtresses de maison aisées mais non fortunées pensaient à ménager leurs nappes. D'où l'apparition à la même époque des porte-couteaux. Dans les dîners formels, le dressage « à la française » se fait sans porte-couteaux et fourchettes dents contre la nappe, ce qui permet de plus, dans une élégante discrétion, de cacher le poinçon des couverts.

Le conseil du pro :

Qu'importe le dressage que vous choisissez du moment qu'il s'accorde avec le style de votre table et qu'il est mené jusqu'au bout. Sur les tables françaises, les verres sont placés face à l'assiette, les tables à l'anglaise tolèrent les verres en biais ou disposés « en nuage » autour de la pointe des couteaux. La règle d'or renvoie encore une fois au confort des convives : faire en sorte qu'ils distinguent bien leur verre avec celui du voisin ♦

Remerciements à la Belle Ecole,
www.labelleecole.fr





Les impairs à éviter

Etre « enchanté » de rencontrer quelqu'un. C'est une faute de goût sauf si vous êtes réellement « enchanté », c'est-à-dire transporté dans un monde merveilleux peuplé de fées et d'elfes. « Ravi de vous connaître » n'est pas non plus adéquat sauf si vous avez longuement entendu parler de la personne qui vous est présentée. Soyez « heureux » de faire sa connaissance. C'est déjà ça.

Parler de sa vie privée ou de sa carrière. Attendez avant de vous lancer dans l'explication de votre business plan ou la louange de votre mariage. Vous avez peut-être affaire à un interlocuteur fraîchement divorcé ou licencié.

Se resservir copieusement de la salade. Sauf si elle la cultive elle-même, c'est probablement le seul plat que la maîtresse de maison n'aura pas fait. Cela en dit long sur votre appréciation de sa cuisine...

Se lever de table pour aller fumer. Mais que vous a-t-on appris étant enfant ? Même après la loi Evin, on ne se lève jamais de table avant le dessert.

Boire dans le verre de son voisin. Vous signifiez à la maîtresse de maison que sa table est mal mise. Ou alors vous êtes saoul. Faute de goût dans les deux cas.



Véronique Mirat,

créatrice d'intérieurs, a relevé le défi de Gourmets de France : imaginer trois ambiances de fête avec une shopping-list de tendances et d'inspirations locales. Avec la complicité de Home by Asa, Label Vaiselle, Fille à Papa, à Bordeaux, et Intérieur Libre, à Blanquefort.





Bleu family

Vent de Noël
nordique...

Chez Home by Asa.

Assiettes et gobelets blanc turquoise,
collection Light/Paperline,
23,90 € et **10,90 €** l'unité.

Couverts Goa, de Cupitol,
10,90 € les 6 fourchettes
et **17,30 €** les 6 couteaux.

Petit vase en porcelaine fait main,
collection Aqua Blue, **6,50 €**.

Chemin de table en lin brut, **22,60 €**.

Flûtes Effervescent, Chef & Sommelier,
40 € les 4.

Pin japonais, hauteur 1,50 m, Hervé
Gambis, **288 €**.

Chez Intérieur Libre.

Verre à pied gravé Piano,
Côté table, **5,83 €**.

Rose Girly

Fantaisie acidulée
entre filles

Chez Label Vaisselle.

Assiette de présentation en verre, **11€.**

Ronds de serviette Cobra, **45€** les 10.

Couverts mauves Zéphyr, Amefa,

51€ les 24 pièces.

Flûtes soufflées de couleur, **45€** les 6.

Carafe à décanter, **59€.**

Chez Intérieur Libre.

Gobelet à fond coloré Emotion, Cerve, **3€.**

Photophore rose, IHR, **8,50€.**

Chez Fille à Papa.

Bol en verre de couleur,

Love Plates, **7,50€.**

Assiette à dessert en verre à pois, Love

Plates, **10€.**

Trophée fête de cerf à monter, Miho

Unexpected Things, **30€.**

Chez Home by Asa.

Sphère couture de 40 fleurs d'orchidées,

Cymbidium, **139€** l'unité.







Noir féerie, Conte de Noël argenté

Chez Home by Asa.

Assiette coupe noir mat, Dopio, **29,90€** .

Cloche en verre, **26,50€** .

Bol en porcelaine, collection A Table, **11,30€** .

Oiseaux Pierrots, **4,60€** l'unité.

Chez Label Vaisselle.

Couverts Sereno, Amefa, **69€** les 24 pièces.

Chez Intérieur Libre.

Chandelier noir, Coming B, **36€** .

Boule de sapin, porcelaine noire, Broste Copenhagen, **5€**.

Chez Cover Garden.

Gazon synthétique black/silver, Fashion Park, **35€/m²**.



Carnet *d'adresses*

■ *Portraits de chef*

Philippe Etchebest :

L'Hostellerie de Plaisance,
5 place du Clocher, 33330 Saint-Emilion.
05 57 55 07 55
www.hostellerie-plaisance.com

François Adamski :

Le Gabriel, 10 place de la Bourse,
33000 Bordeaux. 05 56 30 00 80
www.bordeaux-gabriel.fr

■ *Produits de saison*

Syndicat de défense AOP Ossau Iraty :

Baratchartenea 64120 Ostabat Asme.
05 59 37 86 61
www.ossau-iraty.fr

IGP Kiwi de l'Adour :

Chambre d'Agriculture, Cité Galliane,
BP 279, 40005 Mont de Marsan.
05 58 85 45 05 www.qualitelandes.com

Union Interprofessionnelle Châtaigne,

Périgord Limousin Midi Pyrénées,
boulevard des Saveurs, Coulounieix-
Chamiers, 24 060 Périgueux Cedex 9.
05 53 06 34 70. www.marronduperigord.fr

L'oursine de Ré :

Zone ostréicole du Petit Préau,
17630 La Flotte en Ré. 05 46 66 54 08
loursinedere.fr



Sturgeon :

21 rue de la Gare, 33450 Saint-Sulpice
et Cameyrac. 05 57 34 45 40
www.caviar-sturia.com

Caviar Prunier :

58 lieu-dit Moulineaux,
24700 Montpon-Ménéstérol.
05 53 80 25 38
www.prunier.com

Moulin de la Cassadotte :

Route de Cassadotte, 33380 Biganos.
05 56 82 64 42
www.caviardefrance.com

Esturgeonnière :

Route de Mios Balanos, 33470 Le Teich.
05 56 22 69 50
lesturgeonniere.com

Coopérative Palmagri :

33124 Auros. 05 56 65 40 81
foiegras-palmagri.fr

IGP Canard du Sud-Ouest :

www.foiegrasdusudouest.fr

■ *Chocolatiers*

La maison Darricau :

7 place Gambetta, 33000 Bordeaux.
05 56 44 21 49
www.darricau.com

Saunion :

56 cours Georges Clemenceau, 33000
Bordeaux. 05 56 48 05 75
www.saunion.com

Club des croqueurs de chocolat :

8 rue Lamennais, 75008 Paris.
croqueurschocolat.com

■ *Gastronomes en culottes courtes*

Jésus Hurtado :

Cuis'in-les ateliers, 107 rue Pelleport,
33800 Bordeaux. 06 99 96 25 06
www.cuisin-lesateliers.com

■ *Confidences du sommelier*

François Martin, Dégustation à domicile :

22 quai des Chartrons, 33000 Bordeaux.
06 85 06 42 06
www.leblogdefrancoismartin.com

■ *Bio*

Safran de Bordeaux :

34 rue du Maréchal Foch prolongée,
33440 Amabès-et-Lagrave.
05 56 30 80 96
safrandedebordeaux.pagesperso-orange.fr



La Grange aux confitures :

Hameau de Rippes, 33690 Sendets.
06.61.00.78.83
www.lagrangeauxconfitures.fr



Le Panier d'Eve :

17 rue du Père Louis de Jabrun,
33000 Bordeaux. 09 81 41 61 33
www.panierdeve.com

Maison Meneau :

18 avenue Pasteur, 33450 Saint Loubès.
05 57 97 14 60. www.meneau.com

La Courtisane :

Boîte postale 110, 47931 Agen cedex 9.
05 53 77 21 68
www.confiture-lacourtisane.com

Idées News**Château Smith Haut Lafitte :**

33650 Martillac. 05 57 83 11 22
www.smith-haut-lafitte.com

**Village de Bages :**

Château Lynch-Bages, 33250 Pauillac.
05 56 73 24 00
www.villagedebages.com

MayDouelle :

21 rue Emile Combes,
33110 Le Bouscat. 06 98 47 52 32
www.maydouelle.com

Institut Culturel Bernard Magrez :

Centre d'Art du Château Pape Clément, 5
rue Labottière, 33000 Bordeaux.
05 56 44 49 24

Matériel**Bar à vin du CIVB :**

3 cours du XXX juillet,
33000 Bordeaux. 05 56 00 43 47
baravin.bordeaux.com

Groupe Centre de Location :

97 Avenue de l'aquitaine,
33560 Sainte-Eulalie. 05 56 38 02 29
www.centrelocation.com

Options Bordeaux :

22 rue Saint-Exupéry, Parc d'Activité des
Lacs, 33290 Blanquefort
05.56.57.08.89. www.options.fr

Souchon Réception :

Bordeaux Nord, 45 rue Pierre Baour,
33000 Bordeaux Nord. 05 56 50 83 20
www.souchon-reception.com

AD'HAUC :

Centre commercial Mériadeck,
33000 Bordeaux. 05 56 90 19 89
Zone commerciale des Rives d'Arcins,
les Arches de l'Estey, 33130 Bègles.
05 56 87 69 12. www.adhauc.com

TOC :

24 rue des trois Conils, 33000 Bordeaux.
05 56 81 97 84. www.toc.fr

Savoir-Vivre**La Belle Ecole :**

17 rue des Martyrs, 75009 Paris.
01 48 74 05 10. www.labelleecole.fr

Arts de la Table**Véronique Mirat :**

Home Conseils, 1 rue Borie,
33000 Bordeaux. 06 34 11 51 13
www.home-conseils.com

Cover Garden :

Parc technologique Laseris
1 avenue du Médoc, 33114 Le Barp.
05 57 80 42 42. www.cover-garden.com

Fille à Papa :

18 rue des Remparts, 33000 Bordeaux.
05 56 44 82 13

Home by Asa :

50 rue des Remparts, 33000 Bordeaux.
05 56 52 07 46

Intérieur Libre :

27 rue Tastet Girard, 33290 Blanquefort.
05 56 16 00 24

Label Vaisselle :

8 rue Louis Combes, 33000 Bordeaux.
05 56 52 11 67

L'Atelier du Vin :

53 rue de Paris, 92100 Boulogne
Billancourt. 01 46 05 60 80
www.atelierduvin.com

Villeroy&Boch :

Galerie des Grands Hommes,
33000 Bordeaux. 05 56 79 05 72
www.villeroy-boch.com

Peugeot Saveurs :

Z.A. La Blanchotte, 25440 Quingey.
08 10 12 23 38
www.peugeot-saveurs.com

Remerciements :**AAPra :**

Cité Mondiale - 6, parvis des Chartrons,
33075 Bordeaux Cedex.
05 56 01 33 56 gastronomie.aquitaine.fr

Quai des saveurs :

16 quai des Chartrons, 33000 Bordeaux.
05 56 52 94 22 gastronomie.aquitaine.fr

Retrouvez tous vos avantages malins
sur BORDEAUX et son agglomération !

reducavenue
.com

Professionnels, proposez dès à présent votre offre ! Contactez-nous par téléphone au 05 56 51 02 02 ou par e-mail : annonceurs@reducavenue.com

Gourmets de France - N°1 Novembre 2013

“ Le magazine
gratuit
à votre goût ! ”

GOUR METS METS DE FRANCE



Retrouvez à chaque saison les portraits des chefs de votre région, toute l'actualité culinaire en Gironde, des conseils d'experts locaux et les bonnes adresses, près de chez vous.

Renvoyer le coupon joint à : Gourmets de France - Centre Ateac Bordeaux - Bureau S1 - 81 Bd Pierre 1^{er} - 33110 Le Bouscat

OUI, JE M'ABONNE GRATUITEMENT À GOURMETS DE FRANCE (AUCUNE PARTICIPATION AUX FRAIS)

Nom : Prénom : Adresse :

CP : Ville : Courriel :

Téléphone : Portable :

Pain d'épices au safran



facile



faible



1h



10min

Crumble de kiwis aux biscuits Spéculoos



facile



faible



20min



10min

Fromage blanc fermier au lard fumé maison et petits croûtons



facile



faible



20min

Crème de potiron et de panais aux copeaux d'Ossau-Iraty



facile



faible



40min



20min

Crumble de kiwis aux biscuits Spéculoos

Encore plus savoureux: avec les kiwis de l'Adour, dont c'est la pleine saison !

Ingrédients (6 pers):

- 12 kiwis
- 50 g de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 12 biscuits type Spéculoos

- 1/ Épluchez et découpez les kiwis en quartiers.
- 2/ Préchauffer le four à 200°C, disposez les kiwis sur une plaque et saupoudrez-les de sucre vanillé.
- 3/ Faites rôtir les kiwis 10 minutes au four.
- 4/ Pendant ce temps, réalisez la pâte à crumble en mélangeant dans un saladier le sucre, la farine, le beurre ramolli puis les biscuits Spéculoos émiettés.

- 5/ Disposez les fruits rôtis dans des ramequins ou de petits moules.
- 6/ Recouvrez-les de pâte à crumble, puis enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes.
- 7/ Laissez refroidir, dégustez à température ambiante.

Astuce :

Le kiwi adore les mélanges : vous pouvez y glisser de fines rondelles de bananes ou rajouter de la noix de coco râpée (50 g environ) dans votre pâte.

Pain d'épices au safran

Dégusté le lendemain, le pain d'épices est encore meilleur !

Ingrédients

- 280 g de miel toutes fleurs
- 10 cl de lait
- 170 g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de 3 épices en poudre : cannelle, gingembre, noix de muscade
- 6 pistils de safran

- 1/ Préchauffez votre four à 160°C
- 2/ Faites tiédir le lait dans une casserole et laissez-y infuser les pistils de safran pendant 15 minutes au moins
- 3/ Versez ensuite les épices, puis le miel, la levure et la farine
- 4/ Mélangez bien à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse
- 5/ Versez dans un moule à cake généreusement beurré

- 6/ Enfournez à 160 °C pendant une heure
- 7/ Laissez refroidir dans le moule
N'utilisez pas un miel trop fort (type miel d'acacia ou de châtaigner) qui l'emporterait sur le goût du safran. De même, l'anis et le clou de girofle à trop forte dose masqueront le parfum du safran.

Crème de potiron et de panais aux copeaux d'Ossau-Iraty

Une onctueuse entrée concoctée par le chef Vincent Poussard, du Quai des saveurs

Ingrédients (4 pers):

- 400 g de potiron
- 200 g de panais
- 10 cl de crème liquide
- 100 g d'Ossau-Iraty
- 100 g de noisettes torrifiées
- 1 oignon
- 50 cl d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 50 cl d'eau
- 3 g de poivre
- 5 g de sel

- 1/ Épluchez et émincer l'oignon, le panais et le potiron.
- 2/ Faites-les suer avec un peu d'huile d'olive et de beurre, puis ajoutez l'eau.
- 3/ Assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire 30 minutes avec un couvercle.

- 4/ Mixez, crèmez et rectifiez l'assaisonnement.
- 5/ Concassez les noisettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie après les avoir mis dans un torchon.
- 6/ Détaillez de petites tranches de baguettes de pain.
- 7/ Faites griller les tranches de pain puis déposez dessus de petits copeaux de fromage.
- 8/ Parsemez de noisettes grillées.
- 9/ Passez au four une minute et dégustez avec la crème de potiron.

Fromage blanc fermier au lard fumé maison et petits croûtons

La recette du chef François Adamski inspirée des traditions alsaciennes

Ingrédients (2 pers):

- 250 g de fromage blanc fermier
- 80 g de lard fumé maison
- 1 échalote
- 2 tranches de pain de mie
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 2 cl d'huile d'arachide
- 30 g de beurre

- 1/ Taillez le lard très finement et faites-le sauter vivement pour obtenir de petits lardons croustillants.
- 2/ Taillez le pain de mie en petits dés, saisissez-les à la poêle dans de l'huile très chaude.
- 3/ Remuez bien et ajoutez le beurre afin d'obtenir une coloration uniforme.
- 4/ Ciselez très finement l'échalote.

- 5/ Mélangez tous ces ingrédients ainsi que le persil, à température ambiante.
- 6/ Assaisonnez le fromage blanc bien froid de sel et de poivre.
- 7/ Disposez-le dans une assiette creuse et recouvrez du mélange lard-croûtons.
- 8/ Servez rapidement car les croûtons risquent de s'humidifier.

Astuce :

Toute la difficulté de cette recette très simple est de découper le plus finement possible les ingrédients.

Foie gras de canard fondant à la pêche de vigne



facile



cher



24h



20min

Bûche de Noël au chocolat et aux noix du Périgord



moyen



faible



15min



40min

Hamburger du Sud-Ouest



moyen



cher



30min

Pot-au-feu de foie gras aux légumes racines



facile



cher



+ de 2h

Bûche de Noël au chocolat et aux noix du Périgord

Avec une chantilly à la pâte à tartiner imaginée par le chef Vincent Poussard, du Quai des saveurs

Ingrédients

Pour le biscuit:

- 4 blancs d'œufs
- 75 g sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs
- 75 g farine tamisée

Pour la chantilly à la pâte à tartiner :

- 150 g de crème montée
- 125 g de pâte à tartiner
- 30 g de chocolat
- 100 g de noix

Pour la décoration :

- Sucre glace
- 200 g de chocolat fondu
- Cerneaux de noix caramélisés ou au chocolat

- 1/ Préchauffez le four à 230°C (th 7/8).
- 2/ Séparez les blancs des jaunes et fouettez les jaunes légèrement.

- 3/ Monter les blancs en neige avec le sucre.
- 4/ Incorporez délicatement les jaunes puis la farine.
- 5/ Étalez la pâte sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé en une couche fine d'environ 1,5 cm.
- 6/ Enfourez et cuire 5 à 7 minutes environ.
- 7/ A la sortie du four, roulez dans un torchon propre pour que le biscuit prenne la forme de la bûche.
- 8/ Mélangez avec la pâte à tartiner avec le chocolat fondu au bain-marie. Ajoutez délicatement la crème montée et les noix pilées.
- 9/ Étalez la chantilly sur le biscuit, rouler le biscuit et laissez 15 minutes au congélateur.
- 10/ Décorez la bûche avec le reste de chocolat et les cerneaux de noix et saupoudrez de sucre glace.

Foie gras de canard fondant à la pêche de vigne

Un mariage d'excellence orchestré par le chef François Adamski

Ingrédients (3 pers):

- 400 g de foie gras de canard frais
- 200 g de purée de pêche
- 15 g de maizéna

- 1/ Faites chauffer la purée de pêche de vigne. Mélangez-la avec féculé et placez le tout au réfrigérateur (gardez un peu de purée pour le nappage).
- 2/ Coupez le foie gras de canard en cubes, assaisonnez.
- 3/ Mélangez le foie gras et la purée de pêche et disposez dans un moule en inox ou en terrine.
- 4/ Passez un film transparent et faites cuire à la vapeur 5 minutes.
- 5/ Stoppez la cuisson en plongeant le moule dans de l'eau glacée et laissez refroidir au moins une nuit.

- 6/ Retirez le film, nappez avec un peu de purée de pêche restante.

Astuce :

Utilisez un couteau bien chaud pour trancher le foie gras. A déguster à température ambiante.

Pot-au-feu de foie gras aux légumes racines

Un plat d'hiver qui mijote longuement

Ingrédients (4 pers):

- 1 carcasse de canard
- 1 lobe de foie gras frais
- 150 g d'oignons
- 150 g de carottes
- 1 bouquet garni
- 250 g de grosses carottes
- 250 g de topinambours
- 250 g de panais
- 250 g de navets longs
- 250 g de rutabagas

- 1/ Détaillez la carcasse de canard en petits morceaux puis faites-la dorer dans une cocotte avec 150 g de carottes et 150 g d'oignons.
- 2/ Ajoutez le bouquet garni et recouvrez d'eau.
- 3/ Laissez cuire 2 heures, puis filtrez et laissez de nouveau évaporer sur feu doux pour obtenir un bouillon bien concentré.

- 4/ Épluchez toutes les racines en prenant soin de les conserver sous forme de gros tronçons.
- 5/ Faites-les cuire variété par variété dans le bouillon de canard.
- 6/ Détaillez le foie gras en 4 belles escalopes, pochez-les dans le bouillon frémissant durant 4 minutes.
- 7/ Servez dans une assiette creuse les légumes racines, l'escalope de foie pochée dans le bouillon bien chaud ; salez et poivrez.

Astuce :

C'est le temps qui fait la saveur de cette recette : la cuisson séparée des légumes n'est pas obligatoire, mais elle permet une cuisson juste et un fondant incomparable.

Hamburger du Sud-Ouest

Le hamburger aquitain au foie gras et aux pommes

Ingrédients (6 pers):

- 400 g de foie gras cru de canard
- 6 pommes du Limousin
- 0,5 l de vin de Bordeaux
- 2 dl de jus de veau
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre
- 50 g d'épinards frais
- 100 g d'oignons nouveaux
- 6 pains à hamburger

- 1/ Faites réduire dans une casserole le vin avec une pointe de sucre pour obtenir à peu près 1 dl de liquide.
- 2/ Ajoutez le jus de veau et laissez de nouveau réduire de moitié : cette sauce doit être épaisse.
- 3/ Taillez des rondelles épaisses dans les pommes (comme pour des beignets), épépinez-les puis disposez-les sur une plaque beurrée allant au four

- 4/ Recouvrez de beurre fondu, d'une pointe de sucre, de sel et de poivre.
- 5/ Passer à four chaud (200°C) durant 6 minutes environ.
- 6/ Lavez les épinards, faites-les fondre dans une noix de beurre, salez et poivrez.
- 7/ Émincez le plus finement possible les oignons nouveaux, faites-les suer 3 à 4 minutes dans du beurre et assaisonnez.
- 8/ Détaillez le foie gras en escalope d'un bon centimètre, farinez sur toutes les faces, puis faites dorer dans une poêle très chaude.
- 9/ Dans les pains grillés, reconstituez un hamburger en commençant par les pommes rôties, les oignons confits, les épinards puis l'escalope de foie gras. Terminez en nappant de sauce bien chaude.



**ENFIN UN RÉVEIL
QUI SONNE
DE BONHEUR.**

**LAURENT PETITGUILLAUME
& MYRIAM CALLAS // 6H-9H**



DeBonneville-Orlandini Photo : © Alex Mahieu

**HAPPY
DAYS**

NOSTALGIE

BORDEAUX 97.3

Retrouvez toutes nos webradios sur nostalgie.fr



Collection Ecume
Boutique Bernardaud
5 cours de l'Intendance - 33 000 Bordeaux
05 56 52 02 80
www.bernardaud.fr

BERNARDAUD