

GOUR METS METS DE FRANCE EDITION GIRONDE

TERROIR
La pêche de saison
à Arcachon

ENTRETIEN
Christian Constant,
avec l'accent !

LIQUOREUX
Les vins d'or
du Sud-Ouest

NUMERO SPECIAL FÊTES

La bûche légère
d'Aleksandre Oliver

Cuisine

Le b.a.-ba du foie gras

Champagnes

Bonheur brut !

**MICHEL
OLIVER**

REDACTEUR EN CHEF

« *La cuisine est toujours un jeu d'enfants !* »



**RÉUNIS POUR LE MEILLEUR
DE LA MUSIQUE !**



AVEC BRUNO ROBLÈS ET JUSTINE FRAIOLI

RFM, « LE MEILLEUR DES RÉVEILS »

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 6H À 9H !

LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

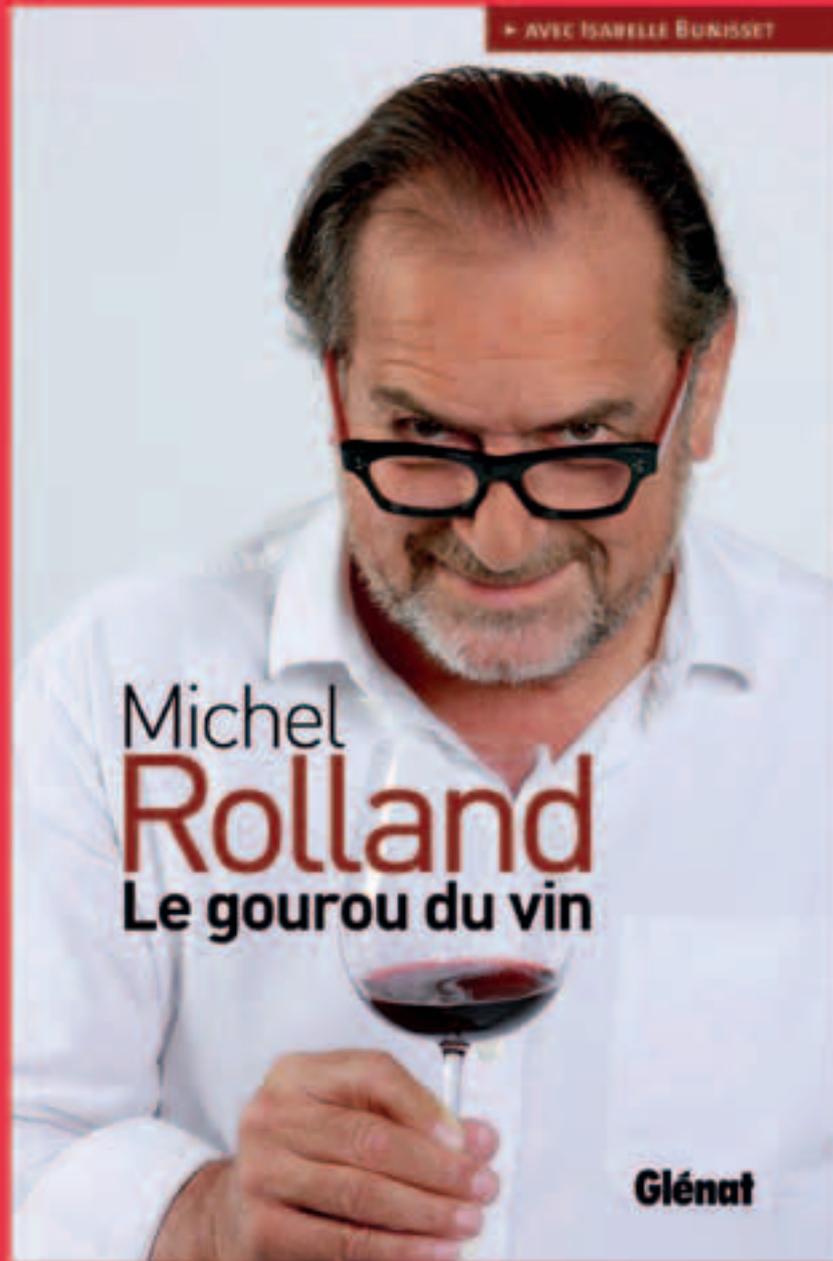


REJOIGNEZ-NOUS SUR

TOUTES LES FRÉQUENCES SUR RFM.FR



« L'ŒNOLOGUE LE PLUS CÉLÈBRE AU MONDE
NE MET JAMAIS D'EAU DANS SON VIN ! »



Le « roi de l'assemblage » se raconte,
d'épisodes cocasses en événements marquants, de vérités rétablies en polémiques assumées.
Mais surtout il communique sa passion du vin.

« Michel Rolland Le gourou du vin » Avec Isabelle Bunisset : 19,99 €, 208 pages - www.glenat.com



30

RECETTES DE CHEF
Leçons de simplicité



46

CHAMPAGNE
Une petite coupe ?



59

ESCAPADE GOURMANDE
Le Périgord de Michel Oliver



26

LA BÛCHE
d'Aleksandre Oliver



22

LE GOÛT DU TERROIR
La pêche d'Arcachon

Sommaire

SAVEURS

- 07 **L'EDITO**
de Michel Oliver
- 08 **A LA UNE**
La cuisine de Michel Oliver,
toujours un jeu d'enfants !
- 10 **DE SAISON**
Actus à dévorer
Les livres du chef
- 12 **PORTRAITS DE CHEF**
Christian Constant
Noël Baudrand
- 16 **LE GOÛT DU TERROIR**
Panier de saison
Cuisiner le foie gras
Qui fume du saumon dans la région ?
La pêche d'Arcachon
- 26 **PÂTISSERIE**
La bûche d'Aleksandre Oliver
- 30 **RECETTES
INCONTOURNABLES**
Leçons de simplicité

- 36 **GASTRONOMES
EN CULOTTES COURTES**
Les drôles de desserts de Michel Oliver

SPIRITUEUX & VINS

- 40 **GRAND ANGLE**
Liquoreux, les vins d'or du Sud-Ouest
- 44 **CONFIDENCES DU SOMMELIER**
Cadeaux de Bourgogne et du Rhône
- 46 **CHAMPAGNES**
Comment sont-ils élaborés ?
La sélection du sommelier
- 52 **BONS ACCORDS**
Epatant cognac à table !
- 54 **CONFIDENCES DU CAVISTE**
Spiritueux : flacons à (s')offrir
- 56 **COCKTAIL**
Le punch coco de Michel Oliver



77

FICHES RECETTES
Spécial fêtes !

ESCAPADES GOURMANDES

59 **LE PERIGORD**
de Michel Oliver

IDEES NEWS

62 **SAVOIR-VIVRE**
Êtes-vous sortable pour le réveillon ?

PRATIQUE

74 **AGENDA**

76 **CARNET D'ADRESSES**

77 **FICHES RECETTES**

Michel Oliver rédacteur en chef invité

Découvrez le making-off !

C'est probablement un des rares livres de cuisine à avoir mis parents et enfants aux fourneaux. « La cuisine est un jeu d'enfants », édité en 1963, célèbre cette année les 50 ans de sa publication. Toujours aussi impertinent et truculent, comme Michel Oliver, son auteur, qui a gardé son coup de crayon et son franc-parler. « La grande cuisine, ça m'emmerde », dit-il en riant. Et le succès de son premier livre s'explique sans doute par le message qu'à chaque page, Michel Oliver transmet derrière ses recettes : « Vas-y gamin, lance-toi : essaie, teste, goûte. Et apprend ». Puisque le ton est à l'explication, Gourmets de France vous dit tout de sa (bonne !) cuisine : comment sont réalisés chacun de ses numéros, avec nos rédacteurs en chef invités. Le making-off de ce numéro avec Michel Oliver, est à savourer p. 70.

Recettes

ENTRÉES

- 30 **Œufs mollets roulés**
à la mie de pain
et à la truffe
- 78 **Salade de betteraves**
aux noisettes
- 80 **Crème de fèves**
et croustilles
de pont-l'évêque
- 82 **Capuccino de bisque**
de crevettes grises

PLATS

- 78 **Pintade aux pommes**
et poires caramélisées
- 78 **Cocotte de chapon**
à la citronnelle
et lait de coco
- 80 **Pithiviers de canard**
- 80 **Magret de canard**
rôti au nougat

DESSERTS

- 32 **Soufflé léger à la pomme**
et au citron vert
- 28 **Bûche de neige**
au fromage blanc
- 27 **Pim's revisité**
- 36 **Biscuit roulé**
- 37 **Gâteau marbré**
- 37 **Petits pots**
à l'orange

Retrouvez plus de recettes sur www.gourmetsdefrance.fr

Gourmets de France est une publication trimestrielle gratuite, avec 4 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

Journaliste : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr
Web éditorial et publiereportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr
Publicité Gironde Ouest : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15
Publicité Gironde Est : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655
Distribution : 3JDistribution

Crédits photos

Une et portraits de Michel Oliver : François Blazquez, www.photographe-bordeaux-gironde.fr. Portrait de chef, Christian Constant : Stéphane de Bourgies, Patrick Rougereau-M6 Editions. Noël Baudrand : DR, Oh!Légumes Oubliés. Actus : Alain Caboche. Terroir, poissons d'hiver : Symac, Meyer Doye, Florence Gron. Recettes incontournables : Jean-Daniel Sudres pour Christian Constant ; Charlotte Lascève, « Minceur essentielle », éd. Albin Michel pour Michel Guérard. Recettes pâtisseries : François Blazquez. Escapade gourmande : Philippe Schaff, Jack Phot', Mathieu Anglada, OTCA de Périgueux, Susanne Edion, ChâteauxetHotelsCollection. Making off : François Blazquez, Gourmets de France.





« *L'important, c'est la première bouchée* »

« Un ami assistait Dean Martin, célèbre crooner américain et passionné de golf, pour son passage devant le Père éternel. Il s'attendait à quelques dernières pensées profondes transmissibles aux fans éplorés. Dean murmura quelques mots insaisissables, l'ami approcha son oreille et il entendit : «Il ne faut jamais quitter la balle des yeux», et Dean mourut.

Je sais que mes dernières paroles seront : «l'important, c'est la première bouchée». La première bouchée, je suis obsédé par la première bouchée. Tout est dit dans la première bouchée comme tout est dit dans la première gorgée de vin, dans les premières notes d'une chanson, dans le premier coup d'œil sur un tableau ou sur les jambes d'une jolie femme.

Nous déjeunions, Michel Guérard et moi, à la Samana, à Saint-Martin dans les Antilles. Repas correct, bien exécuté, sans faute mais sans génie. A la fin du repas, le chef vint nous saluer. Nous, polis : «C'était parfait, chef, bon repas». «Ah, vous avez remarqué ! Dans la sauce de la dorade, j'ai mis une pincée de ceci, deux grammes de cela

et trois gouttes de ceci-cela.» Comment lui dire que tous ces détails ajoutés sont au détriment de la vérité du plat...

Jean Cocteau me dit un jour : «Michel, donne-moi trois traits droits, un de Miró, un de Picasso et un de Dalí, et je les attribuerai sans problème à leurs auteurs». Je compris ce jour-là que l'important était de gommer, d'éliminer tout le superflu pour ne garder que la «substantifique moelle».

Vous avez- rendez-vous au restaurant. Comme d'habitude, votre femme est en retard, pas de place pour vous garer, vous devez marcher sous la pluie (on est à Bordeaux...) et la table qu'on vous donne n'est pas celle que vous vouliez. Bref, la soirée commence mal. Arrive le premier plat et là : le choc. Il se passe quelque chose d'inattendu, un goût différent, une garniture pointue, une cuisson parfaite. La soirée devient belle et légère.

Je vous souhaite que votre «boîte à souvenirs» soit remplie d'une multitude de premières bouchées. Bon appétit ! »

Michel Oliver

Sa « cuisine » a 50 ans
*et c'est toujours
un jeu
d'enfants !*

Écrit et dessiné par l'éternel impertinent Michel Oliver, « La cuisine est un jeu d'enfants » célèbre ses 50 ans. Un best-seller aux recettes génialement simples, pour petits et (surtout) grands enfants

50 ans et plus de trois millions d'exemplaires vendus : la maison Plon réédite (pour la énième fois !) le best-seller de Michel Oliver, qui mit deux générations aux fourneaux, « La cuisine est un jeu d'enfants ». Quand paraît le livre en 1963, Michel Oliver a 31 ans, deux enfants et une furieuse envie d'échapper à l'aura de son père, l'écrasant Raymond Oliver, qui règne au Grand Véfour dans l'effervescence parisienne des Trente Glorieuses. En-dehors du restaurant paternel, Michel Oliver occupe les jeudis (à l'époque jour de congé scolaire) de sa petite famille avec des recettes illustrées. Jean Cocteau, habitué du Grand Véfour, est conquis par ces dessins d'enfant pas sage et ce trait de gosse impertinent : le poète signera la préface de la pre-

mière édition, celle avec une reliure en spirale et un format inhabituel. Car les recettes ont été prépubliées par le magazine « Elle », et Michel Oliver ignorait qu'on pouvait adapter la taille de ses dessins. Il a donc tout simplement fait son livre au format du magazine ! Et c'est un succès : suivi par une série d'autres ouvrages, dont

« Jean Cocteau est conquis par ces dessins d'enfant pas sage »

« La pâtisserie est un jeu d'enfants » (1964) et adapté en dessins-animés (début 2000), « La cuisine est un jeu d'enfants » a dépassé les trois millions d'exemplaires vendus. Avec des recettes limpides mais pas simplistes, le ton est à l'essai et à la débrouil-

lardise : dans la version pâtisserie, il faut découper une tasse en papier qui sert d'unité de mesure (20 cl pour ceux qui l'ont perdue). Pour Michel Oliver, ce sera surtout un succès émancipateur qui lui permet d'acheter son premier bistrot, à Paris. Un pied de nez à papa et à ses trois étoiles Michelin : « la grande cuisine, qu'est-ce que ça m'emmerde ! », dit-il encore un brin provocateur. Le truculent restaurateur coule désormais une retraite active entre Paris et le Lubéron, où il s'est un temps essayé au vin et à l'huile d'olive, pour « s'amuser ». Mais Michel Oliver reste toujours lié au Sud-Ouest : à Langon où demeurent souvenirs d'enfance et racines de la famille Oliver, et à Bordeaux, où s'est installée la nouvelle génération : fils et petit-fils, eux aussi... chefs ! ♦ AM

PORTRAIT CHINOIS

Et si vous étiez...

Un souvenir de Langon ?

«Une promenade au bord de la Garonne ; j'adorais ça. L'hôtel Oliver, l'hôtel-restaurant de grand-père (repris ensuite par Claude puis Jean-Charles Darroze, NDRL), était à quelques centaines de mètres de la Garonne. A l'époque, à chaque crue, les caves étaient inondées, les étiquettes des bouteilles de vin, trempées, se décollaient et grand-père finissait par mettre toutes les bouteilles au même prix...»

Un héros ?

«Je serais le meilleur joueur de rugby du monde ! J'ai joué au Stade toulousain, en juniors, et j'avais un copain de l'école hôtelière qui devenait lumineux sur le terrain, à chaque fois qu'il touchait le ballon. J'enrageais et j'enviais ce mec !»

Une œuvre d'art ?

«Un tableau de Miró. J'ai rencontré Miró à l'époque où je travaillais au Grand Véfour, avec mon père à Paris. C'était un tout petit bonhomme timide à qui j'ai demandé de signer le livre d'or du restaurant. Il a laissé une gouache extraordinaire, une pomme. Mais mon père s'est fait volé son livre d'or...»

Une épice ?

«Du combava. Une petite râpée de cet agrume sur un plat lui donne une autre dimension.»

Une saison ?

«L'automne. J'aime tout de l'automne : les fruits, les gibiers, les couleurs... Et en plus, j'y suis né !»

Une passion ?

«Le dessin. Je suis sans doute le seul chef français à avoir fait les beaux-arts de Stockholm. Mon père m'avait envoyé en Suède pour diriger l'ouverture d'un Grand Véfour, pendant une quinzaine gastronomique... qui a duré six mois !»

Un secret de longévité ?

«Le rire, c'est évident !»



Michel Oliver en quelques dates

Novembre 1932 : naissance à Langon

1958 : rejoint son père, Raymond Oliver, au Grand Véfour à Paris (trois étoiles Michelin)

1963 : « La cuisine est un jeu d'enfant », chez Plon

1965 : Ouverture du Bistrot de Paris

1973-78 : chroniqueur sur Europe 1

1978-1985 : animateur sur Antenne 2 (« La vérité est au fond de la marmite ») et la Une

Actus à dévorer !



VERRES À VOIR AU MUSÉE

Après Alessi, la marque italienne de design culinaire notamment connue pour le fameux presse-citron signé Philippe Starck (jusqu'au 25 novembre), le musée des Arts décoratifs de Bordeaux accueille la collection du Mesnil, des verres anciens allant de la Renaissance jusqu'au XIX^e siècle. Verres à boire, verres de mariage ou rares aiguïères : plus de cent pièces à voir pour comprendre l'art du toast et du banquet.

Rue Bouffard, à Bordeaux. Du 13 décembre au 30 mars 2014.

LE POISSON A LE VENT EN POUPE !

A Bordeaux, on connaissait déjà le concept de restaurant avec poissons à choisir sur banc de marée (Kuzina, rue Porte de la Monnaie) ou celui avec son propre écailler (le Petit Commerce, rue du Parlement Saint-Pierre). On connaissait aussi les poissonneries qui font restaurant (le Bar Toqué, boulevard Pierre 1^{er}). Voilà désormais, depuis septembre à Yvrac, la poissonnerie avec deux chefs en cuisine et un espace traiteur de plats à emporter. Et tout ça, la Marée Bleue le fait sur près de 200 m².

Avenue du Périgord, à Yvrac.



UN MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE À TALENCE

Cette année en première année de BTS au Lycée hôtelier de Gascogne, à Talence, Rémi Faucher a décroché le titre de meilleur apprenti de France (MAF), en septembre dernier. Et le jeune cuisinier, qui s'est préparé au concours avec son professeur, Lionel Beylat (à droite sur la photo), envisage déjà de viser les étoiles, après ses premiers stages chez Christophe Girardot et Nicolas Masse

UN NOUVEAU CHEF ÉTOILÉ À BORDEAUX

En attendant Joël Robuchon, qui doit s'installer avant l'été prochain face à l'Institut culturel Bernard Magrez, un autre chef étoilé investit Bordeaux. Avec déjà deux établissements (dont un bistrot), et une étoile Michelin à La Roche l'Abeille, dans le Limousin, Pierre Bertranet, prépare l'ouverture d'un troisième restaurant, sur les quais.

Date d'ouverture prévue en décembre, selon les travaux.



Dans la **bibliothèque** de Michel Oliver



« Anthologie de l'éloquence française » de Pierre Dauzier et Paul Lombard éd. La Table Ronde

« Un ouvrage qui regroupe tous les grands textes de la langue française qui me passionnent. Un manuel d'éloquence qui m'a bien servi dans mon métier, à la télévision et à la radio. J'adore aussi les fables de La Fontaine. A l'école, j'avais même gagné un concours d'éloquence en récitant « Le chat, la belette et le petit lapin ».



« Eloges de la cuisine française » d'Edouard Nignon éd. François Bourin

Ses ouvrages sont quasiment introuvables mais Edouard Nignon (1865-1934) est pour Michel Oliver « la référence absolue ». « C'est un grand bonhomme, un immense cuisinier, bien au-dessus d'Auguste Escoffier : Escoffier lui a tout pris ! » Parmi ses livres clés : l'« Heptaméron des gourmets » et « Eloges de la cuisine française ».



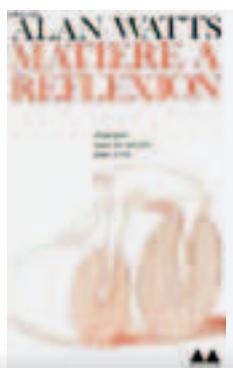
« Le must de la bonne cuisine » d'Eric Frechon éd. Solar

Pour l'ouverture de son restaurant début septembre à la gare Saint-Lazare, entre bistrot et cuisine familiale, et sa volonté de rendre accessible sa cuisine. « Il faut toujours s'installer en haut de la pyramide : c'est plus facile de la descendre que de la monter. Quand vous maîtriser quelque chose, après, vous pouvez aller où vous voulez. » Et Eric Fréchon, trois étoiles Michelin au Bristol, à Paris, « il maîtrise ».



« Sur le zinc » d'Yves Camdeborde éd. Michel Lafont

« Pour la cuisine bistrot » du chef, passé chez Christian Constant et membre du jury de « Masterchef » qui a repris en septembre sur TF1. Et la jeune garde issue de la télévision, justement, qu'en pense Michel Oliver ? « Ils sont redoutables ! Mais trop dans la représentation. »



« Matière à réflexion » d'Alan N. Watts éd. Denoël

« Ses chroniques philosophiques étaient publiées à l'époque dans «Playboy» ! C'est le philosophe qui m'a le plus intéressé, avec cette phrase, notamment, reprise à un autre philosophe chinois : « Si tu tues un poulet mal préparé, ce poulet est mort pour rien ». En cuisine, j'avais l'habitude de dire à mes seconds : « Je vais vous donner une matière morte, mais ne la tuez pas une seconde fois, sublimez-la ».



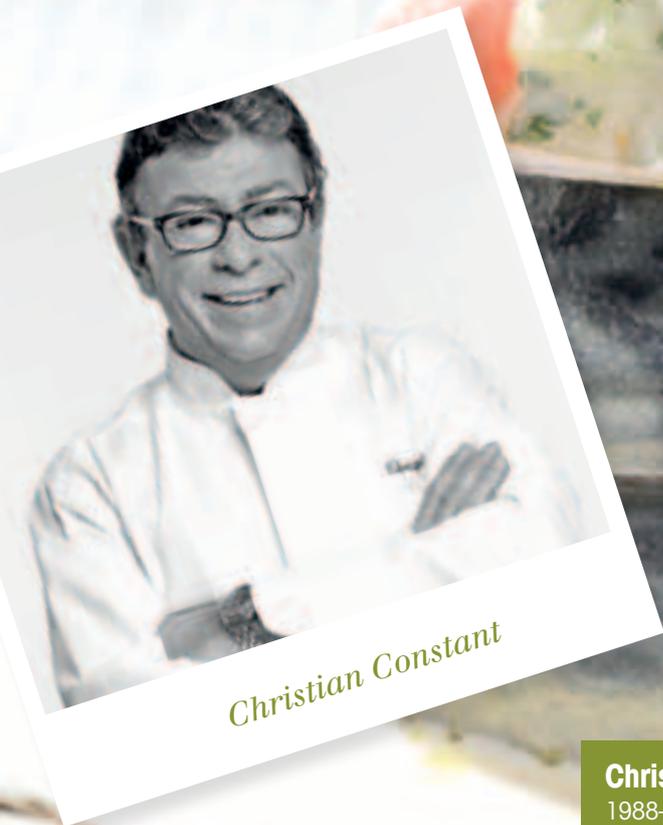
« La cuisine provençale » d'Henri Philippon éd. Robert Laffont

« Un grand copain. Ce type était journaliste mais ses recettes sont extraordinaires. Sa recette de pistou, je l'ai honteusement copiée. Le livre de Jacques Médecin, « La bonne cuisine du comté de Nice » est aussi excellent. Jacques Maximin (le Bistrot de la marine, à Cagnes-sur-Mer) m'a un jour dit que la seule recette valable de salade niçoise, c'était celle de Médecin ! »



L'avis de Michel Oliver

« Un chef qui n'a pas la grosse tête, qui a le sens de l'amitié...
et un accent à couper au couteau ! »



Christian Constant



Christian Constant en quelques dates

- 1988-1997 : chef des cuisines à l'Hôtel de Crillon, Paris
- 1997 : Ouverture du Violon d'Ingres (une étoile Michelin) à Paris
- 1998 : Première apparition à la télévision sur France 2
- 2003 : Ouverture du Café Constant, à Paris
- 2007 : Ouverture des Cocottes, à Paris
- 2010 : Jury de l'émission « Top Chef »
- 2011 : Ouverture du Bibent, à Toulouse

Christian Constant :

« Un chef, c'est un capitaine d'équipe »

Il a formé toute une promotion de chefs étoilés et porte haut l'accent du Sud-Ouest dans le jury de « Top Chef ». Entretien avec Christian Constant, héraut de la cuisine bistrot

De 1988 à 1997, vous êtes chef des cuisines du Crillon. C'est une formidable période de formation, d'où sortent Eric Fréchon (trois étoiles Michelin au Bristol, à Paris), Emmanuel Renaut (trois étoiles Michelin aux Flocons de Sel, à Megève), Jean-François Piège, Yves Camdeborde... Quels souvenirs gardez-vous de cette période ?

Christian Constant : « De cette période, je garde des souvenirs de jeunesse ! C'était il y a 20 ans... Plus sérieusement, il régnait dans les cuisines du Crillon une ambiance de travail extraordinaire, où tout le monde pouvait s'exprimer. Je retenais le meilleur de chacun. J'avais autour de moi un véritable gisement de pépites, tous passionnés. Je leur ai transmis la rigueur, inculqué l'importance du travail en équipe, le respect de l'autre et du produit. »

Certains, comme Yves Camdeborde, se sont orientés vers ce qu'on appelle désormais la bistronomie. Vous-même êtes à la tête de deux bistrot à Paris, et du Bibent, brasserie ouverte à Toulouse en 2011. Qu'est-ce que signifie pour vous la cuisine bistrot ?

C.C. : « La cuisine de bistrot, c'est comme la cuisine de palace. On se

doit de respecter le rapport qualité-prix, tout en valorisant le produit. Bien sûr, dans la cuisine de bistrot, on utilisera des produits plus simples, il y a peut-être moins de décorum dans l'assiette, le service est allégé... Mais derrière les fourneaux, il y a toujours un vrai professionnel. »

Hormis le Bibent, quels liens gardez-vous avec le Sud-Ouest ?

C.C. : « Toute ma famille est dans le Sud-Ouest et j'y reste très attaché. Sans oublier le rugby bien sûr ! Du rugby, j'ai gardé l'esprit d'équipe. Un chef en cuisine, c'est le capitaine de l'équipe. Il fait preuve de rigueur tout en se faisant respecter et, bien sûr, en transmettant son savoir. »

On vous a surnommé le « pitbull » quand vous êtes arrivé au Crillon. Vous répondez que vous êtes plutôt « saint-bernard ». Dans quelle ambiance travaille-t-on dans vos cuisines ?

C.C. : « Comme dans toutes les cuisines, c'est très souvent «tendu», voire très tendu au cœur du service. Cela n'interdit pas quelques troisièmes mi-temps ! »

Vous êtes depuis 2010 membre du jury de l'émission « Top Chef », sur M6. La télévision est-elle devenue

un passage obligé pour les chefs ?

C.C. : « Bien sûr que non. Mais si passer à la télé révèle des vocations et donne envie de faire ce métier, alors tant mieux. »

Dans un entretien réalisé par M6 autour de « Top Chef », vous expliquez que « les cuisiniers sont moins performants qu'avant car il y a moins de maîtres d'apprentissage comme avant : on ne leur apprend pas à faire de la cuisine, on leur impose une nouvelle cuisine ». La télévision est-elle le meilleur moyen de former des chefs, qui seront un jour eux-mêmes amenés à transmettre leur métier ? N'est-on pas plutôt dans la rivalité, la mise en scène et la représentation ?

C.C. : « Le meilleur lieu pour apprendre le métier reste bien sûr la cuisine ou les lycées hôteliers. Les bases acquises dans ces lieux pourront ensuite être transmises aux futurs cuisiniers. «Top Chef» est un concours qui oppose des jeunes professionnels de talent, et comme dans tout concours, il y a bien sûr des rivalités car il n'y a qu'un seul gagnant. Nous rencontrons des gens intéressants et tous sont passionnés. »

Propos recueillis par A.M.

Les croisements créatifs

de Noël

Baudrand

A Camblanes-et-Meynac, l'ancien second de Michel Portos au Saint-James a retenu le meilleur de son apprentissage chez les grands : tout est dans le détail et les rencontres



Bordelais, passez la Garonne ! Car question tables, la rive droite recèle des pépites injustement boudées sous prétexte qu'elles ne sont pas en centre ville (même châtiment pour les restaurants de l'agglomération). Mais qu'est-ce qui pousse, aussi, les chefs à s'installer loin du cœur de Bordeaux ? Un coup de foudre, justement. « Ici, je me suis tout de suite senti bien », dit Noël Baudrand, depuis quatre ans

à Camblanes-et-Meynac. Dans son restaurant, tant attendu pour enfin « se mettre en avant ». Car le chef aura longtemps été le second des

« Le goût du travail d'orfèvre, appris chez Ducasse »

très grands : Michel Bras, à Laguiolle ; Dominique Toulousy à Toulouse ; Jean-Marie Amat puis Michel Portos

au Saint-James, à Bouliac. Et entre temps, un séjour chez Alain Ducasse, à Paris, où il prend goût « au travail d'orfèvre ». Avec Michel Portos, il découvre « le style », « J'étais parti du Saint-James après le départ de Jean-Marie Amat et je tombe par hasard sur Michel Portos. J'ai trouvé le personnage intéressant ». Au point de rempiler pour six ans au restaurant de Bouliac. Avant d'avoir envie d'être, enfin, le premier aux feux du fourneau.

Le Bellevue, à Camblanes-et-Meynac – Menu à partir de 16 € (en semaine) à 37 €.- 05 56 20 77 14



Noël Baudrand



Une muse bien difficile

A la carte, un choix restreint (trois plats), dont le fameux cochon confit au caramel de tomate au poivre Sichuan, ramené d'un voyage à Hong Kong. Après, on fait en fonction des marchés. Et de l'inspiration du moment ? Noël Baudrand rit : il pense au savant fou de ce film, « vous savez, Retour vers le futur », qui trouve ses idées en se cognant la tête dans les toilettes. Avec une muse, cependant, sa compagne pour qui il s'amuse à faire des plats avec ce qu'elle n'aime pas : soit des escargots à la bordelaise, imaginés en crosques à la carte d'automne. Simple, mais le « détail fait la différence. Ça, je l'ai appris chez Michel Bras. »

Et la créativité du chef a ainsi rencontré celle d'un autre amoureux des produits, Bernard Lafon, à la tête du domaine Oh ! Légumes Oubliés, à Sadirac. L'étonnant maraîcher, ardent défenseur du bio et des produits locaux, instigateur du premier drive fermier en Gironde et éleveur d'aurochs, a remporté un appel d'offre pour produire la gamme d'épicerie fine du château de Versailles. Lors du lancement, Noël Baudrand a ainsi pu tester la compote fraise-rhubarbe avec un foie gras poêlé ou celle d'amour en cage avec chèvre frais et terrine de hareng fumé. Ainsi se fait la cuisine : d'étonnants croisements. « Dans ce métier-là, il suffit que vous rencontriez la bonne personne pour que votre vie change du tout au tout ». ♦ AM



CHÂTEAU DE VERSAILLES
Epicerie Fine - France

Une épicerie fine qui trouve ses racines en Gironde

C'est presque « naturellement » que le Château de Versailles s'est tourné vers l'entreprise girondine « Oh ! Légumes Oubliés » pour établir son partenariat de licence gastronomie et partir à la conquête du monde.

Un art de la dégustation à la française !

Conserves de légumes, confits, épices, foie gras ou confiserie... cette nouvelle gamme reprend toutes les valeurs de qualité et de prestige portées par Louis XIV. Tous les produits ont été créés dans un esprit de cohérence historique, d'authenticité et de rayonnement tel que « Louis le Grand » l'a imaginé au XVII^{ème} siècle. Les produits Château de Versailles sont en vente dans les meilleures épiceries fines et sur www.chateauversailles-epiceriefine.com. Pour cette fin d'année, faites un cadeau utile en participant au financement de l'un de plus beau site du patrimoine culturel français.



CHÂTEAU DE VERSAILLES - EPICERIE FINE

Oh ! Légumes Oubliés - Château de Belloc
33670 Sadirac

Tél : 05 56 30 61 00

contact@chateauversailles-epiceriefine.fr

www.chateauversailles-epiceriefine.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

PUBLI-GOURMETS

Le panier de saison

de Michel Oliver

*Où trouver un peu de chaleur cet hiver ?
Dans le piment, les fruits exotiques
et le Périgord !*



1/ La palombe

Belle bleue

Parce que ce pigeon ramier fait partie de l'ADN de la cuisine du Sud-Ouest. Et qu'en ces temps de doute sur l'origine des produits, le gibier sauvage, bien moins gras que les viandes d'élevage, est un vrai retour au terroir. Dans le commerce, le gibier vient d'élevages, à moins d'avoir le label « Gibier de chasse - Chasseurs de France », encore très confidentiel.

2/ Les marrons du Périgord

Chauds ou glacés ?

Châtaigne ou marron ? Eternelle question ! Les deux sont fruits du châtaigner : un marron, plus gros, est une châtaigne qui remplit complètement sa bogue. Les deux se savourent sous toutes les formes, salées ou sucrées, et en farine, idéale pour les desserts sans gluten. Le marron, c'est de la crème !



3/ Le piment d'Espelette

Force basque

Les inconditionnels, comme Michel Oliver, s'en servent à la place du poivre. « Surtout dans les risottos. C'est du soleil dans l'assiette ! » Les piments rouges mûrs à point sont récoltés à la main, d'août jusqu'au 1er décembre. Ils sont ensuite vendus tels quels, mis en corde, ou séchés puis réduits en poudre.

04

4/ Les huiles de noix et de noisette

Touche raffinée

Quelques gouttes suffisent à personnaliser la plus pâlotte des salades d'hiver (même l'endive) ! Entre fruité et amertume, les huiles de noix et noisette, spécialité du Périgord, relèvent aussi les légumes chauds (haricots blancs en grain), les desserts et certains poissons (thon rouge). A utiliser toujours froides.



5/ La girolle

Tous au bois !

Il n'y a pas que le cep à Bordeaux ! Après la saison des bolets vient celle des girolles, bourrées de bêta-carotènes (vitamine A) comme l'abricot ; de la savoureuse trompette-des-morts (ou trompette-de-la-mort) et des chanterelles (dites jaunes ou en tube), meilleures en début de saison, par temps sec.



06

6/ Le kaki

Fruit du plaquemnier

Il a envahi nos marchés d'hiver (les producteurs du sud s'y mettent enfin !) avec différentes variétés, Persimon d'Espagne (croquant mais pas très goûteux), Sharon, Muscat... à chair plus ou moins ferme et astringente. Les plus savoureux kakis se mangent très (très) mûrs, à la petite cuillère, comme un œuf à la coque !

domestica domestica domestica domestica



**Cuisinières
& Fourneaux**
à accumulation
ou conventionnels

Aga, Rayburn, Fisher&Paykel, Lacanche...



Lave-vaisselle
simple ou double tirir



Réfrigérateurs
No Frost
grande capacité



Retrouvez ces appareils
en showroom
et sur www.domestica.fr

**Fourneaux
& Poêles**
à bois



150 cours du Général de Gaulle - 33170 GRADIGNAN
05 57 35 70 60 - www.domestica.fr

domestica domestica domestica domestica



Le choix de Michel Oliver

« Le foie gras, ça c'est mon truc ! Je le mange même cru, en copeau avec juste un peu de gros sel dessus. »

JE NE SAIS PAS CUISSINER LE FOIE GRAS

Et c'est bien dommage en cette période de fêtes ! Heureusement, Christophe Teyssier, artisan-conserveur du Périgord nous donne le b.a.-ba du foie gras frais

Oie ou canard ?

A Montignac-Lascaux, Christophe Teyssier travaille les deux ; mais dans le Périgord, seul le canard à foie gras bénéficie d'une IGP. Pour les débutants, mieux vaut commencer par un foie frais de canard, moins difficile à déveiner.

Comment choisir ?

Le foie frais (de canard, donc) doit avoir une couleur uniforme et sans marbrure, claire ou dorée (sans teintes marron ou grisâtres). Sa texture doit être souple sous le doigt. Si vous l'achetez sous vide, il se conservera près de dix jours, mais l'idéal est de le cuisiner le plus rapidement possible après abattage : « les foies vieillissent rendent plus de graisse ».

Quel poids ?

Méfiance avec les gros foies (500 à 600 g) : « plus un foie est gros, plus il va fondre ». Et donc donner de la graisse. Préférez un poids de 350 à 500 g maximum, de qualité « extra » si possible. Et si vous voulez faire une grande terrine, mieux vaut prendre deux foies de 300 g plutôt qu'un seul.

Le déveinage

Pas si compliqué que ça : il s'agit d'enlever les veines (deux principales) qu'il y a dans chacun des lobes. Travaillez sur un foie à température ambiante (pour ne pas le « casser »), et repérez les opercules (petits trous) qui indiquent le début des veines. Faites de petites incisions





et tirez les veines, toujours de la plus épaisse vers la plus petite partie du foie. Et dites-vous que le foie se reconstitue très bien en cuisant.

La préparation

Pour commencer : nature, afin de ne pas perdre le goût du foie. « Le foie gras se mariera ensuite très bien dans l'assiette avec d'autres saveurs ». Après l'avoir déveiné, salez et poivrez le foie sur toutes ses faces : comptez 12 g de sel et 2 g de poivre par kilo, conseille Christophe Teyssier. Déposez ensuite les deux lobes tête-bêche pour remplir au mieux votre terrine.

La cuisson

Le temps précis va varier selon l'épaisseur de votre terrine et votre four.

L'astuce de Christophe Teyssier : commencez par acheter un thermomètre alimentaire. Faites chauffer dans votre four à 150°C (chaleur tournante) un bain-marie (une plaque ou un plat rempli d'eau qui arrivera au bord de votre terrine). Quand l'eau est chaude, placez la terrine avec son couvercle. Attendez 20 à 30 minutes et prenez la température au cœur de votre foie (bien au milieu). Dès qu'elle atteint 49,5°C, le foie est mi-cuit rosé ; à 55°C il est mi-cuit ; à 59°C il est plus ferme. Il vous faudra prendre plusieurs fois la température, mais dès qu'elle atteint le bon degré, sortez la terrine et placez-la dans un plat rempli d'eau froide pour stopper la cuisson. Laissez refroidir avant de garder au réfrigérateur. **♦ AM**

www.foiegras-perigord.com



Exigez la qualité
et l'origine certifiées Périgord



l'iphone est une marque déposée d'Apple Inc. Tous droits réservés.



Le choix de Michel Oliver

« Le saumon, je l'aime surtout cru mariné à la suédoise (le fameux saumon gravlax). Mais fumé, il faut essayer celui des artisans qui le font eux-même. C'est totalement différent de ce que l'on peut trouver en grande surface. »

Saumon fumé :

le match Irlande - Norvège

*Dans les Landes, la vénérable maison Barthouil.
Dans le Gers, la toute jeune Moose Smokehouse.
Deux artisans aux saumons bien différents*

Tradition à Peyrehorade

L'histoire

Fondée en 1929 par Gaston, le père de Jacques, la maison Barthouil est d'abord une charcuterie également spécialiste du canard gras. C'est sur les conseils d'un ami que Gaston Barthouil se lance dans le saumon, pêché dans les gaves d'Oloron et de Pau.

Les saumons

Des saumons d'élevages de la mer Baltique, de Norvège et d'Ecosse. Et bien sûr, le saumon sauvage de l'Adour.

Le fumage

Au bois d'aulne, bois local de la région, assez doux, qui accompagne sans le masquer le goût du saumon.

La technique

Construits dans les années 50, les fumoirs s'inspirent de la méthode danoise, avec salage au sel sec de Salies-de-Béarn et fumage en suspens, c'est-à-dire le saumon pendu par la queue.

L'esprit maison

La tradition : la maison, liée de longue date avec les pêcheurs locaux ou éleveurs qu'elle connaît bien, met en avant son histoire et son savoir-faire.

On les trouver ?

A Peyrehorade, dans les Landes. Sur internet et dans une sélection d'épiceries fines.

Innovation à Auch

L'histoire

Moose Smokehouse est lancée en 2012 par Karl Moose, ancien joueur de rugby d'origine galloise, passé par Bordeaux-Bègles et d'abord reconverti dans l'informatique. Karl Moose commence par importer du saumon d'Irlande pour ses amis. Et professionnalise son négoce jusqu'à ouvrir un fumoir.

Les saumons

Des saumons d'élevage d'Ecosse et surtout les saumons des élevages labellisés bio d'Irlande.

Le fumage

Au bois de hêtre et de chêne, selon un savoir-faire importé d'Irlande, pour donner au saumon son goût typique.

La technique

Les fumoirs, récents, innovent et permettent de fumer les saumons à l'horizontale, avec un brassage d'air régulier et homogène.

L'esprit maison

L'innovation pour rechercher d'autres façons de consommer le saumon : en pavé épais, en brandade, ou mi-cuit, fumé à chaud.

On les trouver ?

A Auch, dans le Gers. Sur internet et bientôt dans quelques grandes surfaces bordelaises (Monoprix au Bouscat, Carrefour Market à Bordeaux-Caudéran).

Poissonnerie de l'Aiguillon



La fraîcheur en toutes saisons

Incontournable depuis plus de 35 ans à Arcachon, la Poissonnerie de l'Aiguillon vous offre ce que l'océan et le Bassin ont de meilleur pour régaler vos convives à l'occasion des fêtes. Découvrez les nouveautés et spécialités du chef, des recettes exclusivement élaborées à base d'huile d'olive vierge extra et crème d'Echiré : risotto de Saint-Jacques, blanquette de lotte, ½ homard breton ou langouste à la parisienne, lotte à l'américaine, ... Amateur de crustacés, commandez vos plateaux de fruits de mer disponibles en 3 formules, à partir de 26 /personne, ou bien personnalisez-les. La Poissonnerie de l'Aiguillon vous a également concocté pour l'apéritif ou en entrée, des verrines festives à partir de 2,95 par personne, comme un tiramisu de saumon fumé Label Rouge ou un tartare de Saint-Jacques truffé.



POISSONNERIE DE L'AIGUILLON

51 boulevard Mestrezat - 33120 ARCACHON

Tél : 05 56 83 70 53

www.poissonneriedelaiguillon.fr

OUVERT 7J/7, FERMÉ UNIQUEMENT LE 1ER JANVIER

AMERICAN
EXPRESS

Carte de
Fidélité

Ticket
Restaurant



Le choix de Michel Oliver

« Mon poisson fétiche ? La sole. C'est avec une recette de filet de sole que j'ai eu ma première étoile Michelin, au Bistrot de Paris ! »

Poissons d'hiver !

Arcachon ne se résume pas qu'aux huîtres. A la criée s'échangent les pêches du Bassin, de l'Estuaire et de l'Océan. Alors, à part l'huître, que trouve-t-on de saison ?

En savoir plus

La criée d'Arcachon se visite toute l'année, les lundi et jeudi. Avec les pêcheurs proposant du pécaturisme, vous pouvez également embarquer pour une journée de pêche avec un professionnel.

Rens. à l'office du tourisme d'Arcachon.



Vous êtes prévenus : nous ne parlerons pas d'huîtres ici. Ni d'Arcachon ou du Cap Ferret. En ces fêtes de fin d'année, l'huître est un rendez-vous obligé ; il y a fort à parier qu'une bourriche (à ouvrir peut-être) vous attend déjà quelque part. On vous l'épargne ici. Voilà, c'est dit, passons à la criée. Car Arcachon, avec Saint-Jean-de-Luz - Ciboure, Royan, Oléron et la Rochelle, fait partie des principales criées du Sud-Ouest. Un port et un marché professionnel où se débarquent par an plus de 3000 tonnes de poissons de pêche (mais aussi d'élevage) venus du Bassin, de l'estuaire de la Gironde et de l'océan Atlantique, et qui seront vendus aux premiers acheteurs :

grossistes, poissonniers et mareyeurs. Pour finir sur les étals de Gironde, de France et d'ailleurs : « le marché des produits de mer est très internationalisé », prévient-on au Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins de la Gironde (CDPMEM 33).

«L'origine locale du poisson reste bien signalée sur nos marchés»

Pas de frontières sur les bancs de glace où la pêche d'Arcachon côtoie celle du monde entier. Heureusement, l'origine locale du poisson reste bien signalée sur les marchés de la région. Il faut encore distinguer

les pêcheurs qui restent dans le Bassin (y compris les ostréiculteurs ayant le droit de pêche) des navires qui partent en mer (une quarantaine). Ceux-là pourraient aller aux confins des mers, en « Atlantique Nord-Est », « Atlantique Nord-Ouest » ou encore « Atlantique Centre-Est », les zones définies par la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) pour coller une étiquette de provenance à nos poissons. Ce qui fait large, sachant que ces fameuses zones couvrent respectivement toute l'Europe jusqu'à l'océan Arctique ; la façade atlantique de l'Amérique du Nord ; et les côtes africaines...





pêche en abondance l'hiver dans l'Océan. Gardez les planchas d'été pour la seiche !

Le rouget vendangeur ne se trouve que l'automne, jusqu'à décembre. Un autre poisson typique du Bassin, à redécouvrir à table avec **la vive** ou **le grondin rouge**, pêchés dans l'océan.

La pibale et la lamproie, deux mythes (si, si) gastronomiques de la région, à la pêche strictement réglementée. La pibale (ou civelle) est l'alevin de l'anguille, pêché sur quotas dans les cours d'eau de la Gironde de décembre à mars. A savourer au restaurant, car difficile à trouver à la vente... La lamproie commence à remonter l'Estuaire en hiver, où elle sera abondante au printemps.

La crevette blanche de l'Estuaire arrive en fin de saison, comme **la gambas** élevée dans les fermes aquacoles du Médoc. Reste cependant **la crevette rose** (ou crevette bouquet) du Bassin, traditionnellement pêchée à l'aide de « balais », un assemblage de tiges de genêts dans lequel elles viennent se réfugier.

Réguliers toute l'année : mullet, bar et daurade royale, pêchés alternativement dans le Bassin, l'Océan ou l'Estuaire.

Hors saison pour : les coquillages (moules, palourdes et coques), moins pleins en hiver dans le Bassin. La seiche est aussi moins abondante, comme le merlu, le céteau, la vive et l'anguille (réglementée). ♦ AM



Pêche artisanale

En pratique, la plupart des pêcheurs d'Arcachon restent dans le golfe de Gascogne. « La pêche est encore ici artisanale », explique Alice Khayati, au comité départemental. Les bateaux partent sur de courtes durées, un à dix jours ; il y a peu de transformation des poissons à bord, sauf pour les espèces qui l'exigent. Et la majeure partie des armateurs sont embarqués sur leur propres bateaux : « on n'est pas dans un système où une grosse société possède plusieurs bateaux. » Raison de plus pour privilégier une pêche locale et artisanale à condition de comprendre ce qu'est la saisonnalité des

produits : elle dépend à la fois des périodes d'abondance, de l'activité des pêcheurs et des quotas imposés. Sans compter nos habitudes à table. Cas typique : le maquereau, pêché dans le golfe de Gascogne. On l'adore en barbecue l'été mais sa période d'abondance va de décembre à mars !

Sur les étals d'hiver :

La sole, oui mais la sole commune du golfe de Gascogne. La sole du Sénégal, espèce du Bassin aux légers reflets verts, se trouve surtout du printemps jusqu'à l'automne.

Le calamar (ou encornet), qui se

Château de Landiras

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Cuvée Jeanne de Lestonnac



www.chateaudelandiras.com



La relève *Oliver*

Plus qu'un nom, c'est un prénom que doit se faire Aleksandre Oliver. Le petit-fils de Michel Oliver est la neuvième génération de la famille aux fourneaux. Un caractère bien trempé qui assume sa créativité, chez Dubern. Deux desserts d'expert, sous l'objectif du photographe François Blazquez



PIM'S REVISITÉ

Niveau : difficile

Pour 6 à 8 parts

Étape 1 :

Le moelleux aux amandes

200 g beurre pommade (mou) • 200 g sucre • 4 œufs • 200 g de poudre d'amande

1/ Mélangez le beurre et le sucre, rajoutez les œufs un à un et enfin la poudre d'amande. **2/** Versez la préparation dans moule à gratin chemisé de papier sulfurisé. **3/** Faites cuire environ 30 min à 170°C. **4/** Laissez refroidir, placez au frais pour que le moelleux durcisse puis détaillez des rectangles de 4 cm sur 8 cm. Réservez.

Étape 2 :

La compotée d'orange

1 kg d'orange • 1 citron • 600 g sucre

1/ Epluchez à vif les oranges, blanchissez trois fois leur peau (plongez-les dans de l'eau bouillante et ressortez aussitôt. Trois fois de suite). **2/** Dans une casserole, mettez la chair,

les écorces blanchies, le sucre et le jus du citron ; faites compoter à feu doux jusqu'à ce que les écorces soient bien molles. **3/** Retirez du feu, mixez et réservez.

Étape 3 :

La gelée orange

500 g jus orange pressée • Le jus d'un demi-citron • 40 g sucre • 5 feuilles de gélatine

1/ Faites bouillir la moitié du jus d'orange avec le sucre. **2/** Hors du feu, rajoutez la gélatine ramollie (préalablement trempée puis essorée), mixez et rajoutez le reste du jus d'orange et de citron. **3/** Coulez sur une plaque bien plate d'environ 30 cm sur 30 cm, faites prendre au frais. **4/** Détaillez des rectangles de 4 cm sur 8 cm. Réservez au frais.

Étape 4 :

Le chocolat noir

100 g de chocolat noir (70 %)

1/ Faites fondre le chocolat (au bain-marie ou au micro-onde, sans dépasser les 55°C). **2/** Étalez-le sur du papier guitare (du papier spécial pour travailler le chocolat, ou à défaut du papier sulfurisé). **3/** Détaillez des rectangles de 9 cm sur 5 cm.

Le montage

1/ Étalez un peu de compote d'orange sur les rectangles de moelleux. **2/** Posez un rectangle de chocolat noir dessus. **3/** Rajoutez un rectangle de gelée. **4/** Terminez par cinq quartiers d'orange joliment coupés, pour la décoration.

L'astuce : Remplacez la compotée d'orange par une bonne marmelade, et sautez l'étape n°2, assez longue.



BÛCHE DE NEIGE AU FROMAGE BLANC

Niveau : expert

Recette pour 6 personnes

Étape 1

La gelée de framboise

250 g purée de framboise • 25 g de sucre • 2 feuilles plus une demi-feuille de gélatine

1/ Faites bouillir une partie de la purée de framboise avec le sucre. **2/** Hors du feu, ajoutez la gélatine ramollie (préalablement trempée puis essorée). **3/** Rajoutez la purée restante et coulez dans un moule plat de la dimension du moule à bûche (environ 6 cm sur 30 cm). **4/** Faites prendre au congélateur.

Étape 2

La dacquoise pistache

150 g de blanc d'œuf • 50 g de sucre en poudre • 135 g de sucre glace • 115 g de poudre d'amande • 20 g de poudre de noix de coco • 30 g de farine • 20 g de pâte de pistache

1/ Montez les blancs en neige très ferme avec le sucre en poudre et le sucre glace. **2/** Ajoutez la farine, les poudres d'amande et de coco, la pâte de pistache. Mélangez délicatement. **3/** Étalez sur une plaque de cuisson à environ 2 cm d'épaisseur. Faites cuire entre 10 et 15 min, à 170°C. **4/** Laissez refroidir puis coupez selon le format du moule à bûche. **5/** Étalez un peu de compotée de cassis ou de framboise dessus pour plus de goût.

Étape 3

La neige de fromage blanc

375 g de fromage blanc • 2 zestes de citron vert • 135 g de sucre • 50 g eau 70 g de blanc d'œuf • 4 feuilles de gélatine • 450 g de crème montée (crème épaisse fouettée)

1/ Réalisez une meringue italienne : mettez le sucre et l'eau dans une casserole, portez à 116°C puis com-

mencez à monter les blancs d'œufs au batteur. **2/** Dès que le sirop atteint 119°C, versez-le en petit filet sur les blancs et fouettez jusqu'à complet refroidissement. **3/** Mélangez le fromage blanc avec les zestes de citron vert, incorporez la meringue en deux fois. **4/** Ajoutez la gélatine fondue au micro-ondes (15 secondes, renouvelez par 5 secondes si nécessaire), et enfin la crème fouettée.

Le montage

1/ Mettez dans le moule à bûche la neige de fromage blanc à mi-hauteur. **2/** Disposez au centre la gelée de framboise encore congelée. **3/** Recouvrez de mousse à 1 cm du haut du moule. **4/** Déposez le biscuit aux pistaches dessus. Lissez bien et faites prendre au congélateur. **5/** Démoulez en passant le moule sous l'eau chaude.



LES 6 ELUS

TALENTS BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

PAR
UN JURY
DE PROFESSIONNELS

17^{EME}
EDITION
MILLESIME

2011

Chaque année, ce "Talent" des Bordeaux Supérieur est mis à l'honneur...

Parmi la gamme déjà sélective des Bordeaux Supérieur, le titre de "Talent" distingue chaque année les plus brillants représentants de l'appellation dans le nouveau millésime mis sur le marché.

Après avoir franchi l'étape des pré-sélections à Bordeaux, les lauréats sont sélectionnés lors d'une grande finale parisienne dans les règles de la dégustation à l'aveugle par un jury de professionnels composé d'une trentaine de spécialistes incontestables et incontestés, français et étrangers, journalistes de la presse du vin et de la gastronomie et sommeliers.

Plus d'infos sur les #Talents
planete-bordeaux.fr



LES LAURÉATS SONT CHÂTEAU COUBONNEAU - CUVÉE PIERRE DE CARTIER, GRAND VIN DE REGNIAC, CHÂTEAU DE LA COUR D'ARGENT, CHÂTEAU LAMOTHE VINCENT HÉRITAGE, CHÂTEAU LA VERDIÈRE, CHÂTEAU SAINTE BAURE.

L'appellation **Bordeaux Supérieur** est la signature d'un vigneron, où savoir faire, exigence et passion offrent un produit d'exception. Elle concerne environ 800 vignerons pour une production moyenne de plus de 65 millions de bouteilles. Ce qui la place au 2ème rang en volume des appellations rouges du Bordelais.

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Leçons de simplicité

La grande cuisine n'est pas dans le luxe des produits, mais dans le savoir-faire qui va les transformer. Retour aux gestes essentiels avec deux chefs qui ont débuté dans un bistrot avant d'atteindre les étoiles



LES ŒUFS MOLLETS ROULÉS À LA MIE DE PAIN ET À LA TRUFFE

de Christian Constant,
une étoile Michelin
au Violon d'Ingres, Paris

.....
Préparation : 1 heure - Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

pour 6 personnes

12 œufs • 4 tranches de pain de mie sans croûte • 15 g de truffe hachée • 120 g de beurre à température ambiante • 240 g de chapelure • 30 cl de vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre de vin vieux • Sel, poivre

1/ Faites cuire les œufs 3 par 3 pendant 5 min 30 à partir de l'ébullition. Trempez-les dans l'eau glacée, puis égalez-les. **2/** Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle. Déposez-y 2 œufs mollets et faites-les rouler doucement. Versez 40 g de chapelure en pluie. **3/** Baissez le feu et arrosez les œufs avec le mélange beurre-chapelure jusqu'à ce que la panure adhère bien à chaque œuf. Recommencez l'opération avec les œufs restants. **4/** Travaillez le reste du beurre à la fourchette avec la truffe hachée, du sel et du poivre. Réservez au frais. **5/** Toastez les tranches de pain de mie, coupez-les en lamelles et beurrez-les généreusement de beurre truffé. **6/** Servez chaque œuf entouré d'un cordon de vinaigrette (à l'huile d'olive et au vinaigre de vin vieux) et de toasts. **7/** Accompagnez d'un mesclun assaisonné à votre goût.

Astuce : La technique « pro » de la panure vous paraît compliquée ? Christian Constant a une alternative : roulez les œufs mollets successivement dans de la farine, de l'œuf battu salé et poivré, et de la chapelure. Ensuite, faites cuire pendant quelques secondes dans un petit bain de friture (50 cl d'huile dans une petite casserole).

Château - Hôtel ****
Grattequina



Un hôtel 4 étoiles
de 10 chambres et une jolie vue sur la Garonne,
accessible par bateau, à 15 minutes
de Bordeaux.

Entre Pauillac et Saint-Emilion,
l'hôtel est idéalement situé pour la visite
des vignobles.

Depuis cet été un ponton
est érigé à Grattequina, permettant les balades
en bateau vers le centre-ville bordelais
et les vignobles du Médoc.

www.grattequina.com

CHÂTEAU GRATTEQUINA

Avenue de Labarde - 33290 Blanquefort

Tél : 05 56 35 76 76 - Fax : 05 56 35 49 15



LE SOUFLÉ LÉGER À LA POMME ET AU CITRON VERT

de Michel Guérard, trois étoiles Michelin aux Prés d'Eugénie, Eugénie-les-Bains

Préparation : 20 minutes - Cuisson : 20 + 8 minutes - Matériel : 4 moules à soufflé individuels

Ingrédients pour 4 personnes

3 grosses pommes chanteclerc (ou autres variétés) • 2 citrons verts • 4 jaunes d'œufs • 8 blancs d'œufs • 2 cuillères à soupe rase de sucre semoule • 2 cuillères à café bombées de fructose (ou autres sucres) • 4 cuillères à soupe d'eau

1/ Beurrez les moules à soufflé (étape importante pour aider les soufflés à monter) : étalez le beurre mou avec un pinceau large sur le fond, les bords et les rebords des moules. **2/** Saupoudrez les moules de

sucres : tapotez et retournez-les pour faire tomber l'excédent. **3/** Mettez les pommes pelées et coupées en morceaux dans une casserole avec 4 cuillères à soupe d'eau. Laissez cuire à couvert 20 min à feu doux, en remuant, pour obtenir une compote. **4/** Passez la compote au mixer. Laissez refroidir et gardez au frais.

5/ Pesez 300 g de compote dans un saladier. **6/** Ajoutez les zestes et le jus des citrons verts. Mélangez. **7/** Ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez à nouveau. **8/** Montez les blancs en neige très ferme, ajoutez le fructose

tout en les battant. **9/** Incorporez délicatement les blancs à la compote. **10/** Préchauffez le four à 200°C (cuisson ventilée). **11/** Répartissez la préparation dans les moules, jusqu'à ras bord. **12/** Placez les soufflés au four 8 min, sur une plaque brûlante. Servez aussitôt.

Astuce : Vous pouvez utiliser de la compote déjà prête. Attention, dès que les blancs en neige sont incorporés dans la préparation, les soufflés doivent être mis au four dans les 10 minutes. Et servis aussitôt.



ALVAREZ CUISINES

un art, une griffe



- Cuire à la vapeur
- Gourmet vapeur
- Air chaud
- Cuisson Matic

- Régénérer
- Rôtissage doux
- Cuisiner Pro
- Air chaud humide

Alvarez Cuisines est concessionnaire des fours V-ZUG,

la marque premium suisse. Découvrez la collection « Haute-Goûture » des fours V-ZUG plébiscitée par les cuisiniers et rôtisseurs professionnels, en distribution exclusive chez Alvarez Cuisines. Parmi eux, le Combi Steam XSL, un produit de haute technologie pour cuisiner comme un grand chef.



L'avis du professionnel :

Nicolas Frion, chef étoilé du Chapon Fin à Bordeaux,

a pu tester en exclusivité le modèle Combi Steam XSL de V-ZUG dans ses cuisines.

« Le Combi Steam XLS est un four de cuisine professionnel parfaitement adapté aux cuisines grand public. Sa manipulation est simple et facile d'accès même pour un cuisinier amateur, notamment via les nombreuses touches programmées. Rôtis, cuisson à la vapeur, sous-vide ou à basse température, décongélation, pâtisserie, confiture, pain, yaourts... il sait tout faire à la perfection. Un de ses points forts, la régénération : une remise en température rapide de

vos aliments sans aucune re-cuisson. Livré avec 2 plaques de four, 1 grille acier chromé et un bac de cuisson perforé ce modèle offre une grande capacité pour les préparations culinaires. L'intérêt du Combi Steam XSL, pour un chef de restauration gastronomique comme moi, se trouve dans le mixage parfait entre air chaud (chaleur) et air pulsé (vapeur). Cette fonction permet d'injecter au degré près l'air chaud désiré, comme la puissance de vapeur à injecter. Vous évitez

ainsi de déshydrater votre viande ou vos aliments et obtenez par exemple un rôti moelleux et juteux à souhait. Chez eux les cuisiniers gastronomes, pourront réaliser sans la moindre difficulté des plats raffinés grâce à la fonction CuissonMatic : intelligente cette fonction reconnaît la quantité, la forme et la consistance de l'aliment à cuire. La durée et l'atmosphère de l'espace de cuisson s'adaptent automatiquement à l'aliment. »

Escapade au cœur du terroir des GRAVES

L'origine de grands vins de Bordeaux



Situé sur la commune d'Illats, Véronique Smati vigneronne du Château de Lionne produit chaque année un Graves rouge et un Graves blanc sec, des vins féminins, souples, harmonieux et aromatiques. Récemment distingué lors du Trophée des Grands Crus de Graves, Château de Lionne Graves Blanc 2012 accompagnera parfaitement vos fruits de mer à l'occasion des fêtes de fin d'année.

CHÂTEAU DE LIONNE

Lionne - 33720 Illats - Tél : 05 56 62 50 32 - www.chateaudelionne.com



Denis Dubourdieu est à la fois un scientifique et un praticien. Son style, marqué par une grande pureté aromatique, se reconnaît dans ses vins. Les blancs associent sapidité et fraîcheur ; les rouges concilient suavité et densité tannique.

CLOS FLORIDENE

33210 Pujols-sur-Ciron

Tél : 05 56 62 96 51

Fax : 05 56 62 14 89

Mail : reynon@wanadoo.fr

www.denisdubourdieu.com

Visite et dégustation
au Château Reynon, 33410 Beguey

Précurseur de la rénovation des Graves dans les années 60, Magence, l'un des chefs de file de l'appellation, produit des vins à la renommée ancienne (Féret éd. 1880) justifiée sur l'étiquette illustrée par un sesterce trouvé dans le puits de la propriété transmise en ligne directe depuis plus de deux siècles. Techniques les plus récentes comme l'utilisation d'ondes sonores dans la lutte contre les maladies et traditionnelles comme le travail des sols (couche de 7m de graves), sont associées à un élevage de 12 à 18 mois en cuves inox ou en barriques de chêne. Ses vins sont vendus à 60% à l'étranger par le Comte et la Comtesse Jacques d'Antras.

CHÂTEAU MAGENCE

33210 Saint Pierre de Mons

Tél : 05 56 63 07 05 - www.magence.com

Propriété de la famille Dubourdieu, le château d'Archangeau détient un vignoble d'un seul tenant et bénéficie d'une diversité de sols idéale pour l'élaboration de grands vins. Les vins du château d'Archangeau sont régulièrement médaillés, découvrez le millésime 2010 en Graves Rouge sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2014, pour accompagner vos repas de réveillon.

CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU

Vignobles famille DUBOURDIEU

Archangeau - 33720 ILLATS

Tél : 05 56 62 51 46



C'est à la pointe sud de l'appellation Graves que se situent les domaines Latrille-Bonnin. Aux mains de la même famille depuis des générations, les vignobles ont été replantés en Cabernets et en Merlot dans les années soixante-dix. M. et Mme Bonnin les propriétaires exploitants produisent des vins de Graves blancs et rouges. Ainsi découvrez le Château Chanteloiseau blanc sec, le Château Petit Mouta Graves rouge en cuvée classique et la cuvée Grand Mouta Graves rouge élevé en fûts de chêne.

DOMAINES LATRILLE-BONNIN

S.C.E.A. des Domaines Latrille-Bonnin - Château Petit-Mouta - 33210 MAZERES

Tél : 05 56 63 41 70©



TROPHÉE des Grands Crus de GRAVES

PALMARES
2013

Le 14 octobre 2013 à Podensac le Trophée des Grands Crus de Graves a récompensé les meilleurs vins issus de l'appellation Graves, en distinguant 10 Graves Rouge, 10 Graves Blanc et 1 Graves Supérieures.

Cette année encore le Trophée des Grands Crus de Graves a réuni plus de 100 échantillons et peut derechef se vanter d'avoir révélé quelques ambitieux vigneron, de magnifiques vins. 16 dégustateurs émérites et iconoclastes ont scellé le résultat du Trophée des Grands Crus de Graves 2013 en toute impartialité et convivialité. Nous avons choisi cette année de confier la présidence d'honneur à Ophélie Neiman, plus connue des aficionados du vin sous le nom de Miss Glouglou. La vidéaste Camille Auburfin a suivi à la trace les membres du jury, caméra à la main, pour saisir ce moment ritualisé et en huis-clos de la dégustation pour un résultat surprenant !

Cette fois-ci encore le Trophée contribuera à faire (re)découvrir les grands crus de cette unique appellation, berceau et origine des Bordeaux.

GRAVES

L'ORIGINE DES BORDEAUX

Retrouvez ces vins sur :
www.vinothequedesgraves.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PALMARÈS 2013

GRAVES BLANC 2012

- Château PONT DE BRION
- Clos BOURGELAT
- VIEUX Château GAUBERT
- Château VILLA BEL AIR
- Château HAUT SELVE
- Château des PLACES
- Château LA ROSE SARRON
- Château de LIONNE
- Clos FLORIDENE
- Château CHANTEGRIVE

GRAVES ROUGE 2010

- Château LASSALLE
- Château CRABITEY
- Château des PLACES
- Château MEJEAN
- Château TOUR BICHEAU
- Château du HAUT MARAY
- Château LA ROSE SARRON
- Château LE BOURDILLOT
- Château d'UZA
- Château LE BONNAT

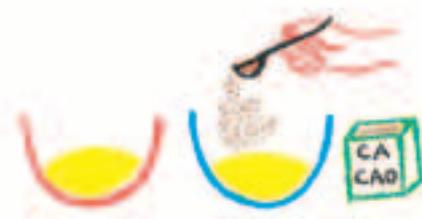
GRAVES SUPERIEURES 2011

- Château BRONDELLE

Les drôles

de dessert

de Michel Oliver



Avec Michel Oliver, on touille, on roule, on goûte... et on apprend ! Des gâteaux faciles, mais surtout amusants à faire, qui rappelleront peut-être des souvenirs aux parents !



BISCUIT ROULÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 12 min
Matériel : une plaque à pâtisserie de 25x30 cm environ

Ingrédients Pour 4 personnes
2 œufs entiers • Sucre en poudre • Farine • Sel • Un sachet de levure chimique • Beurre • Confiture de ton choix !

1/ Mets dans un grand bol : les 2 œufs, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre, 5 cuillères à soupe de farine et 2 pincées de sel. **2/** Mélange bien avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse. **3/** Ajoute 1 cuillère à café de levure chimique. Mélange bien. **4/** Allume le four (demande à un adulte !) à 180°C (thermostat 6). **5/** Beurre la plaque à pâtisserie avec 1 cuillère à soupe de beurre. **6/** Verse la pâte sur la plaque. **7/** Mets au four, 12 minutes. **8/** Quand le biscuit est cuit, éteins le four. **9/** Mouille un torchon propre avec de l'eau. Etends-le bien à plat sur la table. **10/** Saupoudre le torchon avec 3 cuillères à soupe de sucre en poudre. **11/** Sors le biscuit du four et démoule-le sur le torchon sucré. **12/** Etale sur le biscuit 3 cuillères à soupe de confiture. **13/** Roule le biscuit sur lui-même. **14/** Découpe en tranche pour le servir.

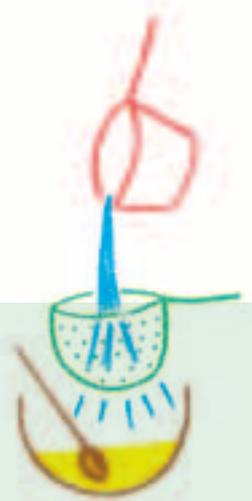
GÂTEAU MARBRÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min
Matériel : un moule à gâteau de 22 cm

Ingrédients Pour 6 personnes

3 œufs entiers • Sucre en poudre • Farine • Sel • Lait • Un sachet de levure chimique • Beurre • Cacao en poudre

1/ Sépare les blancs et les jaunes de 3 œufs : mets-les dans deux grands saladiers différents. **2/** Ajoute aux jaunes une tasse plus un tiers de tasse de sucre en poudre, 9 cuillères à soupe de beurre bien ramolli et 3 pincées de sel. **3/** Mélange bien avec la cuillère en bois jusqu'à ce que ça blanchisse. **4/** Puis, en remuant toujours, ajoute une demi-tasse de lait, deux tasses de farine et 1 paquet de levure chimique. **5/** Beurre le moule avec 1 cuillère à soupe de beurre et sucre-le avec 1 cuillère à soupe de sucre en poudre. **6/** Allume le four (demande à un adulte !) à 200°C (thermostat 7). **7/** Monte les blancs en neige très ferme. **8/** Mélange-les doucement à la pâte avec la cuillère en bois. **9/** Verse la moitié de la pâte dans un autre bol. **10/** Ajoute dans ce bol 2 cuillères à soupe de cacao en poudre. **11/** Mélange avec la cuillère en bois. **12/** Mets alternativement dans le moule 1 cuillère à soupe de chaque pâte jusqu'à épuisement. **13/** Fais cuire au four 50 minutes.



on peut remplacer



PETITS POTS À L'ORANGE

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min
Matériel : des petits ramequins

Ingrédients Pour 6/7 personnes

3 œufs entiers • Lait • Sucre en poudre • Sucre vanillé • Le zeste d'une orange

1/ Allume le gaz, feu très doux (demande à un adulte !) et pose une grande casserole dessus. **2/** Verse dans la casserole un demi-litre de lait. **3/** Ajoute 1 paquet de sucre vanillé et le zeste de l'orange. Laisse chauffer doucement. **4/** Pendant ce temps, allume le four à 240°C (thermostat 8). Là aussi, demande à un adulte. **5/** Remplis au trois quarts d'eau la plaque du four. Et laisse la plaque dans le four. **6/** Mets dans un saladier 3 œufs entiers, une demi-tasse (10 cl) de sucre en poudre et 1 pincée de sel. **7/** Mélange bien avec le fouet. **8/** Ajoute le lait chaud en le versant à travers une passoire, tout en continuant bien à mélanger (il faut être deux pour le faire). **9/** Remplis des petits ramequins avec la crème. **10/** Pose les petits pots dans la plaque du four remplie d'eau (attention à ne pas te brûler !). **11/** Ferme le four et laisse cuire 20 minutes.

Vos repas de fêtes avec Auchan Mériadeck

Des produits phares pour les fêtes de fin d'année

Les volailles & viandes festives

Chez Auchan le boucher sélectionne pour vous les produits idéaux pour les fêtes. Laissez-vous tenter par un rôti de bœuf de race Bazadaise, une volaille habillée pour l'occasion ou du gibier. Les amateurs d'exotisme ne sont pas en reste avec les viandes de bison, de kangourou,...



Les produits de la mer

Tourteaux, langoustes, noix de Saint-Jacques, bulots et une large gamme de poissons sont sélectionnés tous les jours par les équipes sur la criée du port de la Cotinière. Pensez à commander vos plateaux de fruits de mer, ils seront réalisés à la demande. Un catalogue est disponible en magasin pour vous aider à faire votre choix.

Les fruits & légumes

Chaque année au moment des fêtes de Noël, le rayon primeur vous offre un voyage dans différents pays, grâce à une large gamme de fruits et légumes exotiques, absolument incroyables que vous n'avez probablement jamais goûtés ou même, jamais entendu parler. De quoi saliver un peu et vous donner le goût de parcourir le monde !



Le traiteur & les fromages

De l'apéritif au fromage en passant par la charcuterie, toutes les bonnes idées pour vos repas de fêtes vous attendent aux stands traiteurs. Pratiques et savoureuses, les solutions apéritives Auchan vous rappelleront le fait-maison. Caviar d'Aquitaine, Foie Gras du Sud-Ouest IGP, jambon Bellota, comté affiné 30 mois, rien que des produits d'exception pour ravir vos papilles ! Poursuivez votre repas en choisissant parmi les 200 références de fromages et constituez-vous un vrai plateau de spécialiste. Sur Auchan.fr, retrouvez toutes ces bonnes idées depuis la maison, commandez en ligne et venez retirer vos produits en magasin.



La cave à champagnes

Si il est un plaisir toujours renouvelé, c'est bien la magie délicate et fine d'un champagne d'exception. A l'approche des fêtes, la cave d'Auchan Mériadeck vous invite à découvrir les plus grandes maisons de champagne : Bollinger, Billecart, Deutz, Veuve Cliquot, Dom Pérignon ... De quoi surprendre vos convives par la grâce et l'élégance de ces flacons, ravir et faire pétiller les papilles les plus sensibles ! Laissez-vous également séduire par une offre riche et variée en vins qui saura magnifier vos plats et sublimer vos desserts. Nos conseillers sauront vous surprendre avec des accords originaux et audacieux : un Saint-Emilion Grand Cru pour accompagner un foie gras, un vin jaune du jura sur un Comté...



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

My Atelier by Auchan Mériadeck

L'heure de la pause gourmande

My Atelier est une volonté de Auchan Mériadeck d'être au plus proche du client et de partager un savoir-faire pour le plus grand plaisir des gourmands. À l'entrée du magasin, retrouvez tous les produits préparés par les boulangers, pâtisseries et biscuifiers dans les ateliers du magasin. Des viennoiseries authentiques côtoient les pains traditionnels et partagent la place avec cannelés et macarons. Et comme le choix reste l'un des critères les plus importants, la gamme est renouvelée au fil des saisons et des tendances sous la coupe du Chef Pâtissier, meilleur ouvrier de France, Philippe Brignard.



PUBLI-GOURMETS



AUCHAN - Centre commercial Mériadeck

57 Rue du Château d'Eau - 33000 Bordeaux - **Tél** : 05 56 99 59 00

www.auchan.fr

Ouvert du lundi au samedi de 08h30 à 22h

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

Liquoreux et moelleux,

les vins d'or du Sud-Ouest

*Il n'y a pas que le Sauternais !
La région recèle d'autres appellations à découvrir,
plus accessibles*

C'est une pourriture qui vaut de l'or. Aussi l'a-t-on nommée pourriture noble. Car quand ce champignon, le fameux *Botrytis cinerea*, s'attaque aux raisins encore sur les vignes, il transforme les grains en baies desséchées et violacées, couvertes d'un léger duvet moussueux. Bref, moisies. Vous n'en mangeriez pas. Mais quel délice à boire ! Ces grains botrytisés, « rôtis » (comme disent les vignerons) et pleins de sucre font des vins d'or, les liquoreux précieux du Sud-Ouest mais aussi d'Alsace, d'Anjou, de Touraine ou du Jura.

Les vins liquoreux ont une teneur en sucre supérieure à 45 grammes par litre (en-dessous et jusqu'à 10 grammes, le vin est moelleux) ; et pour obtenir ce taux de sucre, il faut le concentrer dans le grain du raisin. On le mène donc à surmaturité. Avec l'aide du *Botrytis cinerea*, qui n'est cependant pas la seule technique de surmaturation : la plupart

des moelleux sont issus du passerillage, qui consiste à laisser le raisin se flétrir sur le cep. Ce sont les fameuses vendanges tardives (l'appellation est réglementée). Le vin de paille, spécialité du Jura, se fait avec des grappes mises à sécher au soleil sur des claies ou sur de la paille. Plus rares, les vins de glace sont obtenus

«La méthode des tries successives, peu rentable, explique les prix»

à partir de baies gelées par l'hiver. Et en-dehors de la surmaturation, il y a, il faut bien l'avouer, la chaptalisation, l'ajout de sucre, totalement décriée mais bien légale en France.

Pépites méconnues

Noblesse oblige, le Sauternais s'en tient à la botrytisation, qui a fait sa réputation, Yquem en tête. Aucune lourdeur, un équilibre parfait dans l'acidité : « c'est la qualité absolue »,

tranche Serge Opillard, maître sommelier de France. Et en grand amoureux de ces vins blancs, l'ancien sommelier de Claude Darroze, à Langon, tire son chapeau à tous ces passionnés qui s'obstinent à élaborer des liquoreux par « tries successives » : un ramassage à la main, en plusieurs passages, grain par grain pour choisir les baies rôties à point. La méthode, peu rentable, explique les prix. A Yquem, il faut entre cinq et dix vendangeurs pour récolter une à deux barriques de grains par jour... Et le célèbre château s'est permis en 2012 de ne pas commercialiser sa récolte jugée non conforme aux critères de qualité. En condamnant par conséquence celles des autres producteurs. Cependant, la carte des vins liquoreux du Sud-Ouest ne se limite pas qu'au Sauternais. La région recèle d'autres vignobles, parfois des pépites beaucoup plus accessibles.



Serge Opillard

Les accords

Difficile de faire tout un repas avec différents liquoreux, sans saturer. Même si l'alliance habituelle reste celle avec du chocolat ou du foie gras, mieux vaut éviter d'en rajouter sur des plats déjà gras ou sucrés. Les liquoreux s'accrochent très bien de saveurs douces mais rafraîchissantes (l'odeur de poissons à la crème, d'un homard) ou complémentaires (pommes, poires cuites, figues, miel, poulet rôti...). A éviter : l'acidité du vinaigre, des asperges ou des artichauts.

Vini marché

PASSEUR D'ÉMOTIONS...

ENEZ DÉCOUVRIR LES OFFRES DE FIN D'ANNÉE

Un assortiment de plus de 1 200 références de vins, champagnes, whisky, bières et alcools.



Le comité de sélection de Vinimarché découvre en permanence de vrais vins de terroirs produits par des vigneron de caractère. Une sélection d'un excellent rapport qualité/prix qui met à l'honneur toutes les régions de France.

Les cavistes-conseil de Vinimarché sont à votre écoute pour vous proposer des vins adaptés à vos goûts et votre budget. Ils se feront un plaisir de vous aider à marier vins et mets pour réussir vos fêtes de fin d'année.

Vini marché
PASSEUR D'ÉMOTIONS...

10 AVENUE GUSTAVE EIFFEL
33600 PESSAC-BERSOL
TÉL. 05 57 26 85 85

www.vinimarche.fr

Gironde

Contre Sauternes, l'appellation **Barsac** fait aussi référence. Ses vins bénéficient de l'AOC Sauternes et le coup de cœur de Serge Opillard reste le château Climens, « un vin très floral, léger, entièrement dans l'équilibre et l'harmonie ». Collée à Barsac, l'appellation **Cérons** produit également des vins doux, comme celui du Grand Enclos du château de Cérons, avec une jolie vivacité. Il y a bien, également, quelques producteurs dans les **Graves supérieures**, comme le château Brondelle ou le château Léhou, aux vins bien équilibrés juge le sommelier.

Rive droite de la Garonne, juste en face du trio Sauternes-Barsac-Cérons, se trouvent les plus raisonnables appellations **Cadillac**, **Loupiac** et **Sainte-Croix du Mont**. Avec « le champion du monde des prix », s'amuse Serge Opillard : le château des Arroucats, autour de 8 euros. Ou le château la Rame, « incontournable » pour le sommelier. Si ceux-là sont agréables dans leur jeunesse, les vins de Loupiac pourront attendre 5 à 8 ans (le château Dauphiné-Rondillon ou le Clos Jean, à partir de 13 euros pour un 2009) et ceux de Cadillac 10 à 20 ans.

Enfin, de façon plus confidentielle, les vignobles des **Côtes de Bordeaux Francs**, des **Côtes de Bordeaux Saint-Macaire** et même de **Sainte-Foy-Bordeaux** travaillent aussi quelques liquoreux.

Dordogne

Dans le Bergeracois, impossible de passer à côté de **Monbazillac**, et ses 2500 hectares de vignes, aux liquoreux gras et puissants. Pour Serge Opillard, les crus du château Tirecul la Gravière en sont un must : un assemblage de sémillon et muscadelle, sans sauvignon, capable de faire tout un repas. « Du très grand sur un simple poulet rôti ». Jouxant Monbazillac, l'AOC **Saussignac** est déjà plus modeste (60 hectares),

mais la palme de la confidentialité revient sans doute à l'AOC **Rosette**, qui peut faire, comme l'AOC **Montravel**, des vins moelleux ou doux. Dont le moelleux du château Combrillac : « beaucoup de fraîcheur à l'heure de l'apéritif ».

Gers et Béarn

C'est ici le terroir des moelleux et liquoreux de **Pacherenc du Vic-Bilh**, produits sur la même zone que les rouges de Madiran. Fini la combinaison sémillon, sauvignon et muscadelle ; ces vins blancs-là se font avec des cépages locaux, courbu, petit courbu, petit et gros manseng. Et aux pieds des Pyrénées, pas de pourriture noble. Le foehn, vent sec de la montagne, se charge de sécher les raisins sur leur cep. Le même vent souffle, sous Pau, sur le terroir de **Jurançon**, aux liquoreux célèbres, dit-on, pour avoir baptisé le roi Henri IV. Pouvant être issus de vendanges tardives, ces vins doux aux notes de fruits secs, de confit et d'épices, ont une typicité telle « qu'on ne peut pas les confondre ». Parmi les valeurs sûres de Serge Opillard, le domaine de Souch, en biodynamie, ou encore les moelleux des domaines de Camin Larredya ou de Cauhapé.

Tarn

Certes, nous sommes hors Aquitaine. Mais l'appellation **Gaillac**, vers Albi, fait aussi des vins liquoreux en vendanges tardives, avec les cépages mauzac et len de l'el (ou loin de l'œil, car la grappe de ce cépage pousse loin de son bourgeon).

Preuve que le Sud-Ouest recèle toujours des terroirs méconnus à explorer. ♦ **AM**





château LEOGNAN

Profitez d'un séjour offert* !



Pour l'achat de **12 bouteilles**
de Château Léognan 2008 AOC Pessac-Léognan rouge,
profitez d'un séjour offert* dans nos chambres d'hôtes
d'une valeur de **115 € TTC**

VOTRE SEJOUR OFFERT :

1 NUIT EN CHAMBRE DOUBLE, Lit 160 x 200 cm,
1 PETIT-DÉJEUNER traditionnel,
LA DÉCOUVERTE du château, de la chapelle et de nos vins.

12 bouteilles de Château Léognan 2008, 75 cl,
AOC Pessac-Léognan rouge, 298 € TTC

NOM : PRENOM :
Adresse :
CP : VILLE :
Tel :
E-mail :

Renvoyez votre coupon à : Château Léognan - 88, chemin du Barp - 33850 LEOGNAN,
accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de : Château Léognan.

* Sous forme d'un bon cadeau valable un an à partir de la date d'achat des 12 bouteilles.
Sur réservation, offre valable jusqu'au 30/01/2014

CHATEAU LEOGNAN

88, chemin du Barp - 33850 LEOGNAN - Tél : 05 56 64 14 96
lmartin@chateauléognan.fr

www.visitechateaubordeaux.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PUBLI-GOURMETS



Le choix de Michel Oliver

« Je m'y connais plus en bordeaux, mais question bourgogne, j'ai une faiblesse pour les vins du domaine Parent. » L'avis de notre caviste : un grand nom, certes, mais qui se paie !

Cadeaux

de Bourgogne et du Rhône



Bourgogne Tonnerre 2010
Domaine de l'Abbaye du petit Quincy
Dominique Gruhier
AOC Bourgogne Tonnerre
Chardonnay

Voilà la toute jeune (depuis 2006) AOC régionale Bourgogne Tonnerre. Nous avons là une expression simple et gourmande du chardonnay. Typé et minéral, sur le fruit, un profil vif et citronné mais adouci de coing. Une vraie douceur à l'apéritif et, à table, ce vin se marie suivant les goûts. Servi à 10° ou 12°, il peut être carafé et gagne au vieillissement.

9,50 € au domaine
www.bourgognevin.com



Ladoix blanc
Domaine Jacob
AOC Ladoix (Bourgogne)
Chardonnay

Un pur bonheur ! Jaune doré, complexe et élégant avec des arômes de fruits blancs, gras et minéral avec une superbe longueur en bouche, ce vin prend de la place sans exubérance. Seul ou avec des poissons à chair blanche (avec crème ou épices), il convient aussi aux volailles ou fromages de type bleu et vieillira admirablement 10 à 15 ans. A servir entre 12° et 14°. Peut être carafé.

24 € prix distributeur
www.domainejacob.fr



Chambolle-Musigny 2009
Domaine Marchand-Grillot
AOC Chambolle-Musigny (Bourgogne)
Pinot noir

Le patrimoine en bouche, issu d'un vrai savoir-faire de vigneron presque jardinier ! Vous sentirez les fleurs sauvages (aubépines et acacias) et fruits rouges, fraises et framboises. Une vraie typicité marquée qui, avec l'âge, ira vers le pruneau et les épices tout en gardant une superbe élégance. Le vin que l'on dit féminin, dans cette appellation de village située en Côte de Nuits.

33 € prix distributeur
www.domaine-marchand-grillot.com

*A offrir ou à ouvrir,
la sélection
de Jean-Luc Dupuy Etchebarne,
caviste d'élite
de « vigneronniers jardiniers »
en Bourgogne et Côtes
du Rhône nord*



Jean-Luc Dupuy



Gevrey-Chambertin 2009

Vieilles Vignes - Reniard

André Guillard

AOC Gevrey-Chambertin (Bourgogne)

Pinot noir

Trésor de sensations de Gevrey-Chambertin en bouteille ! Une parcelle, une vraie identité ! Une robe rubis foncé qui carmine en vieillissant. Fraîche, mûre, violette et rose font partie des arômes spontanés. Le vieillissement ira vers la réglisse, le cuir et la fourrure, des notes de gibier et sous-bois. Toute la puissance et la richesse et grand seigneur.

30 € prix distributeur



La Solarie 2011

Gilles Barge

AOC Condrieu (Côtes du Rhône)

Viognier

Le prince des blancs en Côtes du Rhône nord ! Le viognier est splendide : parfums de pêches, d'abricots, de poires... Fraîcheur et finesse dans une robe jaune dorée brillante. Un vin passé en fûts de chêne avec un bel équilibre, très délicat. Sa minéralité lui confère un grain soyeux, gourmand et séduisant. A l'apéritif ou sur des poissons blancs, un vrai plaisir rare.

39 € prix distributeur

www.domainebarge.com



Bouquet de Syrah 2012

Guy Farge

IGP vin de pays de l'Ardèche

Syrah

Ce rouge fait de syrah révèle un vrai savoir-faire du vigneron et laisse deviner ce que peuvent être ses autres productions en Côtes du Rhône (AOC Saint-Joseph ou Cornas). Le nez épicé et de fruits noirs, cerises, cacao et réglisse fait saliver et invite à mordre le verre ! Ce Bouquet ne vieillira pas, mais c'est un vrai bonheur à déguster dans n'importe quelle condition.

9,50 € prix distributeur

www.vigneron-guy-farge-rhone.com



Le choix de Michel Oliver

« Pour le champagne, je laisse ma femme choisir !
Et c'est toujours un champagne brut, sans dosage. »

Vous prendrez bien une petite COUPE ?

*Mais savez-vous comment est élaboré
le champagne de vos fêtes ?
Les explications du sommelier Ollivier*

Par Jean-Christophe Ollivier

Il se décline en une multitude de maisons et de styles. Je vais essayer de vous éclairer sur ce vin qui reste l'un des plus grands et des plus connus au monde : le champagne. Celui-ci est presque toujours fait à base de raisins noirs à jus blanc (pinot noir et pinot meunier) et de raisins blancs (le chardonnay). Donc, lorsque sur l'étiquette vous trouvez la mention « blanc de blancs », cela veut dire que le vin est obligatoirement et uniquement élaboré avec du raisin blanc. Même chose lorsque l'on trouve la mention « blanc de noirs » : le champagne est

alors élaboré avec des raisins rouges. La vendange ne se fait qu'à la main. Pourquoi s'embêter à ce point, quand on trouve des machines à vendanger très sophistiquées ? A cause du raisin noir à jus blanc. Si

Blanc de blancs ou blanc de noirs ?

on le ramassait avec une machine, les grains seraient écrasés et le jus, au contact de la peau, donnerait tout de suite de la couleur. Et ça, en Champagne, on n'en veut pas, sauf bien sûr si on décide de faire un rosé.

La vinification est classique, pour obtenir un vin blanc dit tranquille, c'est-à-dire sans la moindre bulle. Puis chaque maison va procéder à des assemblages. Le maître de cave dispose de plusieurs cuves (parfois de barriques dans de rares cas) venant de parcelles et de villages différents. Il va réunir en proportions variables les vins obtenus pour en tirer la plus belle harmonie et obtenir un seul et unique grand vin.

L'Atelier de Franck



L'esprit bistro-gastro en toute convivialité

Franck Descas succède à Denis Franc, à la tête du 80 quai des Chartrons, célèbre Quai Zaco devenu depuis cet été L'Atelier de Franck. Le chef cuisine des produits frais, aussi bien pour l'offre bistro du midi que pour la carte des spécialités sans cesse renouvelée. Installé dans un ancien chai typique du XVIII^e siècle, le restaurant dispose de trois grandes salles aux ambiances complémentaires : l'espace traditionnel fait de voûtes en pierre, le patio couvert d'une verrière aux dimensions surprenantes ou l'esprit terrasse en façade des quais. A l'atelier, vous êtes accueilli en ami par une équipe attentive à votre confort et au plaisir que vous offrira la cuisine de Franck. La carte des vins composée de grands crus de Bordeaux et d'une sélection rigoureuse de nectars met en valeur le raffinement de la cuisine du chef. Profitez d'un bel endroit à l'ambiance chaleureuse pour déguster la cuisine du chef Franck Descas.

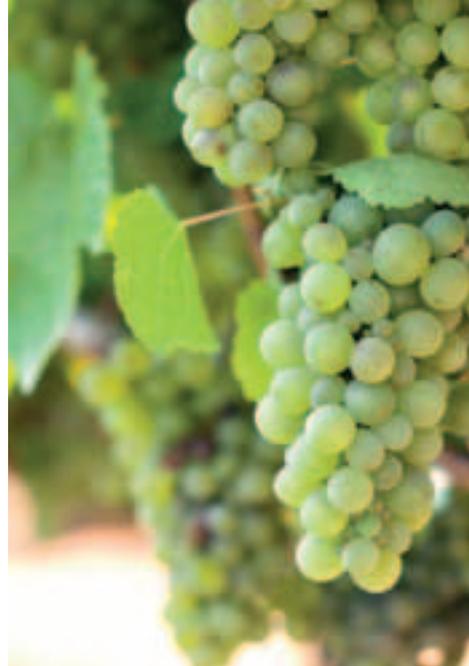
L'ATELIER DE FRANCK

80 quai des Chartrons - 33300 Bordeaux

Tél : 05 57 87 67 72

contact@latelierdefranck-bordeaux.fr

Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h30 et de 19h45 à 23h



La création des bulles

L'assemblage réalisé, il va falloir créer la « prise de mousse », c'est-à-dire faire les bulles ! Au vin mis en bouteille sont ajoutés du sucre et des levures, pour provoquer une nouvelle fermentation, qui va se faire cette fois-ci dans la bouteille bouchée d'une simple capsule. Alors voilà ce qui se passe : les levures mangent le sucre et produisent du gaz carbonique. Qui reste piégé dans la bouteille alors qu'en cuve, il s'échappe naturellement. Les bouteilles vont être laissées au repos entre un à trois ans suivant les cuvées. En réalité, elles reposent souvent plus longtemps que le délai légal. De deux à trois ans pour un brut, et de quatre à dix ans pour un millésimé.

Une fois ce temps écoulé, un problème se pose : les levures qui ont « mangé » le sucre reposent sur les parois de la bouteille, et forment un dépôt. Pour l'enlever, on va faire tourner la bouteille d'un huitième ou d'un quart de tour, à gauche ou à droite, tout en la redressant progressivement de l'horizontale à la verti-



cale. Ces balancements successifs, reproduits depuis des siècles par les cavistes-remueurs, permettent au gros du dépôt de ramasser les plus petites particules et ainsi d'obtenir un vin parfaitement limpide. Une bouteille est remuée en moyenne vingt-cinq fois sur une durée d'un mois et demi. Cette opération est en général mécanique.

Sec ou demi-sec ?

Maintenant que la bouteille est droite, le dépôt est dans le goulot. Et il s'agit de le faire sortir. Le gou-

lot est alors placé dans un bain de saumure à moins 27°C. Il devient un glaçon. On ouvre la bouteille en la redressant rapidement pour que la pression expulse les impuretés, sans laisser échapper trop de vin. La bouteille est ensuite re-complétée d'un peu de vin et du dosage escompté, c'est-à-dire de la teneur en sucre souhaitée pour un brut, un sec ou un demi-sec (du moins au plus sucré). Voilà, votre bouteille est maintenant chez votre meilleur caviste. A vous de faire sauter le bouchon ! ♦

LA COMPAGNIE FERMIERE

La Compagnie Fermière propose à la vente des produits régionaux en provenance directe des producteurs, saisonniers, frais, élevés ou cultivés localement. Pour vos repas de fêtes commandez à l'avance votre viande auprès des bouchers-charcutiers. Envie d'offrir un panier-cadeau gourmand ? Choisissez entre une corbeille de fruits de saison ou de produits d'épicerie fine (foie gras, vins régionaux, épices, conserves...).

6 allée Mégevie - 33170 Gradignan

Tél : 05 57 96 10 45

www.lacompaniefermiere.fr



MADEMOISELLE DE MARGAUX

Depuis 1969, la chocolaterie Mademoiselle de Margaux puise son inspiration et l'exigence de son savoir-faire au cœur du célèbre vignoble de Margaux, à proximité de Bordeaux. Les amateurs de chocolats fins retrouvent nos spécialités, Sarments du Médoc, Perles du Médoc et Guinettes, dans d'élégants écrins bleu azur.

1 route de l'Île Vincent - 33460 MARGAUX

Tél : 05 88 39 90

contact.web@mademoiselledemargaux.fr

www.mademoiselledemargaux.com



PANIER DE FÊTE

NOTRE SÉLECTION

Pour 6 bouteilles
de champagne
achetées,
le caviar vous
est offert*

*Offre valable tout le mois de décembre 2013 sur l'ensemble des champagnes proposés en boutique et sur e-winery.fr, hors promotion en cours et dans la limite des stocks disponibles. Panachage possible. ** Boîte de Caviar d'Aquitaine de 15 g.



LA WINERY - Ouvert du mercredi au dimanche

Une cave de 1001 vins du monde entier, des dégustations exclusives, un restaurant où tout est fait « maison », un parcours d'œuvres d'art contemporaines, des concerts et des spectacles... Toutes ces expériences sont à vivre en un seul lieu à quelques kilomètres seulement de Bordeaux : la Winery.

A proximité de Bordeaux,

entre le Taillan et Castelnau-de-Médoc

Rond-Point des Vendangeurs - D1 - 33460 Arzac-en-Médoc

Tél : 05 56 390 490

www.winery.fr



LAFITTE FOIE GRAS

Depuis 1920, Lafitte est le spécialiste du foie gras de canard traditionnel des Landes. Implantée au cœur de la Chalosse, cette maison familiale est le fournisseur privilégié de la restauration en Aquitaine. A Bordeaux, en boutique, retrouvez tous les produits du canard : foie gras cru, magret, confit, pâtés gourmands, rillettes et les célèbres Écrins de foie gras de M. Brettes, délicieuses brioches mousseline au foie gras et aux pommes.

26 bis rue Mably - Quartier Grands Hommes

Tél : 05.56.48.01.05

www.lafitte.fr/bordeaux

Champagnes :

bonheur *brut*

Pour ces fêtes, Jean-Christophe Ollivier, membre de l'UDSF (Union de la sommellerie de France), propose quatre cuvées qu'il adore. Des bruts pleins de finesse



Henri Giraud
Grand Cru
Hommage à François Hemart
Pinot noir (70 %), chardonnay (30 %)

Ce grand cru produit sur la commune d'Aÿ est vinifié comme tout le monde ou presque en cuve. Il est en revanche, comme on le faisait autrefois, mûri six mois en petits fûts de chêne avant d'être mis en bouteille. Cela lui donne ce petit côté d'amandes. En bouche, on ressent la poire bien mûre et un côté brioché. Ce vin très vineux et long en bouche accompagnera parfaitement poissons grillés et volailles.

40 € prix distributeur

www.champagne-giraud.com



Gonet-Médeville
Premier cru
Cuvée Blanc de Noirs
Pinot noir

Ce champagne familial est produit sur la commune de Bisseuil, dans la vallée de la Marne, qui fait partie de l'un des quarante-deux villages produisant des premiers crus. Ce vin fait à 100 % de pinot noir donne une robe très légèrement teintée, ce qui lui donne tout de suite quelque chose de différent, qui intrigue. Un vrai bonheur de fraîcheur, seul ou à l'apéritif.

22 € à la propriété

www.gonet-medeville.com



Drappier
Brut Nature - Zéro dosage
Pinot noir

Cette cuvée quasiment sans soufre n'est réalisée qu'avec le cépage pinot noir. Le nez est net et la bouche sur un raisin croquant. Idéal pour débiter votre apéritif ou pourquoi pas sur des fruits de mers. Goûtez et laissez-vous surprendre !

32 € prix distributeur

www.champagne-drappier.com



Jean-Christophe Ollivier



Mandois

Brut rosé - Grande Réserve

Pinot noir (60 %), chardonnay (30 %), pinot meunier (10 %).

Je dois dire qu'il m'est toujours excessivement difficile de trouver un bon champagne rosé. Là, il n'est pas seulement bon, il est excellent. Nez de cerises et framboises. La bouche est fruitée et ample. Je le mets sans aucun doute sur un dessert aux fruits rouges mais vous pouvez aussi, pourquoi pas, commencer avec lui à l'apéritif.

25 € à la propriété

www.champagne-mandois.com

BOUCHON



ARTISAN - CHOCOLATIER - CONFISEUR

Un goût sûr, mais rare.

Chocolatier Confiseur depuis 1996, Florent Bouchon a créé depuis 2003 « sa chocolaterie » comme il l'entend : simple, de qualité et gourmande. Son équipe, composée de quatre personnes, fait naître ses douceurs chocolatées, fruits d'un travail artisanal et d'un savoir-faire acquis et transmis. Succombez aux pralinés maison, aux palets or, aux pâtes d'amande maison et aux figues enrobées d'un chocolat noir intense, aux oursos de guimauve, aux réglisses et malices sucrées et à LA spécialité, le « Barley » : un chocolat à la liqueur de whisky single malt.

A découvrir cette année, nos sapins et boules de Noël.



PUBLI-GOURMETS

BOUCHON CHOCOLATIER

11 place de l' hôtel de ville
33160 Saint Médard en Jalles
Tél. 05 56 05 33 84.

CHOCOLATS BOUCHON

18 bis rue Jenny Lépreux
33000 Bordeaux Saint-Augustin
Tél. 05 56 69 89 91

www.bouchon-chocolatier.com

Retrouvez Bouchon-Chocolatier sur Facebook



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

Coup de COGNAC !

Quatre idées pour épater à table vos invités avec la plus classique des eaux-de-vie

Question accords cognacs et mets, personne n'est moins catégorique que Philippe Saint-Romas. A Cognac (la ville), en Charente, le chef de la maison Rémy Martin n'édicte aucune règle. Ah si, celle du plaisir. D'abord parce que dans sa façon d'être consommé, le cognac (plus de 95 % des ventes à l'export) s'offre une liberté rafraîchissante tirée des marchés étrangers. Ensuite parce que le chef préfère amener ses convives à être acteurs de leur dégustation (ludique !), plutôt que d'imposer des accords tout faits. Bref, entre les traditionnelles flambées en cuisine et les fins de repas entre hommes fumant le cigare, le cognac s'invente une nouvelle voie de dégustation à table. Les idées à prendre pour épater vos invités.

Le spray

A dénicher dans les magasins d'ustensiles de cuisine, souvent vendu pour vaporiser huiles ou vinaigrettes. Puisqu'il est présentable à table, on le détourne avec un cognac qui va parfumer une tarte au chocolat noir ou même, tout simplement, le verre

des invités.

Avantage : même ceux qui ne boivent pas peuvent s'amuser à humer l'essence de l'eau-de-vie. « On garde un côté vaporeux, délicatement boisé », explique Philippe Saint-Romas.

La pipette

A utiliser avec une présentation impeccable (en bouquet dans un verre plutôt que plantée dans un baba qui n'a rien demandé), pour éviter le côté cuisine moléculaire galvaudée.

Avantage de la pipette : cette petite dose individuelle permet à chacun de maîtriser la quantité de cognac ajoutée. A l'instar de la chantilly, le cognac s'ajoute comme une tentation sur la traditionnelle bûche ou une poire Belle-Hélène revisitée (pochée dans un sirop épicé de safran, vanille et cannelle et servie avec un sorbet passion avec chocolat chaud).

Le shot givré

Ces petits verres peuvent être givrés quelques heures au congélateur avant d'être servis à côté de chaque assiette au dessert. Un bel effet gla-

çon à la présentation. Et le froid neutralise la sensation d'alcool (attention, juste la sensation, pas l'alcool !).

Avantage : en proposant de très petites doses dans plusieurs verres à différentes températures, on peut jouer sur les variations d'arômes d'un même cognac. Idéal avec les VSOP (jeune cognac de quatre ans). Un XO (six ans) développera plus ses saveurs à température ambiante, légèrement chauffé dans le creux de la main.

Le granité

Sans doute le plus bluffant, parce que très simple à faire et prodigieusement épataant. Le granité est un simple sirop additionné de cognac, congelé puis gratté pour un effet pailleté. Coup de poker assuré avec des desserts forts en chocolat, un tiramisu ou des macarons à la crème mont-blanc (chantilly plus crème de marron). Rafraîchissant et digestif, le granité au cognac « titille et vous ouvre les papilles, s'amuse Philippe Saint-Romas. Un peu comme ces glaces à l'eau, les Mister Freeze, que l'on adorait enfant ». ♦ AM

GRANITÉ COGNAC ET MANDARINE

Préparation : 15 minutes

Ingrédients

pour 4 personnes :

**1 kg de mandarines • 150 g
de sucre semoule • 10 cl de cognac
XO Rémy Martin**

- 1/ Pressez le jus des mandarines, ajoutez le sucre puis le cognac.
- 2/ Mettez dans un récipient plus large que profond.
- 3/ Faites prendre au congélateur toute une nuit.
- 4/ Grattez à l'aide d'une fourchette et remettez très vite au congélateur.
- 5/ Servez le granité seul ou en accompagnement.



Une pâtisserie
à l'esthétique gourmande,
par Philippe Andrieu

Chef Pâtissier de Ladurée pendant 14 ans, Philippe Andrieu met aujourd'hui son talent au service de sa propre enseigne : les pâtisseries Douceurs de Louise. Il décline en effet chaque saison fruits et fleurs, couleurs et formes pour créer des pâtisseries toujours plus gourmandes et savoureuses. Citron vert, mangue, jasmin, rose, violette, cédrat ou encore mariages audacieux sucré/salé... le résultat est magnifique et gourmand, empreint de poésie et de raffinement. Découvrez les 3 pâtisseries Douceurs de Louise ouvertes à Léognan, Bordeaux et plus récemment à Arcachon : un univers tout de rose vêtu, à la fois chic et féminin. Ne manquez pas la nouvelle enseigne Pains, Douceurs & Gourmandises de Cestas, une boulangerie entièrement dédiée aux pains et viennoiseries de qualité, pensée par Philippe Andrieu.



Adresses des boutiques

Douceurs de Louise :

A Arcachon, 21 avenue Gambetta
A Bordeaux, 10 place des Grands Hommes
A Léognan, 17 cours du Maréchal Leclerc



La nouvelle boulangerie Pains, Douceurs & Gourmandises,

A Cestas, 36 avenue Marc Nouaux.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

Flacons

de Noël

Quelques notes boisées au pied du sapin avec la sélection à offrir de l'équipe de Patrick Cousso, œnologue et directeur de la cave Art et Vins, à Bordeaux



Tesson
Cognac Grande Champagne
Lot n°53, XO Perfection

Assemblage sublime des réserves de Grande Champagne des domaines Tesson. Tel un travail d'horlogerie de luxe, cet XO allie complexité, finesse et vivacité. Rancio fondu, notes de tabac et une infinie longueur en bouche.

142 € prix caviste

www.cognactesson.com



Domaine de Leyrat
Cognac single estate
XO, 8 ans d'âge

Une seule et même maison, à Claix, en Charente, qui contrôle sa vigne, sa distillation et son vieillissement jusqu'à l'assemblage final. Un jeune cognac XO fidèle à son propre terroir sur des notes élégantes, vineuses et gourmandes. Un rancio (arôme de la série des balsamiques) délicat et fin.

51 € au domaine

www.leyrat-cognac.fr

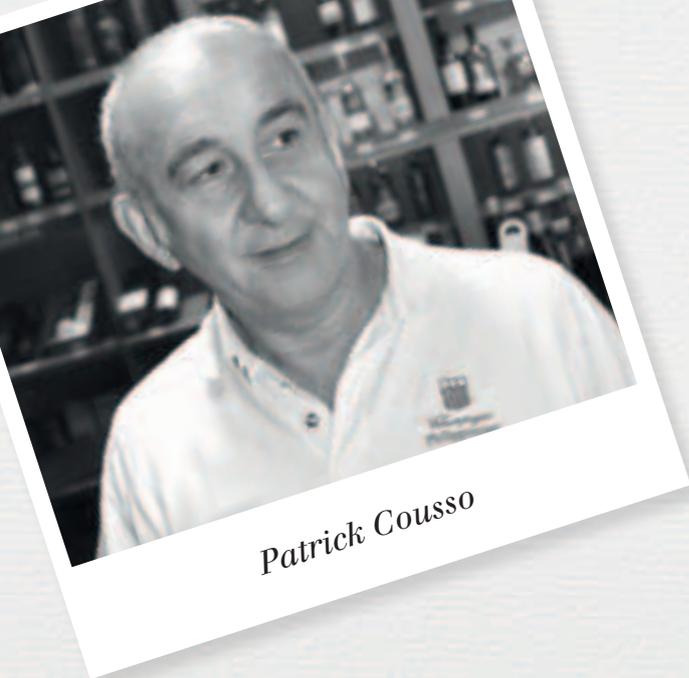


Francis Darroze
Bas-Armagnac
Grand Assemblage 8 ans

Cette eau-de-vie fait partie des grands assemblages de la maison Darroze : 8 ans de vieillissement dans des fûts de 400 litres. Très peu boisé, il laisse s'exprimer le fruit, oranges confites et coings. Onctueux en bouche, il garde une belle nervosité. Parfait aussi en apéritif.

42 € prix caviste

www.darroze-armagnacs.com



Patrick Couso



Château de Laubade

Bas-Armagnac

L'Intemporel Hors d'âge

Ce magnifique château se situe au cœur du Bas-Armagnac, dans le Gers. La cuvée de l'Intemporel, d'eaux-de-vie âgées de 12 ans minimum et comprenant une forte proportion du cépage baco, est d'une belle couleur ambrée foncée, avec des notes de fruits confits, vanille, chêne et pruneau. Très riche en bouche et puissant.

49 € prix caviste

www.chateaudelaubade.com

Maison Dubernet

Eveil du goût,
des sens et de la terre...



Spécialités de foie gras d'oie et de canard, de charcuterie, de salaisons et fumaisons, vendues nature, en conserve, pasteurisés ou sous-vide, La Maison Dubernet vous propose pour les fêtes de véritables préparations maison d'exception. Pour vos menus de réveillon, sublimez vos viandes et volailles avec une sauce Périgéux ou quelques grammes de truffes, brossées et conditionnées en conserve, entières ou en pelures. Sans oublier les magrets ou confits de canard, ou encore le saumon fumé. Découvrez aussi les coffrets Dubernet : Grande Réserve, Les Gourmets, Fantaisie ou Terroir... une sélection des meilleurs produits, à offrir ou à se faire offrir.

MAISON DUBERNET

BP 32 - 40500 SAINT SEVER

Tél : 05 58 76 01 20 - E-mail : maison-dubernet@orange.fr

www.maisondubernet.surinternet.com

Retrouvez nos produits en Gironde :

9 Rue Michel Montaigne 33000 BORDEAUX - Tél : 05 56 48 06 05
Centre Commercial Mériadeck 33000 BORDEAUX - Tél : 05 56 98 56 27
Centre Commercial Rives d'Arcins 33000 BEGLES - Tél : 05 56 85 88 40

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

Le punch COCO

de Michel Oliver



« Si je devais choisir mon cocktail préféré, il serait au rhum, comme un Mojito par exemple. Parce que c'est un cocktail qu'on peut siroter longuement. Je ne bois jamais d'alcool dans les soirées publiques car je déteste boire quand je suis en représentation. Je préfère faire des cock-

tails avec les copains, à la maison. Et j'adore le rhum. Je trouve que les très grands rhums sont incroyables. Tentez une comparaison, à l'aveugle, entre des grands rhums vieux et des cognacs ou armagnacs ! Et il y a un truc que j'aime bien, c'est le punch coco que fait ma femme. Avec des

rhums de Martinique, évidemment : ce sont les rhums que je préfère. J'ai eu pendant 20 ans une maison aux Antilles, à Saint-Barthélemy. Et je me souviens encore des odeurs des rumeries visitées : des parfums extraordinaires ! » ♦



PUNCH COCO EXPRESS

Ingrédients :

1 boîte de lait concentré sucré (397 g) • **20** cl de lait de coco • **Un** bon rhum blanc • **Une** gousse de vanille • **Noix** de muscade râpée

1/ Mélangez dans un grand saladier le lait concentré sucré et le lait de coco. **2/** Ajoutez un peu de noix de muscade râpée et les grains d'une gousse de vanille fendue (sans la gousse). **3/** Versez dans une bouteille bien propre de 75 cl, avec une capsule à vis. **4/** Complétez avec le rhum. Vissez et secouez bien la bouteille. **5/** A servir avec des glaçons.



Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar

Les Grands Crus de Bordeaux au Verre



48 Grands Vins à Déguster & Emporter:
Cheval Blanc - Margaux - Mouton Rothschild
Haut-Brion - Yquem - Lafite Rothschild - Latour -
Angélus - La Fleur de Bouard - De Ferrand ...

Taste & purchase the most prestigious Classified Growths

Ateliers Dégustation & Soirées Château:
Le programme sur www.maxbordeaux.com

Tasting Workshops & Château events

Séminaires, Team Building & Privatisation:
Demandez votre devis

Your event made to measure on quotation

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Max Bordeaux / Wine Gallery & Cellar

14 cours de l'Intendance - 33000 Bordeaux
Tel: 05 57 29 23 81 - galerie@maxbordeaux.com
www.maxbordeaux.com

Château de Chantegrive

grand vin de Graves



50 ans de passion
pour un terroir d'exception

Le Château de Chantegrive, propriété familiale implantée sur 79 hectares de vigne, est devenu l'un des domaines les plus prestigieux de l'appellation des Graves. Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, cette magnifique propriété connaît une réelle impulsion grâce aux conseils avisés de M. Hubert de Boüard, œnologue et propriétaire du célèbre Château Angelus.

Les vins issus de ce beau terroir bénéficient d'une réelle notoriété à travers le monde grâce à leur excellent rapport qualité/prix et sont récompensés à chaque millésime. Comme Chantegrive rouge 2007, médaillé d'or au Concours Mondial de Bruxelles, aux tanins bien fondus avec des notes de sous bois, qui s'alliera délicieusement avec gibier et cèpes de Bordeaux.

www.chantegrive.com

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

Grand vin de Bordeaux - Appellation Graves A.O.C

33720 Podensac

Tél. 05 56 27 17 38

Fax. 05 56 27 29 42

courrier@chateau-chantegrive.com

www.chantegrive.com

CHATEAU DE
CHANTEGRIVE

PUBLI-GOURMETS



01

02



Le Périgord

DE MICHEL OLIVER

Truffes, croustous et marchés au gras :
itinéraire gourmand en souvenir d'une jeunesse
passée à Sarlat



04

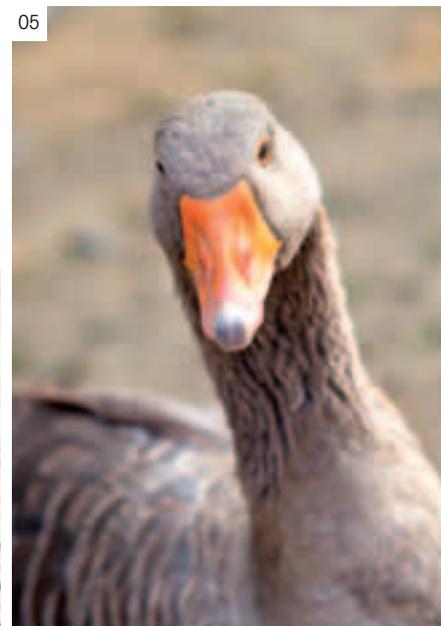
05

Fêter la truffe à Sarlat.

Michel Oliver se souvient surtout de ses hivers au pensionnat des Jésuites ! La capitale du Périgord noir s'est depuis taillée la réputation d'être la ville de la truffe : place de la Liberté, la dégustation de croustous (petites bouchées) fait partie des rendez-vous incontournables **(1/ 2)** de la Fête de la truffe, les 18 et 19 janvier prochains. Avec le fameux marché aux truffes **(3)**, ouvert aux particuliers de décembre à février.



03



Déjeuner à la ferme.

Parce qu'on peut, dans ces fermes-auberges du Périgord, s'attabler sans façon devant un canard gras **(4)** élevé et cuisiné sur place, comme à la ferme du Brusquand **(5)**, à Marquay, qui fait ses propres conserves. « J'aime ce côté paysan, dit Michel Oliver. J'ai tellement pratiqué la grande cuisine qu'elle emmerde ! Et ces gens qui vont au restaurant comme s'ils allaient à la messe... »

Faire des Etincelles à Sainte-Sabine-Born.

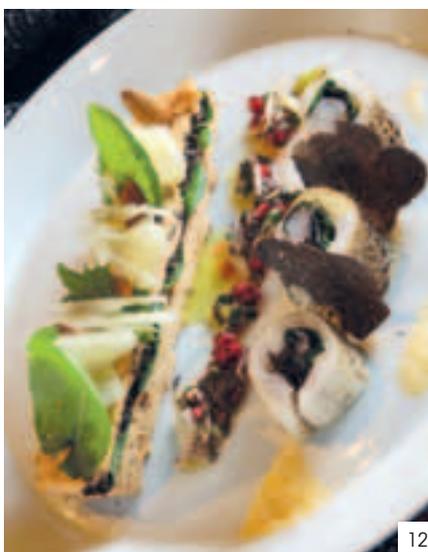
C'est au cœur du Périgord pourpre que le jeune Vincent Lucas **(6/7)**, hyperactif débordant d'idées venu de Nice, a ouvert une gentilhommière justement nommé Etincelles. Avec une cuisine vraiment créative : qui d'autre pour proposer des dîners à thème baptisés « Too Fish, Tout Truffles » ou encore « La vie est un long champignon tranquille » ?



06 07



08



12

Faire honneur aux femmes chefs.

La Fête de la truffe, à Sarlat, est aussi l'occasion d'applaudir les jeunes talents cuisiniers lors du Trophée Jean Rougié, à la fois un concours de cuisine et un grand show culinaire **(12/13)**. L'événement s'offre en 2014 la présidence de Dominique Loiseau, avec un jury paritaire, à moitié féminin. Enfin !



09



10

13



Céder aux marchés au gras.

Période de fêtes oblige ! Les marchés où trouver oies, canards et autres volailles grasses se succèdent en Périgord **(8/9/10/11)**. Certains sont des marchés primés, où se déroulent des concours entre producteurs. Après Sarlat, Thiviers ou Bergerac, Michel Oliver a redécouvert celui de Périgueux, marché au gras et aux truffes. Le plus dur est de choisir : tous ont lieu le mercredi ou samedi matin.



11

*Caver
à Péchalifour.*

Un bon chien, une paire de bottes et le cavage du diamant noir peut commencer à Péchalifour **(14/15/16/17)**. Dans ce hameau situé à 30 minutes de Sarlat, Edouard et Carole Aynaud-Humblet ouvrent leur truffière au visiteur qui peut déterrer lui-même sa pépite. « Et je ne cache jamais de truffe avant », tient à préciser Edouard, qui forme aussi de futurs trufficulteurs.



14



15 16



17

CHOCOLATERIE
MONBANA

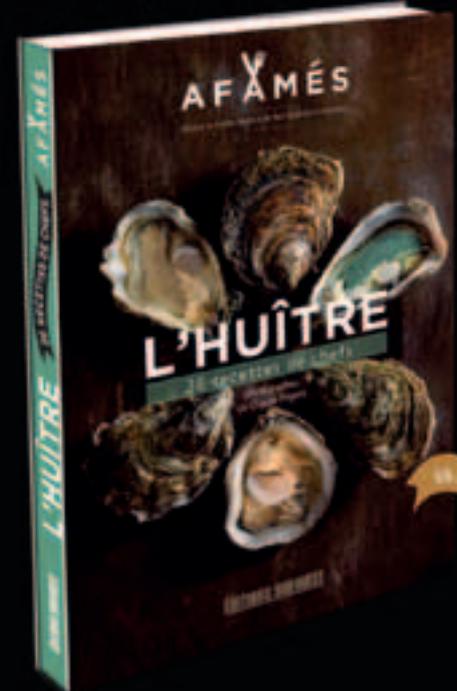


Chocolatez-vous la vie !

Villenave d'Ornon
Rocade Sortie 20 - Parking Bébé 9
Tel : 05 56 64 33 02

AVIEZ-VOUS RÉELLEMENT GOÛTÉ L'HUÎTRE AVANT ?

AFAMÉS : Alliance de Friends Amateurs de Mets Épicuriens et Savoureux
Jean-Luc Beauflis • Pierrick Célibert • Aurélien Crosato • Franck Descas •
Christophe Girardot • Frédéric Lafon • Thomas L'hérissou • Nicolas Masse •
Pascal Nibaudeau • Thierry Renou • Jean-Luc Rocha • Kendji Wongsodikromo



Découvrez tous nos livres sur [www.afames.com](#)



Moi, indélicat ?

*Toujours en retard, les mains vides et coincé en soirée ?
Finalement, vous êtes beaucoup plus sortable qu'il n'y paraît !*

Vous arrivez toujours avec une demi-heure de retard.

Acceptable. Le quart d'heure (bordelais, parisien, toulousain, au choix...) de retard est un acquis des soirées, si bien qu'on est même parfois étonné de voir ses invités arriver à l'heure exacte. En famille ou entre amis, il passe encore doublé (soit 30 minutes) si vous savez qu'un long apéritif vous attend.

Inacceptable. Dépasser une heure de retard et répondre sur le même ton qu'un médecin urgentiste quand on vous appelle : « Oui, je sais, je fais

mon maximum ». S'offrir une arrivée royale, en coupant court à toutes conversations d'un impérieux « Bon, maintenant je suis à vous... ». Et expliquer longuement les causes de votre retard, dû à une vie autrement plus trépidante que celle des invités (ça aussi vous l'expliquerez longuement). Sans jamais, jamais vous excuser.

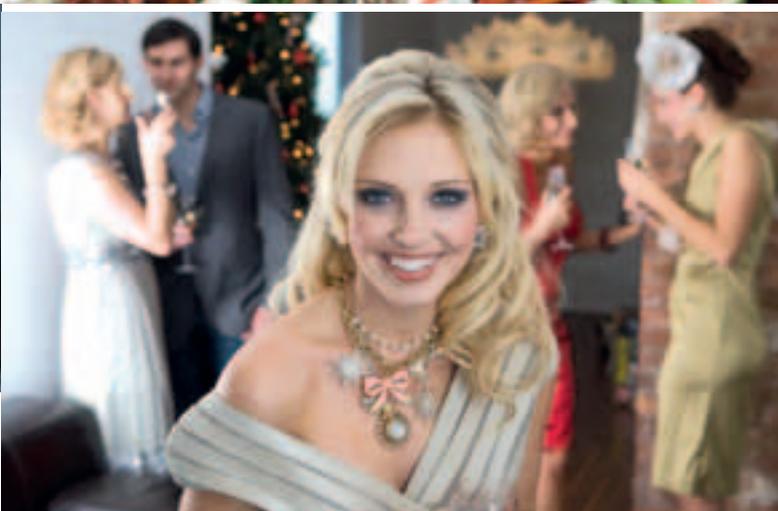
Vous n'apportez jamais rien.

Inaperçu. Dans l'entrée, il y a déjà trois orchidées et deux bouquets qui attendent un vase. Et de toutes façons, vous avez déjà prévu de

rendre l'invitation en recevant chez vous la prochaine fois.

Mal perçu. Venir avec du vin et insister pour le boire à la place des bouteilles prévues, et donc déjà ouvertes. Asséner dans la foulée un grand oral d'œnologie à votre hôte (et à toute la table, tant qu'on y est), conclu par un délicat : « Tu vois, ce n'est pas si difficile de choisir... » Autre version du cadeau empoisonné : venir avec, surprise !, la bûche (de grand pâtisseries), quand votre hôte, adepte du fait maison, a passé l'après-midi à faire la sienne. Ambiance au dessert...

• • •



Vignobles MICHEL GONET

Issu d'un assemblage complexe des meilleurs cépages du Bordelais, "Le Second d'Eck" est un vin délicat et fruité, finement boisé, vinifié dans la tradition des meilleurs Pessac-Léognan.

Treize ans après l'acquisition du Château d'Eck, pour Charles Henri et Frédéric Gonet, les propriétaires, le moment est venu de créer un deuxième vin.

De longues années d'observation dans le vignoble leur ont permis de sélectionner des parcelles et de proposer aujourd'hui un vin tout en finesse.

Les vignes d'Eck sont travaillées dans le plus grand respect du terroir ; traitements limités, travail des sols par les chevaux, faibles rendements.



SCEV Michel Gonet et Fils - Château Lesparre
33750 Beychac et Caillau - 05 57 24 51 23
info@gonet.fr - www.gonet.fr



• • •
*Vous ne savez pas
tout le monde en arrivant.*

Tolérable. Uniquement s'il y a (beaucoup) trop de monde : ça vous évitera de répéter cinquante-six fois votre nom en faisant des bises et serrant des mains. A moins que vous ne visiez une carrière politique. Dans tous les cas, saluez toujours votre hôte.

Intolérable. Passer devant celle ou celui qui reçoit pour filer embrasser haut et fort un vieil ami qu'on vient d'apercevoir. « Ça fait tellement longtemps ! » En rajouter : « Je suis très/super/trop/méga content que tu sois là » (merci pour les autres). En rajouter encore : « Mais Machin n'est pas invité ? Oh non, dommage... »

*Vous êtes nul
en small talk.*

Admissible. Le small talk, c'est l'art de la conversation légère (et pleine d'esprit, si possible) qui met tout le monde à l'aise, à table. Idéal pour briser la glace (comme chez le coiffeur) et découvrir les points d'intérêt de vos interlocuteurs. A défaut de parler, écoutez sincèrement (sans tout ramener à vous à coups de « comme moi ») : c'est déjà une grande preuve d'ouverture et d'attention. Bref, de savoir-vivre avec les autres.

Recalé ! Bombardez votre interlocuteur de questions sans attendre ses réponses. Checker ses emails, sms ou tweets en cours de conversation, tout en disant « oui, oui ». Et au moindre silence, lancer au cours du repas un débat explosif avec le tiercé gagnant : religion, politique, argent. En cette période de fêtes, apprenez plutôt à laisser passer les anges. ♦ AM



Le second vin
de la Fleur Morange Grand Cru classé
est disponible au château.

Château la Fleur Morange Mathilde 2012

Pour tout renseignement,
contactez-nous au 06 62 40 37 86 ou bien par e-mail à chateau.la.fleur.morange@aol.com

Château La Fleur Morange, Ferrachat - 33330 Saint Pey d'Armens

www.lafleurmorange.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GOURMANDES



LE RÉSINIER

Etablissement d'inspiration landaise, Le Résinier propose une gastronomie traditionnelle du sud-ouest pleine de générosité, de simplicité et de bien vivre ! Tous les plats sont tous préparés sur place, dans la cuisine ouverte sur la salle, avec des produits frais & locaux en provenance directe de petits producteurs régionaux.

Hôtel - Restaurant

68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP

Tél : 05 56 88 60 07

www.leresinier.com



Restaurant - Soins corporels - Coaching sportif

PLEINS & DÉLIÉS



Pleins & Déliés est le restaurant des épuriciens où manger diététique devient synonyme de plaisir pour les papilles. Du lundi au vendredi midi découvrez une carte renouvelée quotidiennement selon les arrivages et l'inspiration du chef. Tous les produits sont frais. Les plats faits maison garantissent authenticité du goût et des saveurs. Pour dîner léger et gourmand, sur place ou à emporter, réservez vos samedi et soirées !

51 Chemin de Bos (angle chemin Lafon)

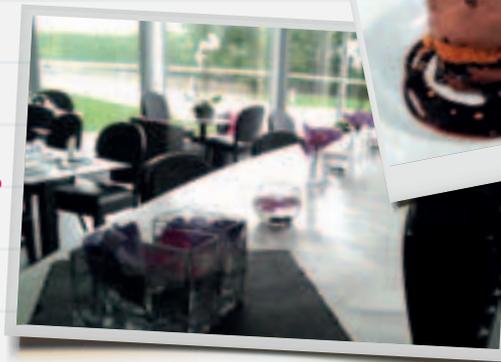
33160 Saint Médard en Jalles

Tél : 05 56 98 77 09

www.pleinsetdelies33.com



restaurant, fruits de mer, cuisine créative



RESTAURANT CAP PEREIRE

Avec sa vue exceptionnelle sur le bassin, le restaurant CAP PEREIRE vous invite à l'évasion gastronomique. Qualité, authenticité et saveur sont les valeurs chères à l'équipe de passionnés qui vous accueille en bord de plage. Le Chef propose une cuisine originale et créative. Ses spécialités : la savoureuse choucroute de la mer sauce au beurre blanc et les ris de veau aux langoustines et son fumé de crustacés.

1 avenue du Parc Pereire - 33120 Arcachon

Tél : 05 56 83 24 01

www.restaurantcappereire.com

LE 1902 RESTAURANT

Le 1902 Restaurant vous ouvre ses portes au cœur de la Tonnelerie Nadalié, à Ludon-Médoc, du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner. Appréciez, dans ce cadre original, les produits du terroir, à la carte ou aux menus du jour, revisités par le Chef Thierry Evenisse et parfaitement accordés aux vins de Christine Nadalié, Château Beau Rivage et Clos la Bohème.

99 Rue Lafont - 33 290 Ludon-Médoc

Tél : 05 56 69 80 45 - Mail : le1902@orange.fr

www.le1902restaurant.com



GOUR METS

DE FRANCE
ÉDITION GIRONDE

Événement Michel Rolland



Expression de Fronsac

Cette année encore, producteurs, artisans, chefs et plus de 350 personnes étaient présents autour de l'œnologue Michel Rolland, à l'occasion des deuxièmes Rencontres Gourmets de France et du lancement du numéro de septembre.

Convivial, festif et gourmand : c'est tout l'esprit du Sud-Ouest que Gourmets de France a rassemblé lors de ce nouveau rendez-vous du bon goût le lundi 16 septembre au château Grattequina. Un grand merci à tous ces gourmets qui ont fait le succès de ces Rencontres Gourmets de France.



Michel Rolland, Audrey Marret



BNIC - Cognac



Vins fins du Périgord



Cellier des Guinots



Gelaquaine



Humbloot Traiteur



Château de Landiras



Planète Bordeaux



Vignobles Guindeuil



Vins de Gascogne



Chambre d'Agriculture de la Gironde



Château Peneau



Folle Gras du Périgord



Château Petit Bocq



Michel Gonet & Fils



Maison de la Vigne et des Saveurs



Max Bordeaux



Audrey Marret, Michel Malafosse, Michel Rolland



Meukow



Les Douceurs de Louise



Tonnellerie Saury



Maison Dubernet



Poissonnerie de l'Alguillon



Fromagerie Jean d'Alos



Monbana



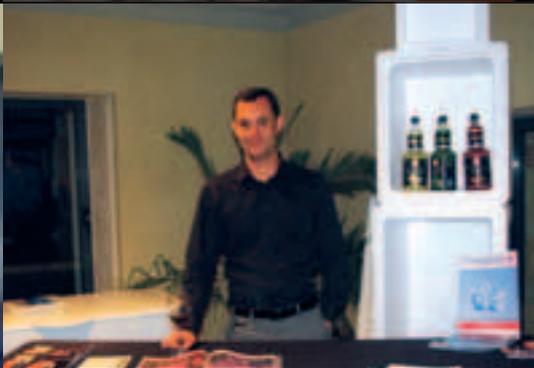
Les cuisiniers de l'ACCOT



Distillerie Louis Roques



Terroir des Graves



Gelaquitraine



Vinimarché



Terroir des Graves



Home by Asa



Château Léognan



Franck Descas



Librairie Olympique



AOP Fromages d'Auvergne



Kenji Wongsodikromo



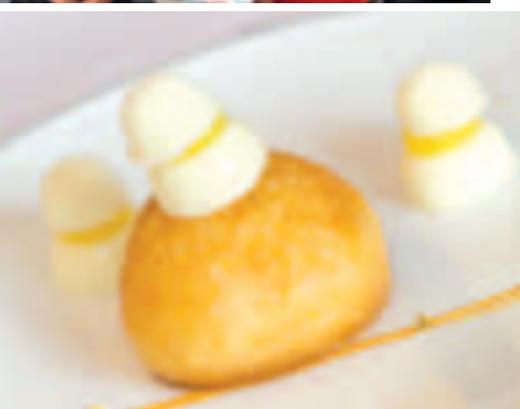
Alvarez Cuisines



Les Petites Chocolatières



La compagnie Fermière



03

01

04

MICHEL OLIVER, RÉDACTEUR EN CHEF INVITÉ

MAKING OFF

A chaque numéro, *Gourmets de France* donne carte blanche à un rédacteur en chef invité. Comment l'équipe du magazine travaille-t-elle avec cet invité ? A table bien sûr ! Comme avec Michel Oliver, pour ce numéro. Originaire de Langon, Michel Oliver se partage entre Paris et le Lubéron. Pour *Gourmets de France*, il est venu à Bordeaux accompagné de son épouse Muriel (1). Rendez-vous chez Dubern, où travaille son petit-fils Aleksandre (2), pour un déjeuner de travail et une séance photo. Architectes mordus de cuisine, Isabelle et Pierre Dupuy Schoell (3), propriétaires de Dubern, ont rejoint l'équipe du magazine (4) pour découvrir en avant-première la réédition du livre « La cuisine et la pâtisserie sont un jeu d'enfants » (Plon). 50 ans déjà. Tout simplement culte !



Vous avez du talent ?



02



Philippe Etchebest, Président du jury

Participez au concours :

Talents
Gourmands
Crédit Agricole

Le **Crédit Agricole** s'engage auprès des territoires en lançant le concours **Talents Gourmands**. Ouvert aux agriculteurs, artisans et restaurateurs, le concours Talents Gourmands célèbre les professionnels du patrimoine culinaire français et viendra récompenser chaque catégorie avec un prix de 5 000€.

Mettre en valeur la richesse des terroirs et la qualité de leurs produits ainsi que les femmes et hommes qui les cultivent, c'est la vocation du Crédit Agricole au travers des Talents Gourmands. Rendez-vous le 5 décembre 2013 à Caudalie, pour la finale en Aquitaine autour d'un jury d'exception présidé par Philippe Etchebest, chef étoilé de l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion.

Pour toute information sur le concours rendez-vous sur

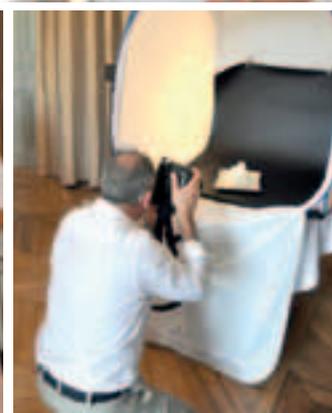
www.talents-gourmands.fr


AQUITAINE
BANQUE, ASSURANCES
ET IMMOBILIER

**CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE
MUTUEL D'AQUITAINE**

Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Société de courtage d'assurances immatriculée au registre des intermédiaires en Assurance sous le ° 07 022 491

Siège social : 304, bd du Président Wilson 33076 BORDEAUX CEDEX-RCS BORDEAUX 434 651 246 - N° TVA : FR 16 434 651 246.



PUBLI-GOURMETS

CADEAUX DE FÊTE

N O T R E S E L E C T I O N



Gifi Box



Combi Steam XSL



Ilôt réfrigéré

GIFI

Gifi innove en lançant une nouvelle gamme de coffrets cadeaux : les GiFi Box. Prêtes à offrir ou pour se faire plaisir, découvrez leurs nombreuses thématiques : art culinaire, œnologie, bien-être, beauté, loisirs, déco. Chaque coffret contient des accessoires et livret de conseils pratiques. En magasin retrouvez une offre complète en arts de la table et ustensiles de cuisine.

GIFI :

4 rue Louis de Funès (parking Méga CGR)
33140 VILLENAVE D'ORNON
Zone commerciale Rives d'Arcins
Accès rocade sortie 20

Tél : 05 56 49 20 43

www.gifi.fr

V-ZUG

Four de Haute-Goût, le Combi Steam XSL est le préféré des chefs, autant pour leur cuisine personnelle que professionnelle. De nombreux chefs internationaux de la gastronomie utilisent les appareils V-ZUG pour leur collection de Haute-Goût, dont plusieurs récompenses et avis élogieux lui ont été attribués. Chez vous aussi, la technologie et la bienfacture des fours V-ZUG simplifieront vos préparations et vous feront gagner du temps pour la cuisson. Le tout en conciliant diététique, fraîcheur et saveurs, pour votre plus grand plaisir.

Combi Steam XSL > Façade miroir : **3.299 €**

Combi Steam XSL > Façade Inox : **3.399 €**

V-ZUG LTD. :

3 rue de Téhéran - 75008 Paris

Tél : +32 (0)56 61 60 00

Mail : info.fr@vzug.com

www.vzug.fr

RESTOCK

Restock est le spécialiste du matériel de restauration et de l'hôtellerie à prix discount. 1 200m² de stock en équipement neuf et d'occasion pour la cuisson, la réfrigération, les préparations culinaires, de matériel inox ou encore de pièces de ventilation. Un équipement professionnel des cuisines accessible au particulier.

RESTOCK :

2 chemin de Lou Tribail
33610 CESTAS

Tél : 05 57 71 43 65

www.restock.fr



G A L E R I E S
Lafayette

Shopping chic et gastronomie font bon ménage à l'espace Lafayette Maison



Aux Galeries Lafayette de Bordeaux découvrez ou redécouvrez, au quatrième étage, un espace dédié au raffinement des arts de la table et au plaisir des papilles. Chocolats fins, thés, cafés, épices et herbes aromatiques, sauces raffinées, conserves de la mer, foie gras,... véritable épicerie fine, vous trouverez une large sélection de produits tant pour vos courses quotidiennes que vos envies de cadeaux exceptionnels. Des produits du terroir régional aux spécialités des grandes maisons, vous aurez le choix parmi de nombreux produits raffinés dignes d'une cuisine de grand chef, notamment avec la gamme Ritz Escoffier.

Pendant la période de Noël, ce sont plus de 200 nouveaux produits gourmands qui

garnissent l'espace Gourmet des Galeries Lafayette. Vous êtes invités à découvrir de nombreuses gammes de produits dont certains sont « so british », comme des bières de Noël ou des whisky haut de gamme, des shorts bread, ou des produits italiens comme les biscuits amaretti et panettones déclinés en 6 variétés.

Un assortiment élargi et haut de gamme de références en arts culinaires et arts de la table s'offre à vous, comme les articles design de la marque WMF en distribution exclusive aux Galeries Lafayette de Bordeaux. Des ustensiles de cuisine dernier cri aux accessoires pour préparer et cuisiner, en passant par les objets d'intérieur et de table pour créer votre ambiance et votre décora-

tion, il ne vous manquera rien, ni même le linge de table de qualité du Jacquard Français.

Les Galeries Lafayette c'est aussi une expertise multi-marques et des références de choix pour servir, déguster, présenter et conserver vos grands crus, spiritueux et champagnes. L'œnologie et la sommellerie n'auront plus de secrets pour vous. Pour être optimale, la dégustation des différents cépages doit se faire dans des carafes et des verres adaptés, que la marque Riedel par exemple façonne savamment.

Ouverture exceptionnelle des Galeries Lafayette chaque dimanche de décembre de 10h à 19h.

AGENDA

> MARCHÉS CONTRÔLÉS AUX TRUFFES
DÉCEMBRE > MARS

■ Gironde (33)

Première fête de la truffe

Samedi 25 janvier 2014
Marché contrôlé, animations et dégustations.
de 9h30 à 15h, à la cour Mably.

■ Dordogne (24)

- Lundi matin : Sainte-Alvère.
- Jeudi matin : Excideuil, Saint-Astier, Terrasson.
- Vendredi matin : Brantôme, Ribérac.
- Samedi matin : Bergerac, Périgueux, Sarlat, Thiviers.
- Dimanche matin : Sorges, Saint-Geniès.

■ Lot (46)

Marché aux truffes de Lalbenque :

du premier mardi de décembre jusqu'à fin février-début mars, chaque mardi à 14h.

■ Lot-et-Garonne (47)

- Prayssas : dimanche, du 15 décembre à fin février.
- Penna d'Agénais : 14 et 29 décembre.
- Puymiroi : 22 décembre.
- Nérac : 11 janvier.
- Tournon d'Agénais : 8 décembre, 19 janvier.
- Villereal : 21 décembre, 25 janvier.
- Agen : 18 janvier (à la Chambre d'agriculture).

Rens. : www.fft-tuber.org

> MARCHÉS AU GRAS

■ Gironde (33)

- Langoiran : 1er décembre
- Monségur : 8 décembre et 9 février.

■ Dordogne (24)

- Bergerac : samedi matin et mercredi matin, jusqu'en février.
- Périgueux : mercredi matin et samedi matin, jusqu'en mars.
- Ribérac : vendredi matin, jusqu'en mi-mars.
- Saint Astier : jeudi matin, de décembre à avril.
- Sarlat : samedi, jusqu'en mars.
- Terrasson-Lavilledieu : jeudi matin, jusqu'en mi-mars.
- Thenon : mardi matin, jusqu'en février.
- Thiviers : samedi matin, jusqu'en mars.
- Vergt : vendredi matin, jusqu'en mars.
- Saint-Genies : dimanche matin, de décembre à février.

■ Landes (40)

- Villeneuve de Marsan : mercredi matin, jusqu'en avril.
- Dax : samedi matin, jusqu'en mars.
- Peyrehorade : mercredi matin, jusqu'à mi-mars.
- Saint-Sever : samedi matin.

■ Lot-et-Garonne (46)

- Agen : mercredi, samedi et dimanche matin, jusqu'à fin janvier.
- Villeneuve-sur-Lot : samedi matin, jusqu'en mars.

■ Pyrénées-Atlantiques (64)

- Orthez : mardi matin, jusqu'à fin-mars.

> NOVEMBRE

23 > 24 novembre

Journées Loupiac et foie gras

Initiations à la dégustation, déjeuners gourmands et un grand dîner, samedi soir (sur réservation) : les vins de Loupiac, la plus petite appellation productrice de blancs

liquoreux, s'associent avec des producteurs de foie gras des Landes pour deux journées gourmandes.

Salle des fêtes.

Rens. : www.vins-loupiac.com

26 novembre et 31 décembre

Planète cooking, Beychac-et-Caillau

Les deux derniers cours de cuisine de l'année d'Olivier Straehli, chef à la Maison des 5 Sens, à Planète Bordeaux. Le chef travaille différentes techniques et recettes en utilisant des produits frais, du terroir et de saison, et revisite les classiques culinaires.

35 euros, à Planète Bordeaux

Rens. : 05 57 97 19 38

> DECEMBRE

7 décembre

Cabanes en fête, huîtres et Entre-2-Mers, Andernos-les-Bains

La fête de l'huître réunit une cinquantaine de viticulteurs dans les cabanes et ateliers ostréicoles. Bandas, chants marins, dégustations, ateliers saveurs et feu d'artifice ! Au port ostréicole.

Rens. : tourisme.andernoslesbains.fr

8 décembre

Marché à la ferme, Camblanes-et-Meynac

Marché avec canard, vins, fromages de chèvre, chocolats, escargots... au château Courtade-Dubuc. Initiation à la dégustation à partir de 11 heures, atelier culinaire foie gras et vins à partir de 15 heures. Déjeuner sur place possible.

Rens. : www.courtade-dubuc.com

7 > 8 décembre

Portes ouvertes en Pessac-Léognan

Pour découvrir les vins de l'appellation Pessac-Léognan. Six châteaux proposeront en plus des dîners dégustations le samedi.

Rens. : www.pessac-leognan.com

14 > 22 décembre

Ateliers culinaires à la maison des vins, Cadillac

Des ateliers de cuisine avec un chef différent, pour préparer vos fêtes : le 14 décembre, repas de fête avec Cyril Noël. Le 15 : papillote de foie gras et huîtres du bassin avec Didier Bergey. Le 21 : session spéciale foie gras avec Olivier Straehli. Le 22 décembre : ris de veau doré au sautoir, avec Didier Bergey. Inscription avant le 11 décembre. 15 euros

Rens. : www.cadillaccotesdebordeaux.com

14 > 15 décembre

Saveurs croisées de Noël, Sainte-Croix du Mont

Dégustation de vins de Sainte-Croix du Mont, marché gourmand et démonstrations culinaires par des chefs cuisiniers et pâtisseries : tout pour réussir vos repas de fête ! Au château de Taste

Rens. : www.sainte-croix-du-mont.com

15 décembre

Foire aux chapons de Grignols

Le rendez-vous à ne pas manquer pour trouver le chapon de vos fêtes, engraisé à l'ancienne, au grain, au pain et au lait. Sous la halle et sur la place du village. Marché de Noël et animations.

Rens. : www.tourisme-bazadais.com

15 décembre

Marché de Noël et Halha de Nadau, Bazas

La Halha de Nadau est une gerbe de paille et de feuilles de maïs enflammée pour célébrer le solstice d'hiver. Sous les arcades de la place de la Cathédrale, une centaine d'exposants proposent produits d'artisanat et des produits gourmands.

Rens. : www.tourisme-bazadais.com

21 décembre

Speed food, Cenon

Initiée par Nicolas magie (maintenant chef au Saint-James), la manifestation « live » de saveurs et spectacle en est à sa huitième édition : dégustation, partage, convivialité. Et solidarité puisqu'on peut y déguster des plats de chefs à petits prix. 6 à 10 euros

Rens. : 05 57 54 45 52

> FEVRIER

27 février

Fête des bœufs gras, Bazas

Fierté du terroir bazadais, le bœuf gras est fêté depuis 1283, chaque jeudi précédant Mardi Gras. Défilé des bêtes, parés de rubans et de couronnes fleuries. Banquet et dégustation.

Rens. : 05 56 25 25 84 - www.tourisme-bazadais.com

> ET AILLEURS

7 > 26 novembre

Festival international de la photographie culinaire, Paris

Le FIPC 2013 s'installe au carrousel du Louvre sous le parrainage des chefs Guy Savoy, Alain Passard, Thierry Marx, Pierre Gagnaire et Frédéric Anton. Des expositions, des débats, des ateliers de photos et le public peut aussi voter sur internet pour la remise des prix, les Lentilles d'or, le 26 novembre.

Rens. : www.festivalphotoculinaire.com

11 novembre

Foire aux dindons, Varaignes (24)

Et plus que le défilé de dindons suivis de danseurs et musiciens en costumes, c'est le grand concours de « glou glou » qui marque cette foire.

Rens. : 05 53 56 35 76

16 > 17 novembre

La Flamme de l'armagnac, Montréal-de-Gers(32)

Repas gastronomique et dansant, petit-déjeuner gascon, marché de producteurs... Tout ça pour allumer le feu (de l'alambic).

Rens. : 05 62 29 42 85

Plus de 80 restaurants vous invitent
à moitié prix



Passeport
GOURMAND
AQUITAINE

www.passeport-gourmand-aquitaine.com

22 > 24 novembre

Les Gastronomades, Angoulême (16)

Un week-end entier dédié à la cuisine, dans tous ses états : rencontres, cours de cuisine, joutes culinaires, expositions, débats, marchés de producteurs... Un événement qui attire 100 000 gourmands chaque année !

Rens. : www.gastronomades.fr

30 novembre > 1er décembre

Festivolailles, Saint-Sever (40)

Le grand rendez-vous annuel des gourmands dans la capitale gastronomique des volailles festives.

Rens. : 05 58 76 34 64 - www.fermiers-landais.fr

8 décembre

Portes ouvertes en Jurançon (64)

17ème édition de la journée portes ouvertes sur la route des vins du Jurançon : 46 domaines et 46 vignerons pour 46 fêtes et plus de cent cuvées à re-goûter ou à découvrir.

Rens. : 05 59 82 70 30 - www.vins-jurancon.fr

18 > 19 janvier

Fête de la Truffe et Académie culinaire, Sarlat (24)

La fête qui célèbre le diamant noir du Périgord : marchés, cavage, ateliers de cuisine et démonstrations.

Rens. : 05 53 31 45 45 - www.sarlat-tourisme.com

15 > 16 février

Fest'oise, Sarlat (24)

Sarlat célèbre l'oie, son animal fétiche, avec plumassiers, producteurs et conserveurs, dégustations de produits du terroir, confréries, et un repas gastronomique proposé avec foie gras à volonté !

Rens. : 05 53 31 45 45 - www.sarlat-tourisme.com

francebleu.fr

france
bleu
gironde

Tous les jours
de 10h à 10h30
“Le Grand Miam”
avec Chef Jésus
l'émission culinaire

vu d'ici

CARNET D'ADRESSES

PORTRAITS DE CHEF

■ Christian Constant

Le Bibent
5 place du capitole
31000 Toulouse
05.34.30.18.37



■ Le Violon d'Ingres

35 rue Saint-Dominique
75007 Paris
01.45.55.15.05
www.maisonconstant.com



■ Noël Baudrand

Le Bellevue
40 route du Bourg
33360 Camblandes-et-Meynac
05 56 20 77 14
www.restaurant-le-bellevue.fr

LE GOÛT DU TERROIR

■ Foies gras

Maison Teyssier
Avenue de Lascaux
24290 Montignac-Lascaux
05 53 51 83 00
www.foies-gras-teyssier.com



■ Saumons fumés

Maison Barthouil
378 route de Hastings
40300 Peyrehorade
05 58 73 00 78
www.barthouil.fr

■ Moose Smokehouse

Zone Industrielle Mouliot
Agroparc 2
32000 Auch
05 62 58 22 12
www.moosesmokehouse.fr

■ Poissons

Office de tourisme d'Arcachon
Esplanade Georges Pompidou
BP 137
33311 Arcachon
05 57 52 97 97
www.arcachon.com

■ CDPMEM 33

www.peches-arcachon-gironde.fr

■ Douceurs

Dubern
44 allée de Tourny
33000 Bordeaux
05 56 79 07 70
www.dubern.fr

■ Champagnes

Jean-Christophe Ollivier
Le Pont-Bernet
Logis de France
1160 route de Soulac
33290 Le Pian-médoc
05 56 70 20 19
www.pont-bernet.fr

■ Confidences du sommelier

Jean-Luc Dupuy Etchebarne

Tautrepage
57 cours du maréchal Galliéni
33000 Bordeaux
06 74 59 85 17
www.levinencage@orange.fr

■ Confidences du caviste

Patrick Couso

■ Art et Vins

2 Place du Palais
33000 Bordeaux
05 56 06 35 44
www.art-et-vins.com

ESCAPADES GOURMANDES

■ Anne et Vincent Lucas

Etincelles - La Gentilhommière
Le Bourg
24440 Sainte Sabine Born
05 53 74 08 79
www.gentilhommiere-etincelles.com

■ Truffière d'Edouard et Carole

Aynaud-Humblet
Péchalifour
24220 Saint-Cyprien
05 53 29 20 44
www.truffe-perigord.com

■ Ferme du Brusquand

24620 Marquay
05 53 29 67 37
www.auberge-du-brusquand-dordogne-perigord.com



**PINTADE AUX POMMES
ET POIRES CARAMÉLISÉES**



Facile



Moyen



1 heure



15 mn

**POULARDE FARCIE
AU PAIN D'ÉPICES ET FRUITS SECS**



Facile



Moyen



1 heure



40 mn

**COCOTTE DE CHAPON
À LA CITRONNELLE ET LAIT DE COCO**



Facile



Moyen



50 min



20 min

**SALADE DE BETTERAVES
AUX NOISETTES**



Facile



Economique



0 min



15 mn

POULARDE FARCIE AU PAIN D'ÉPICES ET FRUITS SECS

Photo : Volaille Fermière Label Rouge/B.Radvaner

Spécial fêtes

Ingrédients

pour 4 à 6 personnes :

1 poularde (Label Rouge) • Huile végétale • 6 tranches de pain d'épices • 6 figues sèches • 80 g de pistaches • 3 pruneaux • 2 échalotes • 100 g de porc haché (ou de lardons) • 1 œuf • 2 cuillère à soupe de vin blanc liquoreux • 6 pommes • 50 cl de jus de fruits rouges • 200 g de sucre en poudre • 2 barquettes de groseilles

- 1/ Préchauffez le four à 180°C.
- 2/ Faites griller les tranches de pain d'épices, puis hachez-les avec les figues sèches, les pistaches, les pruneaux et les échalotes.
- 3/ Mélangez-le tout dans un bol avec le porc haché, l'œuf, le vin blanc. Salez et poivrez.
- 4/ Farcissez la poularde avec

la préparation. **5/** Mettez la poularde dans un plat creux. Salez, poivrez et arrosez d'huile. **6/** Faites cuire au four pendant 1 heure. **7/** Pendant ce temps, préparez les pommes rôties aux fruits rouges : versez le jus de fruits rouges dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. **8/** Plongez les pommes pelées dans le sirop et laissez pocher environ 20 min. **9/** Ajoutez les pommes égouttées dans le plat avec les groseilles 15 min avant la fin de la cuisson de la poularde.

PINTADE AUX POMMES ET POIRES CARAMÉLISÉES

Photo : Volaille Fermière Label Rouge/B.Radvaner

Spécial fêtes

Ingrédients

pour 4 à 6 personnes :

1 pintade (fermière Label Rouge) • 4 pommes • 4 poires • 200 g de raisin • 10 abricots secs • 2 cuillères à soupe de raisins secs • 2 cuillères à soupe de noisettes • 2 cuillères à soupe de miel • 3 bâtonnets de cannelle • 3 étoiles de badiane • 3 feuilles de laurier • 1 morceau de gingembre • Une demi-cuillère à café de noix de muscade • 2 cuillères à soupe d'huile végétale • Sel, poivre

- 1/ Préchauffez le four à 180°C.
- 2/ Dans un bol, mélangez le miel, les épices et l'huile.
- 3/ Mettez la pintade dans un plat à four creux. Arrosez-la du mélange de miel aux épices.
- 4/ Salez et poivrez,

puis ajoutez les feuilles de laurier autour de la volaille. **5/** Faites cuire au four 40 min en arrosant régulièrement avec la sauce. **6/** Pendant ce temps, épépinez puis coupez les pommes et les poires en quartiers. **7/** Ajoutez-les avec les raisins, les noix, les noisettes et les fruits secs 20 min avant la fin de la cuisson.

Astuce : Pour une volaille bien moelleuse, laissez-la reposer dans son jus 10 min avant de servir.

SALADE DE BETTERAVES AUX NOISETTES

Photo : Philippe Colin-Interfel

Salade d'hiver express

Ingrédients

pour 4 personnes :

2 belles betteraves rouges cuites • 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin • 1 cuillère à café de moutarde • 2 cuillères à soupe d'huile de noisette • 1 cuillère à soupe d'huile neutre (pépins de raisin, tournesol ou arachide) • 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre • 2 cuillères à soupe bombées de noisettes décortiquées

- 1/ Pelez les betteraves puis taillez-les en petits dés (ou en bâtonnets).
- 2/ Préparez la sauce dans le fond du saladier : mélangez le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde et enfin les huiles. Mélangez bien puis assaisonnez les betteraves.
- 3/ Concassez les noisettes dans un mortier

avec un pilon. Faites-les dorer quelques instants dans une poêle sans matière grasse. **4/** Parsemez la salade de betterave de noisettes encore chaudes.

Astuce : Une salade rapide, délicieuse aussi avec des betteraves crues.

COCOTTE DE CHAPON À LA CITRONNELLE ET LAIT DE COCO

Photo : Volaille Fermière Label Rouge/B.Radvaner

Pour changer

Ingrédients

pour 6 personnes :

1 chapon fermier (Label Rouge) coupé en morceaux • 1 oignon • 3 gousses d'ail • 1 mangue bien mûre • 1 bâton de citronnelle • 2 tomates • 20 cl de bouillon de volaille • 30 cl de lait de coco • 1 citron vert • 1 bouquet de coriandre • 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre.

- 1/ Épluchez et émincez l'oignon. Pelez et hachez l'ail.
- 2/ Pelez la mangue, coupez-la en cubes et réduisez-la en purée.
- 3/ Émincez la partie tendre de la citronnelle. Coupez les tomates en quartiers.
- 4/ Dans une cocotte, chauffez l'huile d'olive et faites revenir les morceaux de chapon à feu

assez vif pendant 10 min en les retournant régulièrement. **5/** Ajoutez l'ail et l'oignon, mélangez et laissez cuire à feu moyen pendant 5 min. **6/** Ajoutez la purée de mangue, le bouillon, le lait de coco, la citronnelle et les tomates. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 35 min. **7/** Au moment de servir, déposez les morceaux de chapon égouttés dans un plat. **8/** Dans la cocotte, ôtez l'excédent de graisse en surface de la sauce, ajoutez le jus de citron, salez, poivrez, et versez sur la viande. **9/** Saupoudrez de pluches de coriandre et de noix de coco râpée.

**CRÈME DE FÈVES
ET CROUSTILLES DE PONT-L'ÉVÊQUE**



Facile



Moyen



20 min



15 min

**PITHIVIERS
DE CANARD**



Facile



Cher



25 min



20 min

**MAGRET DE CANARD
RÔTI AU NOUGAT**



Moyen



Cher



25 min



15 min

**BÛCHE À LA CRÈME LÉGÈRE
ET AUX KIWIS**



Moyen



Moyen



10 min



40 min

PITHIVIERS DE CANARD

Recette de Christian Constant

Cuisine bistrot

Ingrédients

pour 6 personnes :

2 rouleaux de pâte feuilletée • 500 g de magret de canard dégraissé • 200 g de foie gras de canard mi-cuit • 400 g d'oignons • 60 g de beurre • 200 g de chair à saucisse • 3 œufs • 10 cl de crème fraîche • 5 cl de cognac • 2 cuillères à soupe de persil haché • 10 g de sel • 3 g de poivre

1/ Préchauffez le four à 210°C (th. 7). **2/** Passez au hachoir (grosse grille) la chair de 350 g de magret sans la peau ou hachez-la au couteau. **3/** Coupez en gros dés le foie gras et les 150 g de magret restants. **4/** Émincez les oignons. Faites-les suer dans une poêle avec du beurre. **5/** Dans un saladier,

mélangez le magret haché, la chair à saucisse, les dés de magret et de foie gras, les oignons cuits, 2 œufs entiers, la crème, le cognac et le persil haché. Salez, poivrez, puis malaxez bien la farce à la main. **6/** Étalez le premier rouleau de pâte dans un plat à tarte. Garnissez-le de farce jusqu'à 1,5 cm du bord. Recouvrez avec le second rouleau de pâte. **7/** Dorez avec le troisième œuf battu en soudant bien les deux pâtes. **8/** Faites cuire au four pendant 7 min, puis ramenez la température à 180°C (th. 6) pendant 14 min. **9/** Servez chaud.

Astuce : Idéal en plat unique avec une belle salade ou une purée de pomme de terre.

CRÈME DE FÈVES ET CROUSTILLES DE PONT-L'ÉVÊQUE

Recette de Michel Bruneau pour E. Graindorge

Surprenant fromage !

Ingrédients

pour 4 personnes :

Un demi-pont-l'évêque • 200 g de fèves épluchées (fraîches ou surgelées) • 10 cl de crème liquide allégée • 50 cl de bouillon de volaille • Sel, poivre

1/ Retirez une partie de la croûte du fromage, puis coupez-le en lamelles de 2 cm d'épaisseur. **2/** Déposez les lamelles dans une grande poêle anti-adhésive, chauffez à feu doux : le fromage va s'étaler en galettes. **3/** Laissez dorer ces galettes, récupérez-les à l'aide d'une spatule et réservez au four, tiède. **4/** Faites cuire les fèves 10 min dans le bouillon salé et poivré, si nécessaire. **5/** Mixez en fine crème, ajoutez et mélangez la

crème (sans mixer, ça peut faire tourner la crème). **6/** Ajoutez un peu d'eau si la texture est trop épaisse. **7/** Servir chaud avec les croustilles de pont-l'évêque.

Astuce : Une recette facile qui fonctionne aussi avec d'autres légumes de saison : petits pois, courgettes, champignons, céleris, poireaux...

BÛCHE À LA CRÈME LÉGÈRE ET AUX KIWIS

Recette : A. Beauvais - F. Hamel / CNIEL

Version exotique

Ingrédients

pour 4 personnes :

4 œufs • 125 g de sucre en poudre • 125 g de farine • 40 g de beurre demi-sel • 8 kiwis • 5 grandes feuilles de gélatine • 25 cl de jus de mangue (ou de fruit de la passion) • 40 cl de crème liquide • 150 g de nappage aux fruits de la passion

1/ Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180°C (th.6). **2/** Préparez une plaque beurrée et recouverte d'un papier de cuisson. **3/** Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre. **4/** Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. **5/** Incorporez la farine tamisée aux jaunes d'œufs, mélangez, puis ajoutez le beurre fondu. **6/** Incorporez ensuite les blancs en neige. Mélangez délicatement. **7/** Versez cette préparation sur la plaque beurrée.

Lissez à la spatule et faites cuire 10 min au four. **8/** A la sortie du four, attendez quelques minutes et roulez le biscuit sur lui-même, avec le papier de cuisson. Laissez refroidir ainsi 1 heure. **9/** Epluchez, lavez et émincez finement les kiwis. **10/** Faites fondre la gélatine dans un bol d'eau froide. **11/** Faites chauffer le jus de mangue et incorporez la gélatine essorée. Mélangez bien. Laissez refroidir. **12/** Montez la crème liquide en chantilly. Mélangez au jus de mangue refroidi (mais pas gélifié). **13/** Déroulez le biscuit. Nappez de crème. Ajoutez quelques fines rondelles de kiwis et roulez le biscuit sur lui-même (sans le papier !). **14/** Badigeonnez du nappage aux fruits de la passion. **15/** Décorez de tranches de kiwis. Gardez au frais au moins 3 heures.

MAGRET DE CANARD RÔTIS AU NOUGAT

Recette : A. Beauvais - F. Hamel / Lab-3c / CNIEL

Classique revisité

Ingrédients

pour 4 personnes :

40 g de nougat aux mandarines confites • 3 beaux magrets de canard • 20 g de beurre demi-sel • Fleur de sel • Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). **2/** Concassez le nougat. **3/** Préparez les magrets en incisant leur peau. **4/** Dans un ramequin, mélangez de la fleur de sel, du poivre, 25 g de nougat et le beurre. **5/** Enduisez les 3 magrets de cette préparation. **6/** Découpez une ficelle de cuisson, déposez-la dans la longueur du plat de cuisson. Déposez dessus les magrets côté peau sur le fond du plat. Sur le magret central, disposez le reste du nougat concassé. **7/** A l'aide de

la ficelle, formez un rôti avec les deux autres magrets (« repliés » sur le magret central) puis ficelez bien. **8/** Salez, poivrez et faites cuire 25 min à 210 °C (th.7).

Astuce : La touche qui fait de ce plat un dîner de fête ? Accompagnez ces magrets de foie gras frais poêlé.

CAPUCCINO DE BISQUE DE CREVETTES GRISES



Facile



Moyen



25 min



25 min

RISOTTO DE SAINT-JACQUES, croquant de parmesan et chips de jambon ibaiõna



moyen



Cher



20 min



40 min

TRUFFES NOIR VENEZUELA



Facile



Moyen



10 mn



2 fois 20 min

PRALIN D'AMANDE



Facile



Economique



10 à 15 min



30 mn

RISOTTO DE SAINT-JACQUES,

CROQUANT DE PARMESAN
ET CHIPS DE JAMBON IBAÏONA



Recette : Poissonnerie de l'Aiguillon

Ingrédients

pour 4 personnes :

16 noix de Saint-Jacques fraîches bretonnes • 500grs riz arborio • 1 litre de bouillon de volaille • 2 tranches de jambon finement coupées • 100 g parmesan frais râpé • 2 courgettes • 1 oignon rouge • 1 demi-litre de crème fleurette • huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette

1/ Faites suer avec de l'huile d'olive le riz dans une sauteuse pendant 3 minutes afin de lui donner une apparence translucide. Arrosez avec le bouillon de volaille, portez à petite ébullition pendant 7 minutes et retirez du feu. Laissez gonfler à couvert pendant 7 minutes. **2/** Pendant ce temps, détaillez les courgettes et les oignons

en brunoise, faites-les revenir 5 minutes dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez la crème fleurette, portez à ébullition. **3/** Ajoutez le riz à la préparation tout en remuant sur feu doux afin d'obtenir un mélange homogène et crémeux. **4/** Disposez les tranches de jambon sur du papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 5 minutes, réservez. **5/** Répétez cette opération pour le parmesan, pendant 3 minutes à 200°C puis réservez. **6/** Faites saisir les noix de Saint-Jacques 30 secondes sur chaque face, assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. **7/** Dans une assiette, répartissez à l'aide d'un emporte pièce le risotto, disposez sur le dessus les 4 noix de Saint-Jacques et décorez du croustillant de jambon et de parmesan.

CAPUCCINO DE BISQUE DE CREVETTES GRISES

Recette : T. Debéthune - C. Herliédan / CNIEL

Entrée raffinée

Ingrédients

pour 6 personnes :

250 g de crevettes grises + quelques crevettes pour le décor • 1 carotte • 1 oignon • 30 g de beurre • 1 dl de vin blanc • 1 cuillère à soupe de concentré de tomate • 5 cl de crème fraîche • 10 cl de crème liquide • 1 pincée de piment d'Espelette • 4 pluches d'aneth • Sel fin, poivre

1/ Lavez et épluchez la carotte et l'oignon. Taillez les légumes en petits dés. **2/** Faites revenir les crevettes avec 30 g de beurre, ajoutez les dés de légumes puis le concentré de tomate. Faites cuire 2 minutes en mélangeant. **3/** Ajoutez le vin blanc. Versez de l'eau froide à hauteur des cre-

vettes. Portez à frémissements et laissez cuire 20 minutes. **4/** Filtrez et faites réduire, ajoutez 5 cl de crème fraîche, salez et poivrez. **5/** Fouettez 10 cl de crème liquide, salez et ajoutez une pointe de piment d'Espelette. **6/** Versez la bisque dans des assiettes creuses, placez un peu de crème fouettée à la surface. **7/** Saupoudrez la crème avec un peu de piment d'Espelette, décorez avec des pluches d'aneth et quelques queues de crevettes grises décortiquées.

PRALIN D'AMANDE

BOUCHON

Recette : Bouchon - chocolatier confiseur

Ingrédients

pour 10 tartines :

• 250 g de sucre
• 250 g d'amandes brutes torréfiées

1/ Torréfiez les amandes au four à 170°C pendant 10 à 15 min. Vérifiez qu'elles soient grillées à cœur. **2/** Faites caraméliser le sucre, à couleur souhaitée (entre le blond et le brun). **3/** Ajoutez les amandes et faites couler la préparation sur une feuille de cuisson. Laissez refroidir. **4/** Mixez le tout dans un robot jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Dégustation : vous pourrez consommer le pralin d'amande pour accompagner vos desserts, cakes, yaourts et autres laitages, fond de tarte, crêpes ou tout simplement à la cuillère !

TRUFFES NOIR VENEZUELA

BOUCHON

Recette : Bouchon - chocolatier confiseur

Ingrédients

pour 40 à 50 truffes :

200 g de crème UHT 35% matière grasse • 320 g de chocolat noir Venezuela 70% • 24 g de beurre pommade • cacao en poudre

Matériel

un thermomètre (ou thermostonde) de cuisson

1/ Faites chauffer à 70°C la crème UHT et mélanger délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. **2/** Dans un récipient déposez le chocolat noir Venezuela 70% en morceau et versez par dessus la crème UHT chauffée. **3/** Lorsque le mélange atteint 40°C ajoutez le beurre pommade. Remuez déli-

catement afin d'obtenir une pâte homogène. **4/** Filmez au contact et laissez reposer 24h au frais. **5/** Le lendemain, à l'aide d'une cuillère à café, prélevez des boules de ganache, façonnez-les avec le creux de la main pour obtenir des boules de 2 cm de diamètre environ. Astuce : si la préparation vous colle aux mains, saupoudrez vos paumes avec du cacao en poudre. **6/** Laissez reposer puis boulez vos truffes de chocolats noir fondu à 32°C, et roulez-les dans le cacao en poudre. Vous pouvez parfumer vos truffes avec un alcool ou avec une ou des épices.

BONS PLANS

GOURMETS DE FRANCE



En **3** clics :
Sélectionnez
et imprimez vos bons
de réduction !

LE **E**-COUPONING

PLUS DE **150€**
D'ECONOMIES
AVEC DES REMISES
POUVANT ALLER JUSQU'À - **115€**



www.gourmets-de-france.fr

**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



FRÉDÉRIC, FLORENCE, PASCAL, DOMINIQUE ET LUCIA TRAVAILLENT CHEZ ERISAY RÉCEPTIONS, UN TRAITEUR HAUT DE GAMME DE GAILLON QUI EMPLOIE 49 PERSONNES. LEUR SOUCI DU DÉTAIL ET LE FINANCEMENT PAR SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'UN ATELIER ULTRAMODERNE ONT PERMIS À CETTE PME FAMILIALE D'ÊTRE AUJOURD'HUI LE 6^{ÈME} TRAITEUR EN FRANCE.

50 400 PROJETS FINANCÉS

AUPRÈS DES ENTREPRISES FRANÇAISES EN 2012



FLASHEZ POUR VOIR LA VIDÉO
DÉCOUVREZ LES AUTRES SUR HISTOIRES-DEQUIPES.FR

DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT  SOCIÉTÉ
D'ÉQUIPE GÉNÉRALE