

GOUR METS METS DE FRANCE

EDITION GIRONDE

Labels & qualité

Les dessous des signes

Glaces ou chocolat

4 recettes simplissimes

Cocktails

Revoyez vos basiques !

MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

CHEFS, PÂTISSIERS, ARTISANS... PORTRAITS,
RECETTES ET MÉTIERS

Toutes les adresses du Sud-Ouest

BONS ACCORDS

Que servir avec
le chocolat ?

QUIZ MOF

Le concours
en 12 questions

EVENEMENT

Gourmets de France
récompensé





MEUKOW

Cognac

Plongez dans un univers **mystérieux** et **fascinant**

Fondée en 1862, la maison Meukow vous accueille en plein centre de Cognac pour une visite initiatique et gustative. Découvrez son histoire et son savoir faire à travers un parcours guidé qui vous offre une scénographie moderne et innovante. Du Paradis au maître de Chai jusqu'au produit final, laissez-vous envahir par l'émotion et la magie. Une dégustation comparée de 3 cognacs vous sera offerte à l'issue de la visite. Prolongez le plaisir en apéritif, en digestif ou associés aux spécialités lors d'un déjeuner au Chai MEUKOW. Le Chef Sabine Lambert vous fera découvrir le cognac sous toutes ses formes (flambée, sauce, marinade...) dans une atmosphère où modernité et tradition se rencontrent.

Votre journée :

Durée de la visite : 45 minutes

Tarifs

« Visite et dégustation de 3 cognacs » :

- > Individuel : **10€**
- > Jeunes de moins de 12 ans : **Gratuit**
- > Jeunes de 12 à 18 ans : **5€**
- > Groupe à partir de 20 personnes : **7€** /personne

Horaires d'ouverture

pendant la saison estivale :

Du 1er mai au 30 septembre du lundi au samedi, de 10h à 17h (départ de la dernière visite)

Déjeuner sur réservation

au Chai Meukow :
Menu à **28,50€** (entrée-plat-dessert)



www.visitemeukow.com

Cognac MEUKOW : 26 rue Pascal Combeau -16100 Cognac - Parking visiteurs : 7 rue François Porché
Tel. : (0)5 45 82 32 10 - Email : visite.meukow@cdgcognac.com

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



MARRE DE RECOPIER LES 13 CHIFFRES DE VOTRE CARTE ?

NOUS PROPOSONS PAYLIB⁽¹⁾ POUR PAYER EN LIGNE SANS SORTIR SA CARTE



DEVELOPPONS ENSEMBLE
L'ESPRIT D'ÉQUIPE  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE



App Store est une marque déposée d'Apple Inc. Google Play est une marque déposée par Google Inc. (1) Service permettant le paiement par carte bancaire sur Internet de manière sécurisée. Offre soumise à conditions disponibles en agence. L'accès à un certain nombre de fonctionnalités nécessite l'adhésion au service Banque à Distance (gratuit hors coûts de connexion facturés par votre fournisseur d'accès à Internet).
Société Générale, BDDF/DCM/CCM – Tour Granite – 75886 Paris Cedex 18, SA au capital de 998 395 202,50 € – 552 120 222 RCS Paris, siège social 29, BD Haussmann, 75009 Paris. – 02/14



36

DOUCEURS

Les MOF Pâtisseries, chocolatiers, glacières



52

ACCORDS

Clefs d'harmonie du chocolat



58

COCKTAILS

Revoyez vos basiques !



42

SIMPLISSIMES

4 desserts faciles



22

MOF CUISINE

Les chefs du Sud-Ouest

Sommaire

SAVEURS

- 06 **L'EDITO**
Les mots des MOF
- 08 **DE SAISON**
Actus à dévorer
- 10 **C'EST LE MOMENT**
Panier de saison spécial labels
- 12 **CONSO PRATIQUE**
IGP, AOC, labels...
Les dessous des signes

DOSSIER SPECIAL : MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

- 16 **QUIZ MOF**
Les MOF en 12 questions
- 20 **CARTE DU SUD-OUEST**
Les MOF de la région
- 22 **CUISINE-GASTRONOMIE**
La belle exception française

- 36 **PÂTISSIER, CHOCOLATIER,
GLACIER**
Créateurs de desserts
4 recettes simplissimes
- 46 **METIERS DE BOUCHE**
Artisans de l'excellence

SPIRITUEUX & VINS

- 52 **ACCORDS**
Clefs d'harmonie du chocolat
- 56 **CONFIDENCES
DU MAÎTRE D'HÔTEL**
Sélection vins : cinq valeurs sûres
- 58 **COCKTAILS**
Revoyez vos basiques !
- 60 **GRAND ANGLE**
Bachen, dans le secret des Landes
- 64 **MATERIEL**
Les innovations du vin



60

CHÂTEAU BACHEN
Le vin de Michel Guérard

LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE DANS LE SUD-OUEST

Qu'est ce que l'excellence en gastronomie ? Les étoiles ? Les labels ? Le succès médiatique ? En consacrant ce numéro aux meilleurs ouvriers de France (MOF) de la région, Gourmets de France interroge ceux-là mêmes qui participent à l'exception de notre gastronomie.

Ouverte en 2013, la 25ème édition du concours d'un des meilleurs ouvriers de France se terminera en 2015. Avec, dans les métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration, des épreuves intenses, sur plusieurs jours à Paris. Mais on ne devient pas l'un des meilleurs ouvriers de France à ce moment-là. Le concours sanctionne une habitude de travail, une régularité dans la qualité, une recherche constante de l'amélioration. « On récolte ce que l'on a semé », résume le chef Jean-Marie Gautier. L'excellence des MOF est là : dans le travail, l'humilité, la transmission et le partage.

EVENEMENTS

66 **TROPHEE RCA**
« Gourmets de France » récompensé

68 **CONCOURS**
Les Talents Gourmands d'Aquitaine

CARNET DE ROUTE

70 **SORTIR**
Ambiances Bordeaux !

PRATIQUE

74 **AGENDA**
76 **CARNET D'ADRESSES**
78 **FICHES RECETTES**

ENTRÉES

- 24 Foie gras de canard rôti, poireaux fondants aux huîtres et jus acidulé
- 31 Croquettes de topinambours à la truffe noire du Périgord
- 32 Asperges vertes, foie gras, œuf poché, sauce ivoire à la truffe
- 78 Flan de roquette aux tomates séchées

PLATS

- 26 Carottes glacées et purée de dattes
- 28 Dos de cabillaud rôti, poêlée de légumes aux aromates
- 30 Barbue en croûte de châtaignes
- 78 Rôti de dinde à la verveine

DESSERTS

- 38 Panna cotta à la verveine du jardin
- 44 Extase chocolat
- 42 Exkimos à la pure pistache de Bronte en Sicile
- 45 Fondue chocolat thé !
- 78 Brownies aux céréales

Recettes

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
Actus : Mathieu Cellard. Océane Moins pour M.Vidal. Cyril Bernard pour P.Etchebest. MOF cuisine : AB3C pour François Adamski. Philippe Martineau, Pierre Grenet pour Jean-Luc Rocha. Cyril Bernard pour Philippe Etchebest. MOF pâtisserie : Tim Clinch pour Michel Guérard. Grand angle vins : Tim Clinch, Vins de Tursan. Roadbook : Philippe Roy, Bloux Pictures, Guillaume Rasquier, Iboat. Evènement RCA et Talents Gourmands : François Blazquez, www.photographe-bordeaux-gironde.fr.



LES MOTS DES MOF

*Etre un
des meilleurs
ouvriers
de France,
c'est...*

« Se battre
contre soi-même. »
Stéphane Augé,
glacier

« La plus grande
reconnaissance
professionnelle. »
Andrée Rosier,
chef

« Une délivrance
personnelle. »
Thierry Bamas,
pâtissier-confiseur

« L'aboutissement d'une
partie de sa vie culinaire.
Mais ce n'en est pas
la fin : c'est le début
d'autre chose. »
François Adamski,
chef

« Un défi. »
Christophe Simon,
boulangier

« Un concours.
Ce ne sont pas toujours
les premiers
qui réussissent. »
Olivier Brulard,
chef

« Beaucoup d'humilité. »
Sébastien Carlier,
charcutier-traiteur

« Le plus beau titre :
celui qui vous oblige
à aller au fond
de vous-même. »
Jean-Marie Gautier,
chef

« Gagner en sérénité.
On sait qu'on l'a fait. »
Pierre Mirgalet,
chocolatier-confiseur

« L'excellence
de notre métier. »
Jean-Luc Rocha,
chef

« Une aventure
humaine. »
Laetitia Gaborit,
fromagère

« Atteindre les sommets,
même si on n'est jamais
tout en haut. »
Philippe Etchebest,
chef

« Un état d'esprit.
Une recherche.
Quelque chose
qui dépasse le métier
quotidien. »
Philippe Lalande,
boucher

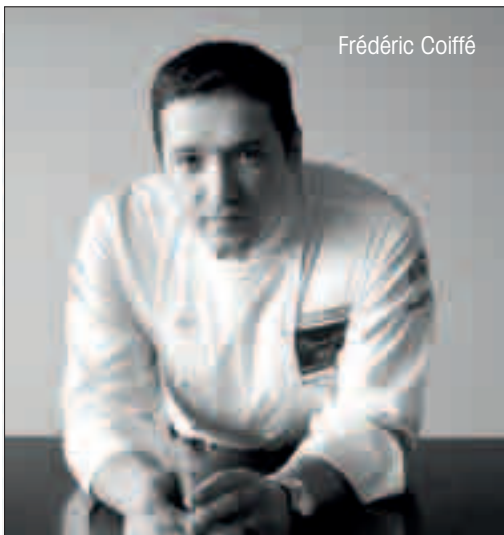
« Un chemin. »
Vincent Arnould,
chef

« C'est au tour
de mon fils, qui prépare
le concours. »
Joël Mauvigney,
charcutier-traiteur

« Une satisfaction
dont il faut se méfier (...).
Parce que l'on a toujours
à apprendre dans la vie. »
Michel Guérard,
pâtissier



Frédéric Coiffé



**POWER
LUNCH**

menu à partir de

26€

servi en 45 min

*OUVERT TOUS LES JOURS MIDIS ET SOIRS

L' Aquitania

Restaurant & Bar Bordeaux Lac

Au cœur de l'hôtel Pullman face au Lac, L'Aquitania propose une cuisine traditionnelle aux spécialités régionales. La carte conçue par Frédéric Coiffé, Maître Cuisinier de France et Finaliste du Bocuse d'Or France 2010, vous invite à découvrir un mélange de saveurs subtiles, nées de l'association de la richesse des terroirs, de produits simples et de qualité. « J'ai toujours voulu proposer une cuisine simple et sans artifice. Créer un plat, adapter une recette, jouer avec les saveurs, trouver le bon équilibre et savoir que ce plat est apprécié, est très gratifiant » précise Frédéric Coiffé.

Une cuisine chaleureuse et ouverte

grâce au concept « Live Kitchen » : depuis la salle de restauration, vous pouvez suivre la préparation de vos assiettes en direct et découvrir ainsi tout le talent et le savoir-faire du chef et de ses

collaborateurs. **Faites de votre repas un vrai moment de convivialité**, en célébrant les recettes du chef avec le bon accord mets et vins. La cave Vinoteca by Pullman, située à l'entrée du restaurant derrière une porte transparente, vous offre la possibilité d'être le sommelier d'un jour. Conseillé par les équipes du restaurant, vous pourrez choisir vous-même votre vin et le déguster à table avec vos convives.

En fin de journée, La Vinoteca devient un véritable atelier de dégustation, proposant une sélection de vins du monde entier au verre ou à la bouteille.

Détendez-vous et profitez de votre repas dans une ambiance intemporelle à la

décoration sobre et contemporaine, faisant de ce lieu un cadre très agréable et serein au cœur d'un hôtel historique de Bordeaux.

**«J'ai toujours voulu
proposer une cuisine simple
et sans artifice»**

L' AQUITANIA RESTAURANT & BAR

Hôtel Pullman Bordeaux - avenue Jean Gabriel Domergue - 33300 Bordeaux Le Lac

Réservation au 05 56 69 66 66 - Ouvert 7/7 - midi & soir

www.pullmanhotels.com/Bordeaux

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Actus à dévorer !



MICHELIN 2014 LES CHEFS BOUGENT, LES ÉTOILES AUSSI

La sortie du guide sanctionne logiquement le mercato gastronomique (départ et arrivée) qui agite Bordeaux depuis que Joël Robuchon, allié à l'homme d'affaires Bernard Magrez, a annoncé sa venue prévue fin 2014. En plus de l'Hostellerie de Plaisance, qui repart à zéro sans Philippe Etchebest, le Pressoir d'Argent, au Grand Hôtel de Bordeaux, voit son étoile supprimée avec le départ de Pascal Nibaudeau. Et Astaffort (47) perd sa table étoilée avec la fermeture d'une Auberge en Gascogne et de l'hôtel de Francis Cabrel.

LES NOUVEAUX ÉTOILÉS DU SUD-OUEST

En Gironde, Manuela et Thomas L'Hérison, à l'Auberge Saint-Jean, (Saint-Jean de Blaignac) décrochent leur première étoile. Sous la houlette de Didier Casaguana (photo), le château des Vigiers à Monestier (24) possède désormais, avec une étoile, une table à la hauteur de son golf. Et en Charente-Maritime, c'est le château de Mirambeau qui voit le talent de Maxime Deschamps récompensé.



UNE ASSIETTE CHAMPENOISE TROIS ÉTOILES

La révélation du Guide Michelin 2014, c'est lui : Arnaud Lallement, 39 ans, passé entre autres chez Alain Chapel et Michel Guérard. Avec lui, l'Assiette Champenoise, à Tinqueux, près de Reims, rejoint le cercle des vingt-sept établissements français triplement étoilés.

48 RETROGRADATIONS, MAIS AUCUNE SURPRISE

Rien n'est jamais acquis, surtout pas les étoiles Michelin ! Sans être plus sévère qu'en 2013, l'édition 2014 du guide brille par ses suppressions d'étoile : 48 rétrogradations contre 40 en 2013. Pour cause de départ ou travaux, le guide sanctionne cette année plusieurs grands noms : à Paris, Alain Ducasse qui perd ses trois étoiles au Plaza Athénée, fermé pour rénovation ; à Saint-Emilion, l'Hostellerie de Plaisance, qui voit ses deux étoiles s'envoler avec Philippe Etchebest, parti fonder sa propre affaire.





LES NOUVEAUX BIB DE LA RÉGION

Avec la Poule d'Or de Michel Trama, vingt-huit adresses en Aquitaine sont récompensées d'un Bib gourmand cette année, dont le Saint-Vincent, à Roquefort (40). Bordeaux voit deux nouveaux distingués : le bistrot de Dubern, allées de Tourny, et Une Cuisine en ville, la table à suivre de Philippe Lagraula (photo), ex-étoilé de Dax installé rue du Palais Gallien. A Bouliac, en revanche, le Café de l'Espérance du Saint-James perd son Bib.



UN CHAMPION DES DESSERTS À LANGON ?

Mathieu Vidal, du restaurant Claude Darroze, à Langon, a toutes ses chances pour être champion de France des desserts. Vainqueur de la finale régionale en janvier, il tentera de se distinguer lors de la finale nationale le 26 mars à Nice. Dans la catégorie Juniors, Julien Demonchy, du GRETA de Talence, est aussi en lice.



BIB GOURMANDS : PETITS PRIX PLÉBISCITÉS

Lancés en 1997, les Bib gourmands distinguent des adresses proposant un menu complet pour un maximum de 31 euros en province et 35 euros à Paris. Et les Bib ont plus que jamais la cote. Question de crise ? A côté de leur restaurant étoilé, nombreux sont les chefs à ouvrir une table plus accessible, comme Michel Trama (photo), à Puymiról (47). La Poule d'Or, petite auberge de son Aubergade étoilée décroche un Bib gourmand 2014.



DEUX AQUITAINS MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Parmi les meilleurs apprentis de France (MAF) 2014 charcutiers traiteurs : Nicolas Adon, de Périgueux (apprenti chez Christophe Adon, à Trelissac) ; Guillaume Hulot, de Pugnac (chez Grégory Bernard) et Alexandre Collomb, de Saint-Léonard de Noblat, dans le Limousin (chez Julien Houot). Les trois jeunes ont été médaillés pendant le salon de l'agriculture, en février à Paris.

GOURMETS
METS
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



*Retrouvez nos recettes
en flashant ici*

Retrouvez-nous sur

www.gourmetsdefrance.fr



LE NOUVEAU MAGAZINE de la gastronomie et de l'art de vivre en Gironde



LE PANIER DE SAISON

SPÉCIAL LABELS

AOC, IGP ou Label rouge :
quelles sont les appellations du moment à croquer ?

1. Le beurre des Charentes

Appellation d'origine contrôlée (AOC)



On le trouve aussi sous les appellations beurre de Poitou-Charentes ou des Deux-Sèvres. Le beurre des Charentes doit son AOC au savoir-faire laitier de sa région. Et son goût de noisette et sa texture plus sèche (il fond moins vite) que les beurres normands en font l'allié des pâtisseries pour les pâtes feuilletées ou levées, et certaines ganaches.



2. L'asperge des sables des Landes

Indication géographique protégée (IGP)



C'est la seule asperge de France sous IGP : celle du Blayais attend encore son label. Blanche ou violette, l'asperge des sables des Landes, pour mériter son appellation, doit être toujours fraîche (ni congelée, ni en conserve). Récoltée en général de mars à mai, elle est de catégorie « extra » ou « 1 », c'est-à-dire d'un diamètre de 1 cm minimum.



3. La pomme de terre de l'Île de Ré

Appellation d'origine contrôlée (AOC)



Elles s'appellent Charlotte, Roseval ou Amandine et comptent parmi les huit variétés cultivées sur l'île autorisées à porter l'appellation pomme de terre de l'Île de Ré. Leur point commun ? Un climat doux et océanique, des arômes de beurre, de noisettes, d'asperges ou de châtaignes, et une récolte qui va jusqu'en juin.

NOUVEAU !!!

Les ateliers culinaires spécial produits de la mer !

La Poissonnerie de L'Aiguillon innove et vous propose pour la première fois tous les samedi des ateliers de cuisine avec son chef. Entre amis ou en famille apprenez à cuisiner les poissons du Bassin, découvrez les trucs et astuces du chef pour préparer les fruits de mer, ou encore des tours de main de pro pour réaliser un parfait carpaccio. Les menus, différents à chaque atelier, sont définis en fonction de l'arrivage et de la saisonnalité, et garantissent fraîcheur et authenticité. Vous pourrez emporter votre réalisation ou bien la déguster sur place, en compagnie du chef et des autres apprentis, et partager un moment de convivialité.

4. L'agneau de lait des Pyrénées

Indication géographique protégée (IGP)



Uniquement nourri au lait maternel, cet agneau issu de races laitières rustiques comme les Manech et les basco-béarnaises, races traditionnelles du Pays Basque et du Béarn, ne se trouve que d'octobre à juin de chaque année. Depuis 2013, il bénéficie d'une IGP, comme l'agneau de Pauillac.



05

5. La truite fumée d'Aquitaine

Label rouge



La truite arc-en-ciel représente plus de 90 % de la production de poissons d'élevage en France, une production dont l'Aquitaine est spécialiste. Et la filière a fait de gros efforts, question environnement : dans les Landes, le groupe leader, qui assure aussi le fumage, s'est mis au bio et a réduit de moitié huiles et farines de poissons dans les aliments utilisés.

6. La blonde d'Aquitaine

Label rouge



Cette grande blonde (1,55 m, c'est grand pour une vache !) est une des trois races « historiques » de la région avec la bazadaise et la limousine. Officiellement née en 1962 du croisement de trois races régionales, la blonde des Pyrénées, la garonnaise et la blonde du Quercy, elle bénéficie d'un label rouge qui garantit ses conditions d'élevage et la qualité de sa viande.

PUBLI-GOURMETS



10%
DE REMISE

sur présentation de ce coupon

**10% de remise sur vos
achats en boutique
pour toute réservation
d'un atelier de cuisine !**

Atelier sur réservation, ouvert à 5 personnes maximum par cours. Tarif : 60€/ pers. (accessoires, équipement, matières premières fournis).



POISSONNERIE DE L'AIGUILLON

51 boulevard Mestrezat - 33120 ARCACHON

Tél : 05 56 83 70 53

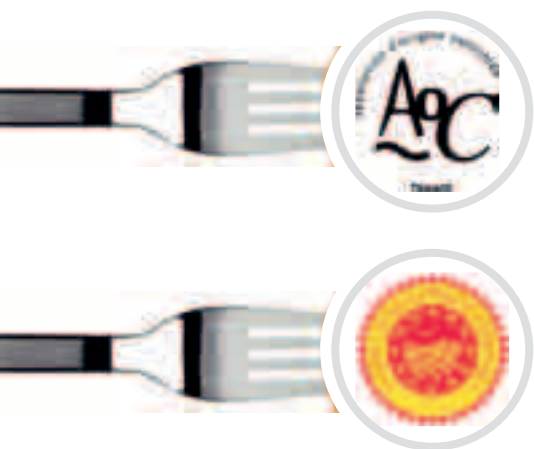
www.poissonneriedelaiguillon.fr

IGP, AOC, *labels...*

Les dessous des signes

Les chefs ont leurs étoiles, les produits leurs labels. Mais que signifient ces sigles, logos et appellations ?

LES AOC ET AOP



Qu'est-ce que c'est ? Appellation d'origine contrôlée (AOC) et appellation d'origine protégée (AOP). L'AOC est un label français, l'AOP est sa déclinaison au niveau européen.

Le principe : AOC et AOP sont un droit de propriété intellectuelle, un label de protection qui valide un lien très fort avec le terroir, c'est-à-dire le milieu naturel et le savoir-faire des producteurs.

L'obtention : Les producteurs doivent se regrouper pour déposer un dossier auprès de l'INAO, l'Institut national de l'origine et de la qualité. En cas de

validation du dossier, les pouvoirs publics (ministère de l'économie et ministère de l'agriculture) homologuent le cahier des charges de production et surtout la délimitation d'une aire géographique par décret.

La limite : Créés en 1935 d'abord pour le secteur viticole, AOC et AOP restent très convoités mais rares en dehors des vins, des fromages et des huiles d'olive.

Dans la région : Les vins, l'Ossau-Iraty, le piment d'Espelette, la noix du Périgord... Aucune viande, ni produit de la mer.

L'IGP



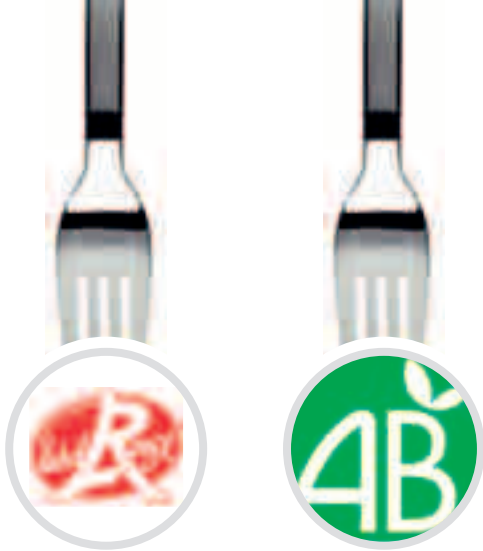
Qu'est-ce que c'est ? Indication géographique protégée, valable au niveau européen.

Le principe : C'est une version assouplie de l'AOP-AOC : le produit a une « certaine notoriété » et un lien fort avec son terroir mais toutes les étapes d'élaboration n'en sont pas forcément issues. Cas typique : le jambon de Bayonne, dont les porcs peuvent provenir des régions Aquitaine, Midi-Pyrénées ou Poitou-Charentes.

L'obtention : La démarche est similaire aux AOC et AOP.

La limite : Pour protéger certains noms, c'est parfois plus la notoriété d'un produit que sa qualité de production que l'IGP distingue. Même la gâche vendéenne a son IGP...

Dans la région : Les vins, les volailles fermières des Landes et de Gascogne, le bœuf de Bazas, de Chalosse, les fraises du Périgord, le pruneau d'Agen, le foie gras du Sud-Ouest...



LE LABEL ROUGE

Qu'est-ce que c'est ? Ce label valide la qualité supérieure de produits élaborés selon un cahier des charges défini.

Le principe : C'est la méthode d'élevage, de culture ou de préparation qui est fixée dans un cahier des charges. Et cette méthode doit assurer une qualité supérieure par rapport aux normes habituelles. Par exemple, le cahier des charges des poulets jaunes fermiers élevés en liberté fixe à 81 jours minimum l'âge d'abattage quand il est de 40 jours environ pour un poulet standard.

L'obtention : Comme pour les AOC, les producteurs se regroupent pour proposer un cahier des charges instruit par l'INAO.

La limite : Sa multiplication ! Même la pizza et la mousse au chocolat ont leur Label rouge.

Dans la région : Les volailles fermières des Landes, toutes premières à avoir obtenu le label en 1965. La fraise, le kiwi, le bœuf blond d'Aquitaine...

LE LABEL AB

Qu'est-ce que c'est ? Le sigle officiel français pour agriculture biologique. Depuis 2010, le logo bio européen, une feuille étoilée, est obligatoire.

Le principe : Ces logos garantissent que les produits sont 100 % bios ou élaborés à partir de 95 % d'ingrédients bios, sans OGM, pesticides ou engrais de synthèse.

La limite : Jugeant la réglementation européenne insuffisante (notamment sur la provenance des produits), de nombreux acteurs du bio (associations, fédérations) ont créé leur propre marque, avec logo. Sans compter les marques des associations défendant la biodynamie (comme Demeter), une vision plus globale de l'agriculture bio.



FOIE GRAS DU BASSIN

UNE HISTOIRE QUI COMMENCE ...

Il n'y a qu'un pas pour réunir le Bassin d'Arcachon et les Landes, Céline Charbonneau l'a fait en proposant son propre foie gras ! Le Foie Gras du Bassin c'est 6 recettes originales, différentes et colorées, produites par un artisan conservateur. Pruneaux, Armagnac, Piment d'Espelette, sel de Guérande, ... des produits de qualité viennent souligner le foie gras, issus d'un élevage traditionnel sous appellation IGP Sud-Ouest. Les foies gras du Bassin sont des produits 100% naturel, sans additif, sans sucre, ni conservateur. En conserve ou mi-cuit, les foies gras sont transformés sur place à Gujan-Mestras, où vous pourrez vous les procurer en vente directe.

5€

DE REMISE

SUR L'ENSEMBLE DE LA BOUTIQUE

dès 30 € d'achat.



4 rue Paul Bataille - 33470 Gujan Mestras
Tél. 07 60 82 30 30

www.foiegrasdubassin.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE



LE CGA

Qu'est-ce que c'est ? Le concours général agricole. Créé en 1870, c'est le seul concours de produits organisé sous contrôle de l'Etat.

Le principe : Les produits sont dégustés et notés par groupe par 3000 jurés bénévoles, lors du salon de l'agriculture à Paris.

La limite : C'est un concours où le critère de jugement est le goût. Le CGA est ouvert aux produits fermiers,

artisanaux mais aussi industriels. Et les jurés ne sont pas tous des pros : du coup, le système de notation privilégie plutôt les produits qui plaisent à un maximum de jurés plutôt qu'un produit à la spécificité bien tranchée.

Dans la région : Les vins, les alcools, les produits alimentaires... Chaque année en France plus de 1000 produits et plus de 4000 vins sont récompensés.



LES LOGOS DES INTERPROFESSIONS

Qu'est-ce que c'est ? Des logos ou signatures créés par les filières elles-mêmes pour valoriser certains produits. Par exemple, le logo viandes de France, lancé en février par les professionnels de l'élevage, ou le logo viande bovine française (VBF), crée par Interbev, l'interprofession du bétail et de la viande en France.

Le principe : Ces logos répondent à des cahiers des charges conformes aux réglementations européennes et généralement déposés auprès des

pouvoirs publics. Ils peuvent garantir l'origine des produits, leur qualité ou leur traçabilité.

La limite : Ce sont aussi des logos créés pour relancer les marchés, les interprofessions ne s'en cachent pas ! Ainsi, si les logos « VBF » ou « 100 % muscle » pour les steacks hachés distinguent une origine ou une meilleure qualité, la signature « Agneau presto » s'applique aux morceaux « à griller en moins de 10 minutes » ! La démarche est purement marketing.



LES 100 % MARKETING

Qu'est-ce que c'est ? Par exemple les mentions « Saveur de l'année » ou « Elu produit de l'année ».

Le principe : Ces mentions sont détenues et exploitées par des sociétés privées à vocation clairement commerciale. Par exemple, les entreprises doivent non seulement payer pour participer aux sélections, mais également payer pour pouvoir utiliser le logo (17000 euros à l'année pour la mention « Elu produit de l'année », selon une enquête de France 5).

On trouve donc surtout des produits industriels distribués en grandes surfaces.

La limite : Pas de cahier des charges contrôlé, une méthodologie et un système d'évaluation carrément flous (seulement 120 « consommateurs testeurs » pour décider des « Saveurs de l'année »)... Et la qualité dans tout ça ? Le système s'apparente à de la vente de logo plutôt qu'à une réelle sélection fiable pour le consommateur. ♦ AM



Saphores[®]

BORDEAUX



L'harmonie de l'artisanat et de la forme

Depuis 1955 la Coutellerie Saphores vous propose une gamme professionnelle de couteaux de cuisine accessible au particulier fin gastronome. Découvrez toute une gamme art de la table avec la création de Michel Saphores «le couteau Bordelais» présent sur les meilleures tables bordelaises et parisiennes, et disponible en couteau de poche. Distributeurs des plus grandes marques comme Sabatier, Wusthof ou encore japonaises, Kai et Global, la Coutellerie Saphores c'est aussi un service d'affûtage reconnu par les plus grands chefs.



10€

DE REDUCTION

Profitez

d'une offre de remise exceptionnelle :
10€ de réduction
à partir de 50€ d'achat
sur toute la gamme
couteaux de cuisine !

COUTELLERIE SAPHORES

41 rue Judaïque - 3300 bordeaux - Tél : 05 56 48 41 00

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30
et de 14h00 à 19h00

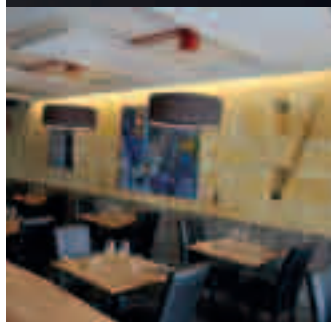
www.saphores.com

Restaurant Soléna



Fraîcheur et spontanéité en cuisine

L'adresse familiale pour gourmets, Soléna, dont Aurélien Crosato est le chef propriétaire, vous offre une cuisine contemporaine, aux influences asiatiques et californiennes. Le chef sélectionne ses produits auprès de fournisseurs locaux, clairement identifiés sur la carte du restaurant, garantissant ainsi fraîcheur et authenticité des saveurs. Soléna c'est une « ambiance gustative inédite » au gré de l'inspiration du chef Crosato, avec des plats et des menus régulièrement renouvelés et sur mesure, tout comme la cave à vins, issue d'une sélection personnelle.



Un anniversaire, une fête à célébrer ?

Pensez au bon cadeau
« Soléna » pour offrir un repas
à celles et ceux
que vous aimez !

Pour plus renseignements, n'hésitez pas, contactez-nous

PUBLICGOURMETS



SOLÉNA

5 rue Chauffour - 33000 Bordeaux

Tél. 05 57 53 28 06

Ouvert du mercredi au samedi de 20h à 21h30 et le dimanche de 12h à 14h et de 20h à 21h30

©photo : Claude Prigent

Les meilleurs ouvriers de France

en 12 questions

Ils représentent l'excellence du savoir-faire français. Mais que savez-vous sur les MOF et leur concours ?

La 25^{ème} édition du concours des meilleurs ouvriers de France (MOF) a commencé depuis 2013. Elle se terminera en 2015 et verra des candidats de toute la France concourir dans 136 métiers (ou « classes »). Le titre d'un des meilleurs ouvriers de France n'est pas réservé qu'aux métiers de la gastronomie, même si la mention cuisine-gastronomie reste la catégorie reine : en Aquitaine, elle représente 25 % des candidats (41 sur 161 inscrits).

01

Quand a eu lieu le premier concours des MOF ?

En 1924. Lors de la première exposition nationale du travail, créée pour relancer l'apprentissage. Deux cents chefs-d'œuvre de la France entière ont été exposés à Paris. Et la distribution des récompenses a eu lieu en janvier 1925 : 144 lauréats ont reçu le titre de meilleur ouvrier de France pour la première fois.

02

MOF, c'est un titre honorifique ?

C'est aussi un diplôme. Etre un des meilleurs ouvriers de France est reconnu comme un diplôme professionnel d'Etat de niveau III (BTS ou DUT), ce qui donne aux MOF la possibilité d'enseigner.

03

Comme les Jeux olympiques, le concours revient tous les 4 ans ?

Presque. Le concours d'un des meilleurs ouvriers de France a lieu tous les trois ans en général. Il peut arriver qu'il y ait quatre ans d'écart entre deux promotions, cela dépend du calendrier des épreuves et de l'organisation.

04

François Hollande est-il MOF ?

Non, et pourtant... Plusieurs présidents de la République ont été nommés MOF honoris causa. Mais ce n'est pas systématique : c'est le COET (co-

mité organisateur du concours et des expositions du travail) qui décide de nommer des personnalités honoris causa, pour les remercier des services rendus aux MOF.

05

MOF de l'imagerie numérique, ça existe ?

Et oui ! 136 métiers ou « classes » sont ouvertes au concours 2013-2015. Mais les métiers évoluent : certains disparaissent, d'autres font leur entrée. Seize nouvelles classes ont ainsi été créées pour cette session, dont staffeur poseur, photographie industrielle ou encore conseil expertise en sécurité alimentaire.

06

Les épreuves durent plusieurs jours ou plusieurs mois ?

Tout dépend. Certains métiers nécessitent de préparer une pièce en amont, sur près d'un an ; les chocolatiers-confiseurs par exemple. D'autres candidats passent des épreuves en direct devant un jury, comme la cuisine-gastronomie ou la coiffure.





Sébastien Carlier



Laetitia Gaborit



Joël Mauvigney



Christophe Simon



François Adamski



Philippe Etchebest



Jean-Marie Gautier



Olivier Brulard



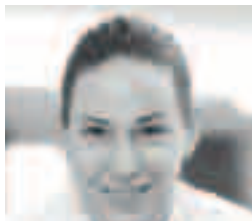
Jean-Luc Rocha



Philippe Lalande



Vincent Arnould



Andrée Rosier



David Capy



Michel Guérard



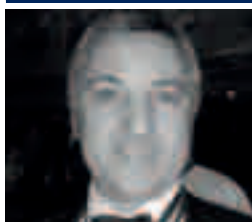
Pierre Mirgallet



Stéphane Augé



Thierry Bamas



Didier Lasserre



Gil Galasso



**ROYAL
MOULLEAU**
CAFÉ RESTAURANT

CHAUD/FROID
DE THON ROUGE
AUX ÉPICES DOUCES
ET SA COMPOTE
DE MANGUE PIMENTÉE

R E C E T T E
Par le chef Rémi Bourget,
Royal Moulleau

20 min. 5 min.

Pour 4 pers.



INGRÉDIENTS :

4 pavés de thon rouge de 180 g • 15 g de coriandre en graine • 20 g de poivre de Malabar en grain • 20 g de poudre de curry • 20 g de poudre de cumin • 1 gros oignon blanc • 10 g fleur de sel de Guérande • 2 mangues • 2 piments oiseaux bien secs ou 1 c. à café de piment d'Espelette moulu • 3 c. à soupe de miel

- 1/ Faites torréfier 5 min. dans une poêle chaude et sans matière grasse, le poivre de Malabar et les graines de coriandre. Laissez-les refroidir.
- 2/ Dans votre mixeur, hachez pendant 2 minutes toutes les épices.
- 3/ Panez les pavés de thon avec le mélange d'épices, réservez au réfrigérateur pour que la préparation soit bien froide au moment de la cuisson.
- 4/ Préparez la compote de mangues : émincez très finement l'oignon blanc et découpez la mangue en cubes d'un centimètre assez réguliers. Faites suer l'oignon dans une casserole avec un peu d'huile, lorsqu'il devient translucide ajoutez-y les morceaux de mangues et le piment. Remuez pendant 2 minutes, ajoutez le miel et laissez compoter 10 min. à feu doux. Réservez le tout dans un bol.
- 5/ La cuisson du thon : à la poêle dans une huile d'olive bien chaude, saisissez les pavés 20 secondes sur chaque face. Une fois cuits, coupez en tranches vos pavés, ajoutez un peu de fleur de sel et un filet d'huile d'olive. Dégustez accompagnés de la compote de mangues.

C'est un réveil des papilles qui invite au voyage.
Bon appétit !

www.le-royal-moulleau.com

RESTAURANT LE ROYAL MOULLEAU
& Pizzeria – Trattoria
2 rue du Débarcadère
33120 Arcachon
Tél. 05 56 54 57 45

PUBLI-GOURMETS





LE CONCOURS DES MOFS
Un calendrier sur plusieurs années :

Sept. 2013 :
fin des inscriptions

Nov. 2013 à oct. 2014 :
pré-sélections et épreuves qualificatives

2015 :
Epreuves finales prévues en février-mars.
Remise des médailles lors de l'Exposition nationale du travail à Paris, prévue en avril.

LES MEILLEURS APPRENTIS À BORDEAUX

Pour la première fois, l'évaluation nationale des meilleurs apprentis de France (MAF) aura lieu à Bordeaux, le 26 juin prochain. Dans près de 90 métiers manuels, les apprentis sont d'abord évalués au niveau de leur département, puis au niveau régional avant de pouvoir participer aux évaluations nationales, explique Michel Tarquini, président délégué de région Aquitaine des MOF et responsable du concours MAF en Aquitaine. Leurs œuvres seront exposées au Hangar 14.

• • •
D'autres, enfin, peuvent présenter un travail réalisé en entreprise. Tout dépend du métier et du président du jury de chaque métier, qui décide des épreuves.

07
Faut-il un diplôme ou être compagnon du devoir pour tenter le concours ?

Ni l'un, ni l'autre. Le titre de MOF récompense avant tout le savoir-faire : le concours est ouvert à tous, sans diplôme minimum requis. Des présélections sont organisées pour vérifier le niveau des candidats. Le concours n'est pas non plus réservé aux compagnons du devoir et du tour de France, même si de nombreux compagnons sont MOF, et vice versa.

08
Peut-on être trois fois MOF ?

Si vous êtes (très) doué. Même si un lauréat ne peut pas se représenter une seconde fois dans une même catégorie, il arrive que certains MOF aient jusqu'à trois titres dans des métiers différents. Comme Yves Thuriès, sacré deux fois MOF en 1976, dans la catégorie glaces, sorbets, crèmes glacées et la catégorie pâtisserie-confiserie.

09
Qu'est-ce qu'un chef risque à porter le col bleu-blanc-rouge sans être MOF ?

Un an de prison. Le titre d'un des meilleurs ouvriers de France est un diplôme d'Etat. Porter le col tricolore, insigne des MOF des métiers de bouche, peut donc passer pour un délit d'usurpation de titre, légalement punissable d'un an d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende selon l'article 433-17 du code pénal. Les délégations régionales du COET veillent à ce qu'aucun imposteur n'utilise le titre sans y être autorisé. Et engagent des poursuites judiciaires s'il le faut.

10
Parmi ces grands chefs français, lequel n'est pas MOF : Bocuse, Ducasse ou Robuchon ?

Alain Ducasse. Paul Bocuse remporte le titre en 1961 et présidera le jury de la mention cuisine-gastronomie en 1989. Joël Robuchon est élu MOF en 1965 et présidera le jury 2005. Alain Ducasse ne s'est jamais présenté au concours, mais a été président du jury en 2011.

11
Il n'y a donc pas que des MOF dans les jurys des MOF ?

Jamais. Chaque catégorie de métier a son propre jury, composé à moitié de MOF et à moitié de professionnels, pour favoriser l'ouverture du concours.

12
En attendant les MOF, on tente les MAF ?

Pourquoi pas. Il s'agit du concours d'un des meilleurs apprentis de France (MAF), créé au niveau régional en 1985. Il rassemble chaque année près de 6000 apprentis de moins de 21 ans, dans 90 métiers différents. Et cette année, le concours national aura lieu à Bordeaux pour la première fois, le 26 juin au Hangar 14.

◇ AM





CAVIAR GALERIE

- ÉPICERIE FINE -

Autour du caviar, des produits originaux et bien plus encore...

Située dans le triangle d'or de Bordeaux, Caviar Galerie c'est une épicerie fine et gourmande offrant de nombreux produits autour du poisson : confit de Saint-Jacques, poissons fumés artisanalement, terrine d'esturgeon au caviar, épices rares, poivres et sels du monde... des recettes tant originales que qualitatives, accessibles à tous les budgets.

Le caviar l'autre œuf de Pâques

Caviar Galerie est l'unique boutique de producteur de caviar d'Aquitaine à Bordeaux. Pour honorer comme il se doit vos repas en famille, invitez à votre table Sturia, la marque phare du premier producteur français de caviar. Laissez-vous tenter par les créations exclusives du Chef Philippe Etchebest comme l'esturgeon mariné aux saveurs asiatiques, ou encore à l'apéritif ou en entrée, la terrine d'esturgeon nature ou sa version aux épices et herbes fraîches, qui saura surprendre vos convives.



STURIA

OFFERT



**UN POT DE
RILLETES D'ESTURGEON
AU CAVIAR**

dès 100 € d'achat, sur présentation de cette annonce.
Offre réservée aux 50 premières personnes.

PUBLI-GOURMETS

5 rue Martignac à BORDEAUX

tél. 05 56 51 20 56 - caviar.galerie@hotmail.fr

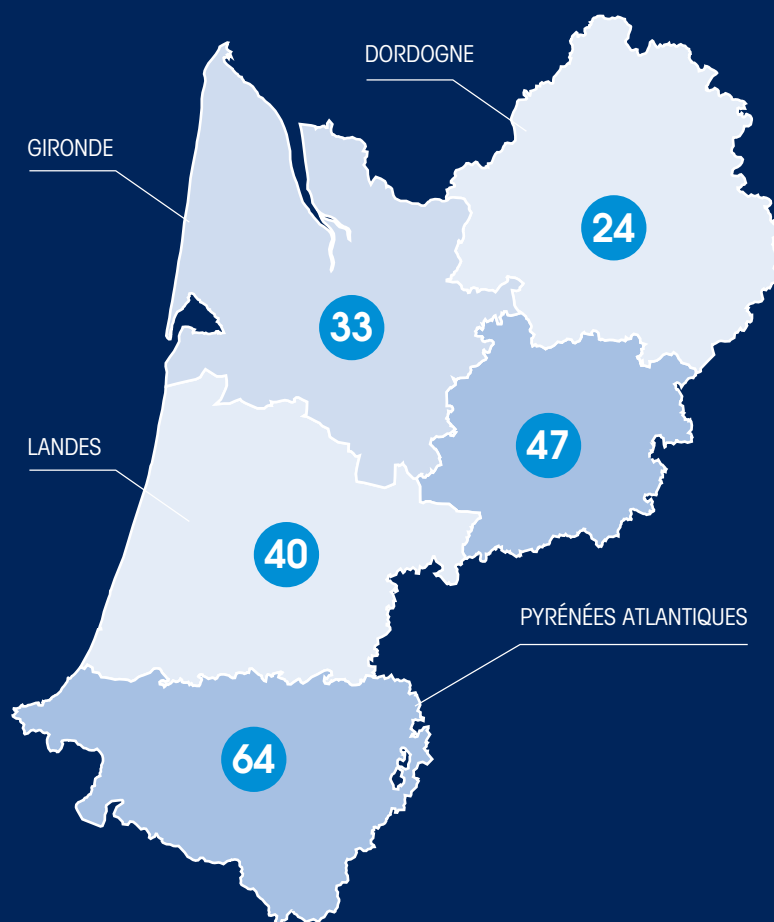
www.caviar-sturia.com

Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h

Les MOF

en Aquitaine

Chefs, pâtisseries, chocolatiers, fromagers, charcutiers, bouchers, maîtres d'hôtel... Dans les métiers de la gastronomie, ils sont une vingtaine de meilleurs ouvriers de France en activité en Aquitaine. En marge du concours, la société nationale des meilleurs ouvriers de France organisera à Bordeaux, les 27, 28 et 29 juin prochain, son congrès annuel au Palais de la Bourse. Les MOF d'Aquitaine seront bien sûr présents : certains très médiatiques, d'autres moins connus ; tous, travailleurs de l'excellence



EN GIRONDE (33)

FRANÇOIS ADAMSKI,

Chef

Le Gabriel
Bordeaux

DAVID CAPY,

pâtissier-confiseur

La chocolaterie de Bordeaux
Bordeaux

DIDIER LASSERRE,

maître d'hôtel

Lycée Hôtelier de Gascogne
Talence

PIERRE MIRGALET,

chocolatier-confiseur

Chocolaterie Mirgalet
Gujan-Mestras

STÉPHANE AUGÉ,

Glacier

Lycée Hôtelier de Gascogne
Talence

PHILIPPE ETCHEBEST,

chef

Anciennement à l'Hostellerie
de Plaisance
Saint-Emilion

JOËL MAUVIGNEY,

charcutier-traiteur

Traiteur Mauvigney & fils
Merignac

JEAN-LUC ROCHA-SERAILHEIRO,

chef

Château Cordeillan-Bages
Pauillac

Carte réalisée avec le Groupement MOF Aquitaine. - Adresses en page carnet.

Coutellerie SAPHORES depuis 1955

Saphores®
BORDEAUX



L'harmonie de l'artisanat
et de la forme

Depuis 1955 la Coutellerie Saphores vous propose une gamme professionnelle de couteaux de cuisine accessible au particulier fin gastronome. Découvrez toute une gamme art de la table avec la création de Michel Saphores «le couteau Bordelais» présent sur les meilleures tables bordelaises et parisiennes, et disponible en couteau de poche. Distributeurs des plus grandes marques comme Sabatier, Wusthof ou encore japonaises, Kai et Global, la Coutellerie Saphores c'est aussi un service d'affûtage reconnu par les plus grands chefs.



10€
DE REDUCTION

Profitez

d'une offre de remise
exceptionnelle :

**10€ de réduction
à partir de 50€ d'achat
sur toute la gamme
couteaux de cuisine !**

COUTELLERIE SAPHORES

41 rue Judaïque - 3300 bordeaux - Tél : 05 56 48 41 00

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30

et de 14h00 à 19h00

www.saphores.com

DANS LES LANDES (40)

MICHEL GUERARD, pâtissier

OLIVIER BRULARD, chef

Les Prés d'Eugénie
Eugénie-les-Bains

CHRISTOPHE SIMON, boulanger

Boulangerie Simon
Biscarrosse

EN DORDOGNE (24)

VINCENT ARNOULD, chef

Le Vieux Logis
Tremolat

PHILIPPE LALANDE, boucher

Périgueux

DANS LES PYRÉNÉES ATLANTIQUES (64)

THIERRY BAMAS, pâtissier-confiseur

Pâtisserie Bamas
Anglet

SÉBASTIEN CARLIER, charcutier-traiteur

Carlrier Traiteur
Biarritz

LAETITIA GABORIT, fromagère

Lucq-de-Béarn

Gil GALASSO, maître d'hôtel

Lycée hôtelier Biarritz Atlantique
Biarritz

JEAN-MARIE GAUTIER, chef

La Villa Eugénie, à l'Hôtel du Palais
Biarritz

ANDRÉE ROSIER, chef

Les Rosiers
Biarritz



Meilleurs ouvriers de France

Cuisine-gastronomie

La belle exception française

C'est le titre dont Paul Bocuse est le plus fier. Celui d'un des meilleurs ouvriers de France, mention « cuisine-gastronomie ». A chaque session, organisée tous les trois ou quatre ans, ils sont plus de 600 prétendants en France à se présenter pour une dizaine d'élus. Le concours de toute une vie, que certains tenteront une fois, deux fois, trois fois... Etre MOF est une belle exception française : le concours distingue l'excellence, mais il ne crée pas une élite fermée sur ses acquis. Les chefs sont au contraire prompts à se remettre en cause et à transmettre leur savoir-faire. Et les lauréats interrogés s'accordent à dire que le titre n'est pas une fin en soi. Plutôt le début d'une nouvelle étape dans un travail d'excellence au quotidien. ♦ AM

Adresses en page carnet



François ADAMSKI

Un maître-mot : la régularité



2001 : Bocuse d'or
2007 : Meilleur ouvrier de France
2010 : Une étoile Michelin pour le Gabriel, à Bordeaux

Le titre est parfois lourd à porter : il oblige à toujours être au top. Surtout si vous êtes aussi, comme François Adamski, lauréat du Bocuse d'or, l'autre grand concours de cuisine, international celui-ci. « Il faut tous les jours tenir son niveau » : régularité est le maître-mot du MOF Adamski. Avec la transmission. « Lors du concours, rappelle le chef, une partie de la note générale porte aussi sur la façon dont vous gérez le jeune commis, imposé, qui travaille

avec vous. Dans ce métier, on n'est rien sans son équipe. » C'est ainsi toute la brigade de François Adamski qui a « fait » le Gabriel, en suivant le chef de Bourges à Bordeaux, en 2009. Au tour de son second, Yohan Gérard-Huet, responsable du bistrot, de tenter le concours des MOF. Sous l'aile de François Adamski, toujours en quête d'échanges et de progression : même MOF, « on en apprend tous les jours. »

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST RÔTI, POIREAUX FONDANTS AUX HÛÎTRES DE JOËL DUPUCH, JUS ACIDULÉ

Ingrédients : pour 4 personnes

300 g de foie gras environ (en 4 escalopes) • 2 poireaux • 12 huîtres n°2 • Ail noir • Un demi citron confit • 20 cl de jus de volaille • 50 cl de fond blanc • Vinaigre de xérès • Sauce yakitori • Sel fin, fleur de sel de Guérande, poivre du moulin

1/ Lavez et faites cuire les poireaux entiers dans le fond blanc. **2/** Ouvrez les huîtres et taillez-les grossièrement.

3/ Taillez le citron confit en brunoise (petits dés). **4/** Quand les poireaux sont fondants, laissez-les refroidir puis émincez-les. Ajoutez les huîtres, la brunoise de citron, un peu de sauce yakitori et vérifiez l'assaisonnement.

5/ Réalisez une purée avec l'ail noir, en le mixant avec un peu d'huile d'olive. **6/** Ajoutez un peu de vinaigre de xérès au jus de volaille réduit. **7/** Faites rôti à la poêle les escalopes de foie gras et disposez aussitôt dans chaque assiette un peu de mélange poireaux-huîtres, une escalope de fois gras avec le jus de volaille réduit, et la purée d'ail noir.

Astuces : L'ail noir est un ail longuement confit dans de l'eau de mer. Un condiment d'origine japonaise, à dénicher dans les épicerie spécialisées.



L'accord :

Un riesling d'Alsace, pour le sommelier du Gabriel, Alexandre Corret : les Pierrets 2009, du domaine Josmeyer.

*Jean-Luc Rocha
sert ces deux recettes,
extraites du livre « Lynch-Bages
& Cie » (éd. Glénat),
en accompagnement
de trois morceaux d'agneau
de lait : l'épaule confite, la côte
grillée et le filet rôti.*



Jean-Luc ROCHA

L'intelligence de la main



2002 : Arrivée au Château Cordeillan-Bages
2007 : Meilleur ouvrier de France
2010 : Chef au Château Cordeillan-Bages,
 deux étoiles Michelin

Une des plus belles histoires d'amour entre un chef et sa maison se vit peut-être à Pauillac, dans le Médoc. Dans une chartrreuse du XVII^{ème} siècle appartenant à la famille Cazes, propriétaire historique de domaines viticoles. Jean-Luc Rocha y est arrivé il y a plus de dix ans, quand les cuisines étaient encore occupées par Thierry Marx. Et s'est doucement imposé au château Cordeillan-Bages, au fil des années. D'abord en décrochant le titre de MOF, puis en prenant la tête du

restaurant, doublement étoilé. « Le titre de MOF a toujours signifié pour moi l'excellence de notre métier. Il implique et représente tout ce qui touche à la transmission du geste et de l'intelligence de la main. » Un savoir-faire manuel auquel tient le chef, fils d'ébéniste. Et une persévérance aux faux airs tranquilles, qui touche à l'obstination. Son pire souvenir du concours : « Cette fameuse tarte soufflée aux noix de Saint-Jacques qui a nécessité 200 kg de Saint-Jacques pour la mettre au point ! »

CAROTTES GLACÉES ET PURÉE DE DATTES

Ingrédients : pour 6 personnes

LA PURÉE DE DATTES

125 g de dattes Medjool dénoyautées • 20 g de citron confit • 20 cl de jus d'orange

1/ Dans une casserole, faites bouillir le jus d'orange. **2/** Ajoutez les dattes et le citron confit. Laissez tiédir. **3/** Mixez très finement le tout et réservez au frais.

LES CAROTTES GLACÉES

6 belles carottes de Créances • 1 citron jaune (zeste et jus) • 100 g de beurre frais • 30 g de miel d'acacia • 1 tranche de pain d'épices

1/ Pelez et lavez les carottes. **2/** Faites-les blanchir 2 min à l'eau salée et réservez. **3/** Clarifiez le beurre frais : faites-le fondre à feu doux sans remuer. Enlevez la mousse qui se forme en surface. La couche supé-

rieure du beurre fondu va prendre une couleur jaune claire (il s'agit du beurre clarifié) et des éléments solides vont tomber au fond. Récupérez alors délicatement la couche clarifiée en la versant dans une casserole. **4/** Emiettez le pain d'épices. Faites-le frire dans la casserole avec le beurre clarifié. Filtrez le beurre de cuisson obtenu et versez-le dans une sauteuse. **5/** Ajoutez le jus et le zeste de citron, puis le miel. **6/** Incorporez les carottes puis ajoutez 20 cl d'eau. **7/** Salez, poivrez et terminez la cuisson à couvert 15 min à feu moyen. Les carottes doivent être fondantes et brillantes, le jus réduit. **8/** Servez les carottes glacées sur la purée de dattes avec le jus de cuisson réduit, en accompagnement d'un bel agneau de lait.



L'accord :

Un grand vin de Pauillac, forcément ! Comme le château Lynch-Bages 1998, grand cru classé et bel opulent.



Philippe

ETCHEBEST

Le respect du titre



2000 : Meilleur ouvrier de France

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

2008 : Deuxième étoile au Guide Michelin

2013 : Départ de l'Hostellerie de Plaisance

« On vient, on gagne, on passe à autre chose. C'est un peu comme ça que je fonctionne », envoie Philippe Etchebest, si jamais quelqu'un doutait encore de son tempérament fonceur. Parti de l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion, le célèbre chef de « Cauchemar en cuisine » s'est désormais lancé dans une nouvelle aventure. Comme il avait préparé seul le concours de MOF, passé en 2000 : « un pari avec un pote », « Ce genre de concours, on ne le prépare pas des années en apprenant par cœur le livre d'Escoffier. Ce sont des acquis, de l'expé-

rience. On sait bosser ou on ne sait pas. Mais je n'ai pas mis ma veste avec le col tricolore tout de suite. J'ai mis du temps à comprendre ce que cela représentait. » Il faudra qu'« une petite » lui donne une mémorable leçon en préparant avec lui le concours des meilleurs apprentis de France. Jamais, a-t-elle dit devant le chef, elle n'aurait osé rêver qu'elle travaillerait un jour avec un MOF. « Là, j'ai pris conscience du respect qu'inspire le titre. Et de ce qu'il peut représenter, en termes d'exemplarité et de valeurs. »

DOS DE CABILLAUD RÔTI, POÊLÉE DE LÉGUMES UX AROMATES

Ingédients : pour 6 personnes

0,6 kg de filet de cabillaud • 5 cl d'huile de sésame • 5 cl de sauce soja • 1 citron vert • 1 cuillère à café de grains de sésame • 1 cuillère à café vinaigre balsamique • 2 cuillères à café huile d'olive • 1 courgette • 1 aubergine • 1 poivron rouge • 1 poivron jaune • 1 oignon jaune • 4 tomates cerise • 1 carotte • Quelques feuilles de coriandre

1/ Coupez tous les légumes en bâtonnets. **2/** Conservez crue une petite quantité de courgettes et de poivrons coupés en brunoise (en petits cubes). Faites cuire le reste des légumes séparément à la poêle, à

l'huile d'olive. **3/** Mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, l'huile et les grains de sésame. **4/** Réchauffez les légumes ensemble. Déglacez avec le mélange de sésame et citron. **5/** Coupez le cabillaud en quatre. Faites-le cuire à l'huile d'olive en commençant côté peau. **6/** Faites tiédir la brunoise de légumes crus dans une vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. **7/** Dans chaque assiette, installez les légumes, ajoutez le cabillaud. Et servez une cuillère à soupe par personne de légumes crus.



L'accord :

Un vin blanc du Bordelais : la cuvée Caroline, du château De Chantegrive, dans les Graves.

Andrée ROSIER

Force basque !



2007 : Meilleur ouvrier de France
2009 : Première étoile Michelin
pour les Rosiers, à Biarritz

Rigueur, concentration, travail. Et une sacrée force de caractère, qui lui a permis d'être la première femme chef à décrocher le titre d'un des meilleurs ouvriers de France en 2007, du premier coup ! « Les concours, j'aimais ça, dit Andrée Rosier. Et j'ai eu la chance d'être bien entourée. » Notamment par Jean-Marie Gautier, avec qui elle prépare le concours des MOF alors qu'elle est sous-chef à l'Hôtel du Palais, à Biarritz. Depuis six ans

dans son propre restaurant étoilé, dirigé avec son mari, Andrée Rosier s'est tout de même autorisée à quitter son Pays basque natal pour ouvrir deux établissements au Japon. C'est désormais son second qui vise le titre de MOF. Est-ce une pression supplémentaire d'être la seule femme chef MOF ? Absolument pas, répond-elle : « Je fais un métier de passion. C'est tout ce que l'on aime, et c'est pour ça que l'on travaille. »

BARBUE (OU BAR SAUVAGE) EN CROÛTE DE CHÂTAIGNES

Ingrédients : pour 10 personnes

CROÛTE DE CHÂTAIGNE

500 g de châtaignes (sous vide) • 400 g de chapelure blanche fine • 300 g de beurre pommade • Fleur de sel

1/ Emincez les châtaignes. **2/** Gardez un quart de côté. Faites sécher le reste au four sur Silpat (une toile de cuisson) à 160°C environ 30 min. **3/** Une fois les châtaignes bien sèches, mixez-les finement. **4/** Faites frire le quart des châtaignes mis de côté à 170°C environ 2 min. **5/** Mixez la chapelure très fine. **6/** Mélangez l'ensemble : chapelure, poudre de châtaignes, châtaignes frites, beurre pommade et fleur de sel. **7/** Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé et gardez au frais.

ECUME LÉGÈRE POIRE/VANILLE

1 l d'eau • 400 g de coulis de poire • 1 l de crème liquide entière • 1 cuillère à café de poudre de vanille • Sel

1/ Portez à ébullition tout les ingrédients. **2/** Gardez au chaud au bain marie

CUISSON DU POISSON ET DRESSAGE

10 pavés de barbue (ou bar) sans la peau, de 85 g chacun

1/ Disposez les pavés de poisson salés et poivrés dans un plat ou sur une plaque. **2/** Posez sur chacun un carré de croûte de châtaigne, découpé à la bonne taille. **3/** Faites cuire au four à 170°C environ 5 min. **4/** Servez avec l'écume de poire et une purée de topinambours et cerfeuil tubéreux.



L'accord :

*Un blanc du Rhône
comme un viognier 2012,
Les Vignes d'à côté,
d'Yves Cuilleron.*

Vincent ARNOULD

Le Périgord généreux



1998 : Prix Taittinger
2001 : Arrivée au Vieux Logis, à Trémolat
2002 : Première étoile au Guide Michelin
2007 : Meilleur ouvrier de France

Si Vincent Arnould regrette quelque chose, c'est de ne jamais avoir pu participer au Boccuse d'or. L'autre concours suprême, avec celui d'un des meilleurs ouvriers de France. Qu'il aura remporté au bout du troisième essai (soit près de dix ans !). « Les premières fois, j'étais un peu jeune », se souvient le chef originaire des Vosges, tombé amoureux en 2001 du Périgord. « Mais on progresse, on avance : le titre de MOF est comme un chemin ». Sur lequel il

accompagne à son tour deux amis cuisiniers qui partagent le même état d'esprit. « Bien sûr, il y a la technique, mais être MOF implique surtout une façon de faire, une conscience professionnelle ». Et derrière la difficulté, le goût du travail bien fait. « Je ne comprends pas qu'on puisse travailler 10 heures en cuisine sans être content du résultat. On a un métier suffisamment difficile. Le but est aussi de se faire plaisir pour, au final, faire plaisir aux gens. »

CROQUETTES DE TOPINAMBOURS À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

Ingrédients : pour 4 personnes - **Matériel** : petits moules en demi-sphère

300 g de topinambours • 20 g de truffe • Chapelure fine • Chapelure japonaise (panko) • Farine • Un œuf • Sel, poivre

1/ Épluchez et taillez 300 g de topinambours en petits morceaux. **2/** Faites-les cuire avec un peu de beurre et un peu d'eau à couvert puis écrasez-les à la fourchette. **3/** Salez, poivrez, ajoutez 20 g de truffes noires du Périgord râpées. **4/** Séparez la préparation en deux ; répartissez la première moitié dans des moules en demi-sphère et faites prendre au congélateur. **5/** Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et recommencez la même opération avec le restant de préparation. Mais avant de remettre à congeler, posez la demi-sphère surgelée

sur le dessus du moule rempli (pour faire une boule) et laissez prendre au congélateur. **6/** Pannez à l'anglaise les boules formées : roulez-les dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure. **7/** Recommencez l'opération avec la chapelure japonaise. **8/** Faites frire à 180°C et servez aussitôt avec une mousse de topinambours.



L'accord :
*Un blanc sec
 de Bergerac : la cuvée
 l'Extase 2010,
 du domaine
 l'Ancienne Cure*

Jean-Marie GAUTIER

« Donner pour recevoir »



1991 : Meilleur ouvrier de France
1991 : Première étoile Michelin
 pour la Villa Eugénie, à l'Hôtel
 du Palais de Biarritz

Berry le soutien de la famille est son nom de compagnon du Tour de France. Tout est dit : les origines de Jean-Marie Gautier, né en 1955 dans l'Indre, et sa façon, quasi-paternelle, de gérer sa brigade à la Villa Eugénie, à Biarritz. Côté salle, Jean-Marie Gautier y est réputé depuis plus de vingt ans pour ses poissons et gibiers. Côté cuisine, pour la formation dont il a fait plus qu'un devoir, quasiment un sacerdoce. Lui, qui a préparé seul le concours de MOF, ne cesse de prendre sous

ses ailes chefs et apprentis. « Il faut donner pour recevoir », dit-il. Et plutôt qu'enchaîner les coups de gueule, « montrer à l'autre ce que l'on veut. La mémoire du geste est primordiale. C'est le geste, montré, qui donne envie de refaire. » Comprenez par là que pour être exemplaire, il faut d'abord être exigeant envers soi-même. « Ce n'est pas hasard que l'on devient MOF. Ce jour-là, vous n'êtes pas meilleur que les autres jours. Vous récoltez simplement ce que vous avez semé auparavant. »

ASPERGES VERTES, FOIE GRAS, OEUF POCHÉ, SAUCE IVOIRE À LA TRUFFE

Ingrédients : pour 6 personnes

12 grosses asperges vertes • 6 petits œufs frais • 60 g de truffe • 0,5 litre de bouillon de volaille • 20 cl de crème liquide • 6 tranches de brioche découpées à l'emporte-pièce de 60 mm • 6 tranches de foie gras mi-cuit découpées à l'emporte-pièce de 60 mm • 60 g de beurre frais • 5 cl de vinaigre blanc • 1 l d'eau • Sel et poivre

1/ Pelez et lavez les asperges. Placez-les dans un sautoir et versez dessus le bouillon de volaille bouillant. **2/** Faites cuire 5 min et réservez au chaud. **3/** Portez à ébullition le litre d'eau et le vinaigre blanc. **4/** Cassez les œufs séparément dans des ramequins sans crever les jaunes. **5/** Déposez délicatement les œufs un par un dans l'eau frémissante. Laissez pocher 3 min. **6/** Egouttez les œufs, retirez les filaments de blanc et réservez dans de l'eau salée à 65°C.

7/ Toastez les tranches de brioche sur une seule face. **8/** Retournez les tranches et déposez dessus un médaillon de foie gras. Réservez les toasts au chaud. **9/** Egouttez les asperges vertes et gardez-les au chaud. **10/** Faites réduire de trois quarts le bouillon de cuisson des asperges et ajoutez la crème. Laissez réduire doucement. **11/** Emincez la truffe et coupez la moitié en fine julienne. Ajoutez la julienne de truffe à la sauce. Mixez la sauce avec le beurre. **12/** Dans six assiettes creuses, disposez deux asperges vertes et à côté le toast de foie gras garni de l'œuf poché. Versez la sauce autour et décorez avec les lames de truffe.



L'accord :
*Un vin blanc
 du Domaine Ameztia,
 en appellation Irouleguy,
 au Pays basque :*
*la cuvée Eztia
 2011.*

Olivier BRULARD

L'autre maître d'Eugénie



1994 : Prix Prosper Montagné
1997 : Meilleur ouvrier de France
2004 : Deux étoiles Michelin à la Réserve de Beaulieu (06)
2011 : Retour aux Prés d'Eugénie, à Eugénie-les-Bains

Olivier Brulard ne porte pas le col tricolore des MOF. Par respect pour sa grand-mère, fine cuisinière, pour son premier patron, Michel Canet à Aleçon, et pour tous ceux qui méritent le titre et qui ne l'ont jamais eu. Après tout, dit le chef, MOF reste un concours et ce ne sont pas toujours les premiers qui réussissent. Lui a côtoyé les meilleurs, Alain Chapel, Roland Durand, Jacques Maximin, avant d'arriver chez un autre Normand, Michel Guérard, en 1989 aux Prés d'Eugénie. Il

quitte l'établissement plusieurs fois (dont une pour gagner deux étoiles sur la Côte d'Azur), mais y revient toujours. Fidèle à l'esprit de Michel Guérard, dans cette perpétuelle recherche d'équilibre au plus près des produits. Et, devant des gamins poussés en cuisine par la télé-réalité, Olivier Brulard s'étonne d'avoir à leur apprendre que cuisiner commence par bien acheter. Etre maître est aussi rester éternel apprenti.

GRATIN DE MACARONIS TRUFFÉ AU FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients : pour 8 personnes

LES SOT-L'Y-LAISSE

16 pièces de sot-l'y-laisse (ou 1 poitrine de volaille coupée en 16 morceaux) • 1 litre de bouillon léger de volaille

1/ Faites cuire les morceaux de volailles dans le bouillon. **2/** Laissez refroidir dans le bouillon.

LA SAUCE PÉRIGUEUX

20 g de truffes hachées • 5 g d'échalotes ciselées • 5 g de beurre • Madère • Porto rouge • 10 cl de bouillon de cuisson des sot-l'y-laisse • 12 cl de jus de canard

1/ Faites suer au beurre les truffes hachées avec l'échalote. **2/** Déglacez avec un peu de porto et de madère et laissez réduire doucement. **3/** Mouillez avec le bouillon et le jus de canard. Laissez réduire d'un tiers. **4/** Montez la sauce au beurre au dernier moment.

LA LIAISON DES MACARONIS

40 g de foie gras cuit • 15 cl de crème • 20 g de bouillon de volaille

1/ Faites bouillir l'ensemble et mixez.

FINITION DES GRATINS

250 g de macaronis • 8 escalopes de foie gras de 90 à 120 g • 5 g de truffe par personne • Asperges vertes cuites • Parmesan

1/ Faites cuire les macaronis, égouttez-les bien. Mélangez avec la crème de foie gras et un peu de sauce Périgueux. Ajoutez la truffe écrasée. **2/** Remplissez les ramequins en plaçant au centre les sot-l'y-laisse. Rajoutez des copeaux de parmesan par-dessus. Gardez à four chaud. **3/** Poêlez les escalopes de foie gras et posez-les sur chaque ramequin. **4/** Accompagnez de belles asperges vertes et de fins copeaux de parmesan.



L'accord :

Un Baron de Bachen, blanc d'une grande palette aromatique, élaboré par Michel Guérard en AOC Tursan, dans les Landes.

Professionnels du vin

Les
professionnels
qui ont du nez
préfèrent
les conseils
qui ont du corps.

Jour après jour, grâce à son expertise, sa proximité et sa disponibilité, notre pôle viticole vous propose des services et des solutions sur-mesure qui feront de chacun de vos projets le meilleur millésime !

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

LE PÔLE VITICULTURE
ET GRANDES ENTREPRISES DU VIN.



Rencontre

avec Eric Garreau,
directeur du pôle.

Pouvez-vous nous présenter en quelques mots le Pôle Viticulture et Grandes Entreprises du Vin ?

Le Pôle Viticulture et Grandes Entreprises du Vin est un centre d'expertise viticole très haut de gamme entièrement dédié aux professionnels de la filière, réparti en deux segments. Le premier rassemble deux espaces Grandes Entreprises du Vin, consacrés aux structures corporate des propriétés viticoles, maisons de négoce, coopératives et courtiers en vin. Ce sont des centres d'affaires voués à satisfaire l'ensemble des besoins de ces entreprises. Le second segment est un service d'expertise dédié à l'installation et à la transmission des propriétés viticoles, avec 50 conseillers viticoles présents sur le territoire.

L'espace Grandes Entreprises du Vin a été créé en 2005 par le Crédit Agricole pour offrir une gestion à la carte et haut de gamme à la clientèle corporate ? Oui. Son leitmotiv : s'inscrire comme le partenaire des réflexions stratégiques des clients viticoles. Dans cet esprit et avec la volonté de proposer une large gamme de services, qu'a été développé en 2010 un service d'expertise viticole destiné au réseau de banque de détail du Crédit Agricole. Cette ultra spécialisation apporte au quotidien des solutions innovantes et des prestations et services spécifiques : VitiExport, le Pack e-Viti (site e-commerce) ou WineAlley.com, sont des outils indispensables au déve-

loppement des viticulteurs tant sur leur territoire qu'à l'export.

Selon vous, quelles compétences un jeune doit-il posséder pour exercer au sein du pôle ?

Parlons plutôt de savoir-être, car au-delà des prérequis en gestion financière, un conseiller viticole doit avant tout comprendre son client et cette passion qui l'anime. Exercer pour un domaine viticole, c'est être sensible à la terre, aux valeurs, aux racines et à la famille. Il faut être à la fois un grand professionnel passionné, un expert et aimer le vin au sens noble du terme. C'est une réelle chance que de pouvoir exercer le métier de banquier pour une telle filière.

Les vins évoluent, les habitudes de consommation aussi... quels conseils donneriez-vous à l'amateur de vin de demain ?

Le vin, c'est le partage, l'amitié, une passion, il ne faut pas se mettre de barrières et oser prendre le plaisir comme il vient ! Acheter du vin pour aujourd'hui ou pour demain et constituer sa cave, c'est une façon d'investir à sa manière dans le vignoble Bordelais, détenir un morceau d'histoire et de temps ; c'est aussi une façon de transmettre sa passion aux générations futures. Plaisir, partage et transmission... Des valeurs que partage pleinement le Crédit Agricole Aquitaine.

CRÉDIT AGRICOLE AQUITAINE

304 boulevard du Président Wilson - 330076 Bordeaux
Tél. 05 56 90 40 40

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

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

ca-aquitaine.fr



Meilleurs ouvriers de France

Pâtissiers,
chocolatiers,
glaciers

Créateurs de desserts

Tous tiennent à la distinction : pas à celle de MOF, mais à celle qui différencie leurs métiers. Ils sont pâtissiers-confiseurs, chocolatiers-confiseurs ou bien glaciers, spécialistes des sorbets et crèmes glacées. « Nous travaillons les mêmes matières, mais pas de la même façon », dit Pierre Mirgalet, président du jury du prochain concours des MOF chocolatiers. Et derrière le plaisir aérien d'un dessert restent des métiers de rigueur, de recherche et de technique, auxquels doivent beaucoup certains grands chefs, comme Michel Guérard. ♦ AM

Adresses en page carnet



La recette de Michel Guérard extraite de son livre « Minceur essentiel », éd. Albin Michel.

Michel GUÉRARD

« Pâtissier, mon premier métier »



1958 : Meilleur ouvrier de France pâtissier
1969 : Deuxième étoile Michelin
 pour le Pot au Feu, à Asnières
1974 : S'installe aux Près d'Eugénie,
 à Eugénie-les-Bains
1977 : Troisième étoile au Guide Michelin

Après mon apprentissage, j'ai
 « trouvé à 23 ans une place de
 chef pâtissier au Crillon, à Paris. A
 l'époque, le pâtissier était quelqu'un
 qui n'était pas considéré. Les cuisiniers
 manifestaient à mon endroit un certain
 dédain. En particulier le chef saucier
 du Crillon. Si bien qu'un jour je l'ai
 prié de rester à la porte. Toute la
 brigade en a été surprise. Il n'y a
 plus cet antagonisme en cuisine.
 Mais c'est un avantage indéniable
 pour un cuisinier que d'avoir appris
 la pâtisserie. Certains chefs qui n'ont

guère de connaissances en pâtisserie
 ne sont, pour moi, pas tout à fait
 complets.

Je suis resté deux ans au Crillon
 avant de passer le concours de
 MOF. J'avais 25 ans et je devais faire
 très jeune car on m'a demandé ma
 carte d'identité ! Bien sûr, être MOF
 est une satisfaction ; mais il faut se
 méfier d'en faire usage d'une ma-
 nière suffisante. Parce que l'on a tou-
 jours à apprendre dans la vie. Et je
 continue d'apprendre. »

PANNA COTTA À LA VERVEINE DU JARDIN

Ingrédients : pour 4 personnes

400 g de framboises fraîches • 3 cuillères à soupe d'eau • 45 cl de lait demi-écrémé • 5 cl de crème liquide entière • 1 grosse poignée de feuilles de verveine fraîche • 3 cuillères à soupe bombées d'aspartame (ou autres sucres, selon votre choix) • 3 feuilles de gélatine

1/ Préparez la panna cotta au moins 4 h avant de servir : portez à ébullition le lait et la crème liquide. **2/** En dehors du feu, ajoutez les feuilles de verveine. Couvrez et laissez infuser 15 min. **3/** Filtrez la préparation dans un saladier pour éliminer la verveine. **4/** Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Prélevez à la louche une partie de l'infusion de verveine et faites-la réchauffer

dans une casserole. **5/** En dehors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorées, mélangez puis versez le restant d'infusion froide. **6/** Ajoutez l'aspartame et mélangez. Répartissez la panna cotta dans 4 assiettes creuses. Tenez-les au frais pendant 3 h. **7/** Pour le coulis de framboise : mixez 200 g de framboises avec 3 cuillères à soupe d'eau. **8/** Rectifiez l'acidité du coulis avec de l'édulcorant, selon votre goût. **9/** Passez le coulis obtenu au chinois-étamine. Conservez au frais. **10/** Mélangez les 200 g de framboises restantes avec le coulis et répartissez l'ensemble à la surface de chaque assiette. Décorez avec un petit bouquet de verveine.





DAVID PIERRE CAPY MIRGALET

MOF pâtissier confiseur en 2007
Bordeaux (33)

MOF chocolatier confiseur en 2007
Gujan-Mestras (33)

« *Trois jours
d'épreuve* »

« *Comme les Jeux
olympiques* »

Au départ, il n'avait jamais envisagé d'être MOF. Le concours s'est presque imposé de lui-même, au terme d'un parcours qui l'a mené d'un CAP de boulangerie jusqu'à l'École nationale supérieure de la pâtisserie, en passant par les compagnons du devoir. David Capy s'est, depuis 2012, installé à Bordeaux. Et si l'artisanat est une première pour ce jeune quadragénaire auparavant formateur et consultant, ça ne peut pas être une épreuve plus difficile que le concours. Son pire souvenir ? L'attente des résultats. Et la durée du concours, trois jours : « Quand vous êtes 25 heures devant votre plan de travail, c'est le pire de vos cauchemars. »

A essayer :

Les cours dans son atelier de Bordeaux : David Capy a longtemps été formateur à l'École du chocolat Valrhona.

« Faites bien la distinction entre les glaciers, les chocolatiers et les pâtissiers. Nous travaillons les mêmes matières, mais pas de la même façon. » Pierre Mirgalet tient à son titre : il est un des rares MOF chocolatiers du Sud-Ouest. Installé près du bassin d'Arcachon, le créateur du pavé de Mestras et de l'ostréa (une huître chocolat-nougatine), avait coupé le souffle au jury avec une sculpture en chocolat de Shiva, sur un seul pied. Le dieu hindou (et sa victoire) l'a fait « gagner en sérénité ». « Les MOF, c'est comme les Jeux olympiques. Il faut tous les jours prouver notre titre, mais on sait qu'on l'a fait. »

A découvrir :

Ses ateliers entre amis pour marier vins et chocolats. Pierre Mirgalet explore tous les accords : chocolats au lait avec crémants et champagnes, pralinés avec whiskies...



THIERRY STÉPHANE BAMAS AUGÉ

MOF pâtissier confiseur en 2011
Anglet (64)

MOF glacier en 2007
Talence (33)

« Une délivrance »

« La reconnaissance
du travail »

Que lui reste-t-il comme titre à conquérir ? Thierry Bamas a été de tous les concours : championnat de France du dessert en 1997, champion d'Europe de la pâtisserie en 2001, champion du monde des desserts glacés en 2010... Jusqu'à la consécration suprême, le titre de MOF en 2011. « Il était évident que je m'arrêterais là. MOF, c'est le concours ultime. » Et « une délivrance » dans un parcours qu'il a fallu mener à la force du poignet tout en restant artisan. L'ancien candidat est maintenant passeur d'excellence. A son tour d'accompagner ses collaborateurs vers le graal.

La profession est très technique. Et l'épreuve de la mention « glaces, sorbets, crèmes glacées » comporte une spectaculaire sculpture sur glace. Pourtant, rares sont les glaciers meilleurs ouvriers de France (une soixantaine). Bien souvent, ce sont les pâtissiers qui s'en font une spécialité. « Le concours évolue avec la société, remarque Stéphane Augé, professeur au lycée hôtelier de Gascogne, à Talence. Et malheureusement, les jeunes ne savent pas tous ce que signifie le col bleu-blanc-rouge. Le titre de MOF est avant tout la reconnaissance de votre travail. » Forcément, poursuit le MOF, le concours perd un peu de son sens quand la valeur travail elle-même ne représente plus grand chose.

A croquer :

Ses créations présentées au salon du chocolat de Tokyo, en janvier dernier. Le pelotin, petit praliné inspiré de la pelote basque, et le béret basque, macaron enrobé de chocolat.

A savoir :

Les « sorbets » et « crèmes glacées » sont des produits réglementés avec des pourcentages minimum en matière grasse (produit laitier) ou en fruit. Mais l'appellation « glace », elle, est la moins encadrée.



DESSERTS DE MOF

Pâtisserie, glace ou chocolat ?

Trois recettes faciles. A vous de choisir !

EXKIMOS DE CÉRÉMONIE

Matériel : Une sorbetière - 12 moules à esquimaux - **Ingédients :** Pour 12 Exkimos

GLACE À LA PURE PISTACHE DE BRONTE EN SICILE

1 litre de lait entier • 90 g de miel d'acacia (ou autre miel doux) • 100 g de jaunes d'œufs • 150 g de sucre • 30 g de lait en poudre à 0 % (type Régilait) • 140 g de pure pâte de pistache de Bronte en Sicile

1/ Mélangez le lait, le miel et les jaunes. **2/** Faites tiédir à 45°C dans une casserole, en remuant au fouet.

3/ Mélangez le sucre et le lait en poudre. **4/** Ajoutez au lait chaud en

fouettant. **5/** Faites cuire comme une crème anglaise à 85°C (utilisez un thermomètre pour plus de précision).

6/ Versez dans un récipient, couvrez d'un film alimentaire au plus près et laissez reposer une nuit. **7/** Le lendemain, versez dans une sorbetière et laissez prendre la glace. **8/** Moulez et congelez une nuit. Démoulez une fois les Exkimos durs et trempez dans un chocolat blanc coloré en vert. Décorez à loisir.



L'accord :

A accompagner avec une coupe de champagne.

SORBET PLEIN FRUIT À LA FRAMBOISE DU LOT-ET-GARONNE

1 kg de purée de framboises mixées et passées au tamis fin
• 260 g d'eau • 410 g de sucre

1/ Portez à ébullition l'eau et le sucre. **2/** Ajoutez la purée de framboise fraîche. **3/** Versez dans une sorbetière et laissez prendre. **4/** Moulez et congelez une nuit. **5/** Démoulez et trempez dans un chocolat blanc coloré en rose. Décorez à loisir.



francebleu.fr

france
bleu
gironde

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

vu d'ici



EXTASE CHOCOLAT

Matériel : 4 petits moules à soufflés - **Ingrédients :** Pour 4 personnes

150 g de chocolat de couverture Guanaja 70 % • 30 g de jaune d'œufs • 150 g lait entier • 10 g amidon de maïs • 100 g de blancs d'œufs • 40 g sucre semoule

1/ Faites fondre le chocolat. **2/** Mélangez un peu de lait froid à l'amidon de maïs, versez le tout dans le reste du lait et portez l'ensemble à ébullition. **3/** Versez sur le chocolat fondu et lissez au fouet. **4/** Lorsque la crème pâtissière chocolat est à 50°C, ajoutez les jaunes d'œufs. **5/** Parallèlement, montez les blancs en neige avec le sucre. **6/** Ajoutez un peu des blancs montés dans la crème au chocolat.

7/ Lissez et terminez le mélange à la maryse avec le reste des blancs.

8/ Disposez l'appareil à soufflé dans les verrines beurrées et sucrées, en les remplissant à ras bord, à l'aide d'une poche à douille. Réservez au réfrigérateur. **9/** Faites cuire ces soufflés à la dernière minute, à 190°C à four ventilé, 6 min. Servez aussitôt.

Astuce : Dans les recettes délicates, pesez les œufs pour plus de précision. Un œuf moyen varie entre 53 et 63 g. Soit 10 g de différence pour un écart qui se creuse avec le nombre d'œufs !

L'accord :

*A la recherche
d'harmonies avec
le chocolat ?
Les suggestions du MOF
Pierre Mirgalet
p.52*



Signée Pierre Mirgale



FONDUE CHOCOLA'THÉ !

Les ingrédients : Pour 4/6 personnes

250 g de chocolat noir à 70 % • 250 g de lait entier • 1 gousse de vanille de Madagascar • 50 g de sirop de framboise ou de fraise

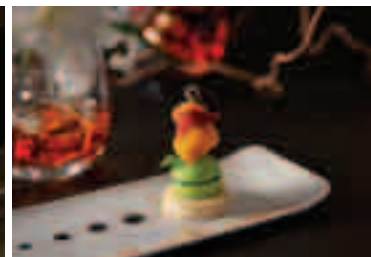
1/ Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. **2/** Versez sur le chocolat cassé en morceaux dans un saladier (sans la gousse !). **3/** Remuez en cercle sans fouetter, pour faire fondre le chocolat. **4/** Ajoutez le sirop de fruit. **5/** Dégustez comme une fondue, avec des biscuits ou fruits frais à tremper.

Astuce : Une fondue qui se conserve très bien au congélateur. 2 ou 3 minutes au micro-onde suffisent pour la remettre à température.



L'accord :

A l'heure du thé avec un earl grey ou thé au citron. Au dessert avec un vin de Gaillac perlé ou un bordeaux rosé sec bien frais.



LES RENDEZ-VOUS DE LA MAISON RÉMY MARTIN

Du silence des chais aux alambics rougeoyants, d'atelier d'assemblage en initiation à la dégustation, les Rendez-Vous proposent, à Cognac, une magnifique découverte des savoir-faire et des cognacs de la Maison Rémy Martin.

De 2 heures à une journée, une expérience rare à vivre au cœur des domaines en activité.

Informations & réservations :

+ 33 (0) 5 45 35 76 66

visites.remymartin@remy-cointreau.com

www.visitesremymartin.com



Meilleurs ouvriers de France

Charcutiers-traiteurs,
bouchers,
fromagers,
boulangers

Artisans de l'excellence

En Aquitaine, 161 candidats, tous métiers confondus, se sont inscrits pour tenter le prochain concours d'un des meilleurs ouvriers de France. Dont 26 dans les métiers de bouche, troisième groupe représenté après l'hostellerie-restauration. Les interprofessions l'assurent, dans ces métiers le travail ne manque pas. Et l'artisanat, en misant sur l'excellence et le savoir-faire, veut éveiller plus de vocations. Certes, l'argent ou la réussite faciles ne sont pas là. Les parcours des MOF sont des parcours de travail acharné. Et de rencontres : il faut tomber sur un patron, un employeur qui donne envie du métier plutôt que d'écoeurer. Plus que tous, les MOF ont conscience de ce devoir de transmission. Former est « une chance », dit même Christophe Simon, un des meilleurs ouvriers de France boulanger. ♦ AM

Adresses en page carnet

CHRISTOPHE SIMON

MOF boulanger en 1997 - Biscarrosse (40)

La proximité : « un privilège »

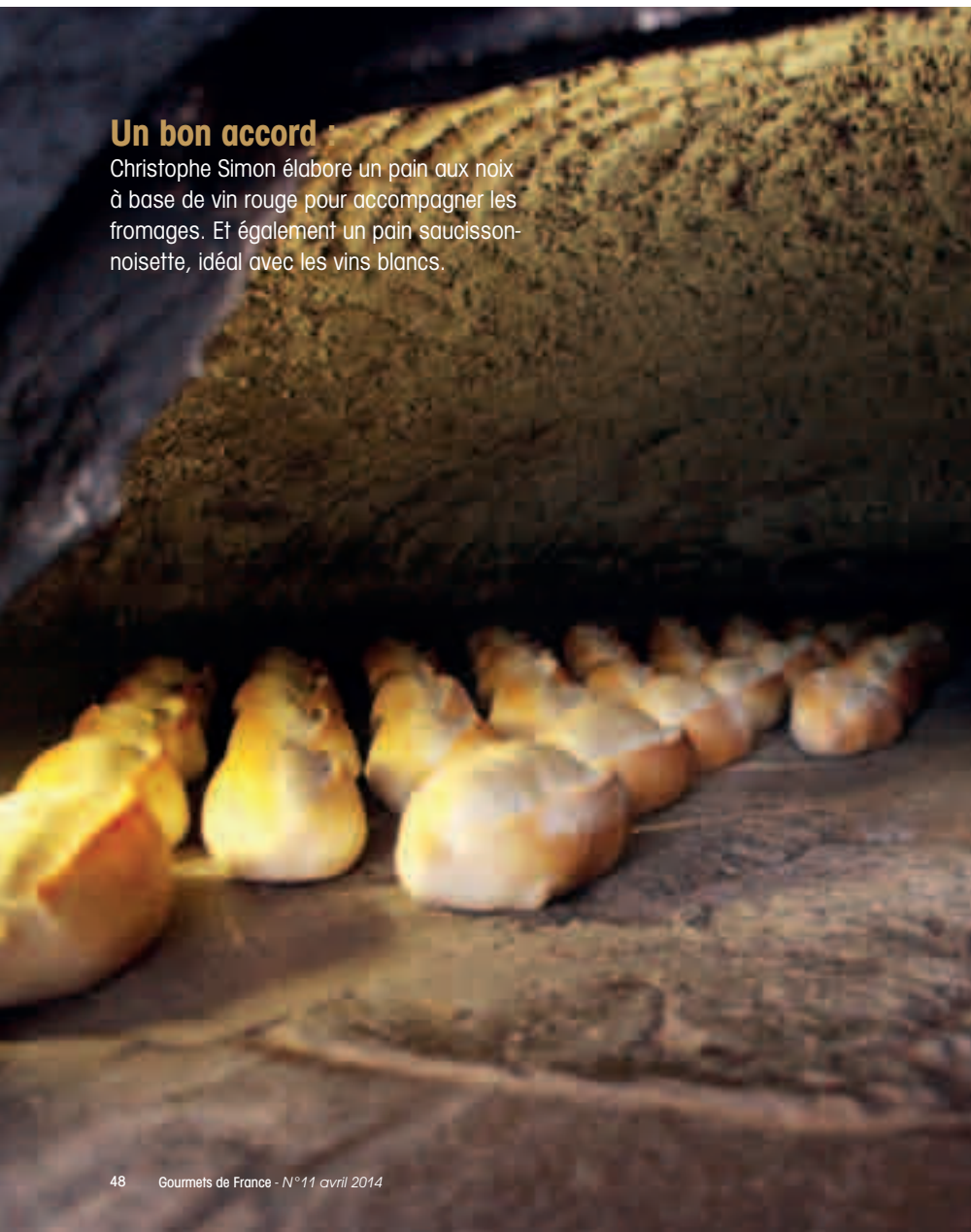
Son parcours est une belle histoire de transmission. A Biscarrosse, Christophe Simon a repris la boulangerie d'un ancien MOF, Marcel Larché, et à son tour, il a formé pas moins de deux autres MOF boulangers. « Je n'ai pas eu la chance, pour le concours qui vient, d'avoir quelqu'un à accompagner ». Une chance, vraiment, car transmettre

son savoir-faire est plus qu'un devoir. « Dans notre métier, l'artisanat a toute sa place, mais avec de petites structures qui privilégient la qualité ». Et travaillent à l'échelle humaine. La proximité entre le boulanger et sa clientèle sont tout aussi importants que le savoir-faire : « c'est même le privilège de notre métier. »



Un bon accord :

Christophe Simon élabore un pain aux noix à base de vin rouge pour accompagner les fromages. Et également un pain saucisson-noisette, idéal avec les vins blancs.



Son conseil :

Privilégier les labels officiels de qualité et la production locale. A Périgueux où Philippe Lalande est employé : le veau du Limousin, élevé sous la mère ou l'agneau du Périgord...

PHILIPPE LALANDE

MOF boucher en 1994
Périgueux (24)

«L'art des viandes avant cuisson»

Si les bouchers ne travaillent pas les cuissons, leur métier ne se limite pas à la découpe de la viande. Parage, épluchage, ficelage, formage, présentation... Philippe Lalande, pour être MOF, a été jugé sur autant de critères qui font les compétences d'un (bon) artisan, capable d'apprêter une poularde truffée en vessie. Sans compter toute la connaissance sur l'origine et la qualité des viandes. Organisateur des sélections des meilleurs apprentis de France, Philippe Lalande accompagne cette année cinq candidats au concours des MOF. Avec, toujours, cette envie de perfection qui vire parfois à l'obsession. Son pire souvenir du concours : « On se remet tellement en question qu'on est parfois perdu devant des choses très simples. »



SÉBASTIEN CARLIER

MOF charcutier traiteur en 2007 - Biarritz (64)

« Rester à la portée des gens »

« Disons que je suis tombé dedans quand j'étais petit ! Je suis rentré en apprentissage en septembre et, en novembre, mon patron m'emmenait assister à la finale du concours. », Depuis, Sébastien Carlier n'a fait qu'enchaîner les maisons où travaillaient des MOF, jusqu'à passer lui-même le concours en 2007. « Ce titre, c'est beaucoup d'humilité ». Depuis maintenant deux ans à Biarritz, lui-même ne porte pas systématiquement le col tricolore. On lui fait parfois remarquer. Mais le titre impose avant tout les valeurs nobles du

métier : la transmission, la proximité. Et les échanges. Un de ses collaborateurs est parti travailler quelques temps chez un ami MOF à Rennes. « C'est bénéfique pour le collaborateur, pour l'entreprise et pour le métier. Il faut cultiver ça ! »

A essayer :

Son jambon de Paris, médaillé d'or de la très sérieuse confrérie des chevaliers de Saint-Antoine. Et ses petites entrées détournées : éclairs et religieuses revisités en salé.





JOËL MAUVIGNEY

MOF charcutier traiteur en 1986

Mérignac (33)

*« Aussi prenant
que chef de cuisine »*

L'origine du mot vient de « chair cuite ». Et c'est là toute la différence avec le métier de boucher, précise Joël Mauvigney, MOF et président de la confédération nationale des charcutiers traiteurs. Le charcutier élabore et cuit lui-même ses spécialités quand 80 % des bouchers, eux, sont revendeurs de charcuterie. Et dans son enseigne fondée par son père et doucement reprise par son fils Jauffrey, sacré meilleur chef charcutier traiteur en 2013 et en piste pour le concours des MOF, Joël Mauvigney fait visiter avec plaisir son laboratoire à qui demande où sont faits jambons blancs ou suprêmes de volaille. Le métier est complexe, concède-il, mais « il se révèle aussi prenant que chef de cuisine ».

Un bon accord :

Pragmatique : « faites-vous plaisir avec le vin que vous aimez ! »

Pour Joël Mauvigney ce sont plutôt les Pessac-Léognan, pas trop montés en tanins. Mais un bourgogne blanc (un viognier) est tout aussi extra sur des notes de gras.

LAETITIA GABORIT

MOF fromager en 2007

Lucq-de-Béarn (64)

*Trois femmes
seulement*

A 27 ans, Laetitia Gaborit souffrait d'un « manque » : elle « ne voyait plus, ne travaillait plus le produit ». Commerciale dans la grande distribution, elle reprend alors, sur un coup de tête, un emploi de vendeuse en crèmerie artisanale. Et au bout d'un an, s'attelle au concours des MOF : « c'était pour moi l'occasion de voir où j'en étais ». Poussée par le fromager-affineur Gabriel Bachelet, à Pau, elle attaque une préparation acharnée. Et devient, à 30 ans, la troisième femme MOF fromager. Son seul regret ? Ne pas avoir été plus entourée : « Professionnellement, on apprend plein de choses, mais c'est aussi un enrichissement personnel. Des gens ont cru en moi, j'ai rencontré des amis. MOF, c'est une aventure humaine. »



Un bon accord :

Celui des productions locales !

Comme un blanc sec de Sancerre ou de Touraine avec un chèvre de Sainte-Maure de Touraine.

LA TRADITION BOUCHÈRE DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS



L'ATELIER DES VIANDES

LE LIBRE-SERVICE OFFRE L'AVANTAGE DE LA LIBERTÉ, DU GAIN DE TEMPS ET DU PRIX CLAIREMENT AFFICHÉ.

Dans la famille Salinier, la tradition bouchère est une réalité depuis plus de 100 ans. L'Atelier des viandes c'est un savoir-faire transmis de père en fils et des viandes **rigoureusement sélectionnées** et découpées dans l'atelier de Cestas. A mi-chemin entre le supermarché et la boucherie traditionnelle, à L'Atelier des viandes les produits sont en libre-service et conditionnés en barquette où vous trouverez toutes les informations sur l'origine et la race du produit, **un vrai gage de qualité** et de respect du consommateur. **Bœuf, agneau, volaille, porc, veau, mouton...** tous les morceaux sont déjà prêts à être cuisinés en sauté, en ragoût, braisés ou rôtis. A L'Atelier des Viandes le consommateur est au centre

de toutes les attentions. Une équipe de 36 personnes se tient à votre disposition pour vous accueillir, vous conseiller et partager avec vous des idées de recettes et des astuces de préparation pour obtenir des viandes savoureuses et goûteuses.

Avant de vous rendre dans l'un des 3 magasins, faites votre choix en consultant en ligne le catalogue sur www.atelierdesviandes.fr. Vous pourrez notamment y retrouver les produits de saison comme **le veau de Dordogne, le bœuf de race Limousine, l'incontournable agneau de Pâques, ou encore le porc au grain du Sud-Ouest Label Rouge**, conditionné en saucisse il sera le produit phare de vos premiers barbecues.

**BONS PLANS,
PROMOTIONS,
OFFRES SPÉCIALES...**

**RESTEZ INFORMÉS,
INSCRIVEZ-VOUS DÈS
MAINTENANT À NOTRE
LETTRE D'INFORMATION**

USINE ET MAGASIN DE CESTAS

1 Chemin du Grand Pas à Cestas
Tél. 05 57 88 81 49
Ouvert du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h, et le samedi de 9h30 à 12h30.

MAGASIN DE BÈGLES

176 route de Toulouse à Bègles
Tél. 05 56 81 00 42
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h, et le samedi de 9h30 à 12h30.

MAGASIN DE SAINT-MÉDARD-EN-JALLES

49 avenue Descartes
à Saint-Médard-en-Jalles
(face au centre commercial, parking Lidl)

**ouverture
NOUVEAU
printemps 2014**

www.atelierdesviandes.fr



Rejoignez-nous sur Facebook

Les clefs d'accord du chocolat

*Question piège à l'approche de Pâques :
que servir avec du chocolat ?*

Le goût, résume Pierre Mirgalet, repose sur l'apprentissage et la mémoire. On aime et on apprend à apprécier certaines saveurs. On les reconnaît, on s'en souvient. Parfois on passe sa vie à les rechercher. Mais une fois mémorisées, on peut, de tête, imaginer les associer avant même de les goûter. A ce jeu de mémoire et d'expérience, Pierre Mirgalet peut donner quelques clefs. Président du jury du prochain concours d'un des meilleurs ouvriers de France (MOF), le chocolatier-confiseur a défini les épreuves sur lesquelles planchent déjà les candidats (qui ont un an pour préparer une pièce). Et, à Gujan-Mestras, il interroge pour le plaisir les accords alcools et chocolats.

Comprendre les matières

Parole de MOF chocolatier : « On ne peut pas sublimer chocolat et alcool en même temps. » Il va falloir choisir de mettre l'un ou l'autre en avant. Le chocolat est une matière grasse. L'alcool, un liquide à base d'eau. Eau et matière grasse se mélangent mal. Plutôt qu'un choc frontal, mieux vaut donc jouer sur un temps de

décalage lors de la dégustation. Par exemple : faire fondre en bouche un praliné aux amandes, prendre une gorgée de vieux cognac dont on appréciera la complexité, et avoir en retour, sur la longueur de l'alcool, les notes d'amandes du chocolat.

Sortir le cacao des desserts

Parce que la notion de terroir n'est pas exclusive aux vins : le cacao aussi varie selon ses crus et ses origines (Amérique du Sud, Océanie, Afrique). Sortir le chocolat du sucré lui donne donc une toute autre dimension. Exemple : au Pays basque, le fromage se sert avec une confiture de cerises noires. Alors pourquoi pas un chocolat de Madagascar, aux notes de fruits rouges, râpé en fins copeaux sur un brebis basque ? Question de préjugés, l'accord déroute. « Mais ceux qui essaient apprennent à l'apprécier », explique Pierre Mirgalet. Qui, ose, en période de fêtes, des chocolats d'apéritif. Son préféré ? Un praliné noisettes et oignons frits au paprika. Sublime avec un tokay hongrois aux notes de de fruits confits.



BOUCHON

 ARTISAN - CHOCOLATIER - CONFISEUR

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 trois personnes, fait naître ses douceurs chocolatées, le fruit d'un travail artisanal et d'un savoir-faire acquis et transmis. Vous découvrirez pour Pâques, un banc de poissons immense et varié comme nulle part ailleurs, des garnitures de fruits de mer praliné, des poules et quelques œufs originaux et... le lapin. La magie de Pâques vous séduira tant par les couleurs que la qualité du chocolat.

PUBLICGOURMETS

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



Explorer des accords

Sur du chocolat noir ?

Plutôt un vin moelleux ou liquoreux (sauternes ou gewurztraminer, vendanges tardives). Les alcools forts (cognac, armagnac, whisky) iront avec les ganaches mais l'accord est ultra-classique. Donc moins intéressants qu'un parti pris osé avec des saveurs complémentaires, comme un Pessac-Léognan avec une ganache aux fruits rouges, ou un rosé de Provence avec une ganache aux fruits exotiques.

Sur un praliné ?

Un alcool fort (rhum, cognac, armagnac) pour jouer avec les temps de dégustation en bouche. Ou un modeste Gaillac perlé, dont la fraîcheur va vivifier le palais.

Sur du chocolat au lait ?

Doux et crémeux, il enrobe le palais en fondant. Un effervescent ou un vin sec, blanc ou rouge, pourra apporter du contraste.

Sur du chocolat blanc ?

Et voilà Pierre Mirgalet énervé. Non, le chocolat blanc n'est pas un chocolat : c'est un beurre de cacao (donc une matière grasse comme n'importe quel beurre ou huile) sans aucune matière sèche de cacao. On passe. ♦ AM



TOURNY CUISINES

50 ANS D'EXISTENCE

„un gage de confiance“

24, allées de Tourny 33000 BORDEAUX
Tél.: 05 56 81 18 03 | www.tourny-cuisines.fr



Fonction. Élégance. Harmonie.

www.leicht.com

LEICHT[®]

Carte des vins



les valeurs sûres

Facilement abordables, au prix comme au palais, cinq vins à inviter à table. Une carte de France signée Didier Lasserre, un des meilleurs ouvriers de France maître d'hôtel



Château Brondelle

Classic 2010

AOC Graves rouge

Cabernet (50%), merlot (50%)

Souple et bien équilibré sans être trop tannique, soyeux sans notes prononcées d'arômes fumés, ce château Brondelle a l'avantage de pouvoir être bu jeune. Et offre un bon rapport de prix pour un vin fruité, déjà bien ouvert, facile à boire.

9,90 € à la propriété

www.chateaubrondelle.com



Domaine Schieferkopf

2009

de Michel Chapoutier

AOC Alsace

Riesling

Il a tout d'un beau riesling typique : sa finesse et son côté sec, mais sans agressivité. Si bien que ce domaine Schieferkopf, en dehors des fruits de mer ou de la choucroute, mérite d'accompagner poissons grillés et cuisine d'été, pour changer.

10,90 € à la propriété

www.chapoutier.fr



Campredon

2008

d'Alain Chabanon

AOC Coteaux du Languedoc

Syrah (60%), mourvèdre (25%), grenache (15%)

Trop connus pour leurs «vins de cavalerie», les AOC du Languedoc méritent d'être redécouvertes pour leurs assemblages certes charpentés mais complexes, pleins de matières. Et capables de s'accorder avec une entrecôte comme une viande en sauce.

13 € à la propriété

www.alainchabanon.com

5 vins à inviter à table

AOC Côte de Brouilly rouge

Château du Prieuré 2009

AOC Côte de Brouilly rouge

Gamay

Un cru intéressant parce que très fruité et facile à boire jeune sur une cuisine simple. Et le corps de ce brouilly, aux arômes puissants et corsés, lui permet aussi de faire alliance sans démeriter avec une viande rôtie, une poularde de Bresse, un pigeon ou un gibier.

7,90 € à la propriété

www.vignerons-belair.com



Domaine de Saint-Romble

2012

«Pente de Mainbray»

AOC Sancerre blanc

Sauvignon

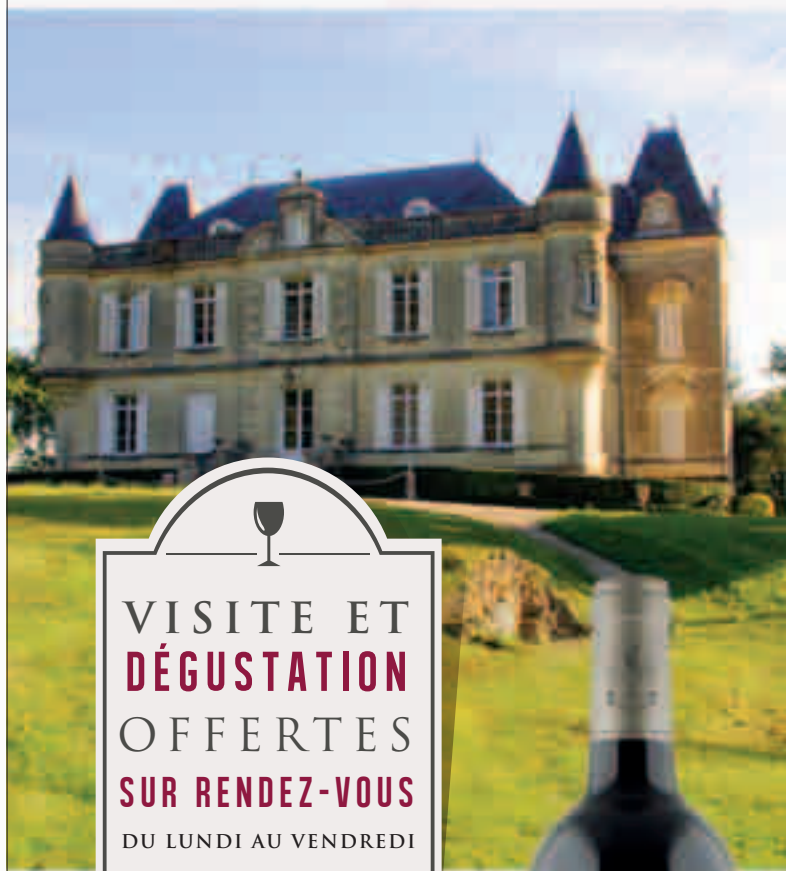
Repris par la famille Fournier, le domaine de Paul Vattan brille par sa régularité. On sent ici la patte du viticulteur, dans cette appellation du Centre et de la vallée de la Loire. Un vin ample en bouche, acide et ferme, idéal sur des viandes grillées ou en sauce.

17 € à la propriété

www.fournier-pere-fils.fr

À DÉCOUVRIR

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON



VISITE ET
DÉGUSTATION
OFFERTES
SUR RENDEZ-VOUS
DU LUNDI AU VENDREDI

L'HARMONIE D'UN VIN, LA PASSION D'UNE FAMILLE

Propriété depuis 2011 de la famille Barton Sartorius, le château Mauvesin Barton bénéficie de toutes les attentions et de l'expertise de cette famille, propriétaire des grands crus classés Langoa et Léoville Barton, depuis 10 générations. Située sur l'appellation AOC Moulis en Médoc et entièrement renouvée l'an dernier, la propriété abrite un château construit en 1853, entouré d'un parc aux arbres centenaires. Lors de votre visite, venez découvrir les chais à barriques restaurés en pierres apparentes et le nouveau cuvier moderne, puis rejoignez la salle de dégustation surplombant l'un des chais, pour faire connaissance avec les vins du château Mauvesin Barton.

PUBLICGOURMETS



33480 Moulis en Médoc

Tél : 05 56 58 41 21

www.mauvesin-barton.com

chateau@mauvesin-barton.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



L'instant **cocktail**

*Pas besoin de recettes compliquées :
le meilleur ingrédient des cocktails reste leur histoire,
et le moment qu'on prend à les savourer*

Aécouter Gil Galasso, il y a un cocktail pour chaque instant fort de la vie. Coups durs, peines de cœur, grandes espérances ou souvenirs d'enfance : le meilleur ouvrier de France maître d'hôtel aime donner une histoire à ses mélanges. C'est, dit-il, le meilleur ingrédient de ses cocktails, servis toujours avec modération, élégance et un trait d'humour. Le métier de barman a bien fait, depuis 2011, son entrée au concours des meilleurs ouvriers de France. Mais nul besoin d'être un pro pour réaliser un basique, avec deux ou trois ingrédients sortis du placard.

Avec du gin

Dans un shaker à moitié rempli de glace, mélangez 4 cl de gin, 1 cl de sirop de grenadine et 2 cl de jus de citron. Versez dans un verre à cocktail.

Pour les apéritifs entre filles.

Parce qu'il est rose et très frais et qu'il fait partie de ces « girls drinks » favoris des dames dans les années 30, aux Etats-Unis. Surtout parce qu'il permettait de faire passer le goût du gin de contrebande, en pleine prohibition.



Un citron et du sirop de grenadine
= LE PINK LADY

Avec de l'armagnac

Dans un shaker bien froid, mélangez 4 cl d'armagnac, 2 cl de Grand-Marnier et 1 cl de crème de cacao. Versez dans un verre à cocktail.

Pour un dessert à deux.

Un mélange puissant en goût (orange et cacao) qui ira très bien, par exemple, sur un moelleux ou un fondant au chocolat.



Du Grand-Marnier et de la crème de cacao brut = LE DÉSIR NOIR

Avec de la tequila

Dans un grand verre rempli de glace, versez 4 cl de tequila, 1,5 cl de jus de citron vert et 6 cl de soda au pamplemousse. Remuez à la cuillère.

Pour les after-works ou entre amis.

Variante de la margarita et tout aussi populaire au Mexique, la paloma peut être servie avec une pincée de sel.



Un citron vert et du soda au pamplemousse
= LA PALOMA

Avec du cognac

Rincez à l'eau très chaude un verre à whisky ou une tasse. Dans une casserole, faites chauffer 5 cl de cognac avec 2 cuillères à café de sucre en poudre ou de sucre de canne liquide. Versez le cognac chaud dans le verre chaud. Ajoutez doucement 10 cl de café fort, bien chaud. Ajoutez la chantilly.

Pour : les soirées cosy à la maison.

Variante française de l'irish coffee, traditionnellement fait avec du whisky. Fonctionne aussi très bien en « café gascon » avec de l'armagnac et est encore meilleur avec une crème fouettée maison.



Du café, du sucre et de la chantilly
= LE FRENCH COFFEE

Avec du Grand-Marnier

Versez l'un après l'autre, dans une flûte à champagne, 1 cl de sirop de sangria, 1,5 cl de sirop de piment, 6 cl de jus d'orange et 0,5 cl de Grand-Marnier. Complétez avec 3 cl de vin mousseux.

Pour se remettre d'une rupture.

Le cocktail, créé par Gil Galasso pour « renaître de ses cendres », a remporté le concours de la province de Venise en 2011. Mauvaise nouvelle pour les amoureux déçus : il est sans doute aussi difficile à réaliser que d'oublier une peine de cœur !



Du sirop de piment, du sirop de sangria, une orange sanguine et du vin mousseux = LA FENICE



Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar

GOURMETS, VENEZ PRENDRE L'APÉRITIF COURS DE L'INTENDANCE

Avant votre sortie au Restaurant, à l'Opéra...
Dégustez vos Grands Crus préférés
avec notre sélection de Charcuterie Fine !
(Pata Negra, AOC Guijuelo, Producteur Triple Médaille d'or
(FFA du Meilleur Jambon du Monde)



Max Bordeaux / Wine Gallery & Cellar

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

Château Bachen, dans le secret des Landes



*La petite
appellation Tursan
recèle des cuvées bijoux
confidentielles :
celles que Michel Guérard
cisele pour sa table
triplement étoilée*

Pour comprendre les vins de Tursan, il faut d'abord comprendre leur mode de production. Dans ce petit vignoble (400 à 500 hectares plantés) du sud-est des Landes, entre Chalosse et Armagnac, les viticulteurs qui vinifient leur propre vin se comptent sur les doigts d'une main. Précisément, ils sont quatre, dont Michel Guérard. Le reste, une centaine, s'adresse à la seule cave coopérative, la cave des vigneron landais basée à Geaune. Au pied des Pyrénées, à la limite du Béarn, le paysage vallonné n'a rien à voir avec les Landes de sable et de pins que l'on connaît. La polyculture reste encore le modèle dominant des exploitations, partagées entre élevage, culture (maïs principalement) et vignes. Tursan ne rougira donc pas si l'on qualifie ses vins de paysans (sans aucune notion péjorative) : ils le sont, avec une commercialisation d'abord régionale et quelques pépites à découvrir parmi les rouges aux tanins souples, les rosés et les blancs secs.

Paradoxalement, les cuvées les plus renommées sont aussi les plus difficiles à trouver. A savoir celles que travaille Michel Guérard au château Bachen à quelques minutes des Prés d'Eugénie, le palais thermal du chef étoilé. Les cinq vins du château Bachen sont d'abord destinés aux tables de Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains, et distribués à un réseau de connaissances (comme l'Hôtel du Palais, à Biarritz). Il faut donc avoir le bonheur de se perdre dans la campagne de Duhort-Bachen pour les acheter directement à la propriété, bien volontiers ouverte aux visiteurs.

Recette harmonieuse

Michel Guérard et son épouse, Christine, ont repris le domaine et ses 20 hectares en 1983. A l'achat, le chef émet une condition : celle d'y replanter un

• • •

Château BEAURANG

Joseph D'ARAGON,

tout simplement
Saint-Emilion

Situé à Saint-Emilion, le Château Beaurang, propriété de la famille Puyol depuis quatre générations, porte la signature de son terroir. Avec leur choix de la protection raisonnée, ces artisans vigneron apportent beaucoup de soins à leur vignoble dans la pure tradition saint-emilionnaise. De ce travail naissent deux vins différents : Château Beaurang, un St-Emilion authentique et Joseph d'Aragon, un vin parfaitement atypique à découvrir sans attendre! Bénéficiant du label Vignobles et Chais en Bordelais®, au Château Beaurang vous serez reçu comme un hôte privilégié. Des visites et dégustations gratuites sont proposées tous les jours en 3 langues (français, anglais et espagnol).



CHÂTEAU BEAURANG

1 Beaurang - 33330 Saint Emilion

Tél : 05 57 24 73 31

www.chateau-beaurang.com

PORTES OUVERTES

VENEZ RENCONTRER
LA FAMILLE PUYOL
AU CHÂTEAU BEAURANG ET DÉGUSTER LEURS VINS,
lors des portes ouvertes des châteaux
de Saint-Émilion

DU 1^{ER} AU 4 MAI 2014



UNE BOUTEILLE OFFERTE

Une bouteille Château des Jouvencelles
bordeaux rosé, offerte pour 3 achetées

PUBLICGOURMETS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

vignoble. Un cuisinier, dit-il, doit savoir faire le pain et le vin. Ceux du château Bachen sont un projet mûri dans le temps comme un trait d'union entre la table et la vigne, la cuisine et le chai. Le chef a, dans les années 80, suivi des cours à la faculté d'œnologie de Bordeaux. Arrivé en 2001, Olivier Dupont, maître œnologue de Bachen, a eu droit à des cours de cuisine. Et Michel Guérard, qui goûte ses cuvées aux étapes clef de la vinification, continue d'apprécier les vins comme un cuisinier, et non pas en œnologue, « censeur strict et rigoureux ». « Quand je bois un vin, je vois tout de suite le plat qui va avec. » De l'avis du chef, un vin peut être « sauvé par un plat », même avec quelques infirmités...

Tout, dans la conduite du domaine Bachen, retranscrit l'esprit précis et épuré de la grande table triplement étoilée. « Nous travaillons au chai comme Michel Guérard en cuisine », résume Olivier Dupont. Vendanges manuelles par tries

successives (plusieurs passages pour choisir les raisins les plus mûrs) ; recours calculé, en fonction des récoltes, à la macération pelliculaire pour les blancs (le jus pressé est laissé au contact des peaux des baies pour gagner en arômes) ; passage en barrique savamment dosé (« le bois est au vin ce que les épices sont à la cuisine », rappelle Olivier Dupont citant le grand maître œnologue Emile Peynaud)... Les vins du château Bachen sont une recette harmonieuse qu'il faut s'efforcer de refaire à chaque vendange. Avec tout de même deux prestigieux conseillers : pour les blancs et le rosé, le « pape » de la vinification Denis Dubourdieu ; et pour les rouges, Jean-Claude Berrouet, l'œnologue qui fit la légende de Petrus.

Il en résulte des vins tout en subtilité, à l'image de la délicate cuisine des Prés d'Eugénie. Le blanc dégusté, un

Château de Bachen au nez intensément fruité, offre une élégante fraîcheur qui attise les papilles et provoque l'irrésistible envie d'une seconde gorgée. Un compagnon attentionné à table (et à 10 euros à la propriété !).

Ainsi Michel Guérard a voulu ciseler ses cuvées. Tursan, depuis 2011, est la première et la seule AOC (appellation d'origine contrôlée) des Landes. Le travail réalisé au château Bachen a largement pesé dans l'obtention de l'AOC, en faisant d'ailleurs évoluer son cahier des charges. Auparavant élaborés avec 90 % de cépage baroque, les blancs de Tursan tolèrent désormais en assemblage sauvignon, petit et gros manseng, à l'instar des précurseurs Château de Bachen et Baron de Bachen, la cuvée supérieure. Mais en excluant le fer servadou au profit du merlot (interdit dans l'AOC), les rouges de Bachen (Rouge de Bachen et Barocco) sont eux produits sous l'IGP Landes. Peu importe.

Michel Guérard tenait au merlot pour son onctuosité. Et le rosé,

Rosa la Rose à la robe cristalline, est fait tel que l'apprécie Christine Guérard.

« On s'amuse, c'est vrai, sourit Michel Guérard. Mais mon Dieu qu'il est compliqué de faire du vin. Je m'en rend compte maintenant. Le vin c'est un terroir, et un terroir n'est pas une moquette en sous-sol que l'on déroule. Le sous-sol est tellement mystérieux, complexe, chaotique, qu'il faut déjà quelques années pour le comprendre... » « Les gens qui font du vin sont des fous passionnés. Même fortement instruits, ils sont tributaires de la climatologie. On retrouve tout ça dans un vin : les efforts faits pour le sauver coûte que coûte quelque soit le temps de l'année. » A travailler la vigne, même les meilleurs des cuisiniers gagneraient en sensibilité et en humilité. **AM**



L'APPELLATION TURSAN

110 Vignerons spécialisés (vins de coopérative majoritairement).

400 Hectares sur 36 communes.

Seule AOC des Landes depuis 2011.

Les cépages blancs :

- BAROQUE exclusif des landes,
- GROS ET PETIT MANSENG maturité tardive et puissance,
- SAUVIGNON BLANC.

Les cépages rouges et rosés :

- TANNAT cépage fruité voir corsé,
- FER SERVADOU typique du Sud-Ouest,
- CABERNET FRANC ET CABERNET SAUVIGNON.



PUBLI-GOURMETS

31 MARS 2014

SOIREE DEGUSTATION DU NOUVEAU MILLESIME

Palais de la Bourse
à Bordeaux

Infos et réservation
www.vinsdegraves.com

GRAVES



L'ORIGINE DES BORDEAUX

Le terroir unique du vignoble des Graves produit de grands vins rouges, des vins blancs secs et de délicieux moelleux pour les petites et les grandes occasions. Séduisants à plus d'un titre, les Vins de Graves offrent des vins rouges élégants, fins, aromatiques et charpentés, à partir de deux principaux cépages : le Cabernet-Sauvignon qui assure une bonne garde et développe un bouquet remarquable, et le Merlot qui, riche par sa couleur, renferme des arômes de fruits mûrs. Le Cabernet-Franc, moins présent, reste utile par sa richesse en sucre et ses tanins souples. Les Vins de Graves blancs secs sont des vins subtils et complexes produits à partir du Sémillon, qui apporte gras et complexité, du Sauvignon, frais et vif, et de la Muscadelle pour son apport aromatique. Quant aux Graves Supérieures, ils offrent à travers ces mêmes cépages des vins moelleux floraux et aériens.



SYNDICAT VITICOLE DES GRAVES

61 Cours du Mal Foch - 33720 Podensac

Tél. : 05 56 27 09 25

www.vinsdegraves.com

Les innovations du vin



EN CANETTE.

Puisque le vin a déjà été mis en canette, au tour du rosé-pamplemousse avec Be Pink, lancé par la société bordelaise GRM.

5,90 € les 4 canettes en grandes surfaces.



CONSERVER SES GRANDS CRUS.

Vues dans les bars à vins, les machines Enomatic servent le vin au verre en gardant les bouteilles sous gaz alimentaire jusqu'à trois semaines. Et voilà la version maison, avec Enoliving.

1790 € sur www.enomatic.fr.

VERSER SANS DÉBOUCHER.

Le système californien Coravin permet de prélever du vin dans une bouteille, sans la déboucher. L'outil fonctionne comme un tire-bouchon équipé d'une fine seringue qui transperce le bouchon et injecte un gaz inodore dans la bouteille.

Environ 220 € (299 \$) sur www.coravin.com.



Concepts et idées

à essayer...

Ou pas !

SE BALADER BOBO.

Avec Bi-Wine, imaginé par deux Bordelais, dont le designer Vincent Poujardieu. Un porte-bouteille en liège, antichoc et isotherme, à porter en bandoulière ou à la main.

128 € sur www.biwine.co



ADAPTER SON VERRE.

Verre à eau, cognac, vin ou champagne ? Evolverre s'adapte en ajoutant des éléments. Un concept de l'agence parisienne Utopik Design, qui n'attend plus qu'un éditeur.

Echappez-vous dans les Graves

Parcourez les terres originelles des grands vins de Bordeaux



Château

D'ARCHAMBEAU

Blanc 2013



Un vin « fin et élégant au nez, complexe et puissant en bouche ». Afin d'en retirer cet assemblage harmonieux, les vendanges manuelles se sont imposées naturellement sur ce millésime capricieux. C'est sur cette réussite du terroir et du vigneron, que Jean Philippe Dubourdieu a le plaisir de vous présenter sa nouvelle identité visuelle. A cette occasion, vous êtes invité à redécouvrir et à déguster les vins à la propriété, ainsi qu'en primeur sur Bordeaux et Saint-Emilion au mois d'avril.

CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU - Vignobles famille DUBOURDIEU - Archambeau - 33720 ILLATS - Tél. 05 56 62 51 46

www.mysmartwine.com

Château DE LA BRÈDE

Vignobles Dominique Haverlan

Demeure natale de Montesquieu et monument historique depuis 1951, le Château de La Brède accueille un vignoble de 6 ha au cœur de l'appellation des Graves, propriété d'un vigneron passionné Dominique Haverlan. Le terroir de La Brède réunit tous les éléments pour obtenir de grands vins de Graves : un sol constitué d'une croupe de graves sèches sur des graves argileuses très profondes, apportant minéralité et richesse au vin. Grâce à des techniques modernes et respectueuses, le Château de La Brède produit deux vins en rouge et en blanc, La Brède et L'esprit.

CHÂTEAU DE LA BRÈDE

Vignobles Dominique Haverlan
35 rue du 8 mai 1945
33640 Portets
Tél. 05 56 67 18 63



www.chateaudelabrede.fr

Château LA ROSE SARRON

Situé à Saint-Pierre-de-Mons en AOC Graves, le domaine s'étend sur 40 ha. Aux Graves Rouge, 25 ha sont dédiés dont cinq pour la Cuvée Damien, élevé 12 mois en fûts de chêne, et médaillé d'or au Concours de Bordeaux, des Vins d'Aquitaine 2012, pour son millésime 2009. 10 ha sont réservés aux Graves Blanc dont deux destinés à la Cuvée Anaïs, vinifié et élevé 6 mois en fûts de chêne.

VIGNOBLES ROCHET

Château La Rose Sarron
33210 Saint Pierre de Mons
Tel : 05 56 76 29 42



visites & dégustations
GRATUITES
du lundi au samedi de 8h à 19h
et sur rendez-vous les dimanches et jours fériés

www.la-rose-sarron.com

Château DE LIONNE



Véronique Smati, vigneronne du Château de Lionne, situé sur la commune de Illats, produit chaque année un Graves Blanc et un Graves Rouge, des vins féminins et aromatiques. Malgré un millésime difficile, Le Château de Lionne vous présentera cette année dans la splendide salle du Palais de la Bourse ses vins élaborés avec une attention particulière. Un Graves Blanc 100% Sauvignon frais, fruité et aromatique, et un Graves rouge souple et harmonieux. Venez découvrir cet étonnant millésime 2013.

CHÂTEAU DE LIONNE

Lionne - 33720 Illats
Tél. 05 56 62 50 32



A RETROUVER SUR
LES BONS PLANS GOURMETS
www.gourmetsdefrance.fr

5€
DE REMISE
pour l'achat de 6 bouteilles
Offre cumulable pour l'achat de 12 bouteilles

www.chateaulionne.com



« *Gourmets
de France* »

récompensé !

*Votre magazine victorieux lors des Trophées des Rugbymen
Entrepreneurs Aquitains*

C'est une « victoire d'équipe » ! Toute l'équipe de « Gourmets de France » et de l'agence Comevents, qui édite le magazine, était réunie en décembre dernier pour fêter le Trophée des Rugbymen Entrepreneurs Aquitains remis à Michel Malafosse, co-dirigeant de Comevents. Décernés par le Rugby Club Aquitaine Entreprises (RCAE), ces trophées récompensent les plus belles initiatives des entrepreneurs issus de la famille rugby. Et Michel Malafosse, ancien troisième ligne pro passé par Grenoble, Bourgoin-Jal-

lieu et Brive-la-Gaillarde, a fait cette année un carton plein dans la catégorie joueur professionnel, pour la création de « Gourmets de France » en 2011.

*Le discours
de Michel Malafosse*

**« FORGER UN GROUPE
AUTOUR D'UNE AMBITION »**

« La terre est ronde mais le monde est ovale ! », disait Pierre Villepreux. Dans

ma vie c'est un peu vrai ! Essayez de rattraper un ballon de rugby : il est imprévisible, aux rebonds capricieux. Cette image reflète assez bien la complexité de notre société à laquelle nos entreprises doivent s'adapter.

Je ne sais pas si les rugbymen doivent davantage prouver que d'autres, mais nous pouvons remercier le RCAE de mettre en lumière les belles transformations. En rugby comme en entreprise, il s'agit de forger un groupe autour d'une ambition collective. Encore merci au RCAE



d'accomplir cette mission pour valoriser l'esprit d'entrepreneuriat dans le monde du rugby. Sans oublier l'essentiel : « il vaut mieux avoir une équipe championne que des champions ».

L'esprit d'équipe : dans le rugby, on n'a que ce mot à la bouche ! En entreprise, c'est un terrain où l'on peut très facilement dupliquer le modèle. Ce qui est beau dans ce sport, c'est aussi la convivialité qu'il génère. C'est excellent pour le réseau et pour redéfinir certaines relations entre collègues. Même lorsque l'on n'est pas spécialiste du ballon ovale. Exigence, dépassement de soi et respect des autres... Le management ovale pousse la porte des entreprises !

Merci à toute mon équipe de m'encourager dans cette belle aventure ! Sans eux, je n'aurais pas pu gagner ce match. Je tiens à exprimer toute ma gratitude à mon équipe de Comevents et « Gourmets de France » ; leur volonté et leur dynamisme m'ont aidé à mener ce match jusqu'au bout ! C'est à travers leur expérience que j'ai appris et que j'ai construit pour progresser, pour devenir, ensemble, encore plus performants.



DUBERN
MAISON FONDÉE EN 1894



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

PUBLI-GOURMETS

Maison fondée en 1894, Dubern est bien plus qu'un restaurant. C'est un monument, une institution qui a vu défiler au fil des années le tout Bordeaux et les personnages les plus en vue du moment. Dubern, c'est la tradition bordelaise par excellence. Situé sur les allées de Tourny dans le très élégant quartier du triangle d'or, chez Dubern la tradition s'entretient à tous les étages, dans tous les salons. Le service attentionné et chaleureux se montre à la hauteur de la cuisine qui affiche une prédilection pour les poissons et crustacés qui ont toujours fait la renommée de cette adresse mythique.

**VOTRE COUPE
DE CHAMPAGNE ROSÉ
OFFERTE !**

POUR TOUT DÎNER RÉSERVÉ POUR 2
AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE «LE D»



DUBERN

42 allée de Tourny - 33000 BORDEAUX - Tél. 05 56 79 07 70

www.dubern.fr



Talents
Gourmands
Crédit Agricole

Les Talents Gourmands d'Aquitaine

Le Bottin Gourmand et le Crédit Agricole organisaient en décembre dernier le concours des Talents gourmands d'Aquitaine

Organisés par le Bottin Gourmand et le Crédit Agricole (propriétaire du groupe d'édition du guide), les Talents Gourmands ont fait le tour des régions de France. En Aquitaine, le concours s'est déroulé sous la présidence de Philippe Etchebest, une sacrée présence qui a fait frémir plus d'un candidat sous le trac. A ses côtés, Nicolas Masse (une étoile Michelin),

dans son restaurant puisque cette finale régionale des Talents Gourmands se tenait jeudi 5 décembre aux Sources de Caudalie, à Martillac. Dans le jury : presse et pros de la gastronomie. « Gourmets de France » représenté par Françoise Malafosse, directrice de publication, Philippe Quintin, rédacteur en chef du Bottin Gourmand, Frédéric Bernou, second de Philippe Etchebest...

Ces jurés réunis ont distingué la vision globale des projets, présentés par les candidats dans trois catégories : restaurateurs, agriculteurs et artisans. Et on retiendra la joie de l'éleveur d'agneaux Philippe Sancier ; la fierté du chef Michel Dussau ; et les larmes d'émotion de Gaëtan Cossoul, pâtisier-biscuitier autodidacte, tous trois sacrés Talents Gourmand d'Aquitaine.

Adresses en page carnet.

La poule de Caussade

de Michel Dussau
chef à la Table d'Armandie, à Agen



Servie en poule au pot dans une ambiance digne de « Masterchef », la noire de Caussade a conquis le jury ; elle avait déjà séduit Michel Dussau. Le chef a participé à la sauvegarde de cette petite poule noire en la mettant à sa carte. Hochements de tête approbateurs de Nicolas Masse et Philippe Etchebest. Et fierté de Michel Dussau, fils de paysan : « Cette réussite prouve que l'on peut casser le clivage entre grande gastronomie et petite table, avec une belle bistronomie en Province. »

L'agneau

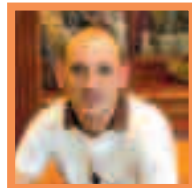
de Pascal Sancier
Eleveur à la ferme du Paillot,
à Saint-Antoine-sur-l'Isle



« Sentez-moi ça. » Dans les mains des jurés, une poignée d'herbes odorantes. Pascal Sancier est aussi venu avec des sacs de céréales : « voilà, c'est avec ça qu'on nourrit les brebis. » En Gironde, sa ferme revendique son autonomie en produisant la majorité de l'alimentation de son cheptel. Chaque année naissent quelque 600 agneaux de bergerie, à la graisse fine et à la chaire rosée. Sans label ni IGP. Mais comme on réussit son vin avec du bon raisin, « si la mère est déjà bien nourrie, c'est gagné. »

Le pastis

de Gaëtan Cossoul
Pâtissier-biscuitier au Bellis,
à Mimizan-Plage



Quand il s'est entendu nommé parmi les lauréats, Gaëtan Cossoul n'a pu retenir ses larmes. Beaucoup de pression et d'émotion pour le pâtissier-biscuitier autodidacte, qui a ouvert son enseigne en 2011. A 25 ans, le jeune homme découvre le métier de boulanger-pâtissier et se lance quelques années plus tard. Le Bellis est né. Depuis, la pâtisserie-biscuiterie artisanale cumule les distinctions (dont un prix pour son fondant au chocolat) avec le tour de force d'avoir redonné du souffle au pastis, le fameux gâteau landais. La tradition, nouvelle génération !



Restaurant, salon de thé & cave

Face au Grand Théâtre, sur la place de la Comédie, un décor élégant et chaleureux et un concept inédit à Bordeaux : un comptoir autour de la cuisine. Deux très jolies salles à l'étage, avec vue imprenable sur l'Opéra et le cours du Chapeau rouge jusqu'au fleuve, permettent des moments plus confidentiels ou des tablées plus nombreuses. La cuisine du chef Kendji Wongsodikromo, utilisant des produits frais de saison cuisinés avec justesse, met en valeur les saveurs et les goûts. La carte des vins, régulièrement renouvelée, propose des vins sélectionnés avec rigueur : grands crus et vins de propriétaires se côtoient. Les vins au verre sont mis à l'honneur, Bordeaux exige !

COMPTOIR CUISINE

2 place de la Comédie - 33000 Bordeaux

Tél. 05 56 56 22 33

www.comptoircuisine.com

Ouvert 7 jours / 7, de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h30



Le Frog & Rosbif

Cantines, QG et bons plans : les adresses en ville d'Anne Quimbre, blogueuse et relations presse au Comité départemental de tourisme. Dis donc Anne, quand est-ce que tu dors ?

AMBIANCES

BORDEAUX !

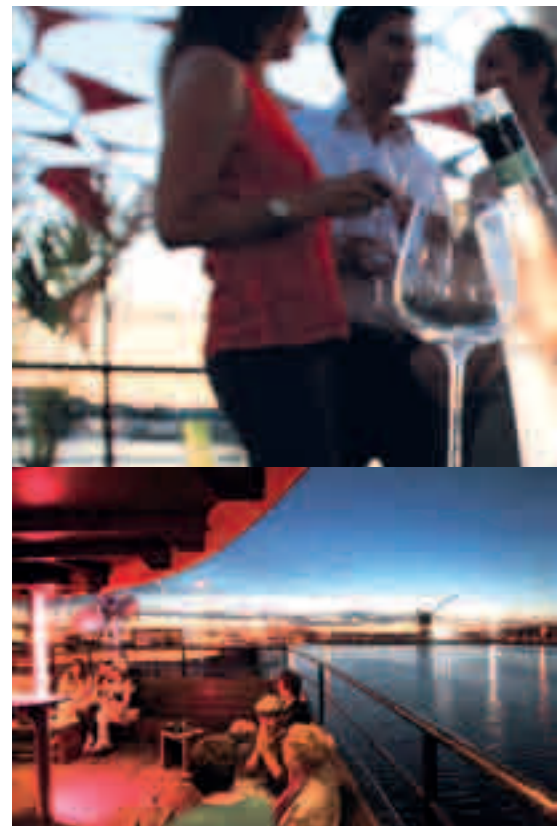
« Je suis toujours embêtée quand on me demande LA bonne adresse bordelaise, comme ça, là, tout de suite, car à vrai dire ce que j'aime dans cette ville c'est sa multitude d'ambiances. Certes j'ai mes cantines et mes QG, mais j'avoue prendre plaisir à être infidèle et à varier mes sorties aussi souvent que je change de chaussures (et j'en ai une sacrée collection !). »

Pour l'ambiance.

Je guète les soirées sur **l'Iboat** ou bien je vais boire une bonne bière au **Lucifer**. **Le Café Brun** et le **Chai d'Oc** font aussi partie de mes QG. Plus alternatif : le **Chat Qui Pêche**, aux Capucins. Pour changer un peu : le **Comptoir du Jazz**, quai de Paludate. Sinon, dès qu'il fait beau, on investit les terrasses du quartier

Saint-Pierre : **la Comtesse**, **le Bô Bar**. Coupe du monde ou match de rugby ? Direction le **Café Rouge**, ou l'un de mes pubs favoris, le **Frog & Rosbif** (soirées quiz géniales le dimanche soir), **Houses of Parliament** ou le **Molly Malone's**. Enfin, il faut au moins tester une fois le **K-Baroque** avec ses changements de décor.

Adresses en page carnet.





Au Café Brun

Bien manger sans se ruiner.

En mode gourmande et gourmet, je réserve une table à **l'Elios**, un restaurant sarde divin. Aux Chartrons : le **Grat**, à mon sens LE bon restaurant basque de Bordeaux ; **le Boucher**, avec mention spéciale pour les rognons poêlés persillade ; **El Nacional**, un de mes incontournables. Quartier Saint-Pierre : le **Fufu**, tout simplement le meilleur noodle bar de Bordeaux. Mes derniers chouchous : **Tante Charlotte** et **Papy fait de la Résistance**, vers la Victoire, qui adapte ses plats pour les enfants.



Sur le pont de l'boat

domestics domestics domestics domestics



**Cuisinières
& Fourneaux**
à accumulation
ou conventionnels

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



Lave-vaisselle
simple ou double tiroir



Réfrigérateurs
No Frost
grande capacité



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

**Fourneaux
& Poêles**
à bois



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

domestics domestics domestics domestics



Les 4 coins du Vin

L'afterwork dans un bar à vins.

C'est un peu une tradition bordelaise ! Quand ma famille vient, je l'emmène au **bar à vins du CIVB**, un établissement superbe (et pas si cher) ou aux **4 Coins du Vin**. Personnellement, j'ai deux chouchous : le **BU** et le **Petit Bois**, une déco atypique et de bons tapas (c'est rare !). Côté bonne ambiance, on opte pour le **Jamon Jamon**, vers le Grand Théâtre, ou pour changer, pour le **Bistrot du Fromager aux Chartrons**.



Au Jamon Jamon



Au bar à vin du CIVB

Pour bruncher.

Le brunch du dimanche, ça fait un peu bobo, mais j'assume ! Avec mes potes, on a trois adresses : Plume Small Kitchen, rue Cheverus, qui ne prend pas de réservation, donc chut s'il te plaît ; le marché des Capucins, où l'on petit-déjeune aux huîtres et au vin blanc, ça requinque pour la journée ; l'Autre Salon de Thé, rue des Remparts, qui fait des banoffees et gâteaux fudge à se rouler par terre. Vraiment...



Le Rince-Doigts

Sur le pouce.

Je suis assez adepte de junk food, mais grâce à des cuistos de génie j'ai trouvé un bon compromis. Avec **le Catering**, rue des Remparts, pour ses bagels ; **Edmond Burger**, cours Victor Hugo, qui fait les meilleurs **burgers** que j'ai pu goûter dernièrement. Fan des foodtrucks, à Darwin, j'ai découvert **les Midinettes**, qui revisitent le croque-monsieur version Saint-Marcellin et figues. Il y a le camion **By Oliver** et évidemment, le chouchou, **El Taco del Diablo**. Depuis le temps que j'attendais un bon resto de tacos sur Bordeaux !



El Taco Del Diablo

Mes bons plans.

Côté nana : **Le Bar&Beauté**. Un concept unique à Bordeaux : on peut à la fois profiter de soins esthétiques, se faire couper les cheveux et manger ! Les happy hours version dîner : **Au Rêve**, aux Chartrons, avec le mercredi soir un plat à 5 euros seulement. Excellent rapport qualité prix : **la Cagette** et le **Rince-Doigts**, place du Palais, avec menu fruits de mer à volonté, fraîcheur garantie ! **Les Tontons flingueurs**, à Bacalan : ils font le midi un buffet à 10,30 euros avec entrées et desserts à volonté.

François Blazquez

Photographe

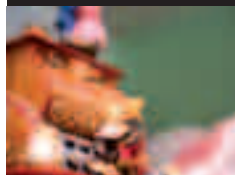
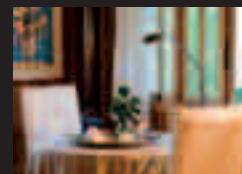
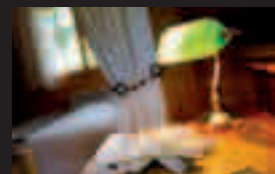
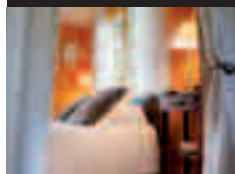
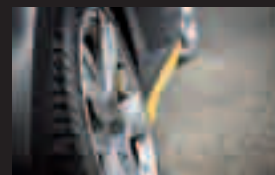
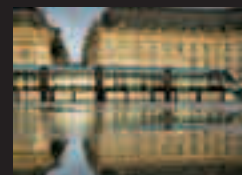
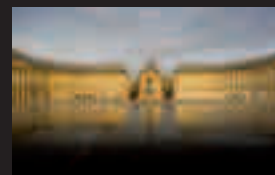
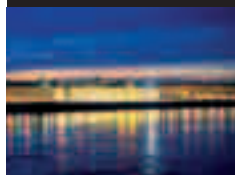
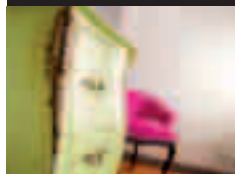
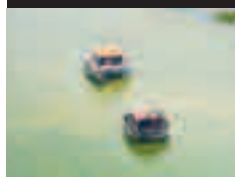
Reportages photos

- en entreprise
- événementiel
- industriel
- publicité
- portrait
- culinaire
- architecture
- famille

France et étranger
Photographe Bordeaux

contact@fbphoto.fr
+33(0) 645 296 725

SIRET : 481 775 278 00031 CODE NAF 9003B
N° TVA : FR 44 481775278



AGENDA

BON PLAN GOURMETS DE FRANCE

Du 7 au 11 avril, écoutez RFM Bordeaux sur 99.6 et gagnez votre repas pour 2 au restaurant ! Plus d'info sur www.gourmetsdefrance.fr, rubrique Actus.

AVRIL

5  6 avril

Printemps des châteaux du Médoc

Portes ouvertes, visites et dégustations gratuites tout le long de la célèbre D2, la route des châteaux.

Rens. : 05 56 59 03 08 ou www.pauillac-medoc.com

10  12 avril

Concours mondial du sauvignon, Bordeaux

Ouvert à tous les vins élaborés avec au moins 51 % de sauvignon. En 2013, plus de 800 vins étaient inscrits, provenant de 22 pays. Dans les locaux de l'ODG Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Rens. : www.cmsauvignon.com

12  13 avril

Printemps des vins de Blaye

80 vigneronnes de Blaye Côtes de Bordeaux à l'intérieur de la citadelle de Blaye. Des animations, un marché, des visites, des démonstrations et d'autres événements pour fêter les 20 ans de la manifestation. Et tout ça gratuitement !

A la citadelle de Blaye

Rens. : 05 57 42 12 09 ou printemps.vin-blaye.com

26  27 avril

Printemps des Liqueurs, Loupiac

Plus de 20 appellations de vins liquoreux et moelleux de la France entière à déguster. Avec le tokaji (ou tokay) hongrois à l'honneur. Marché d'inspiration gallo-romaine, animations archéologiques et combats de gladiateurs.

Entrée libre, pass dégustation à 4 euros. A la villa Gallo-romaine de Saint-Romain

Rens. : www.printempsdesliqueurs.sitew.com

26  27 avril

Portes ouvertes Lalande-de-Pomerol

Les viticulteurs de l'AOC Lalande-de-Pomerol, qui couvre 1100 hectares à l'est de Bordeaux, vous ouvrent leurs portes le temps d'un week-end.

Rens. : 05 57 25 21 60 ou

www.lalande-pomerol.com

26  27 avril

Fête de l'asperge du Blayais, Etauliers

L'asperge dans tous ses états, célébrée par plus de 50 exposants. Grand marché gastronomique et concours de cuisine. Et sept chefs appelés pour des démonstrations avec dégustations.

Pass dégustation à de 2,50 à 10 euros.

Rens. : 05 57 42 61 99 ou

www.lafetedelasperge.com

19  20 avril

Terroirs et saveurs, Saint-Germain-la-Rivière

Animation musicale, marché et restauration de produits du terroir (huîtres, magrets...), brocante et surtout, repas samedi soir avec la lamproie à l'honneur. A déguster ou à admirer vivante !

A la maison de Pays de Saint-Germain-la-Rivière

Rens. : 05 57 84 86 86

MAI

1  4 mai

Portes ouvertes en Saint-Emilion

Les châteaux ouvrent leur porte pour découvrir les vignobles de Saint-Emilion, Lussac et Puisseguin. Dégustations de grands crus classés de Saint-Emilion et dîner vigneron.

Rens. : 05 57 55 28 28 ou

www.saint-emilion-tourisme.com

10 mai

11ème Marathon de Blaye Côtes de Bordeaux

14 communes traversées, plus de 30 dégustations de vin offertes, et des animations pendant cette manifestation festive et sportive. Avec une soirée dansante pour terminer, à Saint-Martin Lacaussade.

Tarifs et inscription : marathondesvinsdeblaye.com

10  11 mai

Portes ouvertes en Côtes de Bourg

Rallye ceno-touristique, apéro vigneron, pique-nique et ateliers de dégustation gratuits pour découvrir le vignoble des Côtes de Bourg, avec plus de 100 châteaux participants.

Rens. : 05 57 94 80 20 ou www.cotes-de-bourg.com

11 mai

Fête des petits pois, Cérons

Marché artisanal restauration, animation et musique.

Rens. : 06 27 34 96 44



17  19 mai

Canel Trophy au Mai Talençais, Talence

Le Canel Trophy 2014 (championnat du monde du cannelé) revient le week-end du Mai Talençais, sous la présidence de Chef Bruno Oliver et de Frédéric

Coiffé, maître restaurateur. Samedi, Canel Trophy des enfants (de 6 à 16 ans) de 14 à 17h ; dimanche, Canel Trophy des amateurs de 10 à 13h ; et lundi, Canel Trophy des chefs de 14 à 17h sur le thème de l'Espagne, « un cannelé olé ! ». Inscription à L'OCET du 28 avril au 9 mai au 05 56 84 78 82.

Salle François Mauriac du jardin Peixotto

Rens. : 05 56 84 78 82

17 et 18 mai

Week-end des grands crus, Bordeaux

Des dîners dans les châteaux, des visites de vignobles, une soirée jeune, ainsi qu'un tournoi de golf : c'est la neuvième édition du Week-end des Grands Crus, où les grands crus du Bordelais accueillent les participants pour des événements exceptionnels.

Sur inscription

Tarifs et rens. : ugcb.net

23  25 mai

Fête de la morue, Bègles

Au programme : de la morue, des ateliers de cuisine, des animations... Avec l'Omelette géante du samedi, l'Apéro du Marin, un concours de morue burger et une « master-morue-classe ». Une vraie fête populaire !

Rens. : fetedelamorue.mairie-begles.fr

24 mai  1 juin

Salon de l'Agriculture Aquitaine, Bordeaux

Le grand rassemblement de l'Aquitaine agricole, pour voir, découvrir, toucher et goûter la région.

Au parc des Expositions de Bordeaux

Rens. : www.salon-agriculture.fr

JUIN

7  8 juin

Portes Ouvertes en Cadillac Côtes de Bordeaux et Premières Côtes de Bordeaux

Le plus grand rassemblement de voitures anciennes du Sud Ouest, avec circuits à thèmes, dégustations, et un jeu concours pour gagner une journée à deux à Cadillac au volant d'une voiture mythique.

Rens. : 05 57 98 19 20 ou

www.cadillaccotesdebordeaux.com

8 juin

Fête de l'agneau de Pauillac

Organisée lors des fêtes du village : défilé d'échassiers, vide-grenier, marché gourmand. Et une régates sur la Gironde.

Rens. : 05 56 59 03 08 ou www.pauillac-medoc.com

12  29 juin

Les Epicuriales, Bordeaux

Le rendez-vous annuel de la restauration éphémère, en centre-ville. Avec les Etoiles d'Epicure, qui invitent un chef par soir pour une démonstration de cuisine et un dîner.

Allées de Tourny

Rens. : www.epicuriales.com

20 & 23 juin

Festifolies, Eysines

Une fête populaire au Bourg, traditionnellement organisés autour de la fête de la Saint Jean : concerts, animations, nuit de la patate et chapitre de la Confrérie de la pomme de terre d'Eysines, le 22 juin...

Rens. : www.ville-eyssines.fr

26 juin

Evaluation nationale des MAF, Bordeaux

Le concours national d'un des meilleurs apprentis de France 2014 a lieu pour la première fois à Bordeaux, au Hangar 14, où seront exposées les œuvres des candidats.

Rens. : www.aquimof.fr

26 & 29 juin

Bordeaux fête le vin

La grande fête des vins de Bordeaux et d'Aquitaine revient tous les deux ans sur les quais de la vieille. Rendez-vous cet été !

Rens. : www.bordeaux-fete-le-vin.com

ET AILLEURS

17 & 20 avril

Foire au jambon, Bayonne (64)

Bayonne célèbre son jambon : dégustation vente, restauration et esprit festif avant tout !

Rens. : www.bayonne-tourisme.com

12 & 18 mai

Fête du pain

Une fête à l'échelle nationale. L'occasion pour chaque boulanger d'organiser des événements autour du pain. Et pour les gourmands, d'y participer !

Rens. : www.lafetedupain.com

29 et 30 mai

Journées du terroir, Sarlat-la-Canéda (24)

Jeudi et vendredi de l'Ascension, les producteurs de la région investissent Sarlat, pour faire découvrir la gastronomie périgordine et partager leurs savoir-faire. Avec dégustations et animations (découpe d'oie, pressage de l'huile de noix...).

Place de la Liberté, place Boissarie et place du Peyrou

Rens. : www.sarlat.fr

15^{ème} Fête de l'Asperge du Blayais

**26 & 27
AVRIL
ETAULIERS**



© Eau d'Arnaud et Champagne pour la santé. 0 consommation modérée.

La 15^{ème} édition nous botte !

Organisé par la Communauté de Communes de l'Estuaire, cet événement incontournable de la Gironde rassemble plus de 10 000 visiteurs chaque année. Venez déguster la reine blanche et profiter de ce marché gastronomique qui valorise l'asperge mais aussi les produits du terroir de la Haute Gironde.

Démonstrations & concours de cuisine

Un grand marché gastronomique

Concerts gratuits

Animations enfants

Omelette géante aux asperges

Village développement durable

Pass dégustation

Entrée gratuite

Samedi 26 Avril - de 11h à 23h - Dimanche 27 Avril - de 10h à 18h

Contact : 05 57 42 61 99

contact@lafetedelasperge.com - www.lafetedelasperge.com

CARNET D'ADRESSES

■ **Société nationale des meilleurs ouvriers de France**
16 rue Saint-Nicolas (Paris)
01 43 42 33 02
www.meilleursouvriersdefrance.info

■ **Comité d'organisation du concours un des meilleurs ouvriers de France et des expositions du travail (COET)**
61-65 rue Dutot (Paris)
01 55 55 98 49
www.meilleursouvriersdefrance.org

■ **Groupement MOF Aquitaine**
66, r. A. de l'Épée à Bordeaux
www.aquimof.fr

MOF CUISINE-GASTRONOMIE

■ **François Adamski Le Gabriel**
10 pl de la Bourse à Bordeaux
05 56 30 00 80
www.bordeaux-gabriel.fr

■ **Vincent Arnould Le Vieux Logis**
24510 Tremolat
05 53 22 80 06
www.vieux-logis.com

■ **Olivier Brulard Les Prés d'Eugénie**
40320 Eugénie-les-Bains
05 58 05 06 07
www.michelguerard.com

■ **Philippe Etchebest**
www.philippe-etcbebest.com

■ **Jean-Marie Gautier La Villa Eugénie**
Hôtel du Palais
1 avenue de l'Impératrice
64200 Biarritz
05 59 41 64 00
www.hotel-du-palais.com

■ **Jean-Luc Rocha Château Cordeillan-Bages**
Rte des Châteaux à Pauillac
05 56 59 24 24
www.cordeillanbages.com

■ **Andrée Rosier Les Rosiers**
32 av. Beau Soleil à Biarritz
05 59 23 13 68
www.restaurant-lesrosiers.fr

MOF CHOCOLATIERS, PÂTISSIERS, GLACIERS

■ **Stéphane Augé Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne**
R. F. Rabelais à Talence
05 56 84 47 50
www.lyceedegascogne.com
www.stephaneauge.com

■ **Thierry Bamas**
3 R. C. Kraemer à Anglet
05 59 59 01 74
20 pl. G. Clemenceau à Biarritz
05 59 43 01 61
www.bamas.fr

■ **David Capy**
7 r. M. Montaigne à Bordeaux
05 56 81 47 65
Atelier : 30 r. L. Monbadon à Bordeaux
05 56 81 49 39
www.chocolaterie2bordeaux.fr

■ **Michel Guérard**
Les Prés d'Eugénie
40320 Eugénie-les-Bains
05 58 05 06 07
www.michelguerard.com

■ **Pierre Mirgalet**
70 cours République
Gujan-Mestras
05 56 66 04 33

MOF MÉTIERS DE BOUCHE

■ **Sébastien Carlier**
Carlier Traiteur
8 r. des Halles à Biarritz
05 59 24 01 86

■ **Laelitia Gaborit**
Consultant-formation
laetita.gaborit@gmail.com

■ **Joël Mauvigney**
Traiteur Mauvigney & Fils
3 av. J. Mazarick à Merignac
05 56 47 16 21
www.traiteur-mauvigney.fr

■ **Christophe Simon Boulangerie Simon**
241 av. du 14 Juillet
Biscarrosse
05 58 78 14 25

MOF MAÎTRES D'HÔTEL

■ **Gil Galasso Lycée Hôtellerie Biarritz Atlantique**
2 r. F. Jammes à Biarritz
05 59 41 27 28
gilgalasso.wordpress.com
nouveauservice.wordpress.com

■ **Didier Lasserre Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne**
Rue F. Rabelais à Talence
05 56 84 47 50
www.lyceedegascogne.com

GRAND ANGLE VINS

■ **Cave coopérative Tursan-Chalosse**
Les Vignerons Landais
30 r. St-Jean à Geaune
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com
www.tursan.fr

■ **Château Bachen**
48800 Duhort-Bachen
Rens. aux Prés d'Eugénie
05 58 05 06 07

CARNET DE ROUTE BORDEAUX AMBIANCES

■ **Iboat**
Bassin à Flot n°1
Quai A. Lalande à Bordeaux
05 56 10 48 37
iboat.eu

■ **Lucifer**
35 Rue de Pessac à Bordeaux
05 56 99 09 02

■ **Le Café Brun**
45 rue St-Rémi à Bordeaux
05 56 52 20 49
www.cafebrun.fr

■ **Chai d'Oc**
8 Rue de Mérignac à Bordeaux
05 56 44 00 19

■ **Le Chat Qui Pêche**
50 cours de la Marne
Bordeaux
au-chat-qui-peche.fr

■ **Comptoir du Jazz**
58-59 quai de Paludate
Bordeaux
05 56 49 15 55
www.leportdelalune.com

■ **La Comtesse**
25 rue Parlement St-Pierre
Bordeaux
05 56 51 03 07

■ **Le Bô Bar**
8 pl. St-Pierre à Bordeaux
05 56 79 38 20

■ **Café Rouge**
46 rue St-Rémi à Bordeaux
05 56 48 50 55

■ **Frog & Rosbif**
23 rue Ausone à Bordeaux
05 56 48 55 85
www.frogpubs.com

■ **Houses of Parlement**
11 r. du parlement Ste-Catherine
Bordeaux
05 56 79 38 03
www.hop-pub.com

■ **Molly Malone's**
83 quai des Chartrons
Bordeaux
05 57 87 06 72
www.molly-pub.fr

■ **K-Baroque**
1 quai des Chartrons
Bordeaux
05 56 52 31 20
www.kbaroque.fr

■ **Elios**
22 cours du Chapeau Rouge
Bordeaux
05 56 81 81 11

■ **Le Grat**
12 rue Sicard à Bordeaux
05 56 51 11 29

■ **Le Boucher**
35 rue Borie à Bordeaux
05 57 87 20 58

■ **El Nacional**
23 rue Rode à Bordeaux
05 56 79 22 76
www.elnacional.fr

■ **Fufu**
37 rue St-Rémi à Bordeaux
05 56 52 10 29
restaurantfufu.fr

■ **Tante Charlotte**
7 r des Bahutiers à Bordeaux
09 82 60 13 12

■ **Papy fait de la résistance**
56 rue du Hamel à Bordeaux
09 83 85 29 90

■ **CIVB**
3 cours du 30 Juillet
Bordeaux
05 56 00 43 47
baravin.bordeaux.com

■ **4 Coins du Vin**
8 rue de la Devisse à Bordeaux
05 57 34 37 29
www.aux4coinsduvin.com

■ **Le BU**
25 rue du Pas-Saint-Georges
Bordeaux
05 56 52 87 48

■ **Le Petit Bois**
18 rue du Chai des Farines
Bordeaux
05 56 79 06 46

■ **Jamon Jamon**
2 rue L. Combes à Bordeaux
05 56 52 97 75
www.lepicerie-bistrot.com

■ **Le Bistrot du Fromager**
73 quai des Chartrons
Bordeaux
05 56 98 17 08
le-bistrot-du-fromager.com

■ **Plume Small Kitchen**
32 rue Cheverus à Bordeaux
09 81 18 69 55
www.plumesmallkitchen.com

■ **L'Autre Salon de Thé**
11 rue des Remparts
Bordeaux
05 56 48 55 43

■ **Catering**
4 rue des Ayres à Bordeaux
05 56 30 32 57
www.cateringbagels.com

■ **Edmond Burger**
158 cours V. Hugo à Bordeaux
05 56 77 59 45
www.edmond-burger.fr

■ **Les Midinettes**
Rue de Gironde à Bordeaux
07 81 02 49 39

■ **By Oliver**
www.byolivertruck.com

■ **El Taco del Diablo**
www.eltacodeldiablo.fr

■ **Bar & Beauté**
12 cours Pasteur à Bordeaux
09 83 34 81 25
barthebeaute.fr/concept

■ **Au Rêve**
10 pl du Marché des Chartrons
Bordeaux
05 56 48 20 83

■ **La Cagette**
8 place du Palais à Bordeaux
09 80 53 84 35
www.lacagette.com

■ **Le Rince-Doigts**
10 place du Palais à Bordeaux
06 31 05 91 40
www.lerincedoigts.com

■ **Les Tontons Flingueurs**
118 Quai de Bacalan
Bordeaux
05 56 04 74 56
www.lestontons-restaurant.com

TALENTS GOURMANDS

■ **Gaëtan Cossou Le Bellis**
18 bis rue A. Lefèvre Lotti
Mimizan-Plage
05 58 07 12 92
www.lebellis.com

■ **Michel Dussau La Table d'Armandie**
1350 avenue du Midi à Agen
05 53 96 15 15
www.latabledarmandie.fr

■ **Pascal Sancier La Ferme du Paillet**
140 route du Paillet
St-Antoine sur l'Isle
06 07 02 30 92
06 82 40 83 79
www.lafermedupaillet.fr

Donnez un coup de jeune à votre cuisine et suivez la tendance **ultra colorée!**

Des ustensiles culinaires aux accessoires pour préparer et mitonner, en passant par le linge de table, découvrez les tendances à l'espace Lafayette Maison pour réveiller votre cuisine.



zak!
designs®

Les produits **ZAK Designs** sont conçus à partir d'un matériau appelé la mélamine qui donne aux produits leur originalité, des traits fins et des couleurs profondes et éclatantes. **ZAK Designs** offre une large gamme d'articles modernes, de la table à la cuisine.



Pour parfaire votre table, habillez-la des marques **Winkler**, le **Jacquard Français** ou **Absolument Maison**, également disponibles aux Galeries Lafayette.



magimix®

De fabrication 100% française, le robot multifonction **Magimix** permet de préparer facilement la cuisine du quotidien comme les plats les plus raffinés. Présents, en version professionnelle, dans les cuisines des plus grands restaurants, retrouvez la collection Mini-Robots **Magimix** dans des tons bleu, jaune, rose, orange...



Des **couleurs** modernes, dynamiques et acidulées pour des produits **ludiques**, innovants et inattendus.



< Parmi les incontournables ne passez pas à côté des articles **Koziol**, alliant l'art à la haute technologie et conçus de manière éco-durable, **Joseph Joseph** et ses ustensiles de cuisine aux formes travaillées, pleins d'astuces et aux couleurs vitaminées, ou encore **Guzzini** qui donne aux plastiques un rendu équivalent à celui du verre, du bois et de la porcelaine. Vous serez séduit par le style et le design de ces produits.

Espace Maison et Art de la table (4^{ème} étage)
11-19 rue Sainte Catherine - 33000 Bordeaux - Tél.: 05 56 90 92 71
www.galerieslafayette.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 20h

LES BONS PLANS GOURMETS DE FRANCE



Faites le plein de réductions immédiates !

<p>20€</p> 	<p>2 COUPES DE CHAMPAGNE ROSÉ OFFERTES DUBERN Pour un repas pour 2 au restaurant gastronomique «le D» réservé, Dubern vous offre le champagne rosé Validité : du 24/03/2014 au 24/05/2014</p>	<p>11€</p> 	<p>JUSQU'À - 50% SUR L'ADDITION ! PASSEPORT GOURMAND AQUITAINE Un festival de réductions tout l'année dans 80 restaurants avec le Passeport Gourmand Aquitaine Validité : du 01/02/2014 au 31/05/2014</p>	<p>10€</p> 	<p>COUTEAUX DE CUISINE PROFESSIONNELS COUTELLERIE SAPHORES Remise à valoir pour un achat minimum de 50€ sur la gamme couteaux de cuisine Validité : du 24/03/2014 au 24/06/2014</p>	<p>5€</p> 	<p>FOIE GRAS DU BASSIN : GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE ! FOIE GRAS DU BASSIN Dès 30€ d'achat sur l'ensemble des foie gras en conserve, profitez de 5€ de remise Validité : du 24/03/2014 au 24/06/2014</p>
<p>20€</p> 	<p>COFFRET FRONSAC CHÂTEAU FONTENIL ROLLAND COLLECTION Offre privilège à valoir sur l'achat d'un coffret de 6 millésimes Château Fontenil Verticale Prestige Validité : du 25/02/2014 au 25/05/2014</p>	<p>5€</p> 	<p>OFFERT 1 BOUTEILLE CHÂTEAU DES JOUVENCELLES CHÂTEAU BEAURANG Dès 3 bouteilles de vin* achetées, 1 bouteille de Château des Jouvencelles Bordeaux rosé offerte Validité : du 21/02/2014 au 31/07/2014</p>	<p>10€</p> 	<p>SAVOIR ASSEMBLER ET DÉGUSTER LE VIN LES ATELIERS DE BACCHUS Profitez de 10€ de remise sur l'atelier assemblage et dégustation de vin Validité : du 17/02/2014 au 17/04/2014</p>	<p>5€</p> 	<p>CHÂTEAU DE LIONNE GRAVES BLANC ET ROUGE CHÂTEAU DE LIONNE Réduction de 5€ à valoir sur l'achat de 6 bouteilles de vins Château de Lionne Graves rouge ou blanc Validité : du 25/02/2014 au 30/05/2014</p>
<p>15€</p> 	<p>LES GRANDS VINS À PORTÉE DE MAIN GRANDSVINS-PRIVES.COM 15€ offerts pour toute 1ère commande passée sur le site grandsvins-privés.com Validité : du 26/02/2014 au 01/05/2014</p>	<p>6€</p> 	<p>DÉCOUVREZ LA CUVÉE DAMIEN 2008 VIGNOBLES ROCHET Pour l'achat de 6 bouteilles Cuvée Damien 2008, profitez de 6€ de remise immédiate Validité : du 26/02/2014 au 30/06/2014</p>	<p>10€</p> 	<p>ATELIER DÉGUSTATION DU MARDI MAXIMITAS FRANCE SARL Découvrez les ateliers thématiques du mardi et profitez de 10€ de remise Validité : du 17/02/2014 au 30/04/2014</p>	<p>10€</p> 	<p>VINS, SPIRITUEUX, CHAMPAGNES, ALCOOOLS VINIMARCHÉ Profitez de 10€ de remise sur l'ensemble de la cave, pour tout achat supérieur à 50€ Validité : du 09/12/2013 au 31/03/2014</p>
<p>2€</p> 	<p>VISITE GUIDÉE & DÉGUSTATION DE COGNAC COGNAC MEUKOW Offre découverte du cognac : 2€ de remise sur la visite guidée suivi d'une dégustation* Validité : du 15/03/2014 au 15/09/2014</p>	<p>100€</p> 	<p>CUISINIÈRE & FOURNEAU D'EXCEPTION DOMESTICS Equiper votre cuisine autrement c'est possible : 100€ de remise sur votre prochain fourneau ou cuisinière Validité : du 26/02/2014 au 30/06/2014</p>	<div data-bbox="869 1727 1077 1931" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="1117 1727 1516 1941"><i>Profitez des bons plans Gourmets sur votre mobile !</i></p>			

CAKE À LA RHUBARBE PISTACHE ET YAOURT



Moyen



Moyen



25 min



20 min

FLAN DE ROQUETTE AUX TOMATES SÉCHÉES



Facile



Économique



25 min



10 min

RÔTI DE DINDE À LA VERVEINE



Facile



Moyen



1 heure



20 min

BROWNIES AUX CÉRÉALES



Facile



Économique



25 min



10 min

FLAN DE ROQUETTE AUX TOMATES SÉCHÉES

Photo : A.Beauvais-S.Thommeret / CNIEL

Ultra facile !

Ingrédients

pour 4 personnes :

150 g de fromage frais • 4 tomates séchées • 20 g d'emmental râpé • 20 cl de crème liquide • 3 œufs • 1 poignée de roquette

Matériel :

4 petits moules à flan

1/ Préchauffez le four à 180°C (th.6). **2/** Égouttez et émincez les tomates séchées. **3/** Coupez grossièrement la roquette. **4/** Dans un saladier, battez les œufs, incorporez la crème liquide et le fromage frais. **5/** Ajoutez l'emmental râpé, la roquette et les tomates. Salez, poivrez. **6/** Versez dans des moules individuels. **7/** Enfourez et laissez cuire 20 à 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

Astuce : Idéal avec une belle salade de printemps.

CAKE À LA RHUBARBE PISTACHE ET YAOURT

Photo : T.Bryone-C.Herliédan / C NIEL

Sans four

Ingrédients

pour 6 personnes :

100 g de sucre • 1 kg de rhubarbe (fraîche ou surgelée) • 1 g d'agar-agar • 30 g de beurre

Pour le sablé : • 125 g de biscuits sablés • 1 cuillère de pistaches concassées • 20 g de muesli • 20 g de beurre

Pour la crème : • 20 cl de lait • 4 yaourts nature • 4 g d'agar-agar • 1 cuillère à soupe de pistaches concassées

1/ Lavez la rhubarbe. Retirez les fils et coupez en tronçons de 1 cm d'épaisseur environ. **2/** Placez dans une casserole avec le sucre et le beurre. Laissez cuire une quinzaine de minutes à feu moyen jusqu'à ce que la rhu-

barbe soit réduite en compote. **3/** Saupoudrez d'agar-agar et laissez cuire encore 2 minutes. Réservez. **4/** Réalisez le sablé : émiettez les biscuits dans un saladier. Ajoutez le muesli et les pistaches concassées. Ajoutez le beurre fondu, mélangez. **5/** Réalisez la crème : dans une casserole, faites bouillir le lait. Ajoutez l'agar-agar et mélangez. Retirez du feu et ajoutez les yaourts. **6/** Disposez au fond de petits moules (ou dans des ramequins individuels) une couche de biscuits, tassez. **7/** Versez dessus la compote de rhubarbe. Versez la crème au yaourt. **8/** Réservez au frais au 1h30 avant de servir, parsemé de pistaches concassées.

Astuce : Vous pouvez utiliser de la compote de rhubarbe déjà prête.

BROWNIES AUX CÉRÉALES

Photo : A.Beauvais-S.Thommeret / CNIEL

Irrésistible !

Ingrédients

pour 4 personnes :

100 g de chocolat noir (à 70 % de cacao) • 110 g de beurre demi-sel • 80 g de sucre brun • 4 œufs • 50 g de muesli • 50 g de pignons de pin • 1 cuillère à soupe de cranberries

1/ Préchauffez le four à 180°C (th.6). **2/** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. **3/** Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre demi-sel et le chocolat noir en morceaux. **4/** Versez le sucre, le muesli, les pignons de pin et les cranberries. Mélangez bien. **5/** Hors du

feu, ajoutez les jaunes d'œufs un à un. Réservez. **6/** Montez les blancs en neige. Ajoutez-les à la préparation au chocolat. **7/** Versez la préparation dans un moule à cake chemisé (tapissé de papier cuisson). Faites cuire au four 25 minutes. **8/** Laissez refroidir avant de couper en tranches ou en cubes.

RÔTI DE DINDE À LA VERVEINE

Photo : A.Beauvais-F.Hamel / C NIEL

Parfumé

Ingrédients

pour 4 personnes :

400 g de pommes de terre • 40 g de beurre demi-sel • 1 kg de rôti de dinde • 2 oignons • 20 cl de jus de pommes • 10 feuilles de verveine sèche

1/ Lavez et épluchez les pommes de terre. Faites tremper dans un saladier d'eau froide en attendant leur cuisson. **2/** Dans une cocotte en fonte, faites dorer le rôti de chaque côté, dans le beurre.

3/ Epluchez et émincez les oignons. Ajoutez-les au rôti, laissez cuire pendant 5 minutes. **4/** Versez le jus de pommes. Salez, poivrez et ajoutez la verveine. **5/** Laissez réduire 5 minutes. **6/** Faites cuire à couvert et à feu doux pendant 50 minutes. **7/** Au bout de 30 minutes de cuisson, ajoutez les pommes de terre. **8/** Présentez le rôti en tranches ou entier sur un plat, accompagné des pommes de terre et d'un cordon de sauce.

BORDEAUX IMPÉRIAL



FLAMINGO GLASSES



BANANA TOFFEE



BORDEAUX ZEST



FLAMINGO GLASSES

Photo : David Japy pour FDOC

Pamplemousse vitaminé

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 6 pamplemousses de Floride
- 2 grenades
- 8 g d'agar agar (2 cuillères à café)

Matériel : un blender

1/ Pressez le jus de 4 pamplemousses et d'une grenade (au blender). Vous devez obtenir environ 50 cl de jus. **2/** Faites chauffer la moitié de ce jus et ajoutez l'agar agar. **3/** Délayez bien avec un fouet puis versez dans une jatte. **4/** Ajoutez

l'autre moitié du jus et réservez à température ambiante.

5/ Prélevez les suprêmes des 2 pamplemousses et les graines de la grenade restante. **6/** Déposez les fruits au fond des verres et versez la préparation à l'agar agar. Laissez prendre au frais pendant 2 heures.

BORDEAUX IMPÉRIAL

Recette : L'École du Vin de Bordeaux

Estival !

Ingrédients

pour 1 personne :

- 3 grosses fraises
- 1 cl de liqueur de pêche-abricot
- 3 cl de vin blanc doux
- Crémant de Bordeaux

Matériel : un shaker

1/ Coupez les fraises en morceaux. Mettez-les dans un shaker. **2/** Ajoutez 1 cl de liqueur de pêche-abricot. **3/** Ajoutez 3 cl de vin blanc doux de Bordeaux et un trait de gin. **4/** Secouez et passer dans une coupe. **5/** Allongez avec du crémant de Bordeaux.

Astuce : Préparez le mélange à l'avance et gardez-le au frais, en versant le crémant au dernier moment.

BORDEAUX ZEST

Recette : L'École du Vin de Bordeaux

Ingrédients

pour 1 personne :

- 1 demi-citron vert non traité
- 2 cl de liqueur de litchi
- Sucre cassonade
- 7 cl de vin blanc sec de Bordeaux

Matériel : pilon et mortier

1/ Ecrasez au pilon un demi-citron vert coupé en morceaux avec 1 cuillère à café de cassonade.

2/ Ajoutez 2 cl de liqueur de litchi.

3/ Remplissez le verre de glace pilée et allongez de vin blanc (6 à 7 cl max).

4/ Remuez bien et servez avec une paille.

Astuce : Travaillez longuement le citron vert et la cassonade pour libérer un maximum d'arômes. Et choisissez un vin blanc sec mais fruité.

BANANA TOFFEE

Au caramel

Ingrédients

pour 1 personne :

- 2 cl de sirop de caramel
- 7 cl de nectar de banane
- 5 cl de jus d'ananas

Matériel : un shaker

1/ Mélangez tous les ingrédients au shaker.

2/ Servez dans un grand verre avec de la glace pilée et une paille.

Astuce : Un mélange à la fois frais et onctueux, à décorer avec des rondelles de banane sur une pique.

Une audience en forte progression **+32%** en un an soit plus de **36 000 contacts** supplémentaires par rapport à mars 2012

+33%



UNE AUDIENCE UTILE SUPÉRIEURE À LA MOYENNE NATIONALE.

+32%



UNE AUDIENCE CUMULÉE EN HAUSSE.

+36 000
CONTACTS SUPPLÉMENTAIRES

+ DE CONTACTS POUR LE MÊME BUDGET

soit un coût contact de 0,0206 € en 2012 et 0,015 € en 2013.

A noter les belles performances de Gourmets de France,

qui s'installe sur la première marche du podium!

79%
DE MAGASINS
COLLECTIONNENT
GOURMETS DE FRANCE.

33%
DE MAGASINS
TITULENT LES
DIAMANTS BELGES
NUTRITIONNELS.

70%
DE MAGASINS
PRÉSENT
GOURMETS DE FRANCE
À DISPOSITION.



36%
DE MAGASINS
ACTE D'ACHAT
TOUTES LES SEMAINES
MONTRE PÉRIODIQUE
ANGLE MAGAZINE

52%
DE MAGASINS
RENDENT
CHEZ UN PARTENAIRE

Diffusez auprès d'une audience ultra ciblée!

*** Plus de 40 000 télécourriers consultés sur la base de 20 000 répondants à 2 questions par type de magazine. Sources : INSEE (évolution et structure de la population - 2011) / Enquête Journal 2012 Gourmets de France. ** Calcul sur la base du nombre d'emplacements du magazine (20 000 ex.) du nombre de ventes potentielles par issue (1,5 par ex. en 2011; 2 par ex. en 2013); du nombre de copies en vente du magazine (3 à 4 ex/**), de la visibilité média (400 unités/**) et des abonnements (environ 300 personnes/**). Sources : ** Enquête Journal 2013 Gourmets de France / ** AFM 2013 - presse alimentaire / *** Insee (évolution de la famille 2013). ** Calcul sur la base du prix moyen par page par ex. 2 à 3 fois (à titre indicatif de comparaison voir) : 2 232 k / 1 68 800 par. utiles. Sources : Insee (évolution 2013 Gourmets de France).



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



AVEC BRUNO ROBLÈS ET JUSTINE FRAIDOLI

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