

GOUR METS METS DE FRANCE EDITION GIRONDE

TERROIR
Profession :
bouilleur ambulant

VIGNOBLES
Sur les chemins
de Saint-Jacques

CONNECTÉ
Le vin avec
mon smartphone



Porto

L'âme portugaise

Vendanges

de nuit en Provence

La sélection

de Fabrice Sommier, Meilleur
ouvrier de France

SPECIAL VINS & SPIRITUEUX

avec l'œnologue

PIERRE CASAMAYOR

4^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe



CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855  Saint-Estèphe

A Lafon-Rochet on ne transforme pas, on ne bouleverse pas, on procède par petites touches. Tout comme le vin, ce n'est qu'une somme de petits détails. Tel est le credo de la famille Tesseron qui prend soin de cette propriété du 17^{ème} siècle depuis 1960. C'est à Michel Tesseron que l'on doit ce jaune flamboyant sur la façade de la chartreuse familiale où se côtoient trois générations au quotidien. Lafon-Rochet fort de ses 40 hectares d'un seul tenant, surplombant la colline de Saint-Estèphe sur un terroir de graves profondes et argileuses,

n'a rien à envier à ses voisins prestigieux. Ici on valorise et chérie cet héritage en alliant des techniques innovantes au respect de la nature et des traditions. Ainsi si Michel a réalisé le rêve de son père, Basile troisième de la génération souhaite accrocher cette œuvre dans le temps. A l'image de son vin, Lafon-Rochet est à la fois simple et complexe sur des arômes de fruits noirs, chaleureux et tout en finesse, un Saint-Estèphe typique avec du caractère qu'il faut savoir attendre.

Son second vin, Les Pèlerins de Lafon-Rochet, est issu de vignes plus jeunes que son mentor, il bénéficie toutefois des mêmes soins. Sa simplicité et sa fraîcheur sont très appréciées des dégustateurs.

La force même de Lafon-Rochet réside dans sa joie de vivre, et la spontanéité des Tesseron qui ne se reposent pas sur leur passé mais commence par l'avenir. « Lorsque l'on me demande, quel est mon meilleur millésime, je réponds celui à venir... » Michel Tesseron.

CHÂTEAU LAFON-ROCHET

Blanquet Ouest - 33180 Saint-Estèphe

Tél. : 05 56 59 32 06 / lafon@lafon-rochet.com / www.lafon-rochet.com

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

RFM, LE MEILLEUR DES RÉVEILS

RFM

**6h
9h**

**BRUNO ROBLÈS
JUSTINE FRAIOLI**



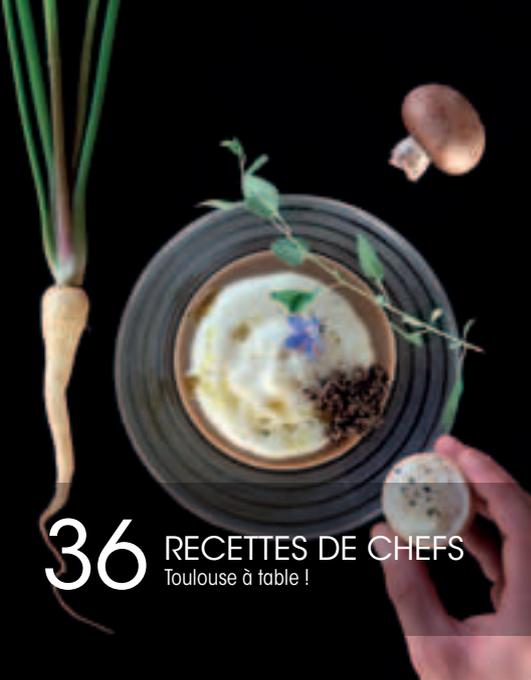
LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

TOUTES LES FRÉQUENCES SUR RFM.FR



REJOIGNEZ-NOUS SUR

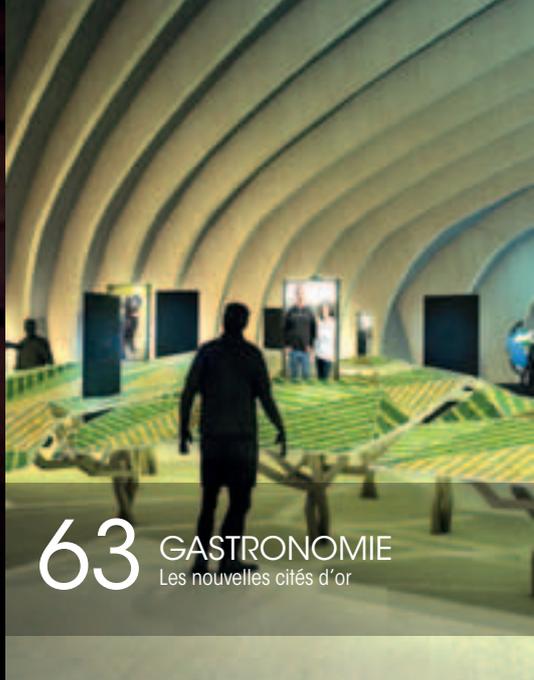




36 RECETTES DE CHEFS
Toulouse à table !



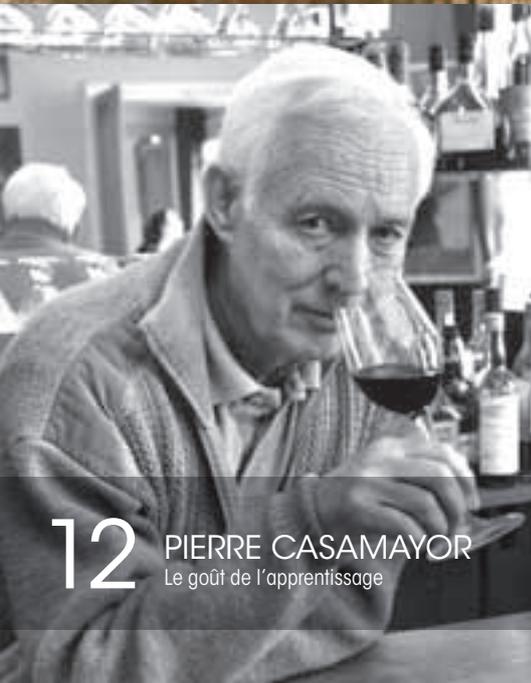
50 PORTO
L'âme portugaise



63 GASTRONOMIE
Les nouvelles cités d'or



32 CIGARES & VINS
De Libourne à la Havane



12 PIERRE CASAMAYOR
Le goût de l'apprentissage

Sommaire

SAVEURS

- 06** L'EDITO
de Pierre Casamayor
- 08** DE SAISON
Actus à dévorer,
Dans la bibliothèque
de Pierre Casamayor
- 10** C'EST LE MOMENT
Panier d'arômes des vins
- 12** ENTRETIEN
Pierre Casamayor,
Le goût de l'apprentissage

- 36** RECETTES DE CHEFS
Toulouse à table !
- 42** SOMMELIER
La sélection d'Alain Marty

VENDANGES D'AILLEURS

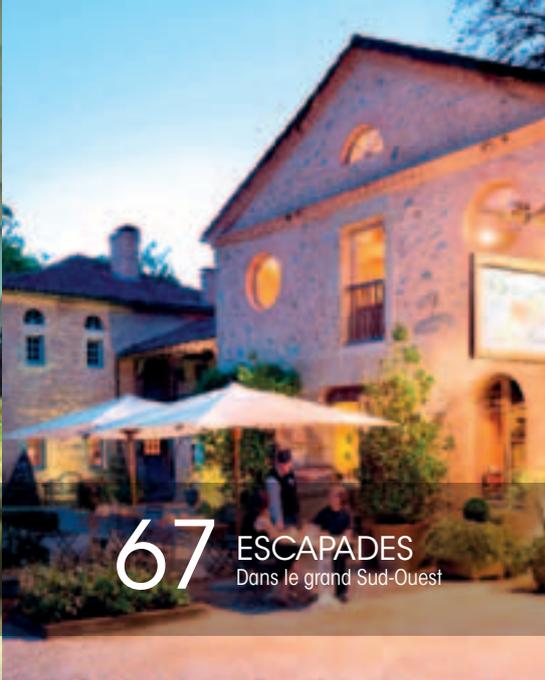
- 50** DÉCOUVERTE
Porto : l'âme portugaise
- 56** SOMMELIER
La sélection de Fabrice Sommier
- 58** GRAND ANGLE
Nuits rosées en Provence
- 63** TENDANCES
Vin et gastronomie : les cités d'or

LE SUD-OUEST AUTREMENT

- 18** LE GOÛT DU TERROIR
Le bouilleur ambulant de Génissac
Sur les vignobles des chemins
de Compostelle
Le whisky du Sud-Ouest
- 30** PRATIQUE
Combien de calories dans mon verre ?
- 32** CIGARES & VINS
De Libourne à La Havane

ESCAPADES GOURMANDES

- 67** LE GRAND SUD-OUEST
de Pierre Casamayor



67 ESCAPADES

Dans le grand Sud-Ouest

NUMÉRO SPECIAL VINS

« En ces temps où la tyrannie du principe de précaution fait rage et où les hygiénistes de tous crins sont aux portes du pouvoir, les amateurs de vins se sentent culpabilisés au sein d'une société abreuvée de messages anxiogènes », écrit Pierre Casamayor. L'œnologue, longtemps professeur à l'université de Toulouse, est le rédacteur en chef de ce numéro de septembre de *Gourmets de France*. Il s'interroge : « Boire du vin est-il toujours raisonnable ? Il y a longtemps que le vin a perdu son statut de boisson, depuis le temps où Pasteur le déclarait comme la plus saine et la plus hygiénique d'entre elles. Oublié le gros rouge du travailleur de force, abandonné son usage bi-quotidien en grandes quantités désaltérantes, le vin est devenu un acteur de gastronomie, un marqueur de culture et de civilisation, sans oublier son rôle économique qui le place au second rang dans nos exportations, juste derrière l'aéronautique. »

« Boire du vin aujourd'hui est une affirmation de notre identité, dit encore Pierre Casamayor. Un acte citoyen en quelque sorte. »

Suite de l'édi-to de Pierre Casamayor p.7

TENDANCES

- 70 **BEAU & NOUVEAU**
Sélection shopping
- 72 **MATÉRIEL**
Jamais sans mon smartphone !

PRATIQUE

- 74 **CARNET D'ADRESSES**
- 76 **AGENDA**
- 79 **FICHES RECETTES**

Retrouvez-nous 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
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Sarah Borderie

Journaliste : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr

Web éditorial et publi-reportages : Céline Cordeau
0 556 424 432 - webmaster@gourmetsdefrance.fr

Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr

Publicité :

Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maya Guyon 06 17 58 67 68

Maquette : Comevents

Impression : Campher Artes Graficas

ISSN : 2258-8655

Distribution : 3JDistribution

Crédits photos : Une : Pierre Casamayor : CIVP/C.Skrzypczak. Audrey Marret. **Actus :** Exp'Hôtel. Conseil des Crus Classés en 1855. Tim Clinch/Michel Guérard. **Le Goût du terroir :** Vignobles Arduin. Black Moutain Compagnie. **Recettes de chefs :** Nathalie Hanon/Bernard Bach. Emilie Gentils/Franck Renimel. David Nakache/Yannick Delpéch. **Portos :** Sogevinus, Quinta de São Luis. **Vendanges en Provence :** Jean-Marc Borghero. **Cités du vin :** Ph.Caumes-GTM, Cité des civilisations du vin de Bordeaux. **Matériel :** Diageo/Johnnie Walker. **Shopping :** DR, UDPSE, Optivine. **Escapades :** Tim Clinch/Michel Guérard. ©Francis Darroze. Mairie de Samatan. Myriam Plageoles.



EDITO PIERRE CASAMAYOR



FO
FE
FO
FO

BOIRE OU DÉGUSTER, POURQUOI CHOISIR ?

« Boire du vin aujourd'hui est une affirmation de notre identité, un acte citoyen en quelque sorte. Avec modération bien entendu, en suivant la formule usuelle qu'imposent la loi Evin et ses défenseurs, mais de préférence au cours des repas, en suivant cette tradition de la table française reconnue comme patrimoine immatériel de l'Humanité. Car le plaisir gastronomique ne peut se concevoir sans ce partenariat, cette conversation entre deux interlocuteurs qui discutent sur leur sujet favori, la double satisfaction des sens et de l'esprit. Je n'entrerai pas dans le débat des méfaits ou des bienfaits du vin pour notre santé, la polémique fait toujours rage, le

vin n'est ni un poison, ni un médicament, il est tout simplement générateur de plaisir. Plaisir de boire à petites gorgées un vin accordé à un met, plaisir d'en discuter avec ses convives, plaisir du souvenir des agapes passées, plaisir de la découverte d'un vin nouveau : nous sommes loin du « binge drinking » qui ravage notre jeunesse à grands coups d'alcools de bas étage et qui est l'exact opposé de notre notion de savoir-vivre. Comment peut-on encore associer le vin à ces produits industriels et diaboliquement marketés,

qui ne procurent qu'un plaisir illusoire, vite suivi de désagréments, voire de dangers ?

Le plaisir essentiel et raisonnable réside dans la dégustation des vins, car au plaisir sensoriel et de la satisfaction du corps s'ajoute celui de l'analyse et du commentaire, sans pour cela se laisser aller à des consommations excessives. Tout comme un tableau éclairé par une explication ou un texte dévoilé par une exégèse, un vin s'apprécie d'autant qu'il se livre à une ana-

lyse, une exploration de sa teinte, de ses arômes, de sa structure, de sa longueur, un éclairage sur son terroir, ses cépages, la signature du vigneron, le tout objet d'échanges

*« Au plaisir sensoriel
s'ajoute celui
du commentaire »*

fructueux entre dégustateurs, de commentaires où la recherche du juste vocabulaire n'est pas le moindre des attraits. La connaissance et l'expression décuplent le plaisir, la sphère sensorielle se confond alors avec celle de l'esprit et de la culture, le simple acte de boire est transcendé par cette discipline imposée par la dégustation. Se pose alors dilemme, faut-il avaler ou recracher le vin dégusté ? La réponse réside dans l'appétence du lecteur. »

Actus

à dévorer !



Exp'Hôtel et Bordeaux So Good : la deuxième !

Novembre est le mois de la gastronomie à Bordeaux. Lancé en 2013, Exp'Hôtel (photo), le salon de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, revient pour la deuxième fois au Parc des expositions du 22 au 25 novembre, toujours présidé par Philippe Etchebest. Le salon, réservé aux pros, se tient juste après Bordeaux So Good, le festival grand public de la gastronomie, organisé du 20 au 22 novembre.

Un concours avec Michel Guérard

Le bouillonnant chef des Prés d'Eugénie, dans les Landes, lance le premier « Concours impertinent de cuisine ». Objectif : réinventer les recettes traditionnelles de l'Aquitaine, mais aussi du Poitou-Charentes et du Limousin (future grande région oblige). Le concours est ouvert à tous sur inscription jusqu'au 30 septembre. La finale aura lieu en novembre, pendant le festival Bordeaux So Good.

www.aquitaine-terredegenie.fr



Vins : Bordeaux protégé en Chine

C'est fait ! La Chine reconnaît l'appellation Bordeaux. La procédure a été lancée début 2014 pour aboutir en juin dernier. La mesure est un premier pas pour protéger les vins victimes de contrefaçons. Bordeaux est la deuxième appellation viticole française reconnue par la Chine, après celle du champagne.

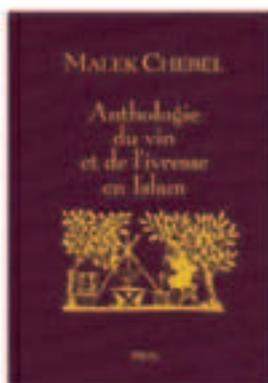


Bonbon gagnant

Le syndicat national de la confiserie remet ça : il organise une nouvelle journée des « petits plaisirs » le 2 octobre. Des triporteurs distribueront des sachets de bonbon à Bordeaux, mais aussi à Paris, Marseille, Lille, Nantes et Lyon. Avec la possibilité cette année de gagner un des six bons cadeaux d'une valeur de 200 €.

DANS LA BIBLIOTHEQUE

de Pierre Casamayor



ANTHOLOGIE DU VIN ET DE L'IVRESSE EN ISLAM

Malek Chebel
Ed. Seuil



« Magnifique : c'est un recueil de poésies dont chacune parle du vin. Cela montre bien que l'interdit du vin n'a pas toujours existé dans l'islam. »

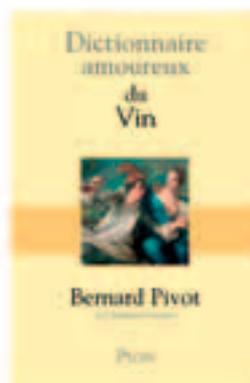


RECETTES IMMORALES

Manuel Vazquez Montalbán
Ed. le Mascaret



« Un bouquin fabuleux, avec beaucoup d'humour et d'érudition. Montalbán présente des recettes sur le plaisir, l'érotisme... Et très bien écrites par une grande plume. »



DICTIONNAIRE AMOUREUX DU VIN

Bernard Pivot
Ed. Plon



« Pour lui rendre hommage : Bernard Pivot m'avait invité deux fois dans son émission, Bouillon de culture. » Et Pierre Casamayor a été un des rares à déboucher une bouteille de vin à la télévision !



HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN EN FRANCE

Roger Dion
Ed. Flammarion



« La bible des historiens du vin. C'est la référence : Roger Dion est un des premiers universitaires à avoir fait un travail sur l'histoire du vin. »

Panier

D'ARÔMES DES VINS

01

La figue



La figue est un arôme tertiaire : il apparaît lors des dernières années d'élevage des grands vins rouges en bouteille, et dans le bouquet de quelques vins doux naturels âgés (rivesaltes, maury, banyuls). Si certains blancs liquoreux du Bordelais ou d'Alsace peuvent avoir des notes de figue, l'arôme est signe d'oxydation précoce dans un vin rouge jeune.

02

Le gibier



Evoquant l'animal à poil ou à plume, ou un bon civet de lièvre, l'arôme de gibier « apparaît à l'automne de la vie du vin », écrit Pierre Casamayor, au moment où sa robe brunit par réduction (manque d'oxygène). On le retrouve dans les vieux vins rouges issus des cépages merlot (typique du Bordelais), mourvèdre ou syrah.

03

L'iode



Les mois avec un « r » reviennent : les huîtres aussi, avec leur parfum d'iode. Loin d'être réservés aux vins de la côte atlantique (comme les muscadets du Pays nantais), les effluves marins apparaissent dans certains chablis de l'Yonne et dans les xérés « iodés » d'Andalousie. La note iodée doit mettre en valeur, sans jamais dominer.

04

Le pruneau



Le pruneau, explique Pierre Casamayor, a longtemps été perçu comme un défaut signalant le déclin des vins. Les goûts des consommateurs ont évolué, et voilà l'arôme associé à l'apogée des rouges : saint-émilion, pomerol, buzet... Le pruneau reste cependant la marque des vins doux naturels rouges (rasteau, maury) et des vieux portos et madères.

05



Les champignons

Parmi les arômes végétaux, le champignon s'exprime après aération des vins âgés. Il compose la complexité des grands rouges de Bourgogne, en Côte de Nuits. Plus caractéristique, la truffe se trouve dans les vins de Cahors ou de Pomerol de plus de dix ans. Et même dans les blancs âgés comme les jurançons secs ou les vins de l'Hermitage.

06



Le coing

Dans la catégorie arôme de fruits à pépin, le coing marque les vins blancs déjà évolués. Ceux de la vallée de la Loire faits de chenin ; les liqueux ou moelleux du Sud-Ouest et d'ailleurs : sauternes, loupjac, jurançon, tokays de Hongrie ou vins alsaciens. Lié au cépage chardonnay, le coing, dans le champagne, peut signaler une maturité dépassée.



EN QUELQUES
DATES

1975 : devient titulaire du diplôme national d'œnologie, passé à Toulouse.

1986 : tire le feu d'artifice du centenaire de la Statue de la Liberté. Il est alors artificier consultant.

1998 : première édition de « L'école de la dégustation » (Hachette Vins).

2003 : arrête l'enseignement à l'université de Toulouse.

2009 : lance le site www.oenodegustation.com qui propose des dégustations à l'aveugle

Pierre Casamayor

Le goût de l'apprentissage

Le scientifique, œnologue et critique gastronomique, livre les clés de la dégustation : en matière de vin comme de nourriture, il faut avoir envie de comprendre

Comment passe-t-on de la physique de l'atmosphère à la critique gastronomique ? Par goût, répond malicieusement Pierre Casamayor. Goût de l'apprentissage et de la connaissance. Universitaire, journaliste (pour la « Revue du vin de France ») Pierre Casamayor est d'abord un scientifique, qui commence sa carrière de maître assistant dans un laboratoire de physique à l'université de Toulouse. « J'avais la trentaine. Nous étions trois dans le labo, il y avait un petit passage à vide. » Et, sur le campus, « un prof assez sympa » assurant les cours du DNO, le diplôme national d'œnologue. Pierre Casamayor s'inscrit. Passe haut la main l'examen en 1975. Et donnera à son tour les cours d'analyse sensorielle du diplôme jusqu'en 2003. Lui qui retrouve ses élèves dans les vignobles du monde entier, de la Chine jusqu'en Espagne,

s'est taillé une réputation de spécialiste des vins du Sud-Ouest, du Languedoc-Roussillon et de Provence. Critique de vin et critique gastronomique pendant près de 30 ans pour le Guide Hubert, Pierre Casamayor n'a finalement jamais cessé d'être enseignant : le plaisir de la dégustation n'est pour lui pas spontané, il a besoin d'être analysé.

« *Gourmets de France* » : Comment arrive-t-on de la dégustation des vins à la critique gastronomique ?

Pierre Casamayor : « C'est pareil : il s'agit de la même bouche, du même nez. C'est une analyse sensorielle, avec de la texture pour la gastronomie -le craquant, le moelleux, le gluant...- par rapport aux vins. Après, on juge l'harmonie. »

Il y a pourtant peu d'œnologues qui passent à la critique gastronomique.

« Les œnologues dégustent la cuisine, mais ne l'écrivent pas. Pour moi, c'est un peu la même continuité. Lorsque l'on fait des alliances mets et vins, on retrouve les mêmes sensations.

L'ennui, en gastronomie, c'est que vous ne pouvez pas cracher ! Vous faites moins d'expériences qu'avec le vin ! »

Combien de restaurants par jour fréquentez-vous pour la réalisation du guide ?

« Un seul. Parce que si vous voulez juger une cuisine, il faut avoir faim. Si vous n'avez pas faim, tout semble sans intérêt. »

Concrètement, comment s'organise le travail d'un critique gastronomique ?

« Je ne faisais pas tout le guide, bien sûr ! Vous avez toujours des correspondants. Mais j'allais vérifier les

•••

informations et je mangeais souvent avec eux. Je n'avais pas pour ambition de tout goûter : c'est impossible. Il faut faire attention à sa santé. Et surtout, il faut avoir faim et envie pour déguster. Je variaais donc de catégorie de restaurant. Je faisais un bistrot, puis un très grand gastronomique... »

Vous venez de façon anonyme ?

« Il ne faut pas se raconter des histoires. Au début, personne ne vous connaît. Après, on vous reconnaît. J'ai essayé de ne pas toujours réserver. Mais ce n'est pas souvent possible. Et réserver sous un autre nom, ça faisait rire les restaurateurs quand ils me voyaient arriver. Alors, sur quoi fonder votre jugement ? D'abord sur ce que le cuisinier a dans son réfrigérateur. Il ne va pas aller faire les courses parce que vous êtes arrivés. Ensuite, le cuisinier ne peut faire que ce qu'il sait faire. Il peut à la rigueur en mettre plus dans l'assiette. Mais je regardais ce qui était servi à la table d'à côté. On fait aussi attention au service, à l'accueil. »

Reste que la critique est un jugement à l'instant T, un jour donné. Comment retranscrire une dégustation le plus

objectivement possible ?

« Comme pour la dégustation des vins, je suis pour le jugement collectif. Je ne suis pas pour le jugement d'un gourou. On peut toujours se tromper. Pour les vins, lorsque je fais une longue série de dégustations, à un moment donné, je me dis : « mais je m'emmerde, là ! ». Je décroche. Et je décroche sur des vins qui vont être mal notés. Je ne reste donc plus professionnel par rapport à ces vins-là. »

Vous refusez de faire trop de dégustations de vin à la suite ?

« Oui, même si je me suis laissé aller à ce travers. Au bout de trop de dégustations, on déguste en diagonale. »

Quelle est la qualité d'un dégustateur de vin professionnel ?

« C'est de faire abstraction de ses goûts personnels. Il ne faut pas dire j'aime ou je n'aime pas ; ça me plaît ou ça ne me plaît pas. Il faut essayer de rentrer dans le vin, de le juger dans son contexte, sa typologie. C'est d'autant moins facile que lorsque vous dégustez à l'aveugle, vous ne savez pas quelle est la typologie désirée. Je dis dans ce cas qu'il s'agit plutôt de dégustation à l'aveu-

• • •



SES COUPS DE CŒUR EN PROVENCE

Vins rouges :

Le château Revelette, en appellation vin de pays des Bouches-du-Rhône. Le Mas de la Dame, « un pur grenache remarquable ». En Bandol : le château Pradeaux dans le style traditionnel, le château de Pibarnon ou le domaine Tempier.

Vins rosés :

Le château Minuty ; le château Coussin de la famille Sumeire ; le Mas de Cadenet ; les rosés de 4 ou 5 ans du château de Pibarnon.

Vins blancs :

Le domaine Gavoty ; le château Sainte-Marguerite ; et les Caves du Commandeur.



SA RECETTE,

Parce qu'en famille, Pierre Casamayor cède (parfois) aux hamburgers, mais exige un ketchup maison !

ketchup maison

LE KETCHUP MAISON

Pour env. 1 litre

• 3 kg de tomates bien mûres • 3 oignons rouges • 4 gousses d'ail • 1 poivron rouge • 25 cl de vinaigre de xérès ou de banyuls • 150 g de sucre roux • 3 cuillères à café de sel et de poivre noir du moulin • Epices : cannelé, girofle, piment, badiane...

1/ Hachez les tomates, les oignons, le poivron et l'ail et faites cuire 30 min à feu moyen (sans faire brûler). **2/** Mixez le tout, ajoutez le vinaigre, le sel, le poivre et les épices et remettez sur le feu pour faire réduire de moitié la sauce. **3/** Ajoutez le sucre et faites cuire encore 20 minutes. **4/** Vous pouvez garder en pot au réfrigérateur jusqu'à deux mois ou conserver en bocal à stériliser.

glette. Je préfère que l'on me dise que je vais déguster des médoc qui ont entre cinq et huit ans : je sais ce que j'attends d'eux. Je vais pouvoir faire une hiérarchie. »

Mais il y a souvent, dans les concours, des séries qui mélangent par exemple des vins californiens, du Médoc, d'Italie...

« C'est toujours intéressant de les comparer, mais je me refuse à en faire une hiérarchie de valeur. Aux Jeux Olympiques, vous ne faites pas courir des sprinters avec des coureurs de fond ! Pourtant, les athlètes qui vont avoir des médailles d'or sont des athlètes exceptionnels : il faut les juger dans leur catégorie. Les vins, c'est pareil. »

Avec l'approche scientifique que vous avez, ne perd-on pas un peu la notion de plaisir ?

« Il faut commencer par ça pour ensuite prendre du plaisir. Je fais toujours référence à la peinture, qui est une de mes passions. J'aime beaucoup les peintres espagnols. Pendant longtemps, je suis passé devant les Ménines de Vélasquez, exposées au musée du Prado, à Madrid : c'était pour moi un tableau de courtisan, sans plus. Et puis un jour, je suis tombé à côté d'un groupe avec un conférencier français. Et ce guide a expliqué le tableau. A ce moment, j'ai appris, j'ai vu l'histoire du miroir et du spectateur peint dans le miroir. Les Ménines est le premier tableau de l'histoire de la peinture où le spectateur est représenté dans le tableau. On m'avait expliqué le tableau ! Je pense toujours, depuis ce jour-là, que la connaissance décuple le plaisir. Pour un vin, c'est pareil : l'explication technique de la dégustation va augmenter mon plaisir. Ce n'est pas un plaisir spontané ou immédiat. J'ai besoin d'une analyse. »





PREMIER GRAND CONCOURS
IMPERTINENT
DE CUISINE
AQUITAINE, LIMOUSIN ET POITOU-CHARENTES

PRÉSIDÉ PAR MICHEL GUÉRARD
Chef triplement étoilé du restaurant « Les Prés d'Eugénie – Michel Guérard »
★★★

CONCOURS OUVERT À TOUS LES PASSIONNÉS DE CUISINE !

Amateurs, jeunes en formation et professionnels des métiers de bouche, créez l'inattendu en proposant une recette détournée de sa vocation première ou revisitez une recette locale tout en racontant l'histoire régionale.

 aquitaine-terredegenie.fr
DÉPÔTS DES INSCRIPTIONS JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2015

Organisé par :



Avec la participation de :



Le *whisky* du Sud-Ouest

Quatre associés se sont lancés dans la production d'un whisky régional, avec l'eau de source de la montagne Noire

Tout commence avec une histoire d'eau. Quatre amis, deux originaires du Tarn, deux installés de longue date dans la région toulousaine, réfléchissent à se lancer... dans l'eau de source. La source dans la montagne Noire est trouvée, mais l'idée d'une énième marque d'eau capote, sur un marché déjà bien encombré. « Le lieu nous a inspiré, explique Cédric Leprette. Nous nous sommes alors lancés dans ce projet un peu fou ». A savoir réaliser un whisky du Sud-Ouest. L'eau reste indispensable dans l'élaboration de l'eau-de-vie, aussi bien pour le maltage (qui commence par l'humidification des céréales pour provoquer leur germination avant de les chauffer) que pour le brassage (le mélange des céréales maltées et concassées avec de l'eau chaude pour extraire leur sucre qui va fermenter). Avec ses complices Pierre Lepetit, Laure Maurin-Ségonne et Jacques Rossi, Cédric

Leprette, autrefois dans l'emballage et l'agroalimentaire, réoriente alors le projet initial tout en restant dans le domaine de l'eau. Les associés créent la Black Moutain Compagnie en 2011 sur un constat : côté whisky, le Sud-Ouest, terre de cognac et d'armagnac, reste une place à prendre.

Une étude des goûts

Des quatre amis, Cédric Leprette est pour l'instant le seul salarié à temps plein, à la tête de la société. La Black Moutain Compagnie espère ouvrir sa distillerie à Fraïsse-sur-Agout, dans l'Hérault et le parc régional du Haut-Languedoc, en 2018. Les travaux devrait débuter en 2017, les études et dossiers permettant l'exploitation de la source sont lancés ou déposés. « Dans le whisky, soupire le président, on travaille sur des temps longs ». L'eau-de-vie doit vieillir trois



ans minimum en fût de bois. La société a cependant déjà mis en vente sur le marché deux « blended », deux whiskies assemblés et élevés chez un viticulteur en Gascogne. Les deux ont été primés à l'International Spirit Challenge 2014 à Londres : « une belle surprise et une grande fierté pour nous, petite société ». Petite sans doute, mais bien au fait des tendances du marché. Pour réaliser ses whiskies, la Black Mountain Compagnie a d'abord questionné les consommateurs du Sud-Ouest pour recueillir leurs goûts et élaborer un assemblage sur-mesure. « Notre œnologue a traduit les résultats de l'étude en cahier des charges techniques pour sélectionner les différents whiskies entrant dans l'assemblage ». Des whiskies bruts achetés au fût, pour l'instant en Ecosse. Mais finalement peu importe leur origine par rapport à leurs caractéristiques, qui permettront d'élaborer le jus final au goût du Sud-Ouest, avec la fameuse eau de source. C'est-à-dire un goût « plutôt léger, fruité, presque acidulé ». Le vieillissement dans des fûts ayant servi aux cognacs et aux armagnacs rajoute une touche particulière. Depuis le début de la commercialisation lancée en octobre 2012, plus de 30 000 bouteilles ont été vendues.

• • •



LE GOÛT DU TERROIR

Cédric Leprette et ses associés espèrent pouvoir rapatrier l'élevage de leurs whiskies et à terme l'ensemble des étapes de la production à Fraïsse-sur-Agout, une fois la distillerie construite. Même si la jeune distillerie visera l'international, la priorité est d'abord de conquérir le quart sud-ouest de la France avec une exploitation des ressources locales, en agriculture bio ou raisonnée de préférence. Cédric Leprette évoque des variétés anciennes de blé. Et le maïs du Sud-Ouest ? « Eh bien pourquoi pas ! » A.M.





5€ DE REMISE*
DÈS 35 € D'ACHATS GRACE AU BON GOURMETS

Les fruits et les légumes se mettent en 4 pour vous !

Votre adresse fraîcheur de la rive droite, c'est My Primeur ! Le rendez-vous des **amateurs de fruits et légumes frais**, faciles à consommer, qu'ils soient entiers à croquer, pressés prêts à boire, râpés, tranchés ou pelés, ou prêts à cuire... Au total plus de **320 références au meilleur prix** vous attendent, en provenance directe des producteurs. Pour faire

le plein de saveurs à chaque saison, My Primeur vous garantit des qualités nutritionnelles et gustatives de ses produits préservés grâce au circuit court.

My Primeur c'est aussi un service traiteur adapté pour toutes vos réceptions avec des recettes originales de verrines sucrées et salées, et vos plateaux de fromages, de crudités ou de fruits préparés

à la demande. Côté épicerie fine, votre magasin renferme également une belle sélection de confitures, épices et miels. Sans oublier que le vendredi et le samedi, chez My Primeur c'est poulet rôti, en direct de la ferme. Avec le Drive My Primeur, votre magasin vous simplifie la vie : faites vos courses en ligne et venez les récupérer 2h plus tard !

MY PRIMEUR : 67 route du bord de l'eau - 33270 Bouliac - Tél. 05 56 31 74 57
www.myprimeur.fr

*offre réservée uniquement aux nouveaux clients.

Ouvert du mardi au samedi :
de 9h à 12h45 et de 15h15 à 19h
Journée non-stop :
les vendredi et samedi de 8h30 à 19h





La bouteille de Pierre Casamayor pour : Les copains.

« Un bon cahors. Tannique, mais j'espère qu'un des copains va amener des truffes ! »

Le bouilleur ambulant

de Génissac

Au sud de Libourne, Jean-Michel Ardouin a hérité de l'alambic familial. Le viticulteur est devenu bouilleur ambulant

Quand son beau-père a acheté l'alambic, dans les années 60, il a également acheté la « tournée » qui allait avec. C'est-à-dire le droit d'aller dans une demi-douzaine de communes environnantes faire des « ateliers » : des distillations sur un jour ou deux voire trois, selon la demande. « Plus personne, maintenant, n'achèterait une tournée ». N'empêche : Jean-Michel Ardouin a repris naturellement la suite de son beau-père. Et ressort l'alambic ambulant, attelé à un tracteur, chaque hiver depuis 25 ans. A partir de la fin du mois de janvier, il s'installe dans six ateliers publics : Puisseguin et Saint-Etienne-de-Lisse, vers Saint-Emilion ; Juillac, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Brice et Izon dans

l'Entre-deux-Mers. Des ateliers ouverts au public, où sont passés près de 80 clients l'année dernière.

Des bouilleurs ambulants, la Gironde en compte une cinquantaine. L'activité est contrôlée par les douanes et définie par code général des impôts.

« Une heure et demi de chauffage pour lancer la machine »

A Port-Génissac, à une dizaine de kilomètres au sud de Libourne, Jean-Michel Ardouin est d'abord viticulteur. Il est à la tête, avec son épouse, d'un vignoble de 35 hectares. Être bouilleur ambulant est « une continuité » dans le sillon du beau-père. L'activité, quelques jours de l'année, permet

tout de même de payer un ouvrier en remplacement à cette période. L'eau-de-vie de vin au goût très neutre n'est plus à la mode. Apéritifs maison et fruits macérés du jardin ont pris un sacré coup de vieux. Et la Fine Bordeaux, petite sœur du cognac et de l'armagnac, joue les timides, malgré le travail des distilleries installées. Bordeaux n'est pas une terre d'eaux-de-vie. De vins, ça oui. C'est mathématique : il faut 5 litres de vin à 10 degrés pour faire 1 litre d'eau-de-vie à 50 degrés. Sans compter « la façon », c'est-à-dire le travail du bouilleur ambulant, payé autour de 2,50 euros le litre d'eau-de-vie. Les clients doivent également amener le bois de chauffe pour l'alambic.

• • •

Le temps des rassemblements

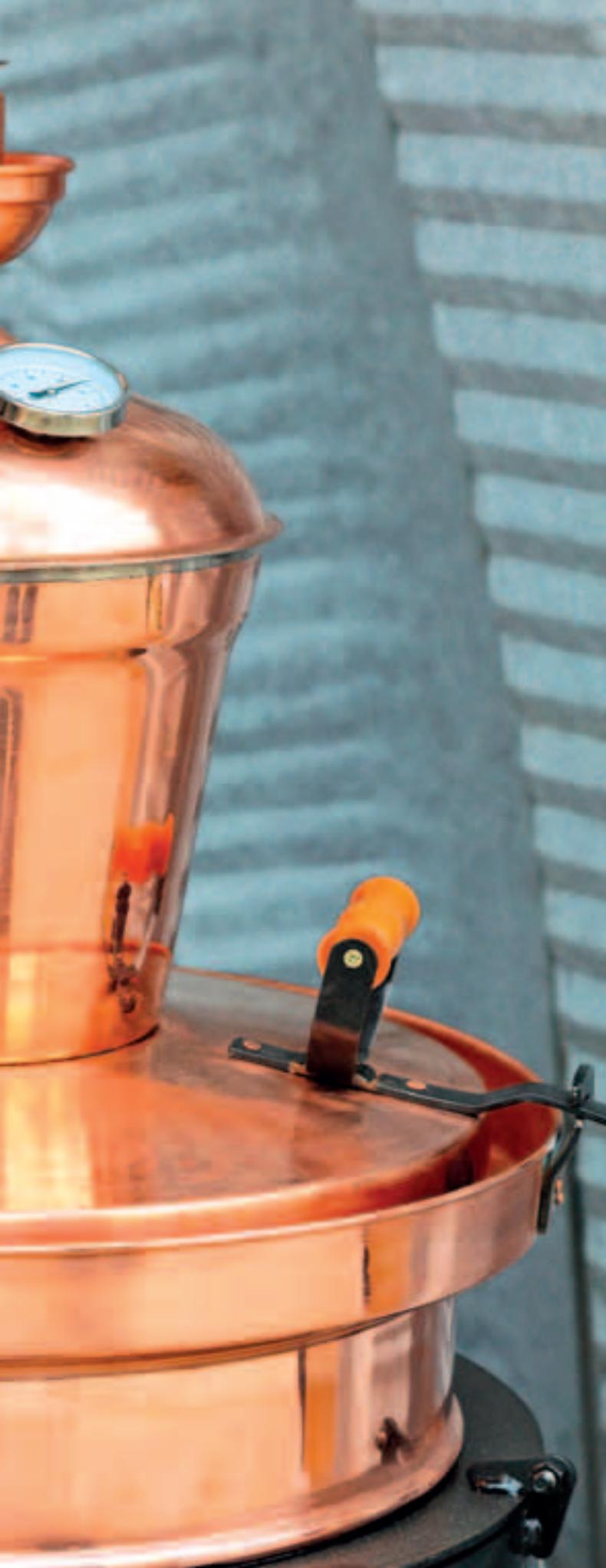
La tournée a quand même ses habitués : des petits producteurs de vin ou de fruits qui viennent transformer leurs jus. L'alambic des Ardouin travaille un peu à la carte : « On s'adapte en fonction de ce qu'on a ». L'appareil fonctionne en continu (comme les modèles typiques de l'Armagnac), et nécessite au moins 80 litres de liquide dans sa cuve de charge pour délivrer une eau-de-vie froide et régulière en sortie. « Ça, c'est quand tout se passe bien. » Quel est l'âge de l'alambic en cuivre ? « Si on le savait... » Ce dont son propriétaire est sûr, c'est qu'il demande du doigté : une chauffe efficace pour distiller (entre 75 et 80 degrés) dépend de la coupe du bois, du vent, du temps, de la pluie... Pas assez chauffé, le vin ne produit pas de vapeur d'alcool. Trop chauffé, c'est l'évacuation de la vapeur qui se bloque. A chaque distillation, il faut une heure et demi de chauffage pour lancer la machine, et en tirer, bon an mal an, 20 litres d'eau-de-vie par heure. « Au temps du beau-père, il y avait des rassemblements dans les villages autour de l'alambic. Aujourd'hui, plus personne n'a le temps », regrette Jean-Michel Ardouin. N'empêche : « Si ça veut rigoler, c'est le fiston qui prendra la suite ». A.M.



BOUILLEUR DE CRU OU BOUILLEUR AMBULANT ?

Le code général des impôts différencie les bouilleurs de cru, les bouilleurs ambulants et les distillateurs. Les bouilleurs de cru sont des propriétaires, fermiers, métayers ou vigneron qui distillent exclusivement le produit de leur récolte d'abord pour leur consommation personnelle. Ils bénéficient d'exemptions fiscales sur les dix premiers litres d'alcool obtenus. Les bouilleurs ambulants, ou loueurs d'alambic, sont des prestataires : ils mettent leur installation à disposition des bouilleurs de crus au sein d'ateliers publics, et ne peuvent pas commercialiser l'alcool distillé. Enfin, les distillateurs de profession sont agréés par les douanes pour distiller et commercialiser l'alcool. En 2014, la Gironde comptait 2142 bouilleurs de crus, 57 bouilleurs ambulants et 10 distillateurs de profession.





VENEZ DÉCOUVRIR
au coeur de Bordeaux Saint-Augustin
une maison atypique :

LA MAISON DES 5 SENS

Précurseur des ateliers culinaires sur Bordeaux, la M5S vous accueille dans un cadre convivial pour vous faire découvrir ses recoins secrets. Passer la porte du 5, allée des Peupliers c'est vous garantir un moment 100% bordelais avec une équipe de professionnels qui saura vous transmettre sa passion, sa technique et le goût du fait maison. Vous aurez le choix entre : sentir lors des **dégustations de vins**, goûter, savourer lors des **cours de cuisine** et de **pâtisserie**, ou craquer pour nos **accords mets et vins**.

Isa
BORDEAUX



MAISON DES 5 SENS

5, allée des peupliers - Bordeaux - 05.56.51.24.03

www.maisondes5sens.fr



Sur les vignobles *des* *chemins*

Chemins de pèlerinage pour les chrétiens, les chemins de marche de Saint-Jacques de Compostelle sont aussi un formidable moyen de retracer l'histoire du paysage viticole

Au Moyen Âge, les chemins du pèlerinage chrétien de Saint-Jacques traversaient toute l'Europe pour converger vers l'ouest de l'Espagne, jusqu'à la ville de Saint-Jacques de Compostelle. Ces chemins subsistent parfois sous forme de sentiers de grande randonnée (les GR), désormais prisés par tous les

marcheurs, avec ou sans motif religieux. En France, plusieurs grandes voies se dessinent avant les Pyrénées. Une des plus empruntées, la via Podiensis, traverse le grand Sud-Ouest du Puy-en-Velay jusqu'à Saint-Jean-Pied-de-Port. Elle borde plusieurs vignobles, jadis propriétés des moines, véritables artisans du progrès viticole.

Bien sûr, écrit Pierre Casamayor dans son livre consacré à ces vignobles des chemins de Compostelle (2003, éd. Hachette) « *ce qui se présente à nos yeux ne reflète que rarement le vignoble médiéval* ». Mais la via Podiensis a gardé son caractère original et des terroirs marqués par l'histoire, à redécouvrir à pied.

L'héritage de Conques

De Conques à Cahors, la via Podiensis propose plusieurs variantes. Mais l'influence de la puissante abbaye de Conques, construite à partir du XI^e siècle, se devine déjà dans le tout petit vignoble d'Estaing (20 hectares !), un des premiers vignobles de l'Aveyron plantés par les moines. On y trouve les cépages locaux, fer-servadou, mauzac, gamay noir, qui font des vins blancs vifs ou des rouges à l'expression aromatique riche. Entraygues-le-Fel est lui aussi un microvignoble peu connu étendu autour du Lot et de la Truyère. A l'époque propriété des moines et des évêques de Rodez, les vignes sont encore parfois cultivées en terrasse. Bien avisés, l'ordre de Conques a également étendu la culture de ses vignes à Marcillac (200 hectares), dans une cuvette naturelle au sud de Conques. Le fer-servadou y est appelé mansois et produit « des vins originaux aux arômes de cassis et de menthe », juge Pierre Casamayor.

Du Lot aux Landes

Dans le Lot, passées les étapes de Figeac et du village médiéval de Saint-Cirq-Lapopie, le voyageur est sur la terre des vins noirs de Cahors. Ici règne le malbec, surnommé cot ou auxerrois, qui fait des vins d'une forte intensité, élégants, aux tanins bien présents, et déjà célébrés dès le Moyen Âge.

Puis la voie franchit la Garonne pour atteindre le vignoble du Brulhois, au sud d'Agen, avant de s'engager dans le pays de l'armagnac, via Condom et Eauze. Il faut attendre 1441 pour voir la première référence à l'eau-de-vie dans un texte ancien. Mais le moine poitevin Aimery Picaud

LE GOÛT DU TERROIR

écrit un guide du pèlerin dès 1130, où il décrit les Gascons : « légers en paroles », « gourmands » et « dépourvus d'argent » mais « entraînés au combat et remarquables par leur hospitalité envers les pauvres ».

Vient ensuite Geaune, la capitale landaise de l'appellation Tursan : « un souvenir du vaste vignoble de Chalosse planté au XVII^e siècle afin d'alimenter le port de Bayonne ».

Le piémont pyrénéen

A Arthez-de-Béarn, la via poursuit le GR65 et traverse les vignobles du Béarn, avec les vignes du Jurançon au sud de Pau. Avant Saint-Jean-Pied-de-Port, c'est le vignoble du Pays basque, l'Irouléguy, qui a vu lui aussi son essor lié au XIII^e siècle avec l'activité des ordres monastiques. Reste à franchir les Pyrénées par le col de Roncevaux pour rejoindre le Camino Francès, la voie qui chemine à travers l'Espagne et les grands vignobles de la Rioja et de Navarre, eux aussi promesse de vins réconfortants pour le voyageur. A.M.



Conques



Cahors



St-Cirq-Lapopie



1 ATELIER DÉGUSTATION

(2H POUR 2 PERSONNES)

OFFERT

POUR L'ACHAT D'UN PACK
PRATIQUE OU TECHNIQUE

78 €
D'ECONOMIES



Des ateliers pour percer le secret des vins de Bordeaux

L'École du Vin de Bordeaux est une émanation du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) et a été fondée en 1989. Elle forme 80 000 personnes dans le monde et propose des formations de 2h à 7 jours, destinées aux particuliers comme aux professionnels. Amateur ou initié, simple visiteur ou résident, vous trouverez forcément au sein de L'École du Vin de Bordeaux un cours, un stage ou un atelier adapté à vos envies.

LES COURS DU SOIR

N°1 - La dégustation (initiation) : devenir un dégustateur éclairé et réaliser son Bordeaux. **N°2 - Bordeaux, côté pratique (perfectionnement) :** comprendre les différences entre les appellations, constituer une cave équilibrée, s'essayer à de nouvelles associations mets et vins. **N°3 - Balade œnologique (perfection-**

nement) : découvrir les différentes appellations et les histoires qui font leurs particularités au travers de dégustations comparatives.

LES STAGES EN JOURNÉE

Technique (initiation sur 2 jours) : tour d'horizon complet des techniques de dégustation et des spécificités de Bordeaux.

Pratique (perfectionnement sur 2 jours) : saisir l'influence des terroirs et des millésimes... **Grands Crus (perfectionnement sur 3 jours) :** voyage à la rencontre de 4 terroirs d'excellence, Médoc, Sauternes, Graves et Saint-Émilion.

LES ATELIERS DU SAMEDI

L'atelier de 2h : initiation à la dégustation de vins de Bordeaux. **De la vigne à la table :** réalisation de son Bordeaux puis déjeuner dans un restaurant bordelais

autour des accords mets & vins. **Les châteaux vous ouvrent leurs portes :** initiation à la dégustation suivie d'un déjeuner avec un vigneron dans sa propriété pour un après-midi privilégié. **L'œnochef :** initiation à la dégustation puis cours de cuisine à l'Atelier des Chefs et déjeuner sur le thème des alliances mets et vins.

Une hésitation ? Faites le quiz en ligne pour trouver le stage adapté à vos besoins !

Pour les étudiants, L'École du Vin de Bordeaux Le Campus propose des formations dédiées pour débiter ou se perfectionner dans la dégustation des vins de Bordeaux, à partir de 15€.

Alors, pourquoi pas vous ? Renseignez-vous vite sur www.bordeaux.com rubrique École du Vin.

www.bordeaux.com

INSCRIPTION ET RENSEIGNEMENT :

L'École du Vin de Bordeaux - 1-3 cours du XXX Juillet - 33000 Bordeaux Tél : 05 56 00 22 85



Combien de calories dans mon verre ?

En mars dernier, le Parlement européen s'est prononcé en faveur de l'affichage des calories sur les bouteilles d'alcool. Plus précisément, le Parlement a appelé l'exécutif européen à proposer une législation, fin 2016, visant à imposer l'affichage nutritionnel (calories et ingrédients) des boissons alcoolisées. Dans la stratégie européenne, l'argument minceur

doit faire reculer l'alcoolisme, surtout auprès des jeunes. La guerre des lobbys a commencé à Bruxelles, notamment entre le Bureau européen de défense des consommateurs (pour) et les filières du vin et des spiritueux (forcément contre). La filière bière, elle, en fait ses choux gras : c'est une des boissons alcoolisées la moins calorique, autant qu'un jus d'orange !



WHISKY
245 kcal
Equivalent à 1 hamburger
Big Tasty de McDonald's

VIN ROUGE
82 kcal
Equivalent à 1 cuillère
à café de pâte à tartiner
(env. 15 g)

JUS D'ORANGE
45 kcal

CALORIES
MOYENNES
POUR **100 ml**

ARMAGNAC
250 kcal

Equivalent à 50 g
de foie gras

VIN MOELLEUX
96 kcal

Equivalent à 100 g
de blanc de dinde

BIERE (de 5% à 5,5%)
46 kcal

Equivalent à 1 cookie
aux pépites de chocolat
(env. 10 g)

SODAS
42 kcal







La bouteille de Pierre Casamayor pour : fêter une victoire.

« La cuvée Sir Winston Churchill de Pol Roger. « Avec un de mes directeurs, à la fac de physique, nous faisons tous les ans l'ascension du pic du Néouvielle, dans les Pyrénées. Je montais le champagne. Et il montait les verres. »

De Libourne à la *Havane*

Il y avait un représentant du Sud-Ouest à Cuba, lors du dernier concours Habano Sommelier. Pour répondre à la question : que boire avec un cigare ?

En février dernier, Bertrand Bijasson a quitté quelques jours le bar de l'hôtel Mercure à Libourne, pour s'envoler à Cuba. Le sommelier, déjà vainqueur du concours Master of Port en 2012, a tenté le concours Habano Sommelier, à La Havane. Il n'y avait aucune raison qu'un Français ne puisse pas s'imposer dans cette compétition d'accords avec les cigares. La France (après l'Espagne, d'accord), est le second pays européen fumeur de havanes. Et Fabrice Sommier, meilleur ouvrier de France en service chez Georges Blanc, avait déjà remporté deux fois le challenge les années précédentes.

Avec une idée, en 2013, qui a bluffé le jury international : le millésime 98 du château Yquem marié à un Cohiba Behike 56. Pour ceux qui n'y connaissent rien : un blanc liquoreux de Sauternes avec un des meilleurs cigares cubains. « Une alternative rafraîchissante pour la bouche en fin de repas », avec en plus moins d'alcool qu'un spiritueux.

Technique à maîtriser

La difficulté de l'accord avec le cigare est là : « avec des eaux-de-vie très riches en alcool, on rajoute de

la puissance sur le feu », explique Fabrice Sommier. A moins d'aller chercher dans les très grands flacons : l'accord du cognac Louis XIII avec le Siglo VI de Cohiba lui a permis de remporter une seconde fois le titre en 2014. Avec 1200 eaux-de-vie, le cognac de la maison Rémy Martin reste cependant un assemblage exceptionnel.

S'il n'a pas réussi à imposer la France sur le podium pour la troisième fois consécutive (avec l'armagnac Cabine du château Tariquet sur un Montecristo n°2), Bertrand Bijasson a découvert l'univers du cigare. « Lorsque l'on réfléchit à des accords, on pense

• • •

toujours que le cigare se fume à la fin du repas. Ce n'est pas vraiment ça », dit-il. « Le souhait du cigare est une démarche à part entière ; c'est un temps, d'une demi-heure à une heure trente, qui permet d'aller plus lentement dans ce monde où tout doit aller vite ». Bertrand Bijasson, qui n'est pas un fumeur de cigarette, n'allume que rarement un bon cigare. Avec raison, en ayant bien intégré que oui, fumer nuit gravement à la santé. Les amateurs de cigares et de cigarillos sont cependant peu nombreux dans la masse des fumeurs. Le marché représentait à peine 2,4 % du volume des ventes de tabac en France en 2013, selon l'Inpes.

La technique de l'allumage est une étape clé difficile à maîtriser mais qui change la dégustation. Le cigare, s'accordent les deux sommeliers, demande de la connaissance. Le havane roulé à Cuba a son appellation d'origine protégée, avec des fincas (des plantations de tabac) délimitées comme les grands vignobles. L'élaboration du cigare est complexe, un havane demande plus de 200 opérations. Mais l'analogie avec le vin rouge s'arrête là : « le cigare supporte mal les tanins mordants, continue Fabrice Sommier. Il demande plutôt de la rondeur avec une touche de sucre et d'acidité. Pour Bertrand Bijasson, fin connaisseur des portos, l'accord avec un porto, un vin de Xérès, de Maury ou de Banyuls est un classique. Les alcools blancs trop forts ou les apéritifs anisés sont à exclure. Mais le cigare, reprend Fabrice Sommier, s'accorde également très bien avec l'amertume des bières blanches ou les thés blancs. Et tout simplement avec de l'eau minérale qui va désaltérer la bouche, prête à saisir de nouveaux arômes. A.M.





CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTEPHE



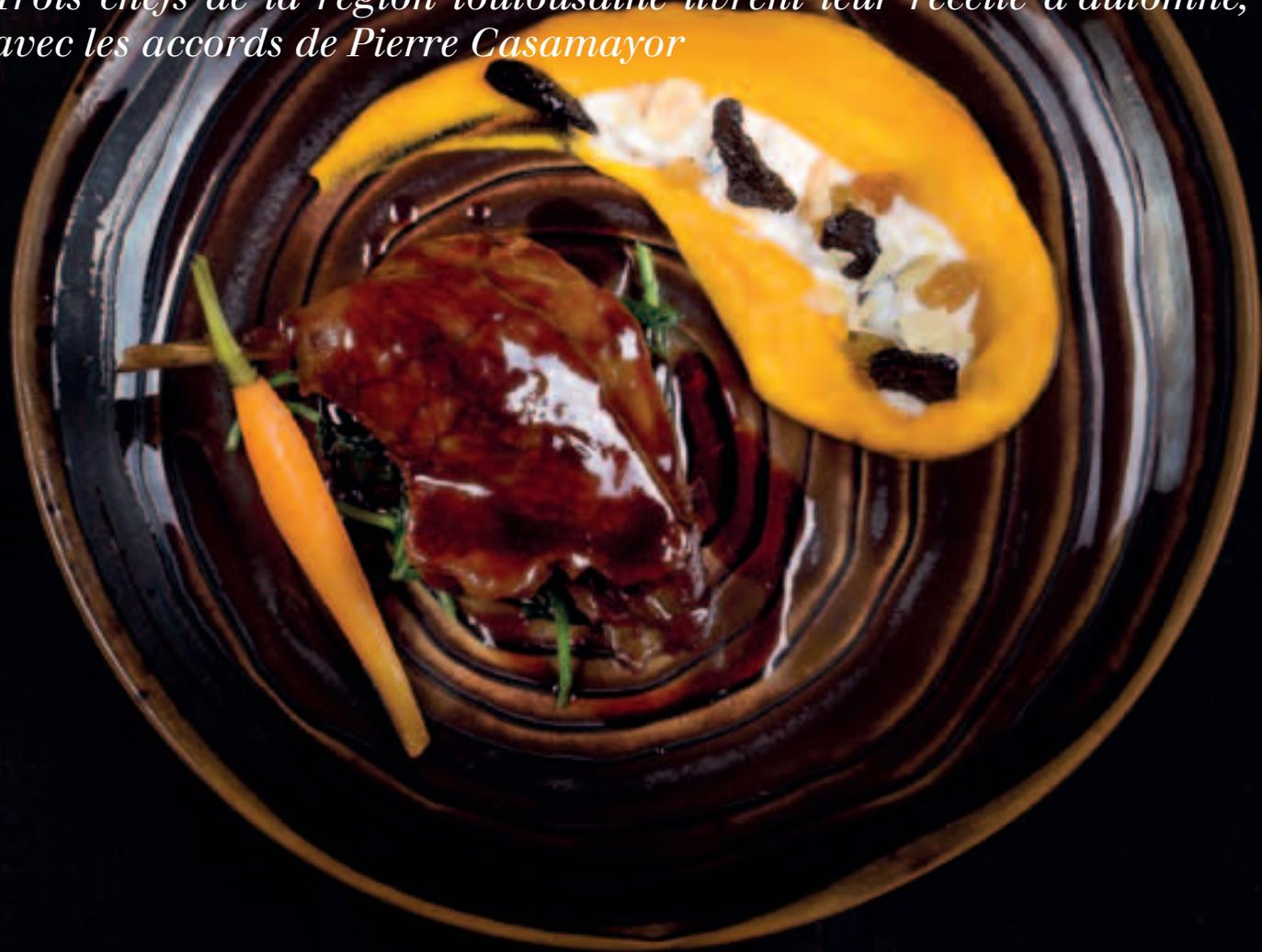
Le fruit d'un assemblage équilibré
www.petitbocq.com

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

Toulouse

à table !

Trois chefs de la région toulousaine livrent leur recette d'automne, avec les accords de Pierre Casamayor





CUISSE DE CANETTE BRAISÉE AU JUS DE CASSIS ET BETTERAVE

Signé Bernard Bach. Avec deux étoiles Michelin, le chef du Puits Saint Jacques publie un deuxième livre cette rentrée.

Pour 4 pers. :

4 cuisses de canette • 2 carottes • 1 oignon • 4 gousses d'ail • 1 échalote • 75 cl de vin rouge • 10 cl de crème de cassis • 100 g de betterave cuite • 4 baies de genièvre • 1 feuille de laurier • 10 g de beurre • 1 cuillère à café de quatre épices • 5 cl d'huile d'olive • 1 litre d'eau

1/ Salez et poivrez les cuisses de canette et saupoudrez-les légèrement de quatre épices. **2/** Saisissez-les dans une sauteuse à l'huile d'olive et au beurre jusqu'à colorer des deux

côtés. **3/** Retirez les cuisses et dégraissez la sauteuse. **4/** Epluchez les carottes, l'échalote, l'oignon et l'ail. Coupez-les en morceaux. **5/** Faites-les revenir à l'huile d'olive avec une pointe de sel, la feuille de laurier et les baies de genièvre pendant 1 à 2 min. **6/** Ajoutez la crème de cassis et laissez confire doucement 2 min. **7/** Mouillez au vin rouge et faites réduire le tout presque à sec. **8/** Remettez les cuisses dans la sauteuse, mouillez à niveau avec l'eau. Laissez cuire à frémissement pendant

environ 2h30. **9/** Retirez les cuisses. Filtrez le jus au chinois étamine. **10/** Epluchez les betteraves cuites, coupez-les en petits cubes et faites-les suer à l'huile d'olive pendant 1 min. **11/** Ajouter le jus de cuisson des canettes et laisser cuire pendant 10 à 15 min. **12/** Mixez le tout jusqu'à ce que cela fasse une liaison. Rectifiez l'assaisonnement. **13/** Bernard Bach accompagne ces cuisses recouvertes de sauce avec des épinards, une purée de carotte et une crème de ricotta aux fruits secs.

L'accord de Pierre Casamayor :

La cuvée la Tyre 2005 du château Montus, AOC Madiran. « En pleine maturité, ce grand madiran, axé sur un fruit noir épicé avec de beaux tanins lissés, se mariera avec le canard et les épices grâce à sa profondeur et son allonge. »





CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS CRU ET CUIT

Signé Franck Renimel. Le chef du restaurant En Marge sert ce cappuccino avec un filet d'huile d'olive picholine, une pincée de fleur de sel noir d'Hawaï et de la truffe noire.

Pour 8 pers. :

● **Pour la crème de champignon** : 500 g de cèpes • 500 g de champignons pied-de-mouton • 50 cl de crème liquide • 50 cl de lait • 50 cl de fond blanc de volaille • 125 g de beurre

● **Pour l'émulsion** : 25 cl de crème liquide • 25 cl de lait • 25 cl de fond blanc • 50 g de beurre • 5 cl d'huile d'olive • 50 g de crème de panais

● **Pour le service** : 400 g de foie gras • Cacao en poudre

1/ Nettoyez les champignons et faites-les suer rapidement sans coloration dans le beurre. **2/** Ajoutez la crème, le lait, le fond blanc, portez à ébullition puis faites cuire à feu doux pendant 1 heure. **3/** Mixez le tout, filtrez au chinois et rectifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud. **4/** Tranchez la moitié du foie gras. Faites des copeaux avec une moitié à l'aide d'une mandoline japonaise. **5/** Pour l'émulsion, mélangez tous les

ingrédients, salez, poivrez et portez à ébullition puis laissez retomber à une température de 70°C. **6/** Au moment de servir, poêlez l'autre moitié du foie gras et taillez-la en dés. **7/** Disposez les dés dans le fond des bols, recouvrez de crème de champignon. **8/** A l'aide d'un mixeur plongeant, faites mousser l'émulsion, récupérez l'écume et versez-la dans les bols, sur la crème. **9/** Recouvrez de copeaux de foie gras et saupoudrez de cacao.

L'accord de Pierre Casamayor :

La cuvée Tot çò que cal 2013 du château Plaisance, AOC Fronton. « Très fruité, avec une réelle personnalité aromatique, une belle trame tannique affinée, ce vin devrait faire contraste avec le crémeux du plat et donner du nerf au mariage. »





ANCHOIS FRAIS MARINÉS PIQUÉS DE TARTARE D'ALGUES

Signé Yannick Delpech. Le juré de « Masterchef » est toujours à l'Amphitryon. Il présente ces anchois sous cloche avec un petit fagot d'épines de pin fumant.

Pour 8 pers. :

- **Pour les anchois** : 40 anchois de grosse taille • 2 branches de thym • 40 cl d'huile d'olive • 2 gousses d'ail • 1 feuille de laurier • 60 g de gros sel

- **Pour la crème de sésame** : 1 œuf frais • 50 g de sauce soja • 100 g d'huile de pépin de raisin • 120 g d'huile de sésame pure origine • 1 trait de vinaigre blanc

- **Pour le tartare d'algues** : 100 g d'algues fraîches • 30 g d'oignon • 30 g d'échalote • 5 g d'ail • 10 g de câpre • 2 cornichons • 15 g d'huile de noisette • 70 g d'huile d'olive • 20 g de jus de pamplemousse • 10 g de sauce soja

- **Pour le service** : 4 escalopes de foie gras de 50 g

1/ Ecaillez et videz les anchois. Levez les filets en pinçant la tête et en décollant avec les doigts les filets de l'arête centrale, en laissant les deux filets attachés par la queue. **2/** Mettez les filets dans le sel pendant 45 min. Rincez et séchez. **3/** Emincez la gousse d'ail et mettez les anchois à mariner dans l'huile d'olive avec les aromates, pendant au moins 24 h. **4/** Préparez la crème de sésame : pochez l'œuf à l'eau frémissante vinaigrée et salée. Egouttez-le et faites-le refroidir dans de l'eau glacée. Egouttez-le à nouveau sur du papier absorbant. **5/** A l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la sauce soja et l'œuf poché. Montez le tout avec les huiles comme pour une mayonnaise. Réservez.

6/ Préparez le tartare d'algues : mixez tous les ingrédients solides au blender. Ajoutez les liquides et terminez en montant avec les huiles. Réservez. **7/** Pour servir : égouttez les anchois sur un papier absorbant et farcissez l'intérieur de tartare d'algues. **8/** Dans une poêle bien chaude sans matière grasse, colorez les escalopes de foie gras sur chaque face et terminez la cuisson au four à 180°C pendant environ 2 min. **9/** Egouttez, découpez chaque escalope en trois morceaux et assaisonnez de fleur de sel. **10/** Dans chaque assiette, déposez des points de crème de sésame, et présentez harmonieusement les morceaux de foie gras et les anchois farcis.

L'accord de Pierre Casamayor :

La cuvée la Virada 2013 du domaine Camin Larredya. « Un jurançon sec à la fois ample et tonique, très minéral, qui devrait s'allier avec les notes iodées des anchois et des algues et avoir le gras et le fruité pour mettre le foie gras en valeur. »

LA SÉLECTION

D'ALAIN MARTY



QUERCUS

2013

Château La Vieille bergerie

AOC Bergerac sec

50 % muscadelle, 50 % sauvignon

Pierre Desmartis a commencé par élever des moutons. Et puis il a cherché une activité dans laquelle il pouvait « valoriser le produit jusqu'au bout ». Ce sera la vigne. Trois hectares sur le coteau nord de Bergerac, sept autres au pied de Pomport. De sauvignon et de muscadelle vendangés à la main naît la cuvée Quercus, nom botanique du chêne, celui des fûts dans lesquels elle est élevée pendant 8 mois. Sa générosité et sa vivacité mêlées accompagneront des anchois frits de Méditerranée.

8,50 € au domaine

CUVÉE CHARLES

DE BATZ

Domaine Berthoumieu

AOC Madiran

90 % tannat, 10 % cabernet sauvignon

Charles de Batz de Castelmore est mieux connu sous le nom de d'Artagnan, celui dont s'est inspiré Alexandre Dumas pour son personnage des "Trois Mousquetaires". C'est aussi le nom donné par Didier et Marie-Line Barré à l'une de leur cuvée en Madiran. Le tannat lui donne puissance et arômes de fruits noirs mûrs (pruneau, mûre, sureau), tandis que le cabernet sauvignon lui apporte de la rondeur. Quelques notes épicées accompagneront un jarret de veau aux lentilles d'ici une dizaine d'années.

13,50 € départ cave

Ô GRAND R

2012

Domaine Roumagnac

AOC Fronton rouge

50 % négrette, 50 % cabernet sauvignon

La négrette est le cépage local du vignoble de Fronton, et elle représente la moitié de l'encépagement des 17 hectares du domaine de la famille Roumagnac. C'est entre Tarn et Garonne que le grand-père de Nicolas a planté des vignes. Dans la cuvée Ô grand R, elle exprime des arômes de fruits rouges mûrs et de réglisse quand le cabernet sauvignon apporte de la structure. L'équilibre de ce fronton 2012, à découvrir dans les trois ans, se mariera avec une terrine de lapin ou un plat de viande rouge.

7 € départ cave



ALAIN MARTY,
président du Wine & Business Club



LE CÈDRE

2011

Château du Cèdre

AOP Cahors

Malbec

Le malbec est le cépage-roi du cahors. Les parents de Pascal et Jean-Marc Verhaeghe ont commencé à le planter en 1958 et créé le domaine que leurs fils ont converti à l'agriculture biologique, sur les coteaux de Bru. En 2011, la cuvée Le Cèdre exprime minéralité et fruits mûrs (cerise, mûre), avec un accent de violette. Avec son potentiel de longue garde (jusqu'à 15 ans), ce malbec est à déguster avec une côte de bœuf grillée ou un lapin aux pruneaux.

33,50 € chez les cavistes

SANS

2014

Les Vignerons de Buzet

AOC Buzet rosé

Merlot

Les vignerons du Buzet se sont réunis en coopérative dès 1953 et ont obtenu l'appellation en 1973 pour un vignoble connu depuis le Moyen Âge. Ils représentent aujourd'hui 94 % de l'appellation. Issue d'un pressurage direct de merlot, la cuvée Sans – comprendre sans sulfites ajoutés (le soufre, entre autres qualités, évite l'oxydation du vin) - est comme une infusion de fraises tant il est fruité et frais. Ses arômes s'accorderont à une soupe de melons, c'est bientôt la fin, ou à des tapas épicées.

8,75 € à la coopérative

FOEHN

2010

Lionel Osmin & Cie

AOC Jurançon moelleux

85 % petit manseng, 15 % gros manseng

Ce vin-là porte le nom d'un vent du sud sec et chaud qui souffle en automne sur les vignes plantées sur les terrasses du piémont pyrénéen : l'effet de foehn. Des arômes de fruits exotiques, mangue fraîche, ananas, une pointe de miel, un accent de gingembre sont associés à une belle fraîcheur. A marier à un bleu des Causses ou de Bresse dès aujourd'hui, ou à une tarte aux fruits de saison, quetsches, prunes ou bien poires, dans les 10 ans qui viennent.

18,50 € chez les cavistes



Des moments à partager ...

Des moments à partager ...

Des moments à partager ...

Des moments à déguster ...

SORTIR A BORDEAUX

Les bistrots & restaurants Gourmets

Brunch, déjeuner ou dîner ? Plutôt sucré ou salé ? Pour satisfaire toutes vos envies les plus gourmandes, Gourmets de France a regroupé rien que pour vous une sélection de restaurants à découvrir, que vous soyez accompagné de vos amis, de vos collègues ou de votre famille. Laissez parler vos papilles et choisissez parmi une grande diversité de cuisines et d'ambiances. Bon appétit !

- LE BISTRO DU MUSEE
- LE BISTRO DU SOMMELIER
- LE 1902
- LE BISTROT D'ANTAN
- LE BISTROT DES ANGES
- LE RESINIER

LE BISTRO DU MUSEE

Le charme du style bordelais

Retrouvez l'ambiance authentique du bistro à vins, au cœur de Bordeaux, avec Le Bistro du Musée. Sa carte, renouvelée chaque saison, est composée de plats entièrement « faits maison » : escalope de foie gras frais poêlée aux pommes rôties et Granny Smith, feuilleté de filet de rougets et son pesto d'aneth et concassée de tomates, pour quelques exemples. La garantie d'une cuisine de goût et généreuse, imaginée par le chef au rythme des produits du marché. Un savoir-faire et une table récompensés par le titre de Maître Restaurateur depuis 2013. Côté vins, la carte offre plus de 50 références de crus bordelais, dont quelques appellations proposées en dégustation au verre. Et chaque vendredi et samedi soir, prolongez votre soirée en centre ville grâce à la commande tardive (22h et 22h30).

*bouteille au choix parmi Bordeaux ou Premières Côtes de Bordeaux

**UNE BOUTEILLE*
DE VIN**
D'UNE VALEUR DE 20€ ENVIRON
OFFERTE
POUR L'ACHAT DE 4 MENUS CONTEMPORAINS



01 LE BISTRO DU MUSÉE
37 place Pey Berland - 33000 Bordeaux
05 56 52 99 69 - www.lebistrodumusee.com

PUBLI-GOURMETS

En terrasse...

02

LE BISTRO DU SOMMELIER
163 rue Georges Bonnac - 33000 Bordeaux
Tél : 05 56 96 71 78 - www.bistrodusommelier.com

LE BISTRO DU SOMMELIER

RESTAURANT - BORDEAUX HAVANE CLUB DEPUIS 1993

*Une table incontournable
à Bordeaux*

Démocratiser les grands vins et mettre l'accent sur la convivialité c'est le leitmotiv de Hervé Valverde depuis près de 30 ans. Au Bistro du Sommelier, une équipe efficace vous accueille midi et soir, autour de plats du Sud-Ouest traditionnels mais savamment retravaillés. Le canard des Landes, les viandes grillées, le poisson et les fruits et légumes de saison sont les vedettes en cuisine. Ici tout est fait maison : confits, foies, découpe des pièces de viande et même les saumons fumés. Dans sa superbe cave, Le Bistro du Sommelier vous réserve des vins de Bordeaux mais pas uniquement. Dégustez à des prix accessibles de grands classiques et quelques-uns des coups de cœur et découvertes du patron. Un endroit spacieux, clair et moderne, agrémenté d'un patio de charme.

*Offre non cumulable, valable sur présentation du bon gourmets jusqu'au 30/11/2015



SPECIAL FAMILLE
1 MENU JUNIOR*
OFFERT
POUR 2 MENUS COMPLETS ACHETES

ENTRE AMIS
1 DESSERT*
OFFERT
POUR 4 MENUS COMPLETS ACHETES

Ambiance contemporaine

**CHAQUE 2^{EME} LUNDI DU MOIS,
BORDEAUX
HAVANE CLUB
AU BISTRO
DU SOMMELIER.**



PUBLI-GOURMETS

1902

RESTAURANT

NOUVEAU

**OUVERTURE
VENDREDI
& SAMEDI SOIR**

A PARTIR
DU VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Cuisine bistronomique

Le restaurant Le 1902 est situé sur la commune de Ludon-Médoc, niché en plein cœur du vignoble et directement adossé à la Tonnellerie Nadalié. Le Chef, Thierry Evenisse, y confectionne des menus riches en saveurs et hauts en couleurs dans lesquels sont mis à l'honneur produits du terroir et recettes locales revisitées, pour le plus grand bonheur de vos papilles ! Une cuisine toujours relevée d'une pointe d'audace et de fraîcheur, et qui chaque jour est un plaisir gustatif en parfait accord avec les vins de la propriété familiale.

Offre valable du 04/09/2015 au 30/11/2015 uniquement le soir, les vendredis et samedis, sur présentation du Bon Gourmets, un seul coupon par table.

2 VERRES DE VIN*
OFFERTS
POUR 2 MENUS COMPLETS ACHETÉS

LE 1902 RESTAURANT

99 Rue Lafont - 33 290 Ludon-Médoc
Tél : 05 56 69 80 45 / www.le1902restaurant.com

03

UNE EXCLUSIVITE
**LES BONS
GOURMETS**
GOURMETS DE FRANCE

PUBLI-GOURMETS



Le Bistrot d'Antan

Gastronomie Saisonnière

Aux portes de Bordeaux Le Bistrot d'Antan vous réserve une cuisine gastronomique qui prend racines dans le terroir du Sud-Ouest. Tous les plats et desserts servis à la carte, sont élaborés à partir de **recettes faites maison** à base de produits frais et de saison, sélectionnés avec finesse. **Cet été venez vous faire plaisir entre amis ou en famille et profitez de la terrasse ombragée !** Pour le plus savoureux des mariages, Karin et Thierry Mottard, ont sélectionné une carte des vins de propriété et de grands crus et plus d'une quarantaine de whiskies, proposés en moyenne à moins de 10€ le verre. **A l'occasion d'une fête de famille, d'un mariage, un anniversaire ou pour vos repas d'affaires, l'équipe du Bistrot d'Antan vous propose des menus spécialement composés en fonction de vos attentes et de votre budget.** Maître Restaurateur depuis 2009, la qualité de sa cuisine vaut au Bistrot d'Antan d'être cité au **Guide Hubert** depuis 1993.

05

LE BISTROT D'ANTAN :
6 square Les Bruyères - 33520 Bruges
Tél. 05 56 28 49 50 - www.bistrotdantan.com



Ouvert du lundi midi au samedi midi, et le soir du mardi au samedi. Ouvert le dimanche pour les groupes sur réservation.

1 MENU ENFANT OFFERT POUR 2 MENUS BISTROT ACHETES*

Menu enfant : 10€ - Menus Bistrot : entrée + plat + dessert pour 33€ /pers.
Sur présentation du Bons Gourmets. Offre non cumulable valable jusqu'au 31/10/2015.



PUBLI-GOURMETS



LE BISTROT des ANGES

Situé en plein cœur des Chartrons, Le Bistrot des Anges réinvente l'ambiance bistrot tout en conservant l'âme d'antan. Un déjeuner sur le pouce, une envie de nouveauté? L'équipe du Bistrot des Anges assure un service rapide au comptoir ou en salle. Quand arrivent les beaux jours, la terrasse prend toute son ampleur sur la place du marché. Le midi, faites votre choix parmi, 2 entrées, un plat du jour viande, poisson ou végétarien et 2 desserts. Le soir venu, découvrez une carte renouvelée chaque mois, au gré des saisons et tout fait maison. Côté bar, c'est une offre surprenante de vins au verre, de spiritueux du monde entier et de cocktails qui vous attend. Acceptez l'invitation du patron à partager les plaisirs du bien boire et bien manger ! Il vous fait aussi la promesse d'une soirée conviviale et chaleureuse notamment chaque dernier vendredi du mois, avec les cafés-concerts.



LE BISTROT DES ANGES :
19 rue rod e - place des chartrons - bordeaux
Tél. 05 56 79 14 57 - www.bistrotledesanges.fr

04

**OUVERT DE 10H À 2H TOUTS LES JOURS
SAUF LE LUNDI SOIR, LE SAMEDI MIDI & LE DIMANCHE**

1 BOUTEILLE DE VIN* CADEAU DES 2 REPAS A LA CARTE ACHETES

*Montant minimum de 60€! Valable du lundi au mercredi, le soir uniquement. 1 seul coupon par table. Offre non cumulable

PUBLI-GOURMETS

Le Résinier

Et la tradition devient moderne...

Au cœur d'un lieu calme, inspirant et charmant, composé d'une maison landaise, d'une bergerie, de terrasses et d'un jardin d'herbes & d'aromates, venez découvrir la table du restaurant Le Résinier : une cuisine traditionnelle du Sud-ouest, pleine de générosité et d'authenticité, synonyme de bien vivre. Les mets sont entièrement cuisinés sur place, exclusivement à partir de produits frais, sélectionnés auprès de petits producteurs de notre belle région d'Aquitaine.

Nouveauté : du lundi au vendredi venez tester la formule «Le 40 minutes Chrono» du Marché du Jour : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert pour 15€ seulement ! Et toujours « Le Marché du jour » à 24€ et le menu « Terre & Mer » à 39€.

RENDEZ-VOUS
LE VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2015,
SOIRÉE « FÊTE DE LA GASTRONOMIE »

organisée en association avec les Maîtres Restaurateurs de la Gironde :
la promesse d'un moment convivial et généreux.

*Offre non cumulable, valable jusqu'au 31/12/2015 sur présentation du bon Gourmets, réservée aux 50 premiers clients. Validité du chèque cadeau : 3 mois.



Un cadre enchanteur

POUR L'ACHAT DE 2 REPAS « MARCHÉ DU JOUR »

1 CHEQUE CADEAU
D'UNE VALEUR DE **20 €***

OFFERT
À VALOIR SUR VOTRE PROCHAINE VISITE

UNE EXCLUSIVITÉ
LES BONS GOURMETS
GOURMETS DE FRANCE

06

LE RÉSINIER Hôtel / Restaurant
68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP
Tél. : 05 56 88 60 07 - www.leresinier.com

PUBLI-GOURMETS



15

Porto,

l'âme portugaise

Disons-le tout net : les Français n'y connaissent rien au porto. La France consomme surtout des portos courants, pâles reflets du savoir-faire d'un terroir inscrit au patrimoine mondial

Avec plus de 8 millions de litres vendus en bouteille, la France est, de loin, le premier pays consommateur mondial de porto : le marché français pèse quasiment un tiers des ventes (31,9 % au premier trimestre 2015). Cependant, les Français semblent ne connaître que les portos courants. Les catégories spéciales représentent moins de 8 % de notre consommation, contre près de 49 % chez les Anglais, plus fins connaisseurs.

L'histoire

Car les Anglais ont historiquement contribué à la naissance du porto actuel. La vigne est cultivée le long du fleuve Douro par les Romains dès le II^e siècle avant Jésus Christ. Mais dès le Moyen Âge, la rivalité avec la France pousse l'Angleterre à trouver sans cesse d'autres sources d'approvisionnement en vin : le Portugal va en profiter ! Au XVIII^e siècle, les vins sont « fortifiés » avec un ajout d'eau-de-vie ou de brandy, afin d'éviter

qu'ils ne s'altèrent pendant leur expédition par voie maritime. Ces vins plus riches en sucre et en alcool (et qui, du coup, vieillissent mieux), font des adeptes chez les Anglais. Et malgré quelques réticences locales, le procédé du « mutage » des vins de Porto est progressivement adopté au XIX^e siècle.

Le terroir

Pour comprendre le porto, il faut le replacer sur son terroir : dans le bassin hydraulique du Douro, au nord-est du Portugal. Autour du fleuve, qui se jette dans l'océan Atlantique à Porto, la région viticole couvre plus de 250 000 hectares. Mais seuls les coteaux du fleuve (sur 24 600 hectares) ont été inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les vignobles y sont parfois cultivés en terrasses (les « patamares ») sur des pentes à plus de 30 degrés d'inclinaison. « C'est un travail de chien », assène le journaliste œnologue Bernard Burtschy, venu à Bordeaux au salon Vinexpo 2015

commenter une dégustation. Sous un micro-climat extrême : « Trois mois d'une chaleur d'enfer ; neuf mois où il fait très froid. » Sur les sols de schiste, acides (on sait que les terroirs acides donnent des vins peu acides), est cultivée une collection préservée de cépages autochtones : 48 sont autorisés dans les portos. « Cette diversité est une des composantes des vins de Porto, avec une des palettes de saveurs les plus vaste du monde », poursuit Bernard Burtschy.

Mutage et assemblage

Les portos, en effet, offrent un paysage de profils complètement différents. Chaque étape de leur élaboration contribue à leur donner à la fois de la typicité et de la complexité. Les portos sont des vins mutés, élaborés à partir du jus fermenté de plusieurs cépages. Une production selon des règles strictes, contrôlées par l'Institut des vins de Douro et Porto, qui régule les quantités avec un système com-

DÉCOUVERTE LE PORTO

plexe de classification des domaines et des cépages. Il faut dire qu'en termes de classification, le vignoble portugais est un pionnier, avec un premier classement en 1757, pratiquement 100 ans avant les Bordelais !

Après les vendanges, les raisins récoltés sont parfois encore foulés aux pieds. Leur jus commence à fermenter

en cuve. Dès que la moitié du sucre naturel du jus de raisin a été transformée en alcool, on procède au mutage. Suivant un savant calcul, on ajoute une quantité d'eau-de-vie à 77 degrés. Cet ajout d'alcool pur stoppe la fermentation. Le vin muté vieillira plusieurs années en cave, en cuve ou en fût, et selon ses qualités, il servira de vin de coupage



LES CATÉGORIES SPÉCIALES DU PORTO

Les mentions spéciales sont nombreuses, mais toutes soumises à l'approbation de l'Institut des vins du Douro et de Porto.

Le style réductif : Le porto vieillit en bouteille, sans oxygène. Parmi ces portos à la couleur rouge soutenue on trouve les portos ruby, ruby réserve et les « crusted » caractérisés par leur dépôt sur les parois de la bouteille. Parfois, les maisons ont l'autorisation de faire des portos issus d'une seule année. Ces portos millésimés sont les vintage ou les « late bottled vintage » (LVB).

Le style oxydatif : Le porto vieillit en fût de longues années avant d'être mis en bouteille. Ce sont les tawny, portos qui représentent plus de 40 % de la production. Là aussi, les maisons peuvent parfois réaliser des portos non coupés, issus d'une seule année de récolte. Ce sont les portos « colheita », aux millésimes recherchés. Les portos blancs ont également leurs catégories, et les rosés, commercialisés en 2008, sont des produits plutôt destinés aux cocktails.

pour être « assemblé » à d'autres afin d'obtenir le porto final. Pour les maîtres de cave, appelés à connaître par cœur chaque cuvée, c'est un travail énorme de stockage... et de mémoire.

Les différents styles

Quinta do Noval, Cálem, Taylors, Burmester, Barros, Kopke... Chaque maison a sa tradition, que l'on retrouve dans l'élevage des vins. Les portos se différencient selon deux grandes façons de faire : le style oxydatif et le style réductif. Dans le style réductif, les vins sont mis en bouteille au bout de deux ans et vieillissent en bouteille en l'absence d'oxygène. C'est le cas des portos vintage, qui conservent leur robe sombre, aux nuances violettes. Ce style est plutôt prisé par les maisons à l'héritage anglais. Le style oxydatif, lui, est plus « authentiquement » portugais. Les vins gardés en cave s'oxydent lentement dans des fûts. Ce n'est pas le boisé que l'on recherche dans le fût, mais sa capacité d'oxygénation. Le vin prend alors une robe couleur acajou, aux reflets orangés. Ce sont les portos tawny, dont l'âge moyen de l'assemblage va jusqu'à 40 ans. « Il y a des portos qui sont plus puissants, d'autres plus denses, d'autres plus élégants ou plus aériens », explique Bernard Burtschy. Les grands portos restent encore à découvrir en France. Surtout dans le style oxydatif. « L'âme portugaise est vraiment là. » A.M.

EN QUELQUES DATES

1386 : Traité de Windsor qui encadre le commerce entre l'Angleterre et le Portugal.

1756 : Le vignoble du Douro est le premier à être délimité par des bornes en granit, contre les fraudes.

1757 : Classification détaillée du vignoble. Dans le Bordelais, il faudra attendre 1855.

2001 : Les coteaux du Douro (24 600 ha) sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial.

CARTE D'IDENTITÉ

DU VIGNOBLE

AOC PORTO ET VIN DE DOURO

250 000 hectares

délimités autour du fleuve Douro

44 000 hectares

plantés de vignes

Le vignoble produit aussi des vins rouges et blancs en AOC Douro.

L'Institut des vins du Douro et de Porto

Le négoce du porto est passé sous le contrôle de l'Etat portugais dès 1756. L'IVDP est l'institut public chargé du contrôle la production de porto, notamment des quantités régulées.

Les principaux cépages

48 cépages sont autorisés. Parmi les principaux rouges : le touriga francesa ou franca, le touriga nacional, le tinta roriz (tempranillo en Espagne), le tinta barroca, le tinta amarela, le tinta cão. Ces cépages ont de petites baies et une peau épaisse qui donnent un moût dense et concentré.





LES MOTS CLÉS DU PORTO

Aguardente : l'eau-de-vie de vin (brandy) à 77 % d'alcool utilisée pour le mutage.

Bénéficio : quantité annuelle de vin que chaque domaine peut transformer en porto. Le benefício est fixé par l'IVDP, selon les ventes de l'année précédente, les stocks et la classification du domaine.

Pipa : à la fois la barrique et l'unité de mesure traditionnelle du porto : 550 litres.

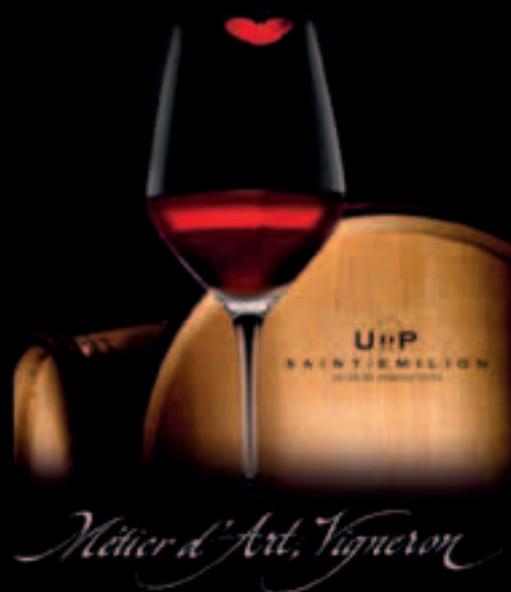
Quinta : domaines des maisons productrices.

Rabelo : les barcos rabelos, barques à fond plat, acheminaient les vins jusqu'à la côte. La voie fluviale, abandonnée dans les années 60, est désormais touristique.

U D P
SAINT-ÉMILION
UNION DE PRODUCTEURS

VISITE DES CHAIS*
DÉGUSTATION DE 2 VINS*
VENTE DIRECTE
EXPOSITIONS D'ART

* Gratuites et sur RDV



Route de Castillon – D670 – SAINT-ÉMILION
05.57.24.70.71 – Plus d'informations sur www.udpse.com

LA SÉLECTION

DE FABRICE SOMMIER



LÁGRIMA RAMOS PINTO

Porto blanc



Certainement le vin blanc de Porto doux le plus reconnu au monde avec son étiquette expressive. Le vin offre une douceur élégante avec une belle chaleur et de la puissance. L'expression même du vignoble. Un bel accord de temps en fin d'après midi avec des amandes fraîches.

Moins de **20 €**

NIEPORT

Porto 10 ans



Une belle robe rubis offrant un nez entre les fruits rouges et noirs. Une belle tenue qui se donne facilement et qui est à l'image de ce que l'on attend de cette famille de tawny. Sa gourmandise est toute en finesse avec un fromage comme la fourme de Montbrison.

Environ **40 €**

SANDEMANN

Porto 40 ans



Une des plus belles bouteilles dans sa catégorie, sa robe brillante d'une topaze chatoyante offre déjà un moment élégant. La bouche est fraîche avec une touche de fruits secs et de menthol. Un vin qui s'offre sur une caille rôtie aux noisettes et abricots, où sucre et acidité font le meilleur accord possible. A servir un peu frais afin de capter la montée en puissance des arômes.

Moins de **100 €**

**FABRICE SOMMIER,**

coordonateur du concours Master of Port, les 27 et 28 septembre à Paris

**TAYLORS***Porto vintage 2003*

Le nez est puissant ; avec une touche balsamique et des fruits rouges. La bouche est poirée avec une exceptionnelle grande longueur. Un excellent vieillissement supérieur à 20 ans dans une cave aux conditions idéales sera possible, il ravivera tous les palais avec un foie de veau aux cerises noires ou un fromage de brebis portugais comme le queijo da Serra.

Environ **150 €****ANDRESEN***Porto colheita 1968*

Un nez très complexe avec de belles notes de rancio, d'arômes de torréfaction et de cigares cubains. La bouche est gourmande et très puissante avec une complexité et une longueur exceptionnelle ainsi qu'une finale sur les cerises confites. C'est la bouteille dans un millésime complexe, à offrir sans problème. Je l'adore avec un cigare Cohiba Maduro 5 Genios.

Plus de **150 €****QUINTA DO NOVAL***Porto vintage Nacional 2003*

La bouteille d'exception du vignoble, au même titre que la Romanée-Conti ou Petrus. Un terroir extraordinaire, un vin attaché à sa nation. Un phénomène génial. Pour tout amateur de vin de Porto c'est le Graal, il doit être dégusté une fois dans sa vie. Le prix est bien sûr également phénoménal mais la magie tellement belle...

Plus de **800 €**

Nuits *rosées*

en Provence

A la fin de l'été, le vignoble du château Roubine s'anime la nuit : en Côtes de Provence, les vendanges se font au frais pour préserver le fruité naturel des rosés

Au château Roubine, les vendanges sont une course. Une course contre le temps, l'ennemi juré du rosé. A Lorgues, dans l'appellation Côtes de Provence, le château acquis en 1994 par Valérie Rousselle a été un des premiers à faire ses vendanges de nuit. Dès le début des récoltes, commencées fin août (autour du 25 août l'année der-

nière), les équipes sont sur le pied de guerre. Dans l'attente du signal du maître de chai. Sillonnant les 75 hectares de vignobles du château, à l'affût des raisins mûrs à point, Pierre Gérin décide de la parcelle à ramasser. La machine à vendanger est prête en 15 minutes. La petite équipe (trois personnes à la récolte, six en cave) arrive dans les vignes dès 3 heures

du matin. Il faudra terminer la récolte avant 8 heures, avant que la température ne commence à monter.

Travailler de nuit, à la machine, permet de ramasser rapidement le raisin en dessous de 14°C. Car faire du vin rosé, c'est répondre à une problématique en soi : comment extraire un maximum d'arômes des raisins tout en limitant la coloration du vin ?



Lutte contre le vieillissement

La maîtrise de l'oxydation, c'est-à-dire de la température et de l'oxygène, est une des clés. L'oxydation est un phénomène complexe de réaction chimique, une sorte d'altération naturelle au contact de l'oxygène : bref, le début du vieillissement. Un cauchemar pour le rosé, qui vise à être bu dans le fruité de sa jeunesse (n'en déplaise aux rosés de garde). En cas de grosse chaleur, l'oxydation s'attaque au jus des baies à peine ramassées, mais fatalement un peu écrasées au fond des bennes ou des paniers. Le phénomène fait virer à l'orangé (horreur !) la couleur du grenache, le « cépage roi » du rosé.

Si le château Roubine vendange de nuit, le domaine Minuty, sur la presqu'île de Saint-Tropez, a opté pour l'investissement technologique dès les années 90. Le domaine de 110 hectares fait d'ailleurs référence en matière d'équipement. On procède toujours aux vendanges manuelles, tôt le matin, à une température rigoureusement contrôlée en dessous de 12,8°C. Le domaine avait au début utilisé des tunnels pour refroidir le raisin : il a recours depuis plusieurs années à un échangeur thermique avec du CO2 en continu pour conserver à une température maîtrisée les baies jusqu'au pressoir. Les raisins sont gardés au froid, transportés et pressés sous gaz inerte. Tout au long de leur élaboration, jusqu'à l'embouteillage, température et aération sont ainsi scrupuleusement contrôlées.

Solution coûteuse, cette technicité haut de gamme marque les indéniables progrès du vignoble provençal. « On respecte le fruit, on l'amène

• • •

GRAND ANGLE VIN

à la vinification intact », explique l'œnologue Pierre Casamayor, spécialiste des vins de Provence. « Ensuite, la vinification à basse température développe les arômes fruités naturels du rosé. »

Au château Roubine, le rosé naît dans le noir. Avec treize cépages différents, dont certains endémiques du Var comme le tibouren, les vendanges se font sur-mesure, sur une vingtaine de jours d'affilée selon la maturité des parcelles. Un puzzle dont le château compose ses vins. Le rosé de la cuvée Inspire, assemblage de clairette et de tibouren, a été créé en 2007 sur un coup de tête, à 4 heures du matin. La nuit porte conseil. A.M.



Douceurs de Louise

PAR PHILIPPE ANDRIEU



RECETTE DE PHILIPPE ANDRIEU



4.50€
DE REDUCTION
SUR L'ACHAT D'UNE BOITE
DE 30 DUNES

RECETTE DE PHILIPPE ANDRIEU



Le crédo du chef : la simplicité et la gourmandise

Définis comme de véritables «écrins de douceurs» par leur créateur, les boutiques Les Douceurs de Louise sont des lieux dédiés aux plaisirs sucrés. Outre une jolie gamme de pâtisseries, vous y trouverez des chocolats, des biscuits, des confitures et des macarons naturellement. Le chef, Philippe Andrieu, revisite les grands classiques de la pâtisserie dans leurs saveurs et leurs textures, tout conservant l'authenticité des produits. Il aime associer les fruits et les fleurs (jasmin-mangue, rose-framboise) et le goût des produits exotiques pour réveiller des

saveurs endormies (mont-blanc à la pulpe de baies de Goji, tarte Kalamansi et Maracuja à la framboise). Une quête constante de la simplicité et de la gourmandise tant pour les pâtisseries, que les pains et viennoiseries, pour cette ancien chef pâtissier de la prestigieuse Maison Ladurée, pendant 14 ans. Parmi les incontournables du chef, le macaron, ce petit gâteau coloré qui l'a fait connaître dans le monde entier, déclinés en 12 parfums délicats. Des créations gourmandes, raffinées, subtiles et très poétiques à découvrir dans l'une des 3 boutiques Douceurs de Louise.

Offre non cumulable valable 1 seule fois par personne et par passage en caisse, sur présentation du Bon Gourmets jusqu'au 30/11/2015

Douceurs de Louise
10, place des Grands Hommes
33 000 Bordeaux
Tél. : 05 56 48 14 45

Douceurs de Louise
17, cours du Maréchal Leclerc
33 850 Léognan
Tél. : 05 56 64 75 47

Douceurs de Louise
21, avenue Gambetta
33 120 Arcachon
Tél. : 05 47 44 12 13





La bouteille de Pierre Casamayor pour : briller à table.

« Un tokay de Hongrie. C'est le vin des rois, on peut raconter plein d'histoires autour. »

Vin & gastronomie :

les cités d'or

Bordeaux n'est pas la seule ville à bâtir sa cité du vin. Plusieurs villes de France veulent aussi leur cité, dédiée au vin ou aux arts culinaires

C'était l'un des engagements pris par la France lors de l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du Patrimoine immatériel de l'humanité en 2010 : la gastronomie de notre pays devait avoir sa cité. Cinq ans plus tard, le projet de cité gastronomique émerge avec difficulté. Faute de moyens et d'ambitions (notamment sur les contenus culturels et scientifiques), le projet a été dispersé sur un réseau de quatre villes. Dijon, Paris-Rungis, Tours et Lyon devraient donc avoir, tant bien que mal, chacune leur cité de la gastronomie. Tours a largement revu son projet à la baisse, Rungis a repoussé le sien de trois ans (à 2023) pour réunir les financements, Lyon, au début

recalée, a finalement rejoint le réseau avec un projet qui s'inscrit dans la rénovation du bâtiment de l'Hôtel Dieu. Dijon se centre sur le vin. La préfecture de la Bourgogne ouvrira les portes de sa Cité internationale de la gastronomie et du vin en 2018 si tout

« Développer l'attractivité d'un territoire »

va bien.

Ce qui n'empêche pas Beaune, à moins de 50 km, de débuter en 2016 les travaux de sa cité des vins, sous l'impulsion du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB). S'ils sont complémentaires, ce sont pas les mêmes projets, explique-t-on au BIVB. Car en parallèle de ce réseau des cités de la gastronomie,

les grands projets liés au vin affichent eux-aussi leurs ambitions. Bordeaux en tête avec la Cité des civilisations du vin (ouverture en juin 2016), qui doit annoncer cette rentrée un nouveau logo et peut-être un nouveau nom. A Lyon, le comité viticole de Rhône-Alpes réfléchit à un espace dédié aux vins, peut-être à l'Hôtel Dieu. A Avignon, le Carré du Palais, en cours de rénovation sur la place du Palais des Papes, veut être « une véritable vitrine » pour les vins de la Vallée du Rhône. Ces infrastructures espèrent toutes devenir la « porte d'entrée » vers les vignobles environnants, avec des visées de notoriété accompagnées de retombées économiques évidentes.

• • •



La Cité des civilisations du vin à Bordeaux



La Cité des civilisations du vin à Bordeaux



« Musées superstars »

Le mot « cité » fait donc florès. Ni conservatoire, ni musée, la « cité » renvoie, pour Pierre Sanner, directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), en charge du dossier gastronomique, « à un lieu à dimension vivante, effervescente, ouverte ». La « cité » (entendue au sens grec du terme) légitime, et en même temps, elle permet de désigner ces nouvelles formes de structures entre le parc à thème, l'office de tourisme et le lieu de culture. La plupart des projets n'ont pas de précédents, note Pierre Sanner, et avancent en créant leur modèle. « Et l'objet hybride de la gastronomie se prête et encourage ces nouveaux modèles économiques ».

Ces lieux dédiés au vin et à la gastronomie restent dans la logique des grandes infrastructures ou « musées superstars », bâtis pour développer l'attractivité (et donc l'activité) d'un territoire. D'abord portés par les collectivités territoriales, tous les projets n'ont bien sûr pas la même envergure. Certains visent un gain de réputation à l'international, d'autres participent à la revalorisation d'un quartier dans un projet d'urbanisme à l'échelle de la ville. Mais tous visent la manne touristique. Les cités mixent ainsi espaces muséographiques, ludiques et commerciaux. On y trouvera forcément à boire et à manger. A.M.



ONLINE SHOPPING

★ DEFI VIN ★

Une journée sans vin est une journée sans soleil

Amateurs de vins sincères, typiques de leur appellation ou de leur région, Défivin.com vous propose d'acheter en ligne moins cher qu'ailleurs, des vins au prix le plus juste. Plébiscités et notés par les plus grands guides, les vins sélectionnés par Défivin.com sont de véritables coups de cœur ! Défivin.com c'est plus de 150 références de vins et de champagnes, en provenance directe de la cave du domaine ou du négociant. Découvrez le Coffret Gourmets, trois bouteilles de 75 cl à offrir ou à s'offrir pour déguster parmi les meilleurs vins de Bordeaux : Pessac Léognan Demoiselles de Larrivet 2011, Saint-Estèphe Château Lilian Ladouys 2011, Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Dassault 2008. Des vins délicats et puissants à la fois, aux notes gourmandes de fruits noirs et d'épices.



3 vins D'EXCEPTION

Pessac Léognan Demoiselles de Larrivet 2011
Saint-Estèphe Château Lilian Ladouys 2011
Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Dassault 2008,

67 € au lieu de 77 €

DÉFIVIN - 12 rue des Bruyères - 33450 Saint Loubès

Tél. : 05 56 77 64 01 / Fax. 07 82 34 82 57

www.defivin.com

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

Le Moulin des Cépages



5€*

DE REMISE
À PARTIR DE 50€ D'ACHAT

Éveillez vos papilles

Le Moulin des Cépages est né de la volonté de faire connaître aux gastronomes le goût des cépages à l'origine des plus grands vins. L'entreprise artisanale fabrique des vinaigres, aux notes fruitées, issus des cépages du Sud-Ouest, et des crèmes de vinaigre, sucrées naturellement avec les jus de raisin, sans additifs, ni conservateurs. Plébiscités par les chefs de la région de Bergerac, les produits du Moulin des Cépages ont permis à l'entreprise de recevoir le prix «Terroir et Innovation» au Salon de l'Agriculture 2015. De l'entrée au dessert, le vinaigre et la crème de vinaigre apportent une nouvelle façon d'appréhender la cuisine. Chefs, faites part de vos idées !



**FÊTE DU VINAIGRE, LES 24 & 25 OCTOBRE À SAINT PIERRE D'EYRAUD (24)
VOUS ÊTES CHEFS ET VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER ? CONTACTEZ-NOUS !**



LE MOULIN DES CÉPAGES

10, Chemin de Chabrouty - 24130 Saint Pierre D'Eyraud
Tél : 05 53 27 83 22 / www.lemoulindescépages.com

BOUTIQUE OUVERTE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H ET DE 14H À 18H. ACCUEIL DE GROUPE GRATUIT SUR RDV.

*Offre non cumulable, 1 seul bon par foyer et par passage en caisse. Offre valable en boutique sur présentation du BON GOURMETS jusqu'au 31/12/15.

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

PUBLI-GOURMETS
PUBLI-GOURMETS

ESCA PADES GOUR MANDES

Le grand Sud-Ouest

de Pierre Casamayor

Se ressourcer

chez Michel Guérard.

« Mon livre de cuisine préféré, dit Pierre Casamayor, c'est le sien, « La cuisine gourmande ». Son auberge de la Ferme aux Grives, dans les Landes, aux Prés d'Eugénie, voilà le type de restaurant qui me plaît. Michel Guérard se remet toujours en cause, même au sommet de sa carrière. Il y a des gloires qui se laissent un peu aller. Mais chez lui, à chaque fois que j'y vais, il y a des nouveautés. Si j'avais un seul chef à citer, ce serait lui. »



Itinéraire en Tarn, Landes, Gers et Haute-Garonne





Goûter

à l'armagnac Darroze.

S'il fallait choisir entre cognac et armagnac, Pierre Casamayor pencherait pour l'armagnac : « c'est ma région, ma culture. Dans les Landes, on dit que le meilleur armagnac, c'est celui du boucher. Il a toujours un parent qui distille. » L'oenologue compte Marc Darroze parmi ses anciens élèves : à Roquefort, le frère de la chef Hélène Darroze a repris la maison de négoce familiale.



Cueillir

le safran de Bérat.

La récolte aura bientôt lieu, vers novembre. A Bérat, en Haute-Garonne, Stéphanie Rudelle est devenue Mademoiselle Safran il y a trois ans. Les 800 m² de son exploitation ont donné 400 g d'or rouge en 2014, une « petite » année. Avec 80 000 bulbes cet automne (les bulbes de safran se dédoublent), 2015 sera-t-elle mieux ? Stéphanie Rudelle accueille aussi les visiteurs à Bérat : « le safran est une culture fascinante à découvrir ».



Retrouver les vins oubliés de Gaillac.

Dans le Tarn, le domaine familial des Plageoles a été un des premiers à s'intéresser aux cépages historiques du vignoble de Gaillac. A la tête d'un véritable conservatoire ampélographique, le domaine travaille des « vins oubliés » du Gaillacois, à base des cépages ondenc, verdanel, prunelart, loin de l'œil, mauzac... Et élabore même un vin effervescent avec une vinification « gaillacoise » à l'ancienne.



Faire le marché de Samatan.

Chaque lundi matin, le marché au gras de Samatan, petite cité (2400 habitants !) du foie gras de canards et d'oies, est un des rendez-vous haut en couleurs du Gers. A une heure de Toulouse, ce marché a gagné sa réputation avec les foies gras et volailles des producteurs locaux, à choisir dans les halles ouvertes dès 10 heures.





LES NOUVEAUTÉS VIN du

1/ Cachés. Le kit indispensable pour une dégustation à l'aveugle : six verres noirs (Oenomust de Lehmann) et quatre caches bouteille interrogateurs. 49 € et 20 € à la Maison du vin de Saint-Emilion • **2/ Uniques.** On ne les trouve qu'à Loupiac, au Clos Jean, le domaine du liqueureux avec lequel il sont faits. Les raisins dorés se croquent macérés au loupiac et enrobés de chocolat. 10 € les 250 g • **3/ Bio.** L'Union de producteurs de Saint-Emilion a un nouveau vin bio : celui du château Doumesche, après trois années de conversion. Disponible dès novembre pour les fêtes de fin d'année. 11,90 € à la boutique de l'UDPSE • **4/ Pratique.** C'est un guide génialement pensé par deux étudiants bordelais : « La carte des vins, s'il vous plaît » concentre en une page cépages, appellations et infos utiles sur le Bordelais. 12,50 € sur lacartedesvins-svp.com • **5/ Aromatisés.** Dans le Périgord, le Moulin des Cépages imagine des vinaigres et crèmes de vinaigre à la cerise griotte, à l'ananas ou à l'abricot. Et les vend même en bag in box de 1,5 à 5 litres. A partir de 25 € sur www.lemoulindescepages.com



La foire aux vins d'automne

du 22 septembre au 4 octobre 2015

Profitez de la foire aux vins d'automne dans votre magasin Auchan Mériadeck du 22 septembre au 4 octobre 2015 ! De nombreux vins médaillés sont à découvrir comme le Château Tour de Bonnet 2014, le Cru Bourgeois Château Haut Aney 2010 et une cinquantaine de Grands Crus Classés tels que Château Pape Clément ou Château Pontet Guadet. La foire aux vins d'automne c'est aussi des vins blancs, rosés, aromatisés et du champagne. Plus de 300 références au total.

Vos sommeliers Pierre et Gilles sont présents tous les jours pour vous guider et

vous conseiller des vins qui sauront séduire votre palais. Néophytes ou connaisseurs ? Les sommeliers et leur équipe ont réalisé une sélection de vins pour répondre à toutes vos envies. Chaque jour, pendant la foire venez déguster un vin différent, occasionnellement en présence du vigneron, pour ressentir la passion que mettent les producteurs pour parfaire leurs vins.

La Cave d'Auchan Mériadeck c'est également de nombreuses promotions, un large choix sur les vins et la mise en valeur des richesses de nos terroirs français.

MAGASIN OUVERT
DE 8H30 À 22H00
ET REJOIGNEZ NOUS
SUR LE FACEBOOK



Uby Domus
Gros Manseng,
Côtes de Gascogne, 2014
Nez d'ananas et de fruits exotiques. A déguster à l'apéritif ou sur un foie gras. A consommer de préférence dans les 3 ans, servi frais à 10°C.

5.75€

Les bons accords



MAGRET DE CANARD AU MIEL

Pour 4 personnes

Les Ingrédients : 2 magrets de canard • du miel • du vinaigre balsamique

La Recette : **1/** Incisez les magrets coté peau en quadrillage sans couper la viande. **2/** Faites cuire les magrets à feu vif dans une cocotte en fonte, en commençant par le coté peau. Comptez environ 5 min de chaque côté. Retirez régulièrement la graisse en cours de cuisson. Réservez les magrets au chaud au four, recouverts d'une feuille d'aluminium. **3/** Déglacez la cocotte avec le miel et le vinaigre balsamique (1 c à c de vinaigre pour 1 c à s de miel). Poivrez et mettez en saucière accompagnant le magret coupé en tranches.



Charmes
de Kirwan,
Margaux, Médaille d'or, 2012
Célébrez l'automne avec
Charmes de Kirwan 2012,
sur un magret de canard
accompagné de cèpes
et d'une réduction de miel

19.90€



*La bouteille de Pierre Casamayor pour : se la jouer bling-bling (mais rester pointu).
« La Petite Sibérie, du Clos des Fées. Très cher, très rare. Un côtes du Roussillon à 200 euros la bouteille. »*

Jamais

sans mon

smartphone !

Applications, puces NFC ou objets intelligents : la filière vin et spiritueux s'empare des technologies connectées

Les applications gratuites : objectif ventes !

C'est un des créneaux vers lequel les start-up se sont engouffrées : les applications téléchargeables. Disons qu'autour du vin, il y a une application à peu près pour tout : de l'archivage d'étiquette des bouteilles bues (Pictawine) au partage d'avis de dégustation sur les réseaux sociaux (Tagawine, Wine Advisor). La majorité des applications permettent d'avoir accès à des informations sur le vin en photographiant l'étiquette. Avec au final des objectifs commerciaux. Comme Vinoga, jeux de simulation de viticulture gratuit, qui vous propose des vins bien réels en fonction des choix que vous avez faits en jouant.

Le NFC : de la traçabilité au pistage

Comme le Bluetooth, cette technologie de communication sans fil permet de connecter deux appareils compatibles à courte distance (10 cm maximum : NFC signifie « near field communication », communication en champ proche). L'avantage du NFC, c'est qu'il fonctionne avec des puces ou des étiquettes électroniques (des tags), qui se glissent aussi bien dans un smartphone que dans un bouchon ou un emballage. Le NFC est donc déjà utilisé pour lutter contre la contrefaçon en authentifiant les grands crus. Et la filière vin et spiritueux a bien senti le potentiel de la technologie pour « tracer » ses

consommateurs. En début d'année, la marque Johnnie Walker a équipé à titre expérimental une série limitée de ses bouteilles d'une étiquette NFC. Pour les suivre jusque chez l'acheteur et savoir quand elles sont ouvertes (quand le haut de l'étiquette est déchiré). L'acheteur est surtout invité à approcher son smartphone de l'étiquette pour avoir des contenus exclusifs : offres, conseils ou recettes. Et Johnnie Walker récupère de son côté les habitudes de ses clients.

Les objets connectés

On nous jure qu'ils sont là pour nous simplifier la vie. Parmi les dernières idées repérées, côté cave, le système Caveasy (encore au stade de proto-





La marque Johnnie Walker a équipé à titre expérimental une série limitée de ses bouteilles d'une étiquette NFC



3 QUESTIONS À : VINCENT PÉTRÉ

Co-auteur des « Réseaux sociaux et le Vin », éd. Féret

Pourquoi la filière vin et spiritueux apprécie-t-elle autant la communication via le net ?

« A la base, pas du tout ! La communication sur internet et les réseaux sociaux a été très utilisée par les grandes marques de consommation courante mais les secteurs du luxe et des vins n'étaient pas forcément dessus. Or le vin est une boisson sociale par excellence. On ne conçoit généralement pas de boire une bouteille sans la partager, sans en parler... Il y a par ailleurs un métier fort en tradition derrière le vin, avec des hommes et des femmes authentiques. Les internautes sont prêts à prendre le temps de découvrir les domaines derrière leurs ordinateurs. »

Nous serions donc encore au début de la tendance ?

« Je ne dirais pas cela. Les choses ont évolué. Dans la filière vin, il y a toujours un côté conservateur. Mais les pratiques changent : les Etats-Unis parlent de leurs vins sur des forums depuis une décennie déjà. »

Il y a quand même une différence entre les grandes maisons et les petits producteurs...

« Une différence en termes de budget, oui. Mais le web n'est pas tant une histoire de budget que de créativité. Un petit producteur aura même plus de facilité à communiquer sur internet qu'un grand groupe qui va s'imposer des contraintes de validation interne ou juridique. »

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

type) répond à une question simple : qu'est-ce que vous avez dans votre cave ? Mais il faut pour cela acquérir des blocs de rangement équipés de détecteurs connectés à l'application de votre smartphone, pour tenir l'inventaire à jour.

Côté carafe, iFavine, dont le siège français est basé à Bordeaux, commercialise déjà sa carafe intelligente. iSommelier est contrôlée par une application pour adapter la décan-tation au vin. Résultats, promet le fabricant : des tanins assouplis en un temps record et des arômes sublimes. Mais un prix réservé aux pros : aux alentours de 1900 euros. A.M.



Vinoga, jeux de simulation de viticulture gratuit



Carafe intelligente. iSommelier

**GOUR
METS**
DE FRANCE
ÉDITION GIRONDE



abonnez-vous
c'est gratuit



www.gourmets-de-france.fr

LES BONNES ADRESSES

GOÛT DU TERROIR

Vignobles Ardouin
30 impasse de Truquet
33420 Génissac
09 65 30 82 64
www.vignoblesardouin.fr

VINS

Alain Marty
Wine & Business Club
www.winebusinessclub.com

PORTOS

Fabrice Sommier
Georges Blanc
01 540 Vonnas
04 74 50 90 90
www.georgesblanc.com

ACCORDS DE CHEF

BERNARD BACH

Le Puits Saint Jacques
Avenue Victor Capoul
32600 Pujaudran
05 62 07 41 11
www.lepuitsaintjacques.fr

YANNICK DELPECH

L'Amphitryon
Chemin de Gramont
31770 Colomiers
05 61 15 55 55
www.lamphitryon.com

FRANCK RENIMEL

En Marge
1204, Route de Lacroix Falgarde Birol
31320 Aureville
05 61 53 07 24
www.restaurantenmarge.com

ESCAPADES

BAS ARMAGNAC

FRANCIS DARROZE

277 avenue de l'Armagnac
40120 Roquefort
05 58 45 51 22
www.darroze-armagnacs.com

MICHEL GUÉRARD

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

DOMAINE PLAGEOLES

Très Cantous
81140 Cahuzac-sur-Vere
05 63 33 90 40
www.vins-plageoles.com

MADemoiselle SAFRAN

Stéphanie Rudelle
322 chemin du Prat
31370 Bérat
06 15 55 27 21
www.mademoiselle-safran.fr

MATÉRIEL

MAISON DU VIN

DE SAINT-EMILION

Place Pierre Meyrat
33330 Saint-Émilion
05 57 55 50 55
www.maisonduvinsaintemilion.com

CLOS JEAN

Vignobles Bord
33410 Loupiac
05 56 62 99 83
www.vignoblesbord.fr

UNION DES PRODUCTEURS

DE SAINT-EMILION

Lieu-dit Haut Gravat
33330 Saint-Émilion
05 57 24 70 71
www.udpse.com

Le Moulin des Cépages

10 chemin de Chabrouty
24130 Saint-Pierre d'Eyraud
05 53 27 83 22
www.lemoulindescepages.com

LA GIRONDAISE

PRODUCTEURS DE VINS DE BORDEAUX



15% DE REMISE
pour l'achat de 2 bouteilles

VENEZ RENCONTRER LES VIGNERONS DE LA CAVE LA GIRONDAISE

du lundi au samedi de 9h à 12h15
et de 14h à 18h30.

Dégustation gratuite, et visite du chai sur simple demande.
Livraison possible à domicile.

5 Saussier - 33190 GIRONDE-SUR-DROPT - Tél. 05 56 71 10 15

Suivez les actualités de la cave sur la-girondaise.fr et sur Facebook 

SEPTEMBRE

11 > 12 septembre

Les villages du Marathon du Médoc, Pauillac

Thème du marathon 2015 : « Le Marathon se met sur son 31 ! ». Pour ceux qui ne participeront pas à cette course à travers les vignobles, samedi 12, il y a les villages gourmands. Pauillac installe le sien sur les quais de la ville. Le Village de Bages est aussi en fête samedi à l'occasion du passage des coureurs, avec bandas et divers stands de dégustation.

Rens. : 05 56 59 03 08

11 septembre

Marché des producteurs de Pays, Biganos

Un dernier marché en soirée, avant d'attaquer pour de bon la rentrée !

www.marches-producteurs.com/gironde

20 septembre

Jardin d'automne, Blaye

On ne sera pas encore à la Sainte-Catherine, mais c'est le moment de penser au jardin (et au potager). Rendez-vous à la citadelle de Blaye pour cette vente de plantes, d'arbres et de fleurs. Espace troc, espace artisanal. Conseils et échanges entre passionnés.

Rens. : 05 57 42 12 09

20 septembre

Ban des vendanges, Saint-Emilion

Chaque année, les Jurats proclament le Ban des Vendanges, c'est-à-dire l'ouverture des vendanges du haut de la Tour du Roi. La Jurade y sera à 17 heures après un cortège festif en matinée.

Rens. : www.saint-emilion-tourisme.com

25 > 27 septembre

Fête du cheval et de la gastronomie, Le Bouscat

Des démonstrations sportives, des baptêmes et promenades à cheval, à poney ou en calèche, un village découverte et deux dégustations gastro-

nomiques uniques : c'est bien la Fête du cheval et de la grande gastronomie. A l'Hippodrome Bordeaux-Le Bouscat. www.feteducheval.net

25 > 27 septembre

La Route de la Transhumance

C'est l'histoire de deux bergers, un père et son fils, qui refont la route de la transhumance avec 600 brebis à travers six départements depuis les Hautes-Pyrénées. Retour au bercail en Gironde, lors des dernières étapes : le 25 à Lartigue (midi) et Saint-Michel de Castelnaud ; le 26 à Lerm-et-Musset (midi) et Sauvignac ; le 27 à Aillas (matinée). Chaque étape est l'occasion d'une fête et d'un repas (sur inscription).

laroutedelatranshumance.com

26 > 27 septembre

Fête de la Bière de Nussloch, Andernos-les-Bains

Pourquoi Nussloch ? Parceque la ville allemande est jumelée avec Andernos-les-Bains. Qui le lui rend bien avec cette fête de la bière, dans une ambiance de taverne bavaroise avec d'authentiques produits allemands.

A partir de 19 h, à la salle P.A.R.C. du Broustic.

Rens. : 05.56.82.02.95.

26 septembre

Fête de la palombe, Bazas

C'est le retour du pigeon ramier, la reine palombe ! La Confrérie des Paloumayres de Bazats lui rend hommage en reconstituant une chasse sur la place de la cathédrale. Avec la spectaculaire cérémonie d'intronisation dans la confrérie et le banquet gastronomique de clôture (sur inscription).

Rens. : 05 56 25 25 84

www.tourisme-bazadais.com

26 septembre

Rendez-vous vendanges en Haute Gironde, Blaye

Cela vous dit de participer au millésime 2015 ? Les appellations Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg et Bordeaux Bordeaux supérieur vous donnent rendez-vous chez un viticulteur de Blaye pour vous initier au tra-

vail de la vendange. La matinée se conclut par une visite des chais, et une dégustation avec repas champêtre.

Tarif : 31 euros/pers.

Rens. : 05 57 42 12 09

26 septembre

Sortie champignons, Arès

Une initiation à la cueillette des champignons avec la découverte des principales espèces toxiques ou comestibles de nos sous-bois. Quoi de mieux pour découvrir le patrimoine mycologique de nos forêts ?

Inscription obligatoire à de l'office de tourisme.

Rens. : 05 56 60 18 07

25 > 27 septembre

Au bon goût d'Aquitaine, Bordeaux

Sur la rive droite de Bordeaux, l'avenue Thiers accueille, le temps d'un week-end, ce grand marché d'Aquitaine. La manifestation permet de rencontrer des producteurs, de mettre en avant les filières courtes et de découvrir et déguster de nombreux produits. Avec toujours pleins d'animations.

Avenue Thiers.

Rens. : 05 56 81 12 97

OCTOBRE

3 octobre

Rendez-vous vendanges en Haute Gironde, Salignac

Après Blaye en septembre, les appellations Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg et Bordeaux Bordeaux supérieur vous donnent rendez-vous chez un viticulteur de Salignac pour vous initier au travail de la vendange. La matinée se conclut toujours par une visite des chais, et une dégustation avec repas champêtre.

Tarif : 39 euros/pers.

Rens. : 05 57 43 64 80

4 octobre

Balades vendanges, Cadillac

Les vendanges sont l'occasion de voir les viticulteurs en action ! Ces balades sont des randonnées pédestres à la découverte du vignoble de l'appellation de Cadillac Côtes de Bordeaux,

avec visite de chais, dégustations et visites de sites historiques.

Rens. : 05 57 98 19 20

4 octobre

Fête des vendanges à l'ancienne, Marcillac

Marcillac fête chaque année les vendanges à l'ancienne. Convivialité et festivité sont les maîtres mots de cette manifestation avec vendange à la main, en charrettes et costumes d'autrefois, et pressée (avec dégustation !) du vin nouveau. Au programme également : brocante, concours de costumes anciens, de peinture et de photo, repas traditionnel...

Rens. : 05 24 21 61 76

10 octobre

Rendez-vous vendanges en Haute Gironde, Bourg

Troisième étape des Rendez-vous vendanges : après Blaye et Salignac, les appellations Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg et Bordeaux Bordeaux supérieur vous donnent rendez-vous chez un viticulteur de Bourg pour vous initier au travail de la vendange. Avec visite des chais, dégustation et repas champêtre.

Tarif : 39 euros/pers.

Rens. : 05 57 68 31 76

25 octobre

Journée champignons, Gujan-Mestras

Rendez-vous à 10 h au Parc de la Chêneiraie, à La Hume, pour une cueillette des champignons ouverte à tous (prenez un panier !). Et de 14 h à 18 h, découvrez l'exposition commentée au Lac de la Magdeleine (entrée gratuite).

Rens. : 06 45 19 93 99

24 > 25 octobre

Fête du vin nouveau et de la brocante, Bordeaux

Deux jours festifs au bon goût de l'automne : avec les premières bouteilles du bourru (le vin nouveau), le quartier des Chartrons fait la fête entre antiquités et plaisirs festifs !

Rue Notre-Dame.

www.bordeaux-tourisme.com

NOVEMBRE

Du 7 > 8 novembre

Week-end portes ouvertes, Sauternes et Barc

51 châteaux de Sauternes et Barc vous ouvrent leurs portes : une occasion unique de découvrir ces domaines. Au programme : découverte de vins renommés, balades au milieu des vignes, visites des chais, ateliers de dégustations mais aussi expositions et artisanat d'art. L'office de tourisme organisera gratuitement des circuits découvertes d'environ 45 minutes dans l'appellation (départ 11 h, 14 h30, 16 h au château Filhot).

Rens. : 05 56 63 68 00

7 novembre

La Raisin d'Or en Sauternais

Oui, on dit bien « la » Raisin d'Or puisqu'il s'agit d'une course VTT à travers le vignoble de Sauternes et Barc. Cela va du circuit de 15 km pour les familles aux parcours plus sportifs.

Rens. : baroueursdusauternais.org

Du 20 > 22 novembre

Bordeaux So Good, Bordeaux

Bordeaux SO GOOD, c'est le festival de l'épicurisme avec concours, performances, tables rondes, marchés et banquets épicuriens au programme. Trois jours complètement « food ». Certains événements (notamment les banquets) sont payants et accessibles sur inscription.

www.bordeauxsogood.fr

Du 22 > 25 novembre

Exp'Hôtel, Bordeaux

Le salon de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche s'installe au parc des expositions, sous la présidence de Philippe Etchebest. Le salon est réservé aux pros, avec toute une série de concours ouverts aux professionnels, aux élèves et/ou apprentis de la France entière. En septembre, il est encore temps de s'inscrire !

Rens. : www.exphotel.fr

EN FRANCE :

21 > 22 septembre

Bocuse d'Or

Les Bocuse d'Or, c'est le grand concours de cuisine pro avec une qualification nationale à Paris, une sélection européenne à Budapest (mai 2016), et une grande finale mondiale à Lyon (en janvier 2017). Le concours de Paris, en septembre, est pour la première fois ouvert au public (inscription et billet en ligne). L'occasion d'encourager le « local » de l'épreuve : David Tranchaud, de l'Hôtel du Palais, à Biarritz.

Rens. : www.bocusedor.com

21 septembre > 4 octobre

Tous au restaurant !

Pendant ces deux semaines, Tous au restaurant ! vous permet de bénéficier d'un menu offert avec la formule « Votre invité est notre invité ». Bref, vous avez deux menus spéciaux pour le prix d'un. Qui dit mieux ? Réservations obligatoires sur le site officiel.

www.tousaurestaurant.com

25 > 27 septembre

Fête de la gastronomie

En 2014, plus de 9000 événements ont été organisés partout en France. Plus de 1 800 000 visiteurs ont participé à cette dernière édition. La Fête de la gastronomie revient avec l'automne. Vous avez une idée ? Proposez-la sur le site officiel pour célébrer et partager un savoir-faire unique. Tous à table !

www.fete-gastronomie.fr

Du 12 > 18 octobre

Semaine du goût

En 2015, la Semaine du Goût célèbre les « irrésistibles plaisirs gustatifs » pour sa 26ème édition. Créée à l'origine pour développer l'éducation au goût, notamment des jeunes, et promouvoir de meilleurs comportements alimentaires, la Semaine du Goût veut cette année mettre en avant les jeunes talents de l'alimentation, avec des innovations sur toutes les actions.

www.legout.com

francebleu.fr

france
bleu
gironde

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

Ecoutez,
on est bien ensemble

TOUTE L'AQUITAINE EN REVUE



NOUVELLE FORMULE

Trésors Bordelais

Le style Ciboure

Roland Barthes à Bayonne

En vente chez les marchands de journaux, en librairie et sur www.lefestin.net

ABONNEZ-VOUS et profitez de l'offre exceptionnelle réservée aux lecteurs de *Gourmets de France* !

1 an, 4 revues + le numéro spécial Gastronomie



45€

au lieu **75€**
Prix de vente public

Mme / Mlle / M. Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
CP : _____ Ville : _____
Tél : _____
e-mail : _____

© Association L'Association des Gourmets de France

> Découvrez toutes nos offres d'abonnement sur www.lefestin.net

Association des Gourmets de France - 100 rue de la République - 63000 Clermont-Ferrand - France
Tél : 04 71 22 11 11 - www.gourmetsdefrance.com

*Offre valable jusqu'au 31 octobre 2015 dans la limite des stocks disponibles.

FLAMUSSE AUX POMMES



Facile



Bon marché



25 min



1 heure

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR



Facile



Bon marché



15 min



45 min

BROYÉ DU POITOU



Facile



Bon marché



1h30 min



25 min

GÂTEAU CHOCOLAT CHÂTAIGNE



Facile



Moyen



20 min



55 min

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

Pour les grands enfants !

Ingrédients pour 4 personnes :

4 jaunes d'œufs • 30 g de sucre • 30 cl de crème liquide à 30 % • 10 Carambar • 4 cuillères à soupe de cassonade (ou de sucre semoule)

1/ Préchauffez votre four à 140 °C (th. 4/5). **2/** Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les faire blanchir. **3/** Chauffez la crème liquide avec les Carambar en remuant sans cesse. **4/** Versez la crème sur les œufs blanchis en mélangeant bien. **5/** Répartissez dans des ramequins et faites cuire 45 min au bain-marie. **6/** A la sortie du four, laissez refroidir environ 1 heure et mettez au frais (environ 1 heure également). **7/** Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et brûlez au chalumeau.

Astuce : A défaut de chalumeau, mettez les crèmes 10 min au congélateur, puis passez-les 3 à 4 min sous le grill du four pour les caraméliser.

FLAMUSSE AUX POMMES

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

C'est l'automne !

Ingrédients pour 4 personnes :

60 g de farine • 75 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel • 4 œufs • 40 cl de lait entier • 10 cl de crème liquide • 3 grosses pommes • 40 g de beurre • Sucre glace pour la décoration

1/ Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, le sucre vanillé et le sel. **2/** Battez les œufs et ajoutez-les à la préparation. **3/** Ajoutez le lait et la crème. Mélangez de nouveau. **4/** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **5/** Epluchez et coupez les pommes en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur. **6/** Dans une poêle, faites fondre 30 g de beurre et faites dorer les pommes, puis disposez-les au fond d'un moule à manqué préalablement beurré. **7/** Versez la préparation dans le moule, puis enfournez pour 55 min environ. **8/** Servez tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.

Astuce : La flamusse aux pommes est une recette traditionnelle de Bourgogne.

GÂTEAU CHOCOLAT CHÂTAIGNE

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

Irrésistible

Ingrédients pour 4 personnes :

280 g de chocolat à 65 % • 120 g de beurre demi-sel • 140 g de sucre de canne • 4 œufs entiers • 60 g de farine de châtaigne • 120 g de poudre d'amande • Un demi-sachet de levure • 140 g de crème épaisse

1/ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **2/** Chemisez un moule à manqué. **3/** Dans une casserole, faites fondre le chocolat au bain-marie. Lissez la préparation. **4/** Dans le bol d'un robot, disposez le beurre en morceaux, ajoutez le sucre et battez l'ensemble au fouet. **5/** Ajoutez les œufs un à un, mélangez bien au fouet. **6/** Ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure. **7/** Versez ensuite le chocolat fondu. Lissez la préparation et ajoutez la crème épaisse. **8/** Mélangez une dernière fois avant de verser la préparation dans le moule. **9/** Enfourez pour 50 minutes : vérifiez la cuisson et prolongez celle-ci de 5 min si besoin.

Astuce : Un gâteau à servir avec une crème anglaise ou un coulis d'orange.

BROYÉ DU POITOU

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

Traditionnel

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de beurre salé + 20 g pour la plaque • 2 œufs • 250 g de sucre • Eau-de-vie (facultatif) • 500 g de farine • 1 jaune d'œuf

1/ Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits dés au moins 30 min avant de réaliser la recette. **2/** Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez le beurre et l'eau de vie. Malaxez bien. **3/** Incorporez ensuite la farine et mélangez sans excès. **4/** Rassemblez la pâte en boule et laissez-la reposer 30 min minimum au réfrigérateur. **5/** Préchauffez le four à 180°C (th. 6). **6/** Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une abaisse ronde de 8 mm d'épaisseur. **7/** Beurrez une plaque de cuisson pour y déposer la pâte. Pincez-la du bout des doigts tout autour. Dorez-la au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau, puis décorez la surface avec les dents d'une fourchette. **8/** Faites cuire au four 25 min. **9/** Laissez refroidir 4 à 5 min avant de retirer le broyé de la plaque de cuisson.

PAPILLOTES DE MAQUEREAUX FAÇON ASIATIQUE



Moyen



Moyen



25 min



25 min

CALAMARS AUX MORILLES



Facile



Moyen



20 min



30 min

CRÈMEUX DE LANGOUSTINE PARFUMÉ À L'ESTRAGON



Difficile



Cher



20 min



15 min

GRATIN DE CRABE



Facile



Bon marché



20 min



15 min

CALAMARS AUX MORILLES

Recette : A. Beauvais. Photo : A. Roche

L'esprit italien

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g d'anneaux de calamars préparés • 400 g de tomates fraîches • 40 g de beurre demi-sel • 8 belles morilles • 4 échalotes • 15 cl de vin blanc

1/ Mondes les tomates, épépinez-les et coupez-les en dés.
2/ Epluchez et émincez les échalotes. **3/** Dans une sauteuse, faites fondre 20 g de beurre et faites cuire la moitié des échalotes sans coloration (environ 2 min). **4/** Ajoutez les calamars dans la sauteuse, mélangez, laissez le jus s'évaporer. Réservez. **5/** Dans une sauteuse, faites fondre le reste de beurre, ajoutez le reste des échalotes et les tomates.
6/ Salez, poivrez et faites cuire 5 min à feu doux. **7/** Versez le vin blanc, laissez réduire et ajoutez les morilles. **8/** Poursuivez la cuisson 5 à 8 min, puis ajoutez les calamars, réchauffez 2 min et rectifiez l'assaisonnement.

Astuce : Un plat à servir avec des pâtes fraîches. Vous pouvez remplacer le beurre par de l'huile d'olive.

PAPILLOTES DE MAQUEREAUX FAÇON ASIATIQUE

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

Pour changer

Ingrédients pour 4 personnes :

4 maquereaux en filets • 20 g de noix de cajou • 6 cl de vinaigre de riz • 2 cuillères à café de sauce soja • 2 cuillères à café de sucre • 10 g de gingembre • 1 carotte

1/ Torréfiez les noix de cajou dans une poêle, puis concassez-les. Réservez. **2/** Préparez la marinade en mélangeant le vinaigre de riz, la sauce soja et le sucre. **3/** Dans un plat, disposez les filets de maquereaux et versez la marinade. Filmez et gardez au frais 30 min minimum. **4/** Epluchez et râpez le gingembre. Epluchez et coupez la carotte en julienne. **5/** Préchauffez le four à 150°C (th. 5). **6/** Disposez les filets de maquereaux dans les papillotes avec le gingembre, les noix de cajou et la julienne de carotte. **7/** Refermez et faites cuire au four pendant 10 min environ. **8/** Dressez les papillotes de maquereaux dans chaque assiette. Donnez un tour de moulin à poivre et servez aussitôt.

Astuce : Accompagnez ces maquereaux avec du riz blanc ou complet.

GRATIN DE CRABE

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

En entrée ou en plat

Ingrédients pour 4 personnes :

340 g de chair de crabe • 2 tranches de pain de campagne • 1 verre de lait • 3 cuillères à soupe de persil frais haché • 1 gousse d'ail • 2 échalotes • 1 piment rouge (conservé dans le vinaigre) • 35 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 2 cuillères à café de rhum blanc • Un demi-bol de chapelure • 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée

1/ Enlevez la croûte du pain et faites tremper la mie dans le lait.
2/ Hachez le piment, mélangez-le avec 2 cuillères à café de son vinaigre et le persil. **3/** Mettez le four en position grill.
4/ Dans une poêle, faites suer les échalotes dans 25 g de beurre. **5/** Ajoutez la chair du crabe avec le jus (contenu dans la boîte). Ajoutez l'ail écrasé et le mélange pimenté. **6/** Faites cuire à feu doux 5 min en remuant. **7/** Ajoutez la mie de pain pressée. Salez, poivrez. Poursuivez la cuisson à feu doux quelques minutes. **8/** Mélangez le jaune d'œuf avec le rhum blanc. **9/** Lorsque la farce est cuite, retirez-la du feu. Ajoutez le jaune d'œuf battu. **10/** Répartissez la préparation dans un plat à gratin. Saupoudrez de chapelure et de noix de coco râpée, parsemez de copeaux de beurre. **11/** Passez au grill quelques minutes pour colorer.

CRÈMEUX DE LANGOUSTINE PARFUMÉ À L'ESTRAGON

Recette de Bernard Bach, le Puits Saint Jacques (Pujaudran)

La recette du chef

Ingrédients pour 4 personnes :

8 grosses langoustines (ou 12 moyennes) • 60 g d'oignon • 40 g de carotte • 30 g d'échalote • 1 gousse d'ail • 25 g de concentré de tomate • 15 cl de vin blanc sec • 5 cl d'huile d'olive • 20 g de farine • 6 feuilles d'estragon frais • 3 cl de cognac • 1 branche de thym • 1 cuillère à café de piment d'Espelette • 1 cuillère à café d'anis vert • 6 cl de crème liquide

1/ Séparez la tête des queues des langoustines. Dans une sauteuse, faites revenir à l'huile d'olive les têtes, flambez-les au cognac puis gardez-les de côté. **2/** Epluchez tous les légumes, coupez-les en cubes et faites-les suer à l'huile d'olive 2 à 3 min dans le sautoir avec le piment d'Espelette, l'anis vert et un peu de sel. **3/** Ajoutez le concentré de tomate puis la farine et laissez torréfier 1 min. Ajoutez le vin blanc et faites recuire 1 min en remuant. **4/** Rajoutez les têtes de langoustines et l'estragon, mouillez avec 1 litre d'eau. Laissez cuire environ 45 min. **5/** Filtrez la sauce au chinois en étamine puis faites réduire à environ un demi-litre. Maintenez au chaud. **6/** Fouettez la crème liquide en chantilly. **7/** Portez la sauce à ébullition, ajoutez la crème fouettée et rectifiez l'assaisonnement. **8/** Poêlez les queues décortiquées à l'huile d'olive chaude 20 sec de chaque côté. **9/** Servez aussitôt nappées généreusement de sauce.

L'ATELIER DES VIANDES

Dans la famille Salinier, la tradition du goût et la passion de la viande sont transmis depuis trois générations. Une histoire de famille qui se perpétue dans les trois boucheries situées à Cestas, Bègles et Saint-Médard-en-Jalles.

Ancrés dans leur région et dans leur terroir, les bouchers de l'Atelier des Viandes sélectionnent les meilleures bêtes parmi les races à viande les plus réputées. Vous retrouverez ainsi dans les trois boucheries de l'enseigne les saveurs et la tendreté de la Blonde d'Aquitaine, de la Limousine ou encore de la fameuse race Bazadaise. C'est d'ailleurs dans la région de Bazas, à Captieux, que l'Atelier des Viandes a développé un partenariat avec la Ferme du Grand Lartigue, afin de proposer des volailles fermières, et la célèbre race bovine Bazadaise, issue d'un élevage social et solidaire.

Plus d'infos sur www.atelierdesviandes.fr

CESTAS

1 chemin du Grand Pas
tél : 05 57 88 81 49

BÈGLES

176 route de Toulouse
tél : 05 56 81 00 42

ST-MÉDARD-EN-JALLES

49 avenue Descartes
tél : 05 56 11 10 59

Pierre SALINIER dans les prés de la Ferme du Grand Lartigue (Captieux), visitant l'un des élevages de race BAZADAISE, partenaires de l'Atelier des Viandes.



GOURMETS DE FRANCE



Reprise Cuisson 1kg = 5€
Venez avec du vieux, repartez avec du nouveau. Pour chaque kilo de viande de porc que vous apportez, nous vous offrons un kilo de viande de porc. Valable jusqu'au 30/06/2015. Code promo: GOURMETS1000

Saladier fait main !
Exclu : 14 € de remise immédiate sur l'achat de 1 kg de viande en 14 codes. Valable jusqu'au 30/06/2015. Code promo: GOURMETS1000

Cognacs & Pineaux des Charentes
Exclu web : Profitez d'une remise spéciale de 25% sur tous vos achats sur la e-boutique. Valable jusqu'au 31/08/2015. Code promo: GOURMETS25

Sur de vin
de 6€ de remise sur l'achat de 1 litre de vin. Valable jusqu'au 30/06/2015. Code promo: GOURMETS6

Viande de porc 1ère
14.00€

Un saucisson pur porc
5.90€

Tarif très avantageux de 46€ valable sur 1 porc offert ! Pour l'achat d'un lot de viande à 46€ (porc de 2,5kg) (valeur 24€) + 1 saucisson (valeur 4€) + 1 saucisson (valeur 4€). Offre réservée à la clientèle. Valable jusqu'au 23/05/2015. Code promo: GOURMETS46



LES BONS GOURMETS

CHOISISSEZ, IMPRIMEZ & PROFITEZ

de centaine de réductions sur www.gourmets-de-france.fr