

GOUR METS DE FRANCE

Tests-Produit

EN PERIGORD-LIMOUSIN - DEUXIÈME SESSION

★ ★ ★

8 PRODUITS
DU TERROIR

testés, évalués
et accordés aux vins.

6 RECETTES
DE CHEF ÉTOILÉS

à refaire
à la maison.

UN JURY
D'EXCEPTION

10 chefs
et sommeliers.

*Les produits
de l'Aveyron*
Fromage de Laguiole,
Pastre, Cerises...

*Christine
Barres*
Rencontre avec
une artiste nature.

*Sélection
de vins*
Les coups de cœur
de Sergio Calderon.

SEBASTIEN
BRAS

REDACTEUR EN CHEF

Le fils prodige



Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

Collection
2016

Aiguissez vos talents
avec **OPINEL®**

**NICOLAS
POURCHERESSE**
passé à table!

Les **SECRETS**
de Chefs


Culinarion

CULINARION LA ROCHELLE
30, rue des Merciers
17000 LA ROCHELLE
05 46 45 79 01

CULINARION BORDEAUX
20, rue Judaïque
33000 BORDEAUX
05 57 87 65 40

CULINARION BAYONNE
33, rue Port Neuf
64100 BAYONNE
05 59 20 67 25



AMBIANCE & styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

A&S BORDEAUX

Promenade Sainte Catherine
33000 BORDEAUX
05 56 38 35 55

A&S ARCACHON

Îlot Barkhanes, rue Jehenne
33120 ARCACHON
05 57 52 22 10

A&S BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville
19100 BRIVE
05 55 88 32 57

A&S LIMOGES

30, rue Amédée Gordini
87280 LIMOGES
05 55 37 10 09

A&S AGEN

Parc commercial O'Green
47550 BOE (AGEN)
05 53 48 86 02

A&S VAUX SUR MER

C. Cial Val Lumière
17640 VAUX SUR MER
05 46 05 47 35

A&S BESSINES

Zone de la Mude, av. de la Rochelle
79000 BESSINES
05 49 25 59 12



32 GOÛT DU TERROIR
Par amour du produit



64 TEST PRODUIT
Fruits moelleux



76 TEST PRODUIT
Caviar de Gensac



24 COUP DE PROJECTEUR
L'union verte



14 RENCONTRE
Sébastien Bras

Sommaire

SEBASTIEN BRAS

- 10** L'EDITO
de Sébastien Bras
- 14** RENCONTRE
Le fils prodige
- 24** COUP DE PROJECTEUR
L'union verte

SAVEURS

- 28** PANIER DE SAISON
Le panier du chef BRAS
- 30** PRATIQUE
Wok'n roll
- 32** GOÛT DU TERROIR
Par amour du produit

VINS

- 38** SELECTION
De Sergio Calderon

TENDANCES

- 42** ARTISTE
La cuisine des couleurs
Christine Barres

DÉGUSTATIONS GOURMETS DE FRANCE

- 46** INTERVIEW
François Adamski
- 49** LE JURY
10 Biographies de chef
- 60** A NOS LECTEURS
Les « exhausteurs de goût »



80 TEST PRODUIT
La Tourtière Landaise

NUMÉRO SPÉCIAL

Dégustations Gourmets de France

DEUXIÈME SESSION, avec François Adamski

Pour leur seconde édition, Les dégustations Gourmets de France ont la chance d'être présidées, une fois encore, par François Adamski. L'occasion d'aller toujours plus loin dans la découverte des produits de qualité de notre terroir en les soumettant au verdict d'un jury renommé de professionnels du goût. Cette équipe s'est retrouvée, le temps d'une journée, au lycée hôtelier du Périgord qui a pour parrain un rédacteur en chef invité : Stéphane Bras !

62 LES FICHES PRODUITS

Carré de cochon paysan

Fruits moelleux

Andouillette

Fromage fermier Saint Laurent

Domaine de JOY EROS

Crème de caramel

Jambon de Bayonne IGP

Caviar de Gensac

Château Turon La Croix 2010

La Tourtière Landaise

Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 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
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Sarah Borderie
Journaliste : Charlotte Saric
Web éditorial et publi-reportages :
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655



Crédits photos :

François Blazquez (photo INTERVIEW de François Adamski, photos BIOGRAPHIES de chefs, photos PRODUITS et RECETTES des fiches et photos MAKING OF)



DU 23 AU 26 JUIN PROCHAIN

**BORDEAUX, CAPITALE MONDIALE DU VIN,
CÉLÈBRE LE NECTAR DES LIEUX.**



**AU PROGRAMME DE CETTE DIXIÈME ÉDITION,
DE NOMBREUSES NOUVEAUTÉS ET DIX VILLES
INVITÉES.**

*Des rendez-vous d'envergure,
de gastronomie et d'œnologie.*

Tous les deux ans, la ville s'habille de ses couleurs tanniques pour mettre à l'honneur les vins de Bordeaux et d'Aquitaine, devenant en quelques années seulement le plus grand événement européen d'œnotourisme. Huit pavillons qui regroupent 80 appellations accueillent plus de 500 000 visiteurs. Les chiffres sont vertigineux mais le plaisir procuré par la route des vins parfaitement balisé ! Et totalement éco-concerné. En effet, le carnet de tickets à détacher laisse cette année place à un pass numérique zéro déchet (couplé à une application Smartphone pour davantage d'interactivité). Le vin bio sera quant à lui mis en lumière et en musique à l'écosystème Darwin (le 25), et des duos de chefs (papilles et pupilles, Le Prince Noir, le Chien de Pavlov, Solena...) s'accorderont autour d'un Bordeaux pendant toute la durée de la manifestation. Quatre pass (de 16 à 65 euros) offrent à tous, la possibilité de festoyer autour de ce grand rassemblement populaire : une fête à déguster.





Des rendez-vous internationaux, artistiques et culturels.

Le deux rives de la Garonne s'illuminent et s'animent pendant ces trois jours. Retenons parmi les événements une création unique pour cette édition, « Racines » un spectacle multimédia associant mapping, Vjing, 3D, lumières et quintette à corde pour habiller la façade du Palais de la Bourse. Sans oublier que chaque nuit sera détonante avec des feux d'artifices tous les soirs. Le probable futur citoyen d'honneur de la ville de Bordeaux, Charlie X, clôturera le chapitre « Musiques et vins du monde » série de concerts exceptionnels dans la cour de l'hôtel des douanes alliant le vin d'une ville du réseau Great Wine Capitals à un artiste ambassadeur.

Après les bouteilles de vins repensées par des artistes lors de l'édition précédente, cette année ce sont dix cubes en bois qui seront ornés par le travail de dix artistes dont JoOne, Lazoo, Charles Foussard ou Tomas Lacque avec pour chacun d'eux comme ligne force l'interprétation d'une ville invitée. Contrairement au jéroboam qui se tarit, les événements artistiques et culturels de ces trois jours semblent infinis !

*Quand au miroir d'eau il fêtera dignement ses dix ans avec « Dansez sur moi » :
une fête à ambiancer.*



DANS LA BIBLIOTHEQUE

de Sébastien Bras



L'ART DE LA FERMENTATION.

De Luna Kyung et Camille Oger
Editions La Plage

Lactique, alcoolique, acétique ou alcaline la fermentation fait partie de notre quotidien. Les deux auteures sont allées à la rencontre des spécialités fermentées du monde entier, et livrent dans ce tout nouvel ouvrage des techniques simples à reproduire à domicile et un bel éventail de recettes.



LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS.

De Niki Segnit
Editions Marabout

Ou « la bible des associations de saveurs » avec ses 99 ingrédients, classés en 16 catégories pour un total de 980 associations de saveurs. Travail de titan, ce répertoire se lit comme un roman passionnant et surprenant lorsqu'on découvre le subtil mariage entre le chocolat et le lard par exemple ou la mangue et le piment. Un livre qui bouscule le sacro-saint tomate basilic ou chocolat menthe.



ALEXANDRE GAUTHIER, CUISINIER.

D'Alexandre Gauthier,
photos de Marie Pierre Morel
Editions de La Martinière

Un livre entre manifeste et catalogue qui se fait sésame pour une entrée en beauté dans l'univers personnel et décalé du chef de la Grenouillère. De superbes photos et de nombreuses recettes généreusement offertes dessinent le portrait d'un homme et d'un lieu. « Conjuguer le passé, le présent et l'avenir de cette maison est pour moi une sorte de devoir » écrit Alexandre Gauthier (mais Sébastien Bras aurait pu le dire !).

La viticulture MONDIALE S'EXPOSE À BORDEAUX & Nous SOMMES FIERs DE LA SOUTENIR

#CAAquitaine

#Citeduvin



LA BANQUE RÉGIONALE
PAR EXCELLENCE





SEBASTIEN BRAS



L'Aubrac est mon ancrage, le départ et l'arrivée de mes voyages. Je suis né à Laguiole et j'y ai grandi et fondé une famille. Cette région est toute mon histoire et mon inspiration. Sa nature nous ressource en permanence. Chaque matin avec quelques courageux de ma brigade nous descendons au jardin de Lagardelle, ce jardin secret aux mille trésors verts dans lequel nous puisons des idées, quelques jeunes pousses, fleurs ou fruits qui vont nous aiguillonner pour le reste de la journée et nous ancrer dans la saison. On ne peut avoir le même rapport aux produits quand on les voit tous les jours grandir après la pluie ou se faner avec la sécheresse. Il en est de même avec les producteurs dont nous connaissons parfois les parents, ou que nous avons découverts dans l'année. Ici un producteur de Laguiole bio, alors que nous pensions avoir tout vu et tout goûté sur ce fromage. Là un spécialiste de l'endive, grâce auquel nous avons découvert que leur racine pouvait apporter une amertume inconnue jusqu'alors. Leur qualité et notre curiosité doivent se conjuguer pour apporter le meilleur. Nous devons parcourir sans cesse ce territoire avec des yeux neufs. Mais ne nous

*« Cette région
est toute mon histoire et
mon inspiration »*

y trompons pas, il ne s'agit pas de se couper de toutes influences et de s'enfermer dans une vision étriquée de la cuisine. Je suis animé par le voyage, la découverte, la rencontre. Et le Japon, pays dans lequel je me rends plusieurs fois par an depuis de nombreuses années, afin de rendre visite au chef de notre restaurant de Toya, sur l'île d'Hokkaido, est un pays que j'ai appris à apprivoiser. Il réveille mon Aubrac et mes envies. Les paysages bruts de cette île me rappellent la rugosité de certains plateaux d'ici. J'ai pu retrouver dans les fabriques de yuba, les senteurs de petit lait qui me ravissent quand je visite la coopérative Jeune Montagne de Laguiole. Parfois les produits de ce pays qui marquent mes assiettes. L'influence s'insinue d'autres fois par la perception des goûts unique des Japonais. L'umami remonte à la surface de ma création, quand j'assaisonne certains plats d'un de mes niacs, ces pincées de saveur. Et je suis en train de créer mon propre miso, à partir des lentilles de la Planète, cette variété des environs, qui a bien failli s'éteindre il y a quelques années sans la vigilance de quelques-uns. L'Aubrac est mon ancrage, le départ et l'arrivée de mes voyages.



| l'École
du Vin
DE BORDEAUX

l'École

pour tous

Quand les devoirs à faire sentent le merlot ou le cabernet franc, l'apprentissage a quelque chose de ludique, d'hédoniste et donc d'absolument séduisant.

Depuis presque 30 ans l'école du vin de Bordeaux transmet son savoir auprès de 13 000 personnes par an en France ainsi que dans 19 pays étrangers.

École sans frontière.

Avec 30 écoles partenaires et 200 formateurs accrédités dans dix-neuf pays l'école du vin de Bordeaux rayonne et se déploie

autant qu'elle se jumelle et se multiplie. A l'étranger, elle touche le même public qu'en France et à Bordeaux : elle s'adresse au grand public comme aux professionnels. Afin de permettre au plus grand nombre un accès privilégié au monde du vin, l'offre se déploie sur un large éventail. Du pôle amateur aux ateliers ludiques (où l'on réalise par exemple son propre vin de Bordeaux), il y a des formules

pour toutes les appétences, toutes les disponibilités (ateliers de deux heures, stages en journée, cours du soir, vidéos à regarder chez soi) et tous les budgets.

Les professionnels de l'oenotourisme, ainsi que les restaurateurs, sommeliers, cavistes, importateurs rencontrent à l'École du Vin de Bordeaux des viticulteurs, œnologues, maîtres de chai qui transmettent un savoir particulier pour un public ciblé. Les



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

professionnels devenant à leur tour les garants d'une culture et d'un bien-boire.

Vive la Kermesse!

Lieu d'apprentissage l'École du Vin de Bordeaux n'en reste pas moins le point d'orgue, le point de création ou de participation à l'éclat et à la célébration du bordeaux. Il y a bien entendu l'engagement tous les deux ans avec de Bordeaux fête le Vin où l'école promeut son rôle de passeur de savoir auprès des festivaliers venus vivre l'expérience (7600 personnes formées lors de l'édition 2014). Mais il y a aussi l'interaction sociale : depuis trois ans l'École du Vin de Bordeaux a mis en place l'Apéro Bordeaux

Expérience, un afterwork branché et décontracté : un autre chemin vers le vin ! Et la célébration se poursuit bien au delà des rives de la Garonne, à Bruxelles on peut manger belge et boire bordelais lors de la manifestation « Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux » et à Hong Kong on vit une expérience ultime lors du « Wine and Dine » toutes deux initiées par l'École du Vin de Bordeaux.

Dans une atmosphère d'exception culturelle et valorisation des savoir-faire ainsi que dans une dynamique du « mieux consommer », apprendre auprès de l'École du Vin de Bordeaux c'est se munir du sésame du consommateur connaisseur.



l'École
du Vin
DE BORDEAUX

BORDEAUX

1-3 Cours du XXX Juillet
33075 Bordeaux
05 56 00 22 85
ecole@vins-bordeaux.fr



Sébastien *Bras* *Le Fils Prodige.*

Faire l'ascension de ces routes en lacet des plateaux de l'Aveyron pourrait sembler fastidieux si ce n'était qu'à l'arrivée, on peut mettre les pieds sous la (meilleure) table (de France). Le graal se dévoile dans le lieu, l'assiette et la rencontre. Bienvenu chez les Bras.

Tradition familiale.

La première fois qu'il est entré dans une cuisine c'est dans les bras de sa mère, Ginette, en revenant de la maternité de Laguiole (qui a d'ailleurs fermé quelques mois après sa naissance, faisant de lui un des derniers enfants de l'Aubrac). L'anecdote illustre bien l'histoire de la famille Bras où la cuisine est une partition qui se joue à deux, quatre voir six mains avec néanmoins de merveilleux solo ! Trois générations, de la Mémé à Sébastien ont fait du nom Bras un synonyme de grande cuisine. Michel, succède à sa mère dans le restaurant familial du village de Laguiole avant de « monter » en 1992 sur une colline qui domine le village ouvrir le Suquet. A cette pé-

riode, et après un parcours classique : Bac général, école hôtelière à Lyon, une année d'armée, Sébastien termine les différents stages qu'il a pu faire au cours de son apprentissage,

*«Je crois que perdu
au fond de l'Aubrac on ne
peut pas tricher»*

chez Gagnière ou chez Guérard, le timing est parfait : il rentre chez lui pour participer à cette folle aventure. « J'ai vécu cette époque là, c'est même le moment où je suis arrivé ici. C'était un pari un peu dingue ». Il poursuit : « c'était même une folie de la part de mes parents, il y a plus de vingt-cinq

ans, de construire ce restaurant au milieu de l'Aubrac, à deux heures de Clermont, de Toulouse, et de Montpellier ».

Perdu au milieu de nulle part et aussi à contre courant, « mes parents, à l'époque ont cassé tous les codes de la haute gastronomie » : les chefs de rang ne portent pas de cravate mais des vestes de maquignons revisitées, les nappes ne sont pas juponnantes mais élastiquées juste sous le plateau, et l'on garde le même couteau (de Laguiole évidemment) durant tout le service. « On a pris un chemin contraire parce que mes parents avaient envie de leur propre iden-





tité ». Parce qu'au fond « je crois que perdu au fond de l'Aubrac on ne peut pas tricher ». C'est donc avec la plus grande honnêteté et sincérité que Sébastien laisse dérouler les années qui ont précédées son arrivée dans ce bureau, qui a vue sur l'ensemble des cuisines, qui ressemble à la vigie d'un vaisseau amiral. Les premières années (1992-1993) il est encore stagiaire d'école hôtelière, il rapporte dans son *doggy bag* d'Eugénie les Bains « une vision globale d'une maison » et un certain sens de l'organisation. Puis suivent trois années « un peu compliquées » en pâtisserie. Il est encore jeune, manque de technique et surtout souffre d'une double peine :

il doit atteindre le niveau d'exigence souhaité par le chef... qui est aussi son *pater familias*. « Mon père ne m'a jamais fait de cadeau ». Il expérimente tous les postes avec la même volonté de ne pas décevoir. « Quand tu te fais houspiller par ton père, tu ravales ta fierté et tu continues à ciseler tes échalotes ». Cela est parfois difficile, il faut faire preuve de « patience, de persévérance et d'humilité » mais c'est très formateur. Année après année, après avoir expérimenté tous les postes, « on fini par trouver sa place ». Et son père d'accepter de faire figurer à la carte une idée de son fils, la tartine fraise rhubarbe.





• • •
Cohérence Globale.

Le père lui a laissé une place sur la carte mais lui a aussi offert un territoire. « L'Aubrac nous a montré la voie de la cohérence » assure celui qui a passé toute son enfance ici et qui ne s' imagine pas vivre ailleurs. Véronique, sa femme a aussi épousé un lieu, qu'elle participe à faire vivre, qu'elle contribue à faire devenir une maison. « Travailler en couple c'est indispensable pour cette idée d'harmonie totale, pour cette idée de maison. Il faut que ce soit la maitresse de maison qui accueille. Ca amène une autre dimension, de la personnalisation, de l'identité ». On est chez

les Bras et on est dans l'Aubrac, ce terrain de jeu qui est devenu un terrain d'apprentissage : « quand il a fallu faire le choix d'un métier celui-ci s'est quasi imposé parce que ça me permettait de continuer à jouer ici ». Alors il joue et travaille là, quitte les cuisines pour aller faire du VTT chaque après midi dans les bois où il « se ressource, se recentre » et l'Aubrac le ramène à l'essentiel. Inspirée de ce qui l'entoure, agrémentée par ce qui pousse dans son jardin, la cuisine de Sébastien Bras est très nature, très épurée, très végétale à « l'opposé de la démonstration et de l'esbroufe ».





Cette identité culinaire a toujours été là, depuis le père, depuis la grand-mère peut-être mais elle continue de se construire avec le temps, avec les voyages, avec les rencontres, sans oublier son assise territoriale. « L'identité culinaire pour moi n'est jamais figée. Quand je regarde les menus qu'on faisait il y a dix ans, ça me fait sourire ». Parce qu'ici, sans conteste, on est face à une cuisine du vivant. Le menu n'est jamais fixé pour la saison, il s'adapte aux conditions climatiques, aux surprises, aux états du marché. Le chef peut changer un accompagnement, une viande ou un dressage. En ce moment par exemple à cause des orages il y a peu de fleurs, cela a forcément une incidence sur le célèbre gargouillou. « Pour moi, rien de plus ennuyeux qu'une maison figée ». Changer la vaisselle, la décoration c'est important parce que « l'habitude c'est la mort de l'âme ». Alors il « retape » le menu pour chaque service : « on a ce devoir d'adaptation permanent, de respecter ce que nous offre la nature ». C'est évidemment très stimulant pour les équipes qui ne

connaissent jamais un sentiment de routine ou d'ennui. A qui on impose même, en cours de service de poser les ustensiles pour prendre le temps de regarder le coucher de soleil, de se nourrir de cette luminosité toute particulière, parce qu'il ne faut pas « être dans la mécanique mais dans l'œil émerveillé ». Rares sont les cuisines qui donnent sur l'extérieur, mais comment imaginer un agencement différent chez les Bras tant l'amour de la nature environnante est prégnant et a dessiné tout ce qu'ils sont et ce qu'ils font. Ils sont les ambassadeurs d'un tout, d'une cohérence globale entre un lieu, une architecture, un service, une ambiance, une cuisine et un territoire. Entrer dans la maison du Suquet c'est vivre un moment global. La plus belle récompense c'est quand les clients le vive intensément. Deux jours auparavant un couple a pleuré d'émotion et Sébastien Bras se réjouit que ce soit autant pour la vue sur l'Aubrac que pour le carré de brebis rôti au charbon de bois. Une histoire de sincérité, d'harmonie et de partage du territoire on vous dit.





Transmission Totale.

Il trône sur le bureau de Sébastien Bras un drôle d'instrument, une aiguille à tricoter plantée dans un bouchon de liège. Il explique que c'est le témoin du passage de relais entre Michel et lui et, auparavant, offert par sa grand-mère à son père. C'est un symbole dont l'usage permet de sonder les cuissons des poissons et des viandes, d'apprécier les textures et sentir la chaleur des chairs. Invention Bras cet outil en paraphe la succession. S'ill est difficile de partager la création (on dit parfois qu'il est impossible d'avoir deux divas sur la même scène - mais cette formulation ne peut s'appliquer à l'extrême humilité et pudeur des Bras...) Michel a pourtant inscrit rapidement Sébas-

tien dans son processus de création ; il y a ce premier dessert ajouté à la carte sans qu'il ne retouche rien à la proposition du fils. Très tôt il lui a donné cette opportunité qui a été pour lui « un marqueur fort », un signifiant : un jour ton temps viendra, en attendant soit patient. Michel Bras avait le souhait de tout anticiper. Mais il n'avait peut-être pas prévu ce coup du sort autant que coup d'éclat, lorsque (chose rarissime) il s'offre un weekend avec son épouse et laisse les rênes de la maison à son fils, qui, téméraire, met à la carte un dessert aux cerises sans l'approbation préalable de son père. Et devine qui vient dîner ce soir ? Le directeur du guide Michelin. Il choisit un gar-

gouillou, un agneau et le dessert à la cerise... Nous sommes alors en mai 1998, et en mars de l'année suivante France Inter annonce que Le Suquet décroche une troisième étoile. L'avoir quelque part conquise par lui même, c'est un coup du destin mais ça ressemble également à l'envol des petits du nid. Sébastien avoue que pour lui la difficulté le poids à porter, c'est la capacité à durer et à être à la hauteur, quand pour son père l'obstacle c'est de savoir s'arrêter. Ce jour là lui a forcément fait gagner quelques galons, et s'identifie aujourd'hui comme une date clef. Il y a environ sept ans, Michel décroche de son tableau de liège qui lui fait face dans son bureau, ses photos. C'est un dé-





chirement pour lui, mais nécessaire pour laisser le vaisseau amiral au fils aîné. Aujourd'hui c'est lui qui a punaisé des souvenirs sur cette toile qui lui fait face. Gageons que nombreuses sont les photos identiques d'une génération à l'autre. L'esprit du père n'est pas loin, physiquement aussi : le bureau de Michel est à cinq mètres de celui de Sébastien, et quand il doit partir c'est lui qui revient au piano parce qu'au Suquet « il y a toujours un Bras en cuisine ». C'était le cas il y a dix jours à peine.

Sébastien Bras nous confiait plus tôt faire du VTT tous les après midi pour « être au milieu des bois, des biches, des hérissons pour s'oxygéner, pour penser à une recette ». Ce sont des moments qu'il a beaucoup de plaisir à partager avec ses équipes. Parce que si l'on transmet de père en fils, on transmet aussi aux pairs, on partage avec les futurs chefs ou avec les collaborateurs de longue date.

D'ailleurs tous les lundis il organise une sortie avec sa brigade, chez le producteur de fraises, visiter les grottes de Roquefort ou simplement se lancer des défis sportifs. Car « dans le cadre du travail il y a souvent une forme de hiérarchie mais quand on est en dehors du boulot ça aide à casser les frontières ». Et semaine après semaine, les gens sont de plus en plus libérés et à la fois davantage intégrés. Ces excursions sont fédératrices et constitutives d'une immense énergie positive. Et l'exigence requise est d'autant mieux comprise qu'il y a des moments de légèreté partagés. « On essaie de transmettre aux jeunes » à ceux qui ont l'œil qui pétille, pas aux collectionneurs de stages chez les étoilés ni à ceux qui sont venus chez lui pour avoir tout bêtement des recettes. Ceux-là n'ont rien compris. Dans une maison vit une famille, et « ce qui peut faire vibrer c'est partager un moment d'histoire ». L'écrire ensemble, assurément.

Atelier

A+B

A+B comme Hanika et Brice, deux jeunes architectes qui ont fondé leur studio à Toulouse en 2007. C'est à ce duo que Sébastien Bras a confié, il y a deux ans, la redécoration complète du Suquet.

Il y a de l'épistolaire à la genèse de cette rencontre. En 2011, Anika et Brice écrivent une lettre aux Bras père et fils pour leur signifier qu'ils aiment leur vision de la cuisine, comme un projet global, comme une ligne d'harmonie. Mais le courrier reste dans la mémoire d'un PC. Deux ans plus tard, ils décident d'envoyer la missive, la lettre morte devient alors bouteille à la mer, happée non pas par un capitaine mais par un chef. Il leur propose alors de faire les

« La décoration Bras renouvelée, simple comme A + B »

balances de leur gamme en réalisant la vaisselle du bistrot du musée Soulagès de Rodez. C'est un ticket d'entrée poinçonné qui leur permettra de candidater à l'appel d'offre pour la réfection du Suquet. Les consignes sont simples : conserver les valeurs de la maison, accueil et générosité et suivre deux intentions, être dans la continuité et apporter un peu plus de confort, d'intimité, comme

un dîner au coin du feu. C'est donc un chantier global qu'ils prennent à bras le corps. Et ça commence par la hotte de la cheminée évidemment et ça se poursuit jusqu'au stylisme des tenues du personnel. Pour le projet, ils ont déplacé des cloisons, revu le hall d'accueil, les chambres mais sont également allés parfaire et renouveler les moindres détails : les as-

siettes, les vases, les chaises, les paravents, le couteau... Ils ont crée pour Bras plus de trente

typologies d'objets ! Pour eux qui font « un design paysan » c'est-à-dire pragmatique et mu par la beauté des choses ordinaires travailler la mise en tension du sujet a été un véritable accomplissement. Car le Suquet c'est cuisiner avec des fleurs, avec de la légèreté tout en étant ancré dans un sol granitique. Cette dualité c'est la décoration Bras renouvelée, simple comme A + B.







L'union verte.

C'est En Pleine Nature, à Quint Fonsegrives, près de Toulouse, que Sylvain Joffre a pris son envol. Celui qui a connu les étoiles de l'Aubrac, dessine depuis maintenant cinq ans, sa propre constellation.

Chasse, pêche et tradition.

Depuis sa plus tendre jeunesse, Sylvain Joffre est mu par une seule ambition : il sait qu'il veut être cuisinier. Cette passion qui se révèle dans l'assiette, a pour lui d'abord une genèse, celle du produit, celle de la recherche. Il est donc logique que le jeune adolescent soit un passionné de pêche, qu'il « aille aux champignons » très régulièrement. Alors qu'il a quinze ans, il tombe sur une émission de télévision mettant en scène un Michel Bras dans son terroir, son

territoire, cultiver et cueillir le produit. C'est la révélation, il sait qu'il doit passer par là bas, cette philosophie est celle qu'il partage.

Il commence par un stage alors qu'il est encore en Bac Pro, en 1999, l'année merveilleuse où la troisième étoile est décrochée. Il y retournera pendant cinq saisons. Il apprend à tous les postes avant de devenir chef de partie à la viande lors de sa troisième année au Suquet. De cette

formation il confessera que ce n'était pas facile, mais tellement formateur avant de conclure que « c'était la chance de {sa} vie ». On y lui enseigne la cuisine, mais aussi l'humain dans ces cuisines où l'on respecte les gens. Il a été « élevé à la Bras » et c'est une bien belle éducation. De ses années sur le plateau de l'Aubrac, il gardera l'amour de l'environnement, la nature comme source d'inspiration. Sylvain Joffre ou le pangon du *topos* célébré.

Simplicité, authenticité et sincérité.

Quand il quitte le Suquet en 2005, à l'instar des Bras, il écrit à son tour quelques lignes d'une histoire familiale en ouvrant avec son frère, cuisinier également, le Mas de Dardagna, dans leur région natale, à Toulouse. Cette suite est logique pour lui, après avoir travaillé chez les Bras il est difficile de travailler ailleurs... à part chez soi. Cinq ans plus tard « c'est le temps de voir autre chose ». Sylvain Joffre a alors trente ans, et sonne quelque chose comme une horloge biogéographique-gastronomique. A cet âge où nombreux sont les gens à avoir des enfants, il ressent de mettre au monde son propre bébé et de voler

en solo. Et lorsqu'il trouve le local idéal à Quint Fonsegrives il signe *l'incipit* d'une nouvelle aventure. La cuisine d'En Pleine Nature ne se veut ni spectaculaire ni trop technique, mais irrémédiablement habile et engagée. Engagée parce qu'il fait la part belle aux productions locales, limitant au maximum les produits d'importation et habile parce qu'il faut un peu de doigté pour conjuguer les trésors de ses propres cueillettes. Mettre en avant le produit et jouer des associations subtiles c'est la politique du jeune chef. Cette volonté se développe quand le local mitoyen se libère et qu'il en fait l'ac-

quisition : c'est l'occasion d'offrir une belle vitrine à un artisan boulanger, à une cave à vin et à une épicerie fine qui propose quelques préparations maison. En Pleine Nature c'est aussi, comme à Laguiole, un cadre épuré et nature où il offre « une formule sans intitulé, faite de simplicité et de sincérité ». Petit cueilleur, pêcheur devenu grand chef.



EN PLEINE NATURE

6 place de la Mairie 31130 Quint-Fonsegrives
TÉL : 05 61 45 42 12



Sylvain Joffre





CHÂTEAU DE SAINT-PEY



Un héritage, un engagement et un terroir emblématique

À quelques minutes à peine de Saint Emilion, le domaine de Saint Pey s'étend sur vingt-cinq hectares de vignes. Depuis 1744 c'est un lieu de tradition vitivinicole, avec une histoire et un terroir emblématiques, qui rayonne dans le monde entier grâce aux 130 000 bouteilles produites chaque année pour le marché français et l'export.

« Le respect de l'environnement fait partie intégrante de notre philosophie. Nous nous attachons à travailler le sol par labour, favorisant un enracinement plus profond de la vigne, témoignage de l'expression de notre terroir. Nous limitons les traitements à leur stricte nécessité. Nos

choix sont basés sur l'observation et sur le cycle végétatif de la vigne. Comprendre le terroir et s'y adapter pour le révéler est notre enjeu premier. Nous avons pour objectif de passer en bio d'ici 2020.» déclarent Frédéric Stévenin et Clarence Grosdidier, propriétaires du Château depuis 2011. Ils reprennent le flambeau de la famille Musset, qui pendant six générations s'est transmis Saint-Pey et lui insufflent depuis quelques années un véritable vent de modernité, notamment sur les rotatives du cru, avec une nouvelle étiquette élégante et sobre loin des carcans visuels de la région.

Fort d'un sol sableux et argilo sableux typique de Saint Emilion, d'un encépagement à 85% de

merlot, 10% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon et d'une vigne de trente-cinq ans en moyenne, le Château de Saint-Pey produit des vins toujours très colorés, avec des robes du rubis au grenat, sombres et soutenues. Le bouquet est expressif et puissant, une attaque corsée, nette, une ampleur suave et un boisé dû à la barrique laissant présager d'un bon vieillissement. Délicats et sur le fruit, ils ont en effet, une garde d'environ cinq à dix ans. Ces vins sont d'une grande élégance et s'apprécieront servis à 18°C.

Lors de la dégustation d'un Château de Saint-Pey tout n'est que plaisir, équilibre et élégance...

CHÂTEAU DE SAINT-PEY • 33 330 ST PEY D'ARMENS • Tél.: 05 57 47 15 25 • www.chateau-saintpey.com



*Visites et dégustations
sur rendez-vous,
du lundi au vendredi.*





JEAN D'ALOS
FROMAGER - AFFINEUR

**PLUS DE 150
FROMAGES FERMIERS
ET ARTISANAUX,
AFFINÉS DANS NOS
CAVES EN PIERRE DU
XV^{ÈME} SIÈCLE.**

BOUTIQUES

4, rue Montesquieu
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 44 29 66

3, avenue Marcel Dassault
64140 Lons
Tél. : 05 59 32 49 07

Sur Facebook :
www.facebook.com/jean.dalos

PANIER SAISON DE

*Un véritable chef est un maître des saisons.
Alors que trouve-t-on dans les cuisines de Sébastien Bras
à la belle saison ?*



La cistre :

C'est une plante d'altitude, aux délicates fleurs blanches, frêle et fragile qui se fait aussi appeler fenouil sauvage des montagnes (ou cerfeuil des alpes, cumin des Vosges, persil de montagne). Plante aromatique et condimentaire, à la douce saveur anisée avec un soupçon de céleri, on l'utilise sans se priver sur des salades, poissons, ou tout simplement à la Bras, tartinée avec un peu de beurre.



Le Basilic Rau Ram :

Le basilic Rau Ram vient d'Asie. Facile à cultiver, en pleine terre, en pot sur un balcon, il demande une terre humide, un sol riche et préfère la mi-ombre. Connue également sous les noms de menthe vietnamienne ou basilic chinois. Consommée cru, son parfum rappelle celui de la coriandre et de la citronnelle. Cuit, il a un goût poivré qui se marie très bien avec les viandes.



L'ail des ours :

A proximité du Suquet, l'ail des ours pousse dans un sous bois de hêtres sauvages. Plante prolifique, toutes ses parties se consomment. Ses feuilles peuvent se manger cuites comme les épinards, se préparer en pesto, assaisonner les salades. Son bulbe et ses tiges s'utilisent comme ceux de l'ail ou de l'ailet dont le goût est très proche.

Le goût de la cerise.

Il y a une histoire particulière entre Sébastien Bras et la cerise.... Elle est presque la sérendipité de la troisième étoile décrochée. Ce petit fruit acidule, très sucré et donc très énergétique sonne le début de l'été, quand on cueille dans un cerisier les premiers fruits mûrs. Cru ou cuit c'est un fruit délicieux qui tolère parfaitement les associations salées avec de la viande notamment. Autre utilisation parfaite et historique, en clafouti ce qui engendre très souvent un débat d'experts : avec ou sans noyau ?



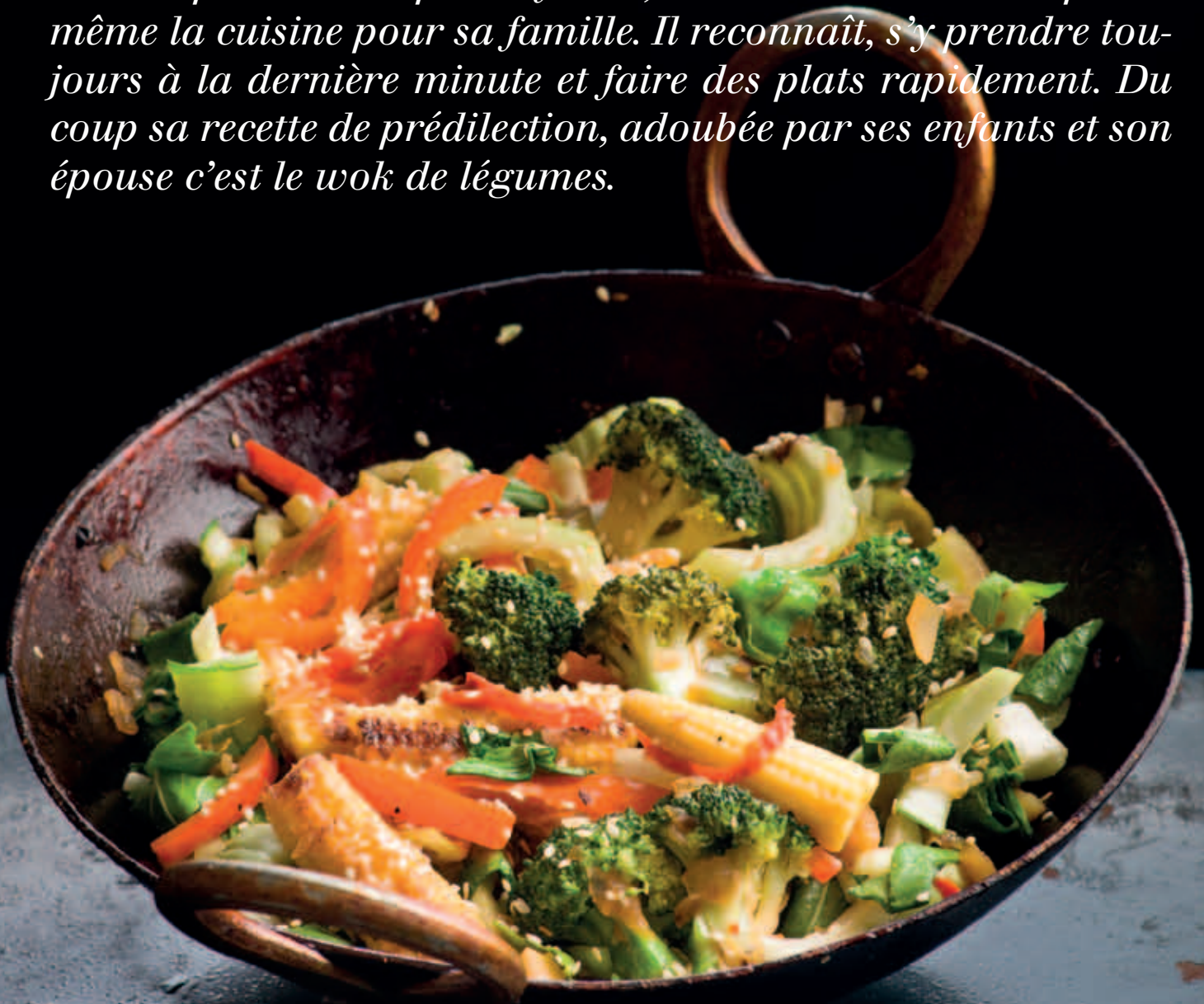
Brebis heureuse et doux agneau.

Lorsque l'on demande à Sébastien Bras de remplir son panier de saison, il répond du tac au tac la brebis. Viande rouge, très gouteuse et très tendre, elle se consomme comme le bœuf. Mais c'est une viande exceptionnelle : pour un cheptel de 100 000 agneaux seulement 7 ou 8 000 brebis. Le substitut parfait c'est donc l'allaiton triple A. C'est un agneau élevé sous la mère, sélectionné (lors de l'abatage puis lors de la mise

en réfrigération) et authentifié par une organisation de producteurs de l'Aveyron depuis plus de 30 ans (Aprovia). L'allaiton est d'une tendreté infinie, c'est une viande soyeuse dont le goût d'agneau est fort sans être excessif. C'est une viande qui se rôtit, donc idéalement on la colore à la poêle avant de la faire cuire 10 minutes par livre à 210°. Et pour les moins audacieux aux fourneaux, il existe des versions précuites.

Wok'n roll.

L'hiver quand Le Suquet est fermé, Sébastien Bras assure quand même la cuisine pour sa famille. Il reconnaît, s'y prendre toujours à la dernière minute et faire des plats rapidement. Du coup sa recette de prédilection, adoubee par ses enfants et son épouse c'est le wok de légumes.



Mais c'est quoi au juste un wok ?

C'est un ustensile de cuisson chinois antique qui date de 206 avant notre ère. Il est le cousin éloigné, oriental et *healthy* de nos casseroles (d'ailleurs wok signifie casserole en cantonais). C'est une demi sphère à bords très hauts, avec deux anses sur le côté, obtenu à partir d'un disque en fonte longuement martelé pour lui donner sa forme. Originellement en fonte, il en existe aujourd'hui en acier de carbone, plus léger.

Le wok chauffe très vite, il permet donc une cuisson rapide et surtout saine car inutile d'ajouter de la matière grasse. Attention, pour le nettoyer il ne faut jamais utiliser de liquide vaisselle ni d'éponge abrasive, seulement de l'eau chaude et une brosse en bambou, après quoi on le remet sur le feu pour évaporer l'eau.



LA RECETTE DE SÉBASTIEN BRAS

D'une simplicité enfantine : sur feu vif on fait revenir des légumes avec un peu de piment, un peu de gingembre, une pointe d'eau déglacée au vinaigre de soja et un jus de citron. Les légumes restent croquants et les saveurs font voyager vers l'orient.

Et bien entendu on ne cuisine qu'avec des légumes de saison !



UN COURS
D'ŒNOLOGIE ?

MAISON DU VIN DE
SAINT-EMILION



Robe, Douceur, Caractère...
**FAMILIARISEZ-VOUS
À LA DÉGUSTATION**

De passage dans le Saint-Émilionnais ? La Maison du Vin est une étape incontournable. **Chaque samedi jusqu'au 12 novembre 2016, elle propose des formations* individuelles d'initiation à la dégustation, animée par un œnologue.** Robe, douce, caractère... familiarisez-vous à la dégustation autour des vins de Lussac-Saint-Émilion, Puisseguin-Saint-Émilion, Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru.

La Maison du Vin de Saint-Émilion est bien plus qu'une vitrine de l'appellation. C'est un lieu de découverte et de partage (**exposition, espace vidéo interactif, table des arômes**) et une boutique-cadeaux où plus de 250 châteaux sont représentés et vendus au prix de la propriété. Une halte s'impose !

MAISON DU VIN DE SAINT-ÉMILION
1 place Pierre Meyrat 33330 Saint-Émilion
www.maisonduvinsaintemilion.com
Tél. 05 57 55 50 55 - Ouvert toute l'année

*Inscription sur place ou par téléphone

**OFFRE DUO | 40€ LA SÉANCE D'1H30 D'INITIATION
à la dégustation pour 2 personnes**

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



Par amour du *produit.*

Dans la cuisine de Sébastien Bras, seuls les produits du coin se font assaisonner : les herbes de son jardin, les fruits et légumes du marché de Rodez, les fromages affinés à côté et les bêtes élevées aux portes de Laguiole.

Pour l'amour du fruit

Depuis 2008, Yannick Colombié exploite ses dix hectares pour produire les meilleurs fruits de la région, voir de France. Dès ses débuts, il a toujours travaillé avec le moins de traitement possible (il bâche les cerisiers avec des moustiquaires) ou des traitements biologiques. Quand on sait qu'il a pour clients Sébastien Bras, Pierre Gagnière et Arnaud Lallement notamment il y a comme un sceau « approuvé par les plus grands chefs ». Pourtant ce qui lui plaît le

plus c'est d'être présent chaque mercredi et samedi sur le marché de Rodez, à la rencontre des gens pour échanger, discuter, les sonder et avoir un retour en direct sur les produits. L'homme est curieux il découvre presque par hasard le feijoa, un fruit du chili qu'il affectionne particulièrement, à la chair rouge et aux saveurs de mangue, poire, fruit de la passion, qui pousse très bien chez lui et se récolte en novembre. Et quand on lui demande s'il a un fruit préféré, il répond aussitôt la cerise (tiens, tiens comme un certain Sébastien...)

avant d'ajouter la nectavigne, ce brunion des hors saison, qui reste délicieux quand les autres deviennent farineux.

Fondu de fromage

Ils sont peu nombreux les producteurs de fromage de Laguiole certifiés AOC-AOP, et il est unique celui qui en plus est labélisé agriculture biologique, il s'agit de Lionel Sabrié, qui reprend le flambeau de son père en 2012. La certification biologique est une évidence parce qu'elle « permet



GOÛT DU TERROIR

la sauvegarde de la flore de l'Aubrac » et ainsi assurer la richesse gustative du Laguiole. Son fromage est une interprétation stricte de la définition du Laguiole : pâte pressée non cuite réalisée à partir de lait de vache cru et entier et qui s'affine entre quatre mois (minimum) et deux ans. C'est donc un fromage de garde. Fromage d'été, fruité il se déguste sobrement avec un verre de vin où il exprime toute sa puissance. Il est aussi délicieux tout simplement râpé sur des pâtes, ou en chausson avec une salade. Résistant à la cuisson il est parfait en fondue, tandis qu'un vieux Laguiole s'alliera parfaitement en association sucrée-salée, avec une pâte de coing par exemple.

Le gardien du temple

La maison Coquet est une entreprise familiale de Laguiole qui existe depuis 1950 année où le grand père boucher charcutier l'a fondée. C'est chez eux que Sébastien Bras se fournit en

Pastre, cette charcuterie particulière à l'Aubrac. Il s'agit de travers de porc avec os cubé, assaisonné et séché dans l'appendice du cochon. C'est un produit sec et salé qui se conserve trois à quatre mois, à dessaler avant cuisson. Son nom vient de l'occitan où Pastre signifie « berger, gardien ». Et son histoire raconte qu'au début de l'hiver, dans les fermes de l'Aubrac, on tuait traditionnellement le cochon pour en faire la charcuterie de l'année. Saucisses, saucissons et jambons y étaient préparés puis mis au séchage sur leur « pègra » (perche en occitan). On finissait alors par le Pastre que l'on mettait au bout de cette perche, tel un gardien. Celui-ci était consommé en dernier lorsque la perche était vide.

Rouge comme une tomate.

C'est la troisième génération de Roualdès qui fournit en légumes la

troisième génération de Bras. On peut donc aisément imaginer que d'années en années la qualité de la production n'a eu de cesse de se diversifier, de se renouveler tout en maintenant le cap d'une qualité exceptionnelle. Les Roualdès cultivent les plantes aromatiques, les légumes oubliés, les jeunes pousses, les légumes exotiques (comme la baselle, l'épinard d'Asie qui se récolte en été). Chaque jour sur le maraîchage, toute l'année, les Roualdès n'ont pas l'occasion de voyager, pour découvrir ces variétés rares et exotiques ce sont les échanges avec les clients, les restaurants, ce sont les rencontres qui sont prescriptrices. Ils « voyage(nt) par les intermédiaires ». En ce moment c'est la pleine saison de la tomate, ils conseillent la tomate steak (la préférée de Sébastien Bras), l'Orange queen (extrêmement douce et à la chair fondante) ou une variété très moderne la Tiverta (à chair verte et très sucrée). L'originale de cet été ? La tomate cerise bleue originaire des Etats-Unis.



LE BISTRO DU MUSÉE

Exposition de vins exquis et cuisine exceptionnelle.

Depuis que le bâtiment à l'angle de la Place Pey Berland a été construit, en même temps que le cours Alsace Lorraine en 1860, son destin est resté immuable. En effet, l'édifice a toujours accueilli au rez-de-chaussée un débit de boissons restaurant. Cet écrin à l'héritage original offre aujourd'hui une cuisine traditionnelle, de saison et évidemment fait maison. Aux beaux jours, sur la terrasse face à la cathédrale, on déguste un émincé de saumon mariné sorbet citron vert basilic, un grenadin de veau aux épices et romarin et l'on termine d'un gazpacho de fraises. Et l'on renouvelle ce plaisir au quotidien en se laissant tenter des suggestions du jour généreuses et savoureuses et d'un verre de la cinquantaine de références en vin de Bordeaux.

MAÎTRE RESTAURATEUR
Depuis 2013

En terrasse...

En salle...

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

LA GIRONDAISE
PRODUCTEURS DE VINS DE BORDEAUX

15% DE REMISE
pour l'achat de 12 bouteilles

UNE EXCLUSIVITÉ
LES BONS GOURMETS
GOURMETS DE FRANCE

**VEZ 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

CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855



Saint-Estèphe

4^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe

Fort de ses 40 hectares d'un seul tenant, surplombant la colline de Saint-Estèphe sur un terroir de graves profondes et argileuses, Lafon-Rochet n'a rien à envier à ses voisins prestigieux. Ici on valorise et on hérite l'**héritage familial** en alliant des techniques innovantes au respect de la nature et des traditions.

À Lafon-Rochet on ne transforme pas, on ne bouleverse pas, on procède par petites touches. À 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 parfois savoir attendre.

Château Lafon-Rochet millésime 2007 offre une bouche sur des notes d'épices et de poivre blanc. Un **millésime surprise**, chaleureux, à partager dès maintenant à l'occasion des fêtes sur une tarte Infiniment Vanille, une recette de Pierre Hermé. Fruits rouges, pêches de vigne bien mûres avec des notes épicées, très **parfumé** le millésime 2008 est un vin de moyenne garde, fameux sur un rôti de bœuf aux légumes de saison du potager. Tout en conservant le côté traditionnel des grands millésimes de Saint-Estèphe, Château Lafon-Rochet 2010 est plein de peps et de finesse : un **millésime plaisir** qui offre un très bon potentiel de vieillissement, à

déguster sur un gibier ou une viande dans les 20 prochaines années.

De nombreux restaurants et cavistes proposent **les vins du Château Lafon-Rochet** sur Bordeaux comme Badie, L'Intendant, Max Bordeaux et la Vinothèque par exemple mais également sur Paris tels que Lavinia, La cave du Gourmet... et bien d'autres.

Retrouvez la liste complète des revendeurs sur le nouveau site internet www.lafon-rochet.com ainsi que l'ensemble des actualités et dégustations du Château Lafon-Rochet.

**PARTEZ À LA DÉCOUVERTE
DU DOMAINE ET DES HOMMES QUI FONT DE
LAFON-ROCHET UN GRAND CRU CLASSÉ.**

Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous
uniquement par téléphone ou via le site internet.



www.lafon-rochet.com

CHÂTEAU LAFON-ROCHET - Blanquet Ouest, 33180 Saint-Estèphe - Tél. : 05 56 59 32 06 - lafon@lafon-rochet.com

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

LA SÉLECTION

DE SERGIO CALDERON



CUVÉE VITATGE VIELH

Domaine de Lapeyre
Appellation Jurançon.

Issu de l'agriculture biologique ce jurançon « sec, juteux, frais, aux arômes exotiques » est une belle représentation des blancs du Sud-Ouest. Sergio Calderon porte un immense respect à ce vigneron, Jean-Bernard Larrieu qui travaille avec le plus grand soin.

Prix conseillé :
14€



CUVÉES LES JARDINS, LOU CAZALET ET MAGNOUX

Domaine Saint Antonin
Appellation Faugères.

Les trois cuvées de Frédéric Albaret sont absolument le meilleur rapport prix plaisir qui soit. Le Languedoc a le vent en poupe mais l'appellation Faugères se détache sans conteste avec des vins rouges un peu trapus avec un immense fruit.

Prix conseillé :
7€, 9.50€, 15.60€



CHÂTEAU MAYNE LALANDE, 2010.

Appellation Listrac

Véritable vin du Médoc à base de cabernet et d'un peu de merlot c'est un authentique Listrac, soyeux et fin à un prix extrêmement raisonnable. Le vin de Bernard Lartigue est un délice, avec une belle texture.

Prix conseillé :
20€



LE BRAS D'AUTAN

Domaine Plageoles
Appellation Gaillac

C'est le fruit d'une rencontre où l'équipe du restaurant se rend à Gaillac pour le repas de fin de vendanges. A cette occasion en 2014, est récolté une parcelle d'ouden qui a donné naissance à un vin liquoreux, riche, aux notes de coing et de pommes cuites au four.

En dégustation exclusive
À LA MAISON BRAS.



L'argent d'origine « tombe » par hasard dans la restauration lorsqu'il arrive en France et y demeure par passion et par amour du vin. Depuis maintenant vingt-six ans, d'abord auprès de Ginette et Michel et aujourd'hui aux côtés de Véronique et Sébastien, il est le sommelier des Bras. L'écouter dissenter avec son accent chantant sur le grenache ou le chenin blanc c'est déjà la première gorgée de plaisir.

Sergio CALDERON,

Sommelier à la Maison Bras.



**CUVÉE
LA BIGOTTIÈRE,
2014**

Domaine Richou
AOC Savennières

Le domaine Richou, dans l'appellation Anjou, est un « domaine {qu'il} affectionne beaucoup » où sont produits des blancs, des rouges, des effervescents. Vin pur et droit, et délicat avec une très belle acidité, issu d'un cépage « magique » : le chenin blanc.

Prix conseillé :
15,90€



**CUVÉE
LES CARGADOUS,
2014**

Domaine La Barthassade.
Appellation Languedoc Roussillon.

Réalisé par un couple de bourguignons, Hélène et Guillaume Baron, ce vin blanc avec du chenin blanc et de la rousane est un vin riche et frais à la fois. Très bourguignon dans sa conception mais avec une folle identité du sud c'est un vin « de toute beauté ».

Prix conseillé :
16€



**CHÂTEAU
DES TOURS**

Côtes-du-Rhône

Cépage grenache prédominant avec une suavité et une délicatesse inestimable. C'est en somme « une bombe de fruit »



**DOMAINE
DU CROS**

Marcillac est une petite appellation, Philippe Teulier, technicien en viticulture et œnologie y possède une « très belle exploitation » d'une trentaine d'hectares. En résulte un vin mansois avec des arômes de cassis et poivre frais. Souple et harmonieux c'est un vin qui s'accorde facilement avec une potée.

L'ATELIER DES VIANDES

La passion de la qualité :
Une histoire de famille depuis 3 générations...

1912

Charles Salinier achète
sa première vache

1948

Coutras (33) :
Charles, de retour
de la foire aux bestiaux



1968

A 14 ans, son fils François débute
son apprentissage de boucher

1988

Cocumont (33) :
François organise
le défilé annuel
du boeuf gras



2008

Cestas (33) :
Pierre et Julien, ses petits-fils,
créent l'Atelier des Viandes

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

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

Plus d'infos sur www.atelierdesviandes.fr



VIGNOBLES BORD LOUPIAC

Une propriété familiale depuis plus de 7 générations (1792) au centre de l'appellation AOC LOUPIAC sur les coteaux qui dominent la vallée de la Garonne. Tradition et modernité offrent aux visiteurs amateurs ou professionnels, des vins d'une pureté et d'une élégance inoubliables.

« Une dégustation commentée vaut mieux qu'un long discours »

C'est toujours la devise de Lionel BORD, l'actuel propriétaire des lieux qui se fera un plaisir de vous recevoir afin que vous conserviez un excellent souvenir de Clos Jean et de LOUPIAC.

Lionel Bord



Clos Jean 2011 AOC LOUPIAC

Un vrai grand Loupiac moderne. Tout en équilibre entre alcool, sucre et acidité. Un nez délicat de fruits blancs, une belle présence en bouche, bien « balancé » par l'acidité qui lui donne toute sa fraîcheur et sa « buvabilité ». **À Servir frais (6 à 8°)**, idéal en apéritif, fois gras, melon, volaille (simple poulet rôti), cuisine asiatique et exotique, fromages bleus, fromages de pays, fromages forts tels que le gorgonzola, les vieux parmesans, ... et certains desserts aux fruits ou chocolats. - **66€ les 6 bouteilles départ chai – existe aussi en magnum.**

N'hésitez pas ! Renseignements au 06.07.41.11.92

À boire sans modération sauf pour les diabétiques !



Clos Jean Rosé 2014/2015 AOC BORDEAUX ROSÉ

De couleur très claire, après un pressurage très court (1 heure), un **nez délicat de fraise**, une grande fraîcheur avec une belle présence et longueur en bouche font de ce rosé une valeur sûre qui enchantera les palais. **Idéal pour l'été entre amis - 30 € les 6 bouteilles départ chai (existe aussi en magnum).**

SCEA Vignobles Bord :

Lionel & Josselin Bord - 33410 Loupiac

Tél. 05 56 62 99 83 - Port. 06 22 76 22 01 ou 06 07 41 11 97

vignobles.bord@wanadoo.fr - www.vignoblesbord.fr



La cuisine des couleurs.

Souvent, à la maison, c'est madame qui a le flair et le goût pour le beau. Chez les Bras cela ne fait pas exception, on laisse le bon à Sébastien et c'est Véronique, son épouse qui pare les murs de cette salle épurée avec les tableaux de ses artistes coup de cœur. En ce moment c'est Christine Barrès.

En pleine nature

Quand on rencontre, quand on discute avec Christine Barrès et qu'elle se livre sur sa routine, ses journées on croirait entendre Sébastien Bras. Tous deux sont mus par le même amour de la nature qui est source d'inspiration et d'oxygénation : « je puise ma force dans ma terre ». C'est une fille de paysan qui vit, travaille et mourra en Aveyron. Pas un matin sans qu'elle ne promène son chien dans la forêt, qu'elle cueille des carottes sauvages, qu'elle emmagasine les couleurs chatoyantes qui l'entourent pour les rapporter dans son atelier. Elle se décrit comme une personne « optimiste donc coloriste » c'est tout à fait logique ! « Je vois la vie en couleurs » poursuit-elle. En couleurs chaudes plus précisément, jaunes, ocres, rouges, fuchsias sont ses couleurs de prédilections même si le bleu fait depuis peu son appa-

rition dans ses tableaux ainsi que le vert qu'elle pense avoir en quelque sorte rapporté d'un long voyage en Asie où elle a été émue, imprégnée par la verdure environnante. En effet, même si « rien ne {l}'inspire que {son} quotidien », elle puise dans ce qui l'entoure, l'Aveyron donc mais aussi les nombreux voyages qu'elle a fait. New York l'a subjuguée, s'en est suivi une extériorisation où pendant six mois elle a peint des grattes ciels. On peut aussi convoquer l'art sénégalais et ses figures filiformes que l'on retrouve dans certaines de ses séries.

Peindre comme on respire.

C'est une grande voyageuse qui part et découvre le monde pour revenir se recentrer et respirer dans le seul endroit où c'est possible, où ça a du sens : « la création c'est soulever les montagnes de l'Aveyron ». Si Chris-

tine Barrès peint comme elle respire, elle travaille aussi comme on cuisine. Elle ne peint qu'à l'huile (comme on cuisine en Crête !) ce qui lui permet, chaque matin, de retour de sa promenade, de commencer son travail d'alchimiste. Elle mélange, associe, combine, agrège, marie, unie et allie les pigments pour créer ses propres couleurs avec le dessein de « voir les couleurs en vrai, comme dans la nature ». C'est une fantaisiste perfectionniste qui, à l'instar d'un grand chef qui ne sert pas une viande parfaitement cuite, ne montre jamais quelque chose de non abouti. On peut être déluré autant que structuré, comme une salade d'herbes folles. La malice se cache dans les détails, dans un coup de pinceau ou dans un coup de fourchette. Même si « on est au milieu de nulle part » on est entouré. Ainsi, tout chez elle est histoire d'échanges, de rencontres positives et de générosité. En Aveyron on



Christine Barrès & Véronique Bras : une rencontre.

« C'est une artiste dont je connaissais et appréciais déjà le travail avant de la rencontrer » confie Véronique Bras à propos de l'artiste peintre. C'est grâce à Jérôme Rose, propriétaire de la Galerie Le Taureau à Laguiole que Madame Bras visite l'atelier de Christine Barrès. Là bas c'est une évidence, son amour de la nature et de l'Aveyron est une totale cohérence avec la philosophie du Suquet. C'est aussi une rencontre, car Véronique avoue être incapable de mettre en avant des artistes qu'elle n'apprécie pas humainement, « il faut une connexion, une conviction ». Lorsque les clients prennent en photo les tableaux de la plasticienne, la maîtresse de maison se galvanise d'être le relais de l'art, de l'artiste. Et ce d'autant plus qu'elle considère leur deux univers complémentaires : avec ses séries de pots de confiture Christine et la Famille Bras racontent une même histoire, et ces peintures « apportent la couleur, la gourmandise, la touche d'éclat sur les murs du Suquet ».

Entre ces deux femmes, on peut remercier un homme pour le lien qu'il a dessiné. Il doit être taureau !

croise décidément les parangons de l'hédonisme.

« Vivre (de) sa passion c'est extraordinaire », la partager c'est essentiel.

Nul besoin d'académisme quand on a la gourmandise.

Depuis plus de trente ans, Christine Barrès peint, en autodidacte. Si elle a d'abord pensé problématique de ne pas avoir une base académique, elle réalise aujourd'hui que ça lui a permis de ne pas s'enfermer dans un carcan. D'ailleurs si elle a longtemps privilégié les toiles carrées, aujourd'hui elle ne refuse pas les supports rectangles dans lesquels elle dessine ses visages. Elle peint ce qu'elle est et ne peut pas tricher, elle ne s'impose aucune règle sauf celle de la spontanéité. Et cette fraîcheur identique à celle de la rosée le matin dans les sous bois transpose quelque

chose de l'ordre d'une grande honnêteté et d'une sincère humilité dans ce qu'elle fait. Elle donne ce qu'elle est. Et se raconte dans sa peinture depuis de nombreuses années. Chaque pallier de sa vie marque un mouvement dans son art. Avant de s'installer à temps plein dans le corps de ferme dans lequel elle vit aujourd'hui sa peinture n'était qu'abstraite. Une fois revenue à la terre la gourmandise, une certaine forme d'épicurisme s'est dessinée. Ce sont les séries de pots de confitures, « que des grosses choses, de gros fruits, certainement parce que je suis gourmande ». Bien qu'elle donne maintenant à voir un art figuratif, il n'est pas formaliste et laisse à l'esprit et à l'œil sa part d'interprétation. Quand on l'interroge sur ses portraits, ceux qu'ils représentent si ce sont des enfants ou pas, espiègle elle répond que « ce sont les enfants que vous êtes restés ».



GALERIE LE TAUREAU

23 allée de l'amicale 12210 Laguiole - Tél : 05 65 48 44 77

www.galerietaureau.com



château
LEOGNAN

88 Chemin du Barp, 33850 Léognan
Tél. 05 56 64 14 96
visitechateaubordeaux.fr



"Entre Landes et Vignes, le Château Léognan vous accueille...
Autour de son Grand Vin vivez une expérience hors du temps..."



Dégustation, visite, chambres d'hôte, gastronomie, balades,
tout ici est fait pour vous transporter ailleurs...



Le Manège

Tel. 05 57 67 13 84
lemanege-leognan.fr





INTERVIEW

FRANÇOIS ADAMSKI

• • •

Parlez nous de la Team France pour les Bocuse d'Or dont vous êtes le président?

La Team France a été créée pour la première fois en 2012 pour le Bocuse d'or de 2013 que Thibaut Ruggieri a gagné, et poursuit son existence depuis. Il y a des teams dans tous les pays on a été quasiment les derniers à en créer une !

Le candidat qui représentera la France est sélectionné à Paris lors du Bocuse d'Or France, à partir de ce moment là la Team le prend en charge. Son rôle c'est d'aider le candidat français à essayer d'aller le plus loin possible (en le coachant, en le conseillant, en le libérant des contingences matérielles) lors du Bocuse d'Or Europe puis sur le Bocuse d'Or Monde qui se déroulera à Lyon en janvier. Il faut être dans les 13 premiers européens pour participer à la finale mondiale. Le Bocuse d'Or Europe c'est un peu la répétition générale des Bocuse d'or Monde.

La Team France se compose de nombreux chefs lauréats ainsi que d'autres qui ont été invités à nous rejoindre, des MOF. C'est merveilleux de voir tous ces chefs qui interviennent et prennent le temps de le faire. Il y a une étoile : le chef candidat, un noyau dur autour de lui et des satellites. Mais sans Anne Daudin, la che-

ville ouvrière de cette Team, cette équipe ne fonctionnerait pas.

Regrettez-vous...vous-même de ne pas avoir bénéficié d'un tel accompagnement lorsque vous même remportiez le Bocus d'Or en 2001 ?

Tous les candidats jusqu'en 2011 n'en ont pas bénéficié, pas seulement moi ! A l'époque, on devait aller chercher nos partenaires, nous débrouiller, Pierre Bergé avait joué pour moi ce rôle de mécène, ainsi que certains fournisseurs, et Air France et Servair m'avaient donné un sacré coup de main. C'est un concours qui demande de l'investissement.

Entre les Bocus d'Or, les Dégustations Gourmet de France, on vous retrouve souvent au sein d'un groupe. Qu'est-ce que vous apporte la collégialité ?

Ce n'est pas tout à fait pareil. Dans la team il y a le candidat, le coach et le commis puis il y a les proches qui apportent un vrai soutien. On vient juste contrôler, conseiller, en aucun cas juger.

Sur le jury *Gourmets de France*, avant toute chose, il n'y a pas 12 chefs, il y a également des sommeliers, des pâ-

tissiers, des charcutiers, des mondes différents se rencontrent. Nos avis ne se percutent pas ils s'additionnent pour produire une moyenne. Dans la Team l'essentiel c'est bien de comprendre que c'est Laurent Leman le décideur. C'est lui qui tranche. C'est vraiment lui qui est là pour créer.

Aux dégustations on est là pour juger alors que dans la Team on est là pour entourer un créateur.

Alors dites-nous quelques mots sur ce créateur, Laurent Leman.

Je ne le savais pas au départ mais il est originaire du Nord et a fait l'école hôtelière du Touquet, comme moi. Dans la team on pense tous que Laurent est quelqu'un de sérieux, efficace, posé, travailleur et organisé. Il a envie, il est perfectionniste. Il est aussi très pédagogue, il transmet beaucoup de choses à Léa, son commis.

S'il est si pédagogue peut-être vous remplacera-t-il un jour comme président ?

Bien sûr ! Mais pour l'instant ça me plaît bien, j'aime animer, partager. Il sera quoi qu'il en soit un chef très intéressant pour faire partie de la Team !

CONTACTS

Sabine KIESER,

Directrice Générale et Directrice des études quantitatives et sensorielles

Tél. : 05 53 03 97 44 - s.kieser@imasens.fr

Marie-Claire RENARD

Directrice des études marketing et qualitatives

Tél. : 05 56 00 12 40 - mc.renard@imasens.fr

COMPÉTENCES

■ Approche

Imasens est un institut d'études marketing et sensorielles qui a 10 ans d'expérience sur les projets d'innovation et de développement de produits en France et à l'international.

■ Types d'intervention

Tests de concepts produits - Etudes qualitatives et quantitatives sensorielles et packaging (ergonomie, matériau, décor...)

- Etudes qualitatives et quantitatives on line (usages, insight, tests à domicile...)
- Tests d'adéquation concept-produit, pack-produit
- Profils sensoriels accrédités COFRAC
- Tests hédoniques en laboratoire et en salle

- Test de mix-marketing et de positionnement prix - Tests de tolérance et d'efficacité, de revendication et de claims.

■ Types de logiciels

Fizz Réseau - Xlstat - Plateforme de tests on line : www.teste-et-approuve.com

■ Moyens

Laboratoire d'Analyse Sensorielle équipé de 35 cabines informatisées avec FIZZ Réseau.

Salles de bain et Sniff test.

Panel consommateurs national propre et partenaires France et International.

Réseau de laboratoires et salles en France et à l'international.

■ Secteurs d'activité

Agroalimentaire, cosmétique, parfums, compléments alimentaire, produits d'entretien, hygiène, droguerie, matériaux, pet food, pet care, électroménager, NTIC, biens de consommation

■ Répartition géographique

France et International

■ Références

L'OREAL - DANONE - BLEDINA - BONGRAIN
MENARINI - EURALIS - CARREFOUR - SCAMARK
- AUCHAN

panels consommateurs

experts sensoriels

laboratoire d'analyse sensorielle

INSPIRATION



Bilan de gamme, et exploration des attentes

CRÉATION



Génération et sélection de nouveaux concepts produits

tests on-line

études qualitatives

études quantitatives

REALISATION



Sélection et validation des prototypes

COMMUNICATION



Validation du mix-marketing et du packaging



2 SITES

BORDEAUX
& PÉRIGUEUX

www.imasens.fr

Donnez un sens

à votre développement produit



Chef étoilé du Vieux Logis, MOF.

VINCENT ARNOULD

• • •

Vincent Arnould commence la cuisine très jeune, pour suppléer ses sœurs qui assurent l'intendance suite à la mort prématurée de leur mère. Cette passion née sous les jupons se professionnalise avec un passage par l'école hôtelière d'Audicourt dans le Doubs, sa région d'origine. Sa première place de chef c'est au Roy Soleil qu'il l'obtient en 1998. Avant d'entamer avec le nouveau millénaire, une nouvelle aventure celle du chef du Vieux Logis. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1998** : Prix Tattinger
- 1998** : Première place de chef au Roy Soleil à Ménerbes
- 2000** : Arrive au Vieux Logis.
- 2007** : Meilleur Ouvrier de France



LE VIEUX LOGIS

24510 TREMOLAT - Tél : 05 53 22 80 06

www.vieux-logis.com



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016
BORDEAUX



Maître restaurateur

CHRISTOPHE BOURRISSOUX



Maître Restaurateur : pour Christophe Bourrissoux, ce titre obtenu en 2011 n'est pas là pour impressionner le client mais simplement pour le mettre en confiance. Ce chef cuisinier qui se décrit plus comme un ambassadeur de la bonne chaire que de la haute

gastronomie se laisse en effet avant tout guider par les émotions. Dans son restaurant du Barp, à mi-chemin entre la forêt landaise et le Bassin d'Arcachon, il rend hommage depuis plus de 15 ans au Sud-ouest et à ses producteurs. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1981 : CAP Cuisine à l'école hôtelière d'Arcachon

1982 : CAP Pâtissier à la pâtisserie Marquet (33)

2000 : Propriétaire du restaurant Le Résinier au Barp

2011 : Obtient le label de Maître Restaurateur



LE RÉSINIER

68, avenue des Pyrénées 33114 LE BARP – Tél. : 05 56 88 60 07

www.leresinier.com



Chef étoilé, Les Vigiers

DIDIER CASAGUANA

• • •

Le toulousain d'origine obtient son CAP de cuisine en 1986. Après quoi il entame un long tour de France formateur, qui ouvre les pupilles autant que les papilles. Dans ce parcours, les étapes sont marquées dans de nombreuses tables étoilées où il parfait sa cuisine. Il entre ensuite chez les Compagnons où il apprend beaucoup de la vie. La destination (à ce jour) est au restaurant Les Fresques où à son tour, en 2014, il décroche l'étoile. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1986** : Obtient son CAP cuisine
- 2000** : Arrive aux Vigiers, à Les Fresques.
- 2014** : Obtient une étoile au Michelin.



SA CHÂTEAU DES VIGIERS GOLF ET COUNTRY CLUB «LE VIGIER»

24240 MONESTIER - Tél. : 05 53 61 50 00

www.vigiers.com



Consultante en oenotourisme

CHLOÉ
CAZAUX
GRANDPIERRE

• • •

Dynamique et hyperactive, Chloé Cazaux Grandpierre multiplie les talents et les activités. Consultante en communication et en oenotourisme auprès de grandes propriétés, bloggeuse, fondatrice du club de dégustation

« Les Copains d'Abord », saké sommelier et éducateur, pionnière dans l'oenotourisme écolo concerné... Depuis 2009, année où elle hume la part des anges pour la première fois, la jeune femme insuffle une vitalité atypique dans le Bordelais. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2012** : Création du blog chloe&wines
- 2013** : Obtient le niveau 3 du World Spirit Education Trust (WSET)
- 2014** : Obtient son diplôme de saké sommelier
- 2016** : Rejoint l'union de la sommellerie de France

www.chloeandwines.org



Chef Etoilé du Grand Bleu

MAXIME LEBRUN

• • •

Un parcours linéaire et ascensionnel pour le chef formé en Dordogne. Département où il est revenu, avec son épouse, cueillir une étoile. Après un bac S, il fait ses classes à Boulazac et à la Meynardie avant de servir les ors

du pouvoir, à Matignon, pendant son service militaire. S'ensuivent de prestigieuses tables et un retour dans la région auprès de Roland Mazère avant de sauter dans le Grand Bleu en 2006. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1999 : Obtient son Bac Pro Hôtellerie Restauration

2000 : Demi-chef de partie Cuisine à la Tour D'Argent (deux étoiles Michelin)

2005- 2006 : Chef de Partie Poisson à Le Centenaire (deux étoiles Michelin)

2006 : Crée le restaurant Le Grand Bleu à Sarlat



LE GRAND BLEU

3 avenue de la gare 24200 SARLAT LA CANEDA - Tél. : 05 53 31 08 48

www.legrandbleu.eu



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016
BORDEAUX



Meilleure apprentie de France

SOLENE LEMONNIER



A 19 ans, Solenne Lemonnier s'est déjà faite une place de choix au restaurant gastronomique La Guérinière à Gujan-Mestras. La meilleure Apprentie de France 2014 y gère en effet les sauces, un poste primordial en cui-

sine, ainsi que les viandes et les poissons. Ça tombe bien, au bord du Bassin d'Arcachon, elle partage avec le chef Christophe Girardot le goût de cuisiner les produits de la mer. Et celui de la recherche du juste équilibre des saveurs. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2014 : Bac technologique hôtellerie-restauration au lycée hôtelier de Talence et Meilleure apprentie de France.

2015 : Embauchée comme commis de cuisine à La Guérinière, à Gujan-Mestras.



LA GUÉRINIÈRE,

8 Cours de Verdun, 33470 Gujan-Mestras – **Tél.** : 05 56 66 08 78

www.lagueriniere.com



Chef Etoilé d' Etincelles

VINCENT LUCAS



Vincent Lucas se forme à l'école hôtelière de Nice d'où il est originaire. BTH et BTS en poche, il entreprend des voyages aux six coins de l'hexagone et aux quatre coins du monde et parfait son apprentissage auprès de chefs modèles. Sa première place de chef il l'occupe à la Villa Morelia, où il décroche l'étoile avant de quitter les Alpes de Haute Provence pour le Périgord où il ouvre Etincelles et conserve son statut d'étoilé. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1991 : Débute l'école hôtelière

2000-2007 : Chef de la Villa Morelia, une étoile au Michelin

2009 : Obtient une étoile à Etincelles

2014 : Ouvre un restaurant de poissons à Bergerac, Arêtes et vous. Un bib au Michelin



RESTAURANT ETINCELLES

Le Bourg - 24440 STE SABINE BORN - Tél. : 05 53 74 08 79

www.gentilhommiere-etincelles.com



Sommelier à l'Oiseau Bleu

AURELIEN MEOT



Il est de ces destinées évidentes écrites à l'aide de quelques tannins. Celle d'Aurélien Méot, fait partie de ces crus là. Quand on a vingt-deux ans, on a le vin et la vie devant soi et pourtant le jeune homme a déjà noté quelques adresses de

belles maisons à son carnet de jeune sommelier ; en tant que commis au restaurant Les Flots et à l'hostellerie des Gorges de Pennafort avant de prendre son envol en tant que sommelier à l'Oiseau Bleu à Bordeaux. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2009** : Entre à l'école hôtelière Jean Monet
- 2013** : Commis sommelier au restaurant Les Flots
- 2014** : Assistant sommelier au Jardin des Sens
- 2014** : Sommelier à l'Oiseau Bleu



L'OISEAU BLEU

127 Avenue Thiers, 33100 BORDEAUX - Tél. : 05 56 81 09 39

www.loiseableu.fr



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016
BORDEAUX



MOF pâtissier

PIERRE MIRGALET



Le pavé de Mestras, le naissain du Bassin d'Arcachon... les créations de Pierre Mirgalet racontent toutes une histoire de terroir. Attaché au Bassin, où il posé sa toque de pâtissier-chocolatier il y a plus de 20 ans, ce virtuose aime aussi prendre le large pour dénicher de

grands crus de cacao et sélectionner les plus belles fèves. S'il ne transige ni sur la rigueur de ses recettes, ni sur l'originalité des formes et des saveurs, ce Meilleur ouvrier de France n'en oublie pas l'essentiel : donner du plaisir... (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1993 : Ouverture de la boutique Pierre Mirgalet à Gujan-Mestras

2007 : Meilleur ouvrier de France chocolatier confiseur

2014 : Est élu président de la confédération nationale des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières, traiteurs de France

2015 : Ouverture d'une seconde boutique à Arcachon



PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE PIERRE MIRGALET

70 cours de la République, 33470 Gujan-Mestras – Tél. : 05 56 66 04 33



Œnologue Formatrice
à l'école du vin Muscadelle

ISABELLE ROBERTY



Isabelle Roberty fut contrariée quand son père refusa qu'elle s'inscrive en lycée agricole. Mais sa passion, sa volonté de se rapprocher du végétal ne se tarissant pas, elle emprunte après un parcours universitaire classique, l'itinéraire du DNO (diplôme national d'œnologue)

qui lui donne les clefs de son avenir professionnel. Après quelques collaborations qui lui font découvrir notamment les Corbières, elle crée l'École du Vin de Muscadelle, lieu de rencontre, de formation et d'échange. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1989 : Licence et Maîtrise de Biologie à l'université de Toulouse

1993 : Obtient son diplôme national d'œnologue

2000 : Création de l'école du vin de Muscadelle

2013 : Développe la formation à distance



MUSCADELLE

Le Châtelard 24600 PETIT BERSAC - Tél. : 05 53 91 65 11

www.ecole-muscadelle.fr



Chef Pâtissier consultant exécutif
à l'Imaginaire

ANTOINE WEYLAND

• • •

Ce Picard d'origine a beaucoup pérégriné, des Ardennes au Portugal, de la Suisse à l'Aquitaine. Il n'est donc pas surprenant qu'en ayant si souvent traversé les frontières il repousse celles de la pâtisserie en invitant des

produits détonnant en dessert : avocat, patate douce et chou fleur ! Aujourd'hui il voyage encore énormément. Depuis qu'il a créé en 2015 @Weyland consulting il apporte son expertise partout où on le sollicite ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2006 : Chef pâtissier du restaurant Le Cerf à Cossonnay, Suisse (2 étoiles Michelin)

2009 : Chef pâtissier du Gabriel à Bordeaux (1 étoile Michelin)

2016 : Créé @Weyland Consulting



RESTAURANT L'IMAGINAIRE

1 route de la Fontaine Saint Julien 24120 TERRASSON - Tél. : 05 53 51 37 27

www.l-imaginaire.fr/restaurant



DÉGUSTATIONS GOURMETS DE FRANCE



De l'Aubrac à Boulazac, de Bras à Adamski, du papier à la réalité, il y a toujours ce même fil conducteur, ce même liant, celui de la passation du savoir et de la transmission des pépites de la gastronomie aquitaine.

Immersion avec les « exhausteurs de goût »
de notre grande région.

C'est un heureux hasard qui a rapproché l'école hôtelière du Périgord de Sébastien Bras. En 2008, alors qu'une de mes collaboratrices dinait au Suquet elle a pu rencontrer le chef et lui proposer de parrainer la première promotion du BTS. Bien qu'engagé par ailleurs, cet homme généreux a trouvé le temps d'endosser ce rôle et a accepté de devenir notre premier parrain de l'école hôtelière du Périgord : son parrain de cœur. Depuis, nous avons la chance d'avoir de riches échanges ; il invite nos étudiants à venir cuisiner chez lui, ou les prend en stage, il revient dans le Périgord nous aider à préparer des dîners caritatifs... les interactions sont nombreuses et toujours très heureuses. A chaque fois nos étudiants reviennent avec

des étoiles dans les yeux.

Vincent Arnould, également membre du jury pour ces Dégustations Gourmet de France nous accompagne aussi depuis longtemps, c'est une belle personnalité. Quand ces chefs viennent nous rencontrer à l'école c'est à la fois un cadeau pour nos jeunes mais aussi pour l'équipe enseignante. Cotoyer des chefs comme eux, qui sont de formidables pédagogues c'est une chance extraordinaire. Alors recevoir les dégustations chez nous, c'est un plaisir maximal. Et espérons que cette journée sera le point de départ de nouveaux contacts, notamment avec François Adamski que nous sommes très heureux de savoir de retour dans notre région !

C. Ranoux,

directrice de l'école hôtelière du Périgord.

CARRÉ DE COCHON PAYSAN

LABEL ROUGE

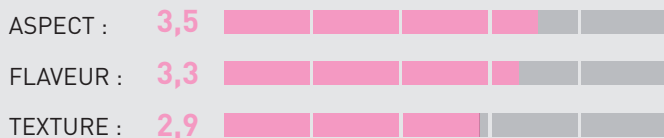


MAÎTRE COCHON
Qualité & Tradition



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016 - BORDEAUX

De gauche à droite : Bertrand BJAASSON, Christophe BOURRISSOUX, Chloé CAZAUX GRANDPIERRE, Christophe GIRARDOT, Chef JESUS, François ADAMSKI, Solenne LEMONNIER, Jauffrey MAUVIGNEY, Pierre MIRGALET, Syrielle PALACIOS, Thomas PASQUEREAU, Mathieu VIDAL



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,7

L'AVIS DU JURY

Un accueil remarqué lors de l'entrée de cette pièce de boucher incontournable de la cuisine française : le jury a notamment apprécié la générosité et le persillé de la viande crue.

Christophe Bourrissoux :

« Un carré très appétissant avec suffisamment de gras pour garantir toute sa saveur et son fondant à cette viande de porc ».

Thomas Pasquereau :

« Des côtes joliment persillées et gourmandes ».

Christophe Girardot :

« Totalement conquis par la belle répartition entre la chair et le gras et par la jutosité de cette viande ! ».



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



MAÎTRE COCHON

Z.I de Grelet, Rue Louis Pergaud - 16000 ANGOULÊME
www.maitrecochon.fr



L'idée
RECETTE

CARRÉ DE PORC EN CROÛTE DE NOISETTES ET DE PIGNONS, PRUNEAUX ARMAGNAC

Une recette de **Christophe BOURRISSOUX**

 8 pers.

INGREDIENTS :

■ Pour la base :

- 1,8 kg de carré de porc
- 200 g de talon de jambon
- 1 bocal de graisse de canard
- 11 échalotes
- 3 têtes d'ail
- 100 g de pignons de pins
- 100 g de noisettes
- 6 tomates
- 3 œufs entiers... (+)

PREPARATION :

1. Faire colorer le carré de porc dans une casserole. Préparer la farce avec le jambon et sa couenne et 1 échalote. Farcir les champignons avec la farce. Imbiber les pruneaux dans l'Armagnac. Préparer la compotée de tomates : couper les tomates en dés, ajouter 1 échalote et l'ail émincés, du sel et du poivre. Mixer les noisettes et les pignons et ciseler les herbes... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

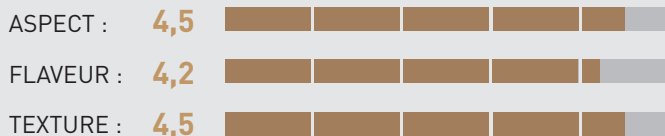
Château de Tailhas 2005
AOC Pomerol

FRUITS MOELLEUX



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016 - BORDEAUX

De gauche à droite : Bertrand BJAASSON, Christophe BOURRISSOUX, Chloé CAZAUX GRANDPIERRE, Christophe GIRARDOT, Chef JESUS, François ADAMSKI, Solenne LEMONNIER, Jauffrey MAUVIGNEY, Pierre MIRGALET, Syrielle PALACIOS, Thomas PASQUEREAU, Mathieu VIDAL



APPRÉCIATION
GLOBALE :

4,3

L'AVIS DU JURY

Unanimité du jury, autour de ces trois fruits moelleux : qu'il s'agisse de la banane, de l'abricot ou de la figue, ces professionnels ont tous apprécié de retrouver le goût du fruit frais intact en bouche.

Pierre Mirgalet :

« Des fruits exceptionnels par leur couleur, leur moelleux et leur goût. C'est un produit idéal à travailler en pâtisserie ».

Christophe Girardot :

« Des fruits magnifiques que j'aimerais cuisiner dans des farces et des tajines ! ».

François Adamski :

« Un parfait équilibre entre le sec et le moelleux : un enchantement ! ».



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr



COLLECTION GOURMET
Le Pregay, 47800 Allemans du Dropt
www.collectiongourmet.fr

L'idée
RECETTE

TARTELETTE CARAMEL AUX FRUITS SECS ET MOELLEUX

Une recette de **Pierre MIRGALET**

Pour 12 tartelettes

INGREDIENTS :

■ Pour le caramel :

- 125 g de sucre
- 40 g de sirop de glucose
- 150 g de crème fraîche UHT à 35% de matière grasse
- 25 g de miel
- 80 g de chocolat de couverture lactée Alunga Barry

■ Pour la chantilly caramel :

200g de crème fraîche... [+]

PREPARATION :

1. Réaliser la pâte des tartelettes, mélanger le beurre avec le sucre, puis ajouter le sel, l'œuf et enfin la farine. Réserver au frais. Etaler la pâte puis en garnir le fond et les bords de moules ou de cercles de 8 cm de diamètre. Cuire à blanc au four à 180 °C.

2. Réaliser le caramel en cuisant à sec le sucre et le sirop de glucose. Quand le sucre a brunî, stopper la cuisson ... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

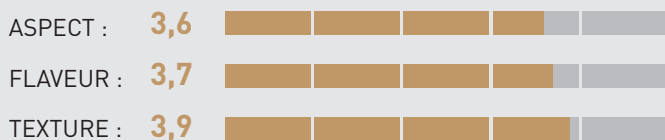
Tawny, 20 ans
AOP Porto Quinta Do Noval

ANDOUILLETTE



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016 - BORDEAUX

De gauche à droite : Bertrand BIJASSON, Christophe BOURRISSOUX, Chloé CAZAUX GRANDPIERRE, Christophe GIRARDOT, Chef JESUS, François ADAMSKI, Solenne LEMONNIER, Jauffrey MAUVIGNEY, Pierre MIRGALET, Syrielle PALACIOS, Thomas PASQUEREAU, Mathieu VIDAL



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,6

L'AVIS DU JURY

Une saveur délicate, qui ne manquera pas de satisfaire les palais peu habitués au goût prononcé des tripes, et un assaisonnement parfaitement dosé : tels sont les deux principales caractéristiques soulignées par le jury.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

Solenn Lemonnier :

« Une andouillette qui se démarque en jouant davantage la carte des aromates que celle de la tripe ! »

Thomas Pasquereau :

« Un goût délicat qui devrait plaire aux palais les plus réticents à la tripe ! »

Christophe Bourrissoux :

« Une andouillette grand public parfaitement assaisonnée ».



MAISON VAUX

Avenue de Madrazes, 24200 Sarlat-la-Canéda - Tél : 05 53 59 23 57

www.charcuterie-vaux.com/fr/

DONUTS POMME-ANDOUILLETTE, ZEPHIR MIEL-MOUTARDE ET TUILE D'ANDOUILLETTE

L'idée
RECETTE

Une recette de **Solenne Lemonnier**

4 pers.

INGREDIENTS :

- 250 g d'andouillette
- 2 pommes Pink Lady
- 200 g de farine de riz
- 10 g de levure chimique
- 1 œuf
- 200 g de mijinko
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin
- 100 g de moutarde de Dijon
- 100 g de miel d'acacia
- 5 cl d'huile de cacahuète (+)

PREPARATION :

Trancher l'andouillette finement à la machine à jambon pour obtenir des tranches de 2 mm d'épaisseur. Tailler les pommes avec la même épaisseur. Recouper toutes les tranches à l'aide d'un emporte-pièce puis monter 4 mille-feuilles de 8 tranches chacun (4 pommes & 4 andouillettes). A l'aide d'un emporte-pièce étroit retirer le centre du mille-feuilles. Réaliser une pâte à beignet avec la farine de riz... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



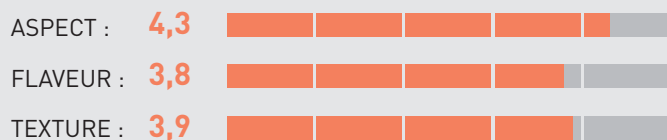
L'accord VIN

Chenin blanc sec sur la jeunesse
AOC Vouvray cuvée « renaissance »

FROMAGE FERMIER SAINT LAURENT



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,9

L'AVIS DU JURY

Au premier regard, les membres du jury ont fondu pour ce fromage de vache. Tous lui reconnaissent un aspect qui donne envie et qui ne sera pas démenti par la dégustation, croûte comprise !



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr

François Adamski : « C'est un fromage bien équilibré avec de la douceur, de la fermeté, du gras et du fondant. Il doit aussi bien fondre donc c'est intéressant de l'envisager sur un risotto. »

Isabelle Roberty : « Un aspect qui donne envie, une odeur intéressante de vache. C'est un fromage à utiliser tous les jours. »

Vincent Arnould : « Fromage très agréable et facile à manger avec une petite touche pimentée à la fin. »



ENTREPRISE ADAPTÉE FROMAGERIE DE LAIRE DES SULLY
15 route de La Courtine - 19340 EYGURANDE
Tél. 05 55 46 17 00

L'idée
RECETTE

SALADE D'ASPERGES, FRAISES ET CAROTTES FANES DE COULEURS AU VINAIGRE BALSAMIQUE, COPEAUX DE SAINT LAURENT

Une recette de **Vincent LUCAS**

4 pers.

INGREDIENTS :

- 1 botte d'asperges vertes
- 12 fraises rondes
- vinaigre balsamique en crème (gel)
- 1 botte de carotte fane de couleurs
- 100 g de Saint Laurent
- 1/2 botte de coriandre
- fleur de sel, poivre du moulin
- huile d'olive de qualité

PREPARATION :

1. Cuire les asperges dans une eau bouillante bien salée, quelques minutes et les refroidir aussitôt dans l'eau glacée pour bien fixer la chlorophylle.

2. Nettoyer les carottes, couper les fanes puis les tailler finement à la mandoline. Les laisser tremper dans une eau glacée pour les rendre encore plus craquantes. Conserver les petites fanes pour la décoration... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

Château le Vaure
AOC Bergerac Rouge 2011

DOMAINE DE JOY EROS

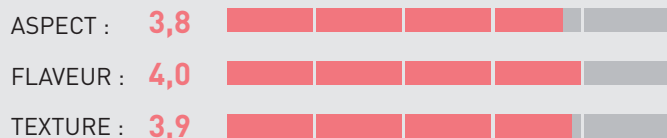
IGP CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE DE
JOÿ

CÔTES DE GASCOGNE
ARMAGNAC



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,8

L'AVIS DU JURY

De concert, le jury exprime une expérience de plaisir lors de la dégustation de ce vin de Gascogne. Les notes fraîches et acidulées du pamplemousse invitent unanimement la perspective d'une partie de pétanque. Mais de l'avis de certaines, il dépasse l'apéritif et convient parfaitement sur la totalité d'un repas estival.



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr

Isabelle Roberty : « C'est un vin plaisant dès l'attaque au nez. Rond et facile, il est tout à fait adapté à un jeune public découvrant le vin. Ma seule consigne, ne pas monter en sucre. »

Didier Casaguana : « Un nez sympathique, une structure intéressante pour ce vin très floral. Un seul bémol, peut-être un petit peu trop d'alcool en fin de bouche. »

Maxime Lebrun : « Moi j'aime le côté alcoolisé parce que ça tempère le côté sucré. J'aime bien c'est pêchu. Je prendrai plaisir à le déguster à l'apéritif avec, une partie de pétanque. »



DOMAINE DE JOY
«A Joÿ» - 32110 PANJAS - France
Tél. 05 62 09 03 20 - Fax: 05 62 69 04 46
www.domaine-joy.com



AGRICULTURE RAISONNÉE



Le bon
ACCORD

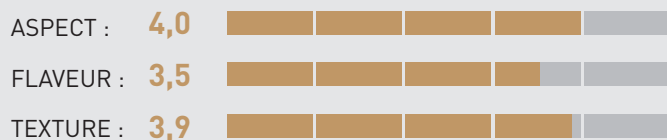
En apéritif
Brochette de poulet/gambas au curry
Tarte salée/Cake salé (jambon/olive)
Charlotte aux fraises et abricot

CREME DE CARAMEL

BY MATHIEU VIDAL



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,7

L'AVIS DU JURY

Un produit à la texture extra qui remporte un franc succès à la dégustation, que l'on aime le côté bonbon que l'on peut y retrouver ou la pointe de salé.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

Antoine Weyland : « Niveau onctuosité et couleur rien à redire pour cette crème qui pourrait presque s'appeler une crème de bonbons au caramel. »

Vincent Lucas : « Une crème très bien maîtrisée, pas trop sucrée, à la texture parfaite : ni trop ferme ni trop coulante. »

Didier Casaguana : « C'est très agréable à déguster. Superbe couleur caramel clair. Peut-être à mon goût manque-t-il un zeste d'agrumes ? »



PÂTISSERIE SWEET VALENTINE

116 Cours des Fossés, 33210 Langon

Tél. 05 57 31 08 01

<https://www.facebook.com/patisseriesweetvalentine/?fref=ts>

L'idée
RECETTE

SOUFFLÉ CHAUD À LA CRÈME DE CAMEL, GLACE DULCE DE LECHE.

Une recette de **Antoine WEYLAND**

6/8 pers.

INGREDIENTS :

■ Pour la crème de base :

- 250g de lait entier
- 30g de maïzena
- 1 pincée de sel

■ Pour l'appareil à soufflé :

- 200g de crème de base
- 80g de crème de caramel
- 225g de blancs d'oeufs (7)
- 25g de sucre

■ Pour la glace dulce... (+)

PREPARATION :

■ Préparer la glace Dulche de leche :

Cuire le lait, le sucre, le jaune et la crème pour obtenir une crème nappante sur la cuillère (82°C). Faire refroidir puis ajouter la confiture de lait. Placer au congélateur et travailler régulièrement au fouet.

■ Pour la crème de base :

Mélanger les ingrédients à froid puis cuire sans cesser de remuer... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

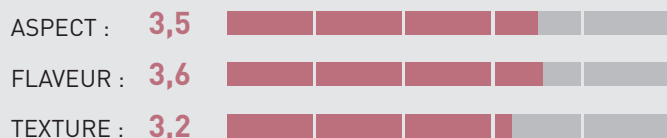
Famille Lateyron

Abel AOC Crémant de Bordeaux

JAMBON DE BAYONNE IGP



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION GLOBALE :

3,5

L'AVIS DU JURY

Voilà un produit qui divise sur son mode de consommation : la moitié du jury le mange avec les doigts alors que la seconde utilise ses couverts ! « Juste en salaison et avec un beau gras bien blanc » c'est sur ce commentaire que se réunit le jury.



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr

Chloé Cazeaux-Grandpierre : « C'est un bon produit avec du goût et qui a le mérite de ne pas être trop salé ».

François Adamski : « La viande est fondante, pas trop salée. Sans conteste un jambon qui se bonifiera à la découpe et avec le temps. C'est un produit de qualité qui sent bon, pas trop salé, il est travaillé et surtout fait avec amour. »

Vincent Arnould : « La couleur est rouge-rosé, il est bien équilibré en sel et on sent des notes de genévrier. »



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE
Route de Samadet 64410 ARZACQ
Tel : 05 59 04 49 35 - Fax : 05 59 04 49 39
www.jambon-de-bayonne.com



L'idée
RECETTE

FLEUR DE JAMBON, PÊCHE ET CASSIS À LA FLEUR DE SEL

Une recette de **Didier CASAGUANA**

4 pers.

INGREDIENTS :

- 4 tranches très fines de jambon de pays
- 2 pêches jaunes
- 150 gr de cassis
- 0.1 L de vinaigre de vin de Bergerac
- fleur de sel (quantité suffisante)... (+)

PREPARATION :

Tailler les pêches en petits dés puis ciseler la cébette et la coriandre. Assaisonner le tout avec un peu de fleur de sel. Réduire le vinaigre avec le cassis. Passer cette réduction ... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



RETROUVEZ LA RECETTE
ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

ROULE DE JAMBON DE PAYS ET SA MOUSSE DE CHÈVRE CURCUMA FRAIS

Une recette de **Maxime LEBRUN**

4 pers.



L'accord VIN

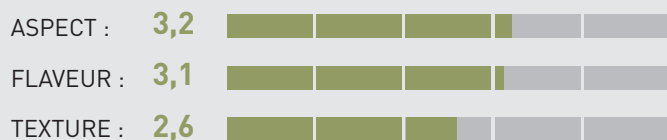
Château Barréjat

AOC Pacherenc-du-Vic Bilh doux

CAVIAR DE GENSAC



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION GLOBALE :

3,7

L'AVIS DU JURY

Un goût d'iode très prononcé qui donne toute la puissance à des grains qui roulent bien sous la langue : en quelques mots le caractère de ce caviar très noir, proposé au jury en trois affinages différents. Produit délicat il se sert à température précise.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

Vincent Lucas : « Il y a une évolution manifeste entre les trois affinages. Le troisième est plus beurré, très nappant. Les grains sont bien séparés. »

Jean-François Laroussarie : « C'est un très bon produit où on retrouve les standards d'un caviar de belle facture, avec des billes qui roulent sous la bouche. »

Antoine Weyland : « Son goût de noisette, ce goût traditionnel du caviar permet de se projeter en dessert. Pourquoi pas sur une ganache chocolat blanc, noisettes écrasées et caviar. »



YANN LAFOND - PISCICULTURE DU MOULIN
Chemin du Gouffre 16130 GENSAC LA PALLUE
Tel : 05 45 35 96 50 - Mob : 06 66 67 43 18
Mail : yannlafond@caviar-gensac.fr

CAVIAR, RILLETTES D'ESTURGEON, CONCOMBRE ET POMME VERTE EN SALADE

L'idée
RECETTE

Une recette de **Vincent ARNOULD**

4 pers.

INGREDIENTS :

- Caviar : 15gr par personne
- Rillettes d'Esturgeon : 1 pot
- 4 concombres
- 1 pomme verte
- ½ botte d'aneth
- ½ botte de ciboulette
- 2 feuilles de gélatine
- 100 gr de crème liquide
- 1 petit pot d'œufs de poisson volant
- Sel, poivre et citron vert

PREPARATION :

Eplucher et tailler les concombres en bandes fines. Conserver toutes les parures pour la gelée. Cuire les bandes de concombre 10 secondes à l'eau bouillante salée et les refroidir aussitôt dans de l'eau et de la glace. Sécher les bandes et les rouler de façon à pouvoir les garnir avec la rilette d'esturgeon. Passer toutes les parures des concombres à la centrifugeuse... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

Gruner Veltliner Schloss
Gobelberg 2014

CHÂTEAU TURON LA CROIX 2010

BORDEAUX SUPERIEUR



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,6

L'AVIS DU JURY

« Un nez puissant et attractif, une belle acidité et un peu alcooléux » s'accordent à dire les membres du jury de ce bordeaux supérieur qu'ils verraient bien accompagner une viande, qu'elle soit grillée ou en sauce.



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr

Vincent Lucas : « Dans l'ensemble c'est un vin très sympa. Assez bien équilibré. »

Aurélien Méot : « A l'œil on est sur un rouge assez profond et des jambes assez fines ; au nez des notes un peu fumées et fruits noirs. Attaque assez franche, milieu de bouche fruité et finale assez légère. Vin classique et gourmand. »

Jean-François Laroussarie : « C'est un vin extrêmement tannique, très puissant avec une longueur de bouche assez incroyable. A oxygéner et aérer pour une meilleure dégustation. »



CHÂTEAU TURON LA CROIX
Lieu Dit Jean Girard - 33 760 Lugasson
Mail : turonlacroix@gmail.com
www.turonlacroix.com



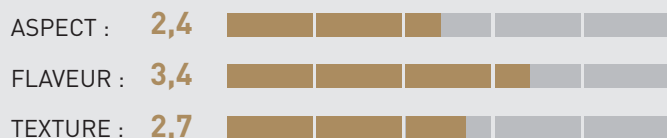
Le bon
ACCORD

Entrecôte sauce bordelaise
Civet de chevreuil pommes de terre persillées
Roti de bœuf cuit sur la braise
Fromage Saint Laurent/Saint Nectaire

TOURTIÈRE LANDAISE



De gauche à droite : Vincent ARNOULD, Didier CASAGUANA, Chloé CAZAUD GRANDPIERRE, Maxime LEBRUN, Jean François LAROUSSARIE, François ADAMSKI, Vincent LUCAS, Aurélien MEOT, Isabelle ROBERTY, Antoine WEYLAND.



APPRÉCIATION
GLOBALE :

3,5

L'AVIS DU JURY

Une tarte aux pommes revisitée, aux belles couleurs caramélisées et aux fruits de qualité. Servie avec un sirop à base de rhum.

Jean-François Laroussarie : « Pour moi, le sirop est un vrai plus qui donne du pep's au dessert. »

Aurélien Méot : « Je dois reconnaître que j'adore tout ce qui est sucré, donc j'ai beaucoup aimé et la pomme est très bien travaillée. »

François Adamski : « C'est très bon, dessert qui mérite une cuisson parfaite pour sublimer le côté croustillant et caramélisé du produit. »



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr



LA TOURTIÈRE
12 rue Saint Vincent 40100 DAX
Tél : 05 58 74 00 75

L'idée
RECETTE

BOUCHÉES FEUILLETÉES AUX POMMES, SALÉES/SUCRÉES EN TRIPTYQUE

Une recette de **François ADAMSKI**

6 pers.

INGREDIENTS :

■ Pour la chantilly chocolat blanc caramélisé

- 100g de crème liquide 35%
- 10g de miel
- 100g de chocolat blanc
- 200g de crème liquide 35%

■ Pour la crème de chèvre, miel et pistaches :

- 125g de fromage de chèvre frais (type petit billy)

PREPARATION :

■ **Au moins deux heures avant, préparer la chantilly :** Allumer le four à 130°C, y faire colorer le chocolat blanc jusqu'à obtention d'une belle couleur caramel. Débarrasser dans un récipient adéquat. Bouillir les 100g de crème et le miel, verser sur le chocolat; Mélanger avec une spatule souple afin d'obtenir une belle crème lisse et brillante. Mixer au avec un bras plongeant... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

Pouilly Fuissé,
Thievenet 2010



MAKING OF

**DEUXIÈME SESSION DES TESTS-PRODUIT
EN PARTENARIAT AVEC L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD**

27 juin 2016 - Boulazac







Crédit photo: Pascal STRITT



LE SEL DE SALIES DE BÉARN

est un sel naturellement blanc qui provient
d'une eau de source salée : la source Reine Jeanne d'ORAAS.

Cette eau, avec 300 grammes de sel par litre, est aussi salée que l'eau de la Mer Morte et 10 fois plus que l'eau de mer. **Protégée de toute pollution sous les Pyrénées, l'eau très pure, est riche en oligo-éléments.** Le sel de Salies-de-Béarn est obtenu selon une méthode ancienne : après pompage, l'eau salée est chauffée dans une poêle à sel, permettant la cueillette d'une fleur de sel en surface et la récolte du gros sel cristallisé en fond de poêle. **Ce sel d'exception bénéfique d'une IGP** (Indication Géographique Protégée) depuis le 1^{er} juin 2016. Cette reconnaissance européenne est une garantie d'origine et d'authenticité ; elle redonne vie au slogan : « le sel blanc de Salies de BÉARN un sel de réputation mondiale. »

Le sel de Salies de Béarn est un sel 100% naturel. Traditionnellement utilisé pour les produits de salaison, c'est un élément essentiel de la cuisine du Sud-Ouest qui permet de révéler toute la saveur des plats. Aujourd'hui, c'est le dernier sel produit dans le Sud-Ouest et c'est **le seul sel utilisé pour le salage du Jambon de Bayonne IGP.** On parle d'ailleurs d'une union historique entre le sel de Salies de Béarn et le jambon de Bayonne.

Exploité depuis des millénaires, le sel blanc de Salies de Béarn est fier de contribuer à la gastronomie locale et d'être présent sur toutes les tables du Sud-Ouest.



SALINES DE SALIES DE BÉARN

Avenue des Salines/Jacques Dufourcq

64270 Salies-de-Béarn

Tél. : 05 59 65 62 29

www.sel-salies-de-bearn.com





CREAZY

BOCAL CHANTILLY :

Plus besoin de robot ni de siphon. Avec creazy, faites de la délicieuse chantilly maison, sans électricité ni cartouche de CO2, en 1 minute.

SCOOP THAT

CUILLÈRE À GLACE :

Cette cuillère permet de réaliser une boule de glace parfaite en une fraction de seconde : Le liquide dans le manche permet de chauffer en permanence l'arête qui se trouve au milieu de cette structure. La boule de glace ne colle pas à l'intérieur de la cuillère grâce au contour anodisé.



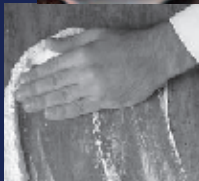
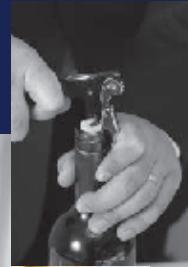
RETROUVEZ CES PRODUITS SUR :
www.latableparisienne.com



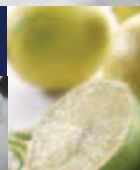
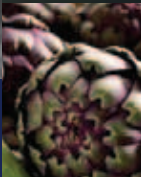
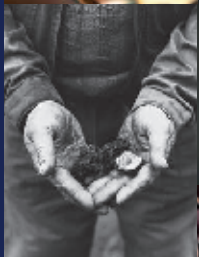
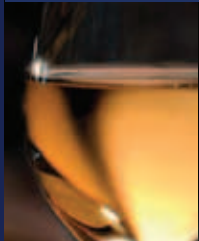
ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD

Lycée Hôtelier ♦ CFA ♦
Formation Continue ♦ Ateliers de cuisine

tél : 05 53 35 72 72
ehp@dordogne.cci.fr
www.ecole-hoteliere-du-perigord.com



METRO



GROSSISTE DE PROXIMITÉ

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel

Retrouvez-nous sur :



BERGERAC <> LONDON CITY
Et vos affaires prennent
un nouvel essor.



4 VOLS / SEMAINE


BRITISH
AIRWAYS

Aéroport Bergerac 

Dordogne Périgord

LE PLUS PRÈS POUR ALLER PLUS LOIN

Envie 
DE **PARTIR**


Aéroport de BRIVE®
VALLÉE DE LA DORDOGNE
SYNDICAT MIXTE AÉROPORT DE BRIVE SOUILLAC

DESTINATION VACANCES 2016

AJACCIO

AU DÉPART DE VOTRE AÉROPORT
TOUS LES SAMEDIS DU 23 AVRIL AU 03 SEPTEMBRE



©2015 MCV COMMUNICATION - RCS BRIVE A. 389 875 841 0045 - 05 55 87 5000 / Illustrations non contractuelles / @brivob - Flouir Voyages



AÉROPORT BRIVE VALLÉE DE LA DORDOGNE

tél. 05 55 22 40 00 • contact@aeroport-brive-vallee-dordogne.com



www.aeroport-brive-vallee-dordogne.com

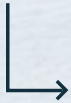
HOP!
AIRFRANCE

www.hop.com

Aéroport international LIMOGES



LIMOGES ✈ SOUTHAMPTON



Dublin



Belfast



Glasgow



Edimbourg



Newcastle

jusqu'à 6 A/R par semaine du 21 mai au 29 octobre

www.aeroportlimoges.com



Renseignement et réservation sur www.flybe.com



un équipement géré



AÉROPORT AGEN LA GARENNE



3 ALLER/RETOUR
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



ENTRE TOULOUSE ET BORDEAUX, À
3 KM DU CENTRE-VILLE, **L'AÉROPORT
D'AGEN VOUS PROPOSE :**

- **HOP AIR FRANCE :**
3 Aller/Retour par jour sur Paris ORLY OUEST
- **AIRWAYS FORMATION :**
École de pilotage
- **AÉROCLUB :**
Baptêmes de l'air et formation de pilotes privés
- **PARACLUB :**
Ecole de parachutisme
- **VELIVOLES :**
Vols en moto planeurs
- **AMA :**
Atelier de peinture avions
- **AVIATION d'AFFAIRES**

**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

Aéroport d'AGEN la Garenne
47520 LE PASSAGE d'AGEN

Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM



070800 26308
Saury
FRANCE
M-

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Saury Bordeaux
Le service commercial
241, boulevard Marechal Leclerc
33000 Bordeaux
Tél. +33 556 936 936
contact@saury.com

Saury Brive-la-Gaillarde
La tonnellerie
Le Bouyge
19600 St-Pantaléon-de-Larche
Tél. +33 555 860 845
contact@saury.com



www.saury.com