

Tests-Produit

A l'école hôtelière de Souillac - 3^{ème} SESSION

★ ★ ★

10 PRODUITS
DU TERROIR

testés, évalués
et accordés aux vins

8 RECETTES
INSPIRÉES

proposées par nos
chefs étoilés

UN JURY
D'EXCEPTION

9 chefs
et 3 sommeliers

GOUR METS METS DE FRANCE

PIERRE
GAGNAIRE

JEAN DENIS
LEBRAS

RÉDACTEURS EN CHEF

Le cœur des hommes

*Produits
de Saison*

Les légumes racines

*L'huître,
une vraie perle*

Entretien avec
Joël Dupuch

*Coup
de cœur*

Loren, le peintre
toréador



PARTENAIRE HISTORIQUE DU MONDE VITICOLE, LE CRÉDIT AGRICOLE D'AQUITAINE RESTE LA RÉFÉRENCE EN MATIÈRE D'ACCOMPAGNEMENT DES ACTEURS DE LA FILIÈRE.

Pour répondre aux nouveaux enjeux de la viticulture, le Crédit Agricole d'Aquitaine s'est réorganisé en créant une filière unique au sein du Groupe Crédit Agricole qui intègre l'ensemble des expertises métier de cette filière : 2 agences spécifiques Viticulture Grands Comptes (grands châteaux, coopératives, négociants en vin et institutionnels), un service d'expertise et de cession/transmission, un réseau animant 50 conseillers viticoles en agence de proximité, ainsi qu'une nouvelle branche sur les métiers Haut de Bilan (ingénierie conseil et fusion acquisition).

Notre seul objectif : contribuer au développement de la filière viticole par une proximité de tous les instants et un assemblage de solutions sur mesure.





THEDRA

Agences d'emploi



Recrutements spécialisés dans les métiers
de **l'hôtellerie et la restauration**

Angers - Bordeaux - Nantes - Rennes - St Nazaire



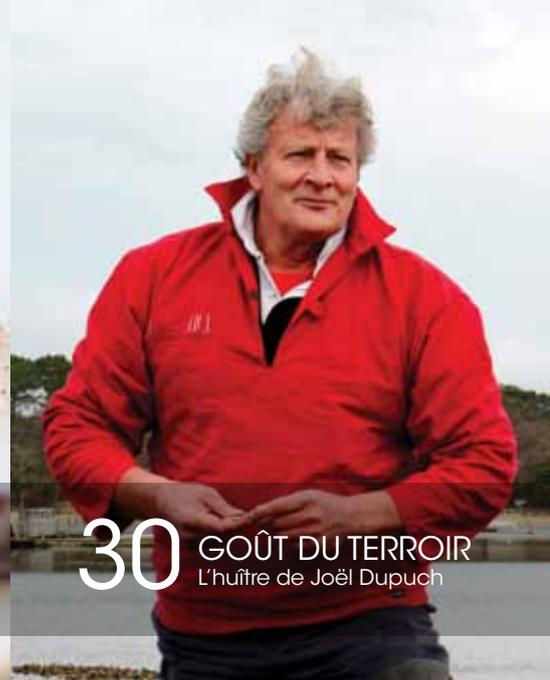
www.thedra.fr



20 RECETTE FACILE
Le bouillon



28 DOUCEURS
Une histoire du dessert



30 GOÛT DU TERROIR
L'huitre de Joël Dupuch



08 RENCONTRE
Le cœur des hommes



06 EDITO
Pierre Gagnaire

Sommaire

PIERRE
GAGNAIRE
& JEAN DENIS
LEBRAS

- 06** L'EDITO
de Pierre Gagnaire
- 08** RENCONTRE
Le cœur des hommes
- 16** COUP DE CŒUR
Bordeaux beef and fish club
- 20** RECETTE FACILE DE J.D LEBRAS
Le bouillon

SAVEURS

- 26** PANIER DE SAISON
Les légumes racines
- 28** DOUCEURS
Une histoire du dessert
- 30** GOUT DU TERROIR
L'huitre de Joël Dupuch

VINS

- 34** SELECTION
De Pierre Millaud
- 36** PORTRAIT
Bertrand Bijasson

CULTURE

- 40** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
ET DISCOTHÈQUE
Des deux chefs
- 42** LOREN
Les oreilles, la queue
et le coup de pinceau.

TESTS - PRODUIT

Gourmets de France

TROISIÈME SESSION

Bordeaux accueille à la Grande Maison celui qui selon ses pairs est « le plus grand chef étoilé au monde », pas moins que ça ! **Pierre Gagnaire** est aussi l'interviewé le plus accueillant, le plus chaleureux, et le plus généreux. Une chance pour Gourmets de France d'avoir pu le rencontrer, les rencontrer. Parce que **Jean Denis Lebras** a aussi l'humour, la patience et la douceur des gens intelligents.

64 TESTS PRODUIT
Fiches produits

TESTS - PRODUITS GOURMETS DE FRANCE

48 INTERVIEW

François Adamski
dévoile sa nouvelle carte

52 LE JURY

11 biographies de chef

64 LES FICHES PRODUITS

Veau du Limousin
Viande Maturée Blonde de Galice
Agneau fermier du Quercy
Oniric - AOP Buzet
Ail blanc de Lomagne
Café variété Geisha
Portagayola
Villa Dria - IGP côtes de Gascogne
Confruiures
Caviar de Gensac

Retrouvez-nous sur

www.tests-produit-gourmets.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
0555 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



Crédit photos : ©François Blazquez : EDITO Pierre Gagnaire - REN-CONTRE Pierre Gagnaire - DOUCEURS Une histoire du dessert - LE JURY Biographies - FICHES PRODUITS



EDITO

GOUR
METS
DE FRANCE

PIERRE GAGNAIRE

Voilà cinquante ans que je cuisine... Dans le rétroviseur, il y a un stage chez Monsieur Paul (Bocuse), suivi d'un autre avec Jean Vignard à Lyon, au restaurant Chez Juliette avec des terrines de viandes extraordinaires, un poulet au vinaigre divin, des pieds d'agneau liés de mayonnaise, des gibiers incroyables en saison ; ensuite Tante Alice, encore une Mère, le Casino de Charbonnières, un magnifique poste de cuisinier dans la marine, Lucas Carton et l'Intercontinental à Paris ; une grande balade en Amérique, un faux retour dans le restaurant familial, une place de chef (improbable parce que je me sentais un imposteur !!!) à la Bastide de Tourtour. On est donc en 1977, c'est l'émergence et la révolution de la Nouvelle Cuisine qui est à la cuisine ce qu'est la Nouvelle Vague au cinéma, un affranchissement des codes qui me permet d'exister (merci Gault et Millau). Après la Nouvelle Cuisine vient la cuisine moléculaire, puis c'est au tour de la bistro-

nomie, un néologisme né de la contraction de bistrot et de "gastronomie", un mot que je n'aime d'ailleurs pas beaucoup. Je lui préfère simplement les mots cuisine d'auteur, cuisine du cœur.

On me demande parfois comment on doit m'appeler : chef ? Je préfère de loin cuisinier parce que chaque jour de ma vie ou presque depuis 1966 je cuisine avec mon style et ma personnalité, avec ma force et

mes faiblesses avec lesquelles je dois m'imposer.

Pas de manière coercitive, mais c'est un long chemin que d'imposer sans com-

promis sa vision intime et personnelle de cet acte qu'est la cuisine.

À travers toutes ces expériences qui ponctuent ma vie professionnelle, je ne veux surtout pas dresser un bilan ou faire une analyse prétentive de mon parcours.

Je constate simplement que la cuisine ne se mesure pas en termes de traditions ou de modernité, on doit juste y lire la tendresse du cuisinier.

*« Je lui préfère
simplement les mots
cuisine d'auteur,
cuisine du cœur »*

Pierre Gagnaire pour Gourmets de France



Le CŒUR

des hommes

Ils sont deux cariatides qui tiennent autant qu'ils ornent les murs de cette grande maison. Il fallait bien un stéphanois et un breton pour animer la pierre blonde d'Aquitaine. Rencontre avec les deux héros de ce numéro.

LONDRES, HONG-KONG, BORDEAUX

Les deux hommes se connaissent depuis quinze ans, travaillent ensemble depuis dix. C'est un ami, Patrick, cuisinier lui aussi, qui les présente et gage qu'il peut y avoir match entre Pierre et Jean-Denis. L'avenir lui donnera raison, et dès l'incipit, Jean Denis partage ce sentiment : « avant même de le rencontrer j'aimais son côté artistique et humain. Ca se voit, il le transpire ». Il y a donc de bons *a priori* qui se confirmeront à l'étranger – on passe sur les blessures qui ont quelque peu retardé le rendez-vous et sur un Miami plus *vice* que *nice*. Pour arriver au large

de la Floride, sur un bateau qui voit s'enflammer l'étincelle de la collaboration entre les deux hommes. Pierre Gagnaire a la voix rocailleuse d'un marin, dont il a également le regard coruscant, ce n'est donc pas surprenant que la rencontre avec un breton, passé par l'école hôtelière de Brest et passionné de pêche, se fasse sur les eaux. Lors de cette sortie en mer, c'est Jean Denis qui prépare le

*« Jean Denis était malin.
Il a fait les choses exactement
comme je les aurais faites »*

'pique nique' et là Pierre Gagnaire a « vu comme Jean Denis était malin. Il a fait les choses exactement comme je les aurais faites. ». Manifestement pas très compliquées mais parfaite-

ment justes et inspirées. « C'était très bon et modeste à la fois ». Une crème d'avocats, quelques sandwiches et c'est le début de leur aventure.

Initiée au large il est normal qu'elle s'écrive ensuite sur les lignes des cancrs et des méridiens, qu'elle prenne le grand monde pour décor et qu'elle s'installe dans des ports d'attache pour écrire quelques chapitres, pendant quelques années de l'histoire. Ce sera Londres d'abord puis Hong Kong où au Pierre ils obtiennent deux étoiles. C'est une jolie récompense, qu'importe le port, partout où ils s'installent ils obtiennent deux étoiles, et davantage que cela, ça a du sens : deux étoiles pour deux étoiles.

Gagnaire confirme que Lebras « fait partie des quatre, cinq personnes





qui, culinairement parlant sont de très haut niveau » c'est donc en toute logique qu'un jour il lui annonce qu'il a « un super projet pour vous ». A Hong-Kong Jean Denis s'amusa beaucoup mais il ne se voyait pas poursuivre encore longtemps là bas. Il pense que c'est New-York, c'est en réalité Bordeaux où la statue de la Liberté de la place Picard est plus modeste, mais Pierre Gagnaire pense que « Jean Denis a la personnalité pour cet endroit », qu'ils « n'ont pas de leçons à donner et veulent juste faire partie de la ville. » Pierre Gagnaire a une autre casquette qui s'ajoute à sa toque de chef, celle d'analyste humain entre le DRH et le directeur de casting, avec le talent de savoir qui peut être où et avec qui. C'est un travail d'équipe. Alors si c'est entre Londres, Hong Kong et Bordeaux c'est aussi entrent

ici Pierre, Jean Denis... et Julien (le chef de salle) ... et Pierre (le sommelier). Le cœur de ces hommes et toute la volonté de cette nouvelle équipe Gagnaire dont l'ambition est de « faire un lieu de grande qualité, plus léger et contemporain. »

DUENDE ! & BALLE AU CENTRE

Les lusophones ont la *saudade*, cette espèce de nostalgie bien particulière qui mêle spleen, mélancolie et beauté de la tristesse. Les espagnols ont le *duende*. Un charme mystérieux et ineffable inhérent au flamenco et à la tauromachie. Une notion singulière et intraduisible. Un état d'inspiration, une forme de génie. Pierre Gagnaire, l'aficionado, le torero qui danse avec les casseroles, quand les

mulettes des autres font le spectacle, qui souffle quelques épices quand ailleurs le sable s'envole convoque le *duende*. Dans cette cuisine à damier à l'arrière de cette grande maison, dans cette arène du goût, il y a un combat entre l'homme et le produit et la victoire résulte de cet ingrédient particulier qu'est le *duende*, qu'est le talent. Rare.

Et pourtant le chef, le meilleur chef du monde à en croire le résultat du scrutin de ses pairs en 2015, même s'il a la grâce d'un torero ou d'un danseur n'est pas de ceux qui pratiquent des sports individuels. C'est un meneur de jeu, un capitaine, un libero. Le côté d'un carré magique. Un homme qui joue collectif et qui considère tout ceux qui l'entourent et c'est patent dans son attitude, dans cette façon qu'il a de voir tout le monde, de présenter, d'introduire,

de laisser la parole. Alors il passe le témoin à Jean-Denis parce que c'est lui, qui, à Bordeaux travaille quotidiennement. Il faut bien, de temps en temps, que l'aura médiatique d'un Gourcuff mette en lumière le talent d'un Chamack, que Rocheteau, que l'ange vert s'efface pour faire de la place à un Larqué. Cette dernière référence est plus opportune Gagnaire étant un vert, mais aujourd'hui à moitié bordelais, il va devoir apprendre qu'aux bords de la Garonne, Platini se nomme Battiston.

Cette volonté de partage, de respect et de collectif il l'a acquise dans la marine où il a été « aimé et respecté alors que ce n'était pas le cas en cuisine. » Lui, l'enfant de cuisinier est traumatisé par cet univers, par

cet héritage, car pour son père « ce métier n'était que souffrance, fatigue et brutalité. » On a souvent deux chemins face à soi, celui où l'on se construit par mimétisme et celui où, à l'inverse on se forge par opposition. Il choisit le second, trouve une « échappatoire dans la douceur » et

« On sait que quand on a le talent, l'explosion, l'emportement est vain »

abhorre l'humiliation qui est pour lui, le manifeste d'une forme de faiblesse. Et c'est loin d'être une posture, il y a des détails qui ne trompent pas, son élégance à faire le service d'une bouteille d'eau, ses mots jamais plus hauts les uns que les autres, cette

voix rocailleuse est douce et modérée. En cuisine, ça ne hurle pas, il n'y a que du respect à l'instar de Jean Denis qui s'adresse au « chef » avec qui il partage cette même posture olympienne, ce calme et la douce tonalité de ses phrases. A les écouter, à les regarder, on sait que quand on a le talent, l'explosion, l'emportement est vain. « Les gens comme Jean Denis sont rares », à cette déclaration il est évident qu'il lui adresse la réciproque. Heureux sont les deux hommes qui n'ont jamais été aussi proches géographiquement depuis que Jean Denis est à Bordeaux. A coups de LGV ils se voient plusieurs fois par mois. Une ligne à grande vitesse qui est le lien, le témoin d'une équipe.









LA BEAUTÉ DU GESTE

« L'endroit m'inspire, ainsi que d'où je viens. Mais aussi mon parcours, mes voyages (d'où j'ai rapporté la grouse qui est au menu) » c'est ainsi que Jean Denis Lebras exégèse sa carte, son travail, ses influences. Alors quel est l'ingrédient qui fait diverger la cuisine quotidienne et lambda de tout un chacun de celle des étoiles ? Pierre Gagnaire apporte un élément de réponse : « c'est le geste qui amène le goût ». Il poursuit : « il faut prendre, ça, ci et cela et la façon dont on les additionne, ce geste, c'est bien ce qui raconte une histoire et qui émeut. » Jean Denis Lebras confirme, la façon dont le chef associe les ingrédients est particulière, unique et elle est le truchement du talent et de la grâce. Ce geste c'est la composition, c'est ce qui fait de la cuisine un art et des

cuisiniers des artistes. C'est ce qui fait de la dégustation d'un plat une expérience qui allie esthétique, plaisir, expérience et gourmandise. Pierre Gagnaire l'a parfois évoqué, s'il a conçu une cuisine réfléchie, complexe c'était pour sublimer des produits qui ne se suffisaient parfois pas à eux-mêmes. Ici, maintenant, c'est le songe, la recherche faites apparition. C'est l'éclosion du plaisir que l'on doit au doigté de deux hommes adroits.

Si l'on doit retenir quelque chose du « mouvement » Gagnaire, c'est justement ce rapport au corps et à la main qui convergent vers le cœur. La cuisine est ici une chorégraphie, une danse dont les premiers pas sont dans l'office et la révérence finale en salle. Si l'art, la taumachie, la danse, le sport, le geste sont consubstantiels de ce qui se crée rue Labottière c'est

parce que c'est toujours une histoire de passion, de partage et de public. Ce n'est pas une posture, mais plutôt une *gesture* si l'on s'autorise à parler anglais. Pierre Gagnaire ajoute que « c'est extra quand quelqu'un est le prolongement de votre main, et Jean Denis c'est exactement cela ». L'expression la tête et les jambes a résolument moins de sens que le regard et le geste ! Et quand les deux vont dans le même sens, la même direction il est évident que ça mène l'embarcation vers les sommets du scintillement. On dit souvent qu'il ne peut pas y avoir deux divas sur la même scène, à Bordeaux cela semble si simple et si vrai d'avoir deux amiraux sur le même bateau. Surtout lorsqu'ils ajoutent, de concert que « la cuisine c'est la vie : on joue, on vit, on travaille » on sait que le terrain de jeu est pavé d'étoiles.



COUP DE COEUR



Bordeaux

Beef & Fish Club

La belle endormie n'a rien à envier à la rue Jean-Jacques Rousseau de Paris. Pierre Gagnaire et Jean-Denis Lebras ont déjà repéré les deux adresses incontournables pour les amateurs de poissons ou de viandes.

EL NACIONAL

Le quartier des Chartrons devenu une rue de Bordeaux-Aires, depuis que Hugo, le portègne d'origine a ouvert son restaurant en 2009. A cette époque c'est quasiment le seul lieu du quartier où l'on mangeait convenablement. Après quelques années à Pauillac, il s'installe à cette adresse avec une idée simple : proposer . A l'instar de nombreuses gastronomies méditerranéennes, le repas argentin débute par des *picadas* à partager et on craque complètement pour les beignets d'épinards, suivis d'une viande grillée sur l'*asado*

ou la parilla. Et par viande on entend bœuf ; d'ailleurs en argentin *carne* se traduit par bœuf et non par viande. Normal pour le pays qui a été longtemps le plus gros consommateur de

*Pierre Gagnaire
et Jean-Denis Lebras ont déjà
repéré les deux adresses
incontournables*

viande bovine avec 70kg par an et par habitants. Le cheptel argentin est d'origine anglo-saxonne car ce sont eux qui ont importés l'élevage des bovins. Ce sont donc Angus et Hereford que l'on trouve sur les tables.

Et si l'on trouve des raviolis ou des pâtes à la carte ce n'est pas pour répondre à un effet de mode mais parce que ce sont aussi des plats typiques que l'on trouve lors des déjeuners en famille. L'Argentine pays d'immigrés s'est construite une tradition culinaire avec ses influences italiennes majeures, mais aussi basques, espagnoles et arabes, que l'on retrouve en dessert avec l'*alfajores*.

Aujourd'hui on peut même avoir un barbecue argentin géant dans son jardin, avec la création de *dona y eulogia catering*.



COUP DE COEUR

• • •

LE PETIT COMMERCE

Depuis plus de dix ans, c'est l'institution poisson. Ouvert le 1er avril 2005, le restaurant est tout sauf une blague ; c'est un lieu chaleureux où l'on croise des étudiants, les barons du barreau de Bordeaux, les commerçants du quartier et des touristes bien renseignés, où la qualité du poisson frais – le restaurant a un siège à la criée d'Arcachon, a fait sa renommée.

Fabien Touraille, patron emblématique, est chez lui rue du parlement St Pierre et au fil des années il investit quelques pas de porte supplémentaires. C'est dans cette rue que tout a commencé, quand sa rencontre avec un poissonnier, Olivier Chicher, lui fait découvrir les produits de qualité. Fabien c'est un hôte avant d'être un restaurateur ou un commerçant, sa première enseigne, Le Boulot Hardi est aussi simple qu'elle est épicurienne « des crevettes, des bulots, des sardines et du vin blanc » en somme quelques ingrédients pour passer un bon moment. C'est déjà rue du parlement St Pierre et quand deux ans plus tard, en face de cette adresse, une veille ferblanterie se libère c'est la naissance du Petit Commerce, de son comptoir en formica, de ses poissons grillés à la plancha et de quelques verres de vin blanc sec.

« Quelque chose s'ancre au Petit Commerce qui va au delà de la restauration », la formule de Fabien est pleine de justesse.





Recette

Facile

Le bouillon

Normal qu'un breton ait besoin d'iode dans son bouillon : la recette minute de Jean Denis Lebras pour réchauffer ses soirées. Pour Pierre Gagnaire, il est le « champion des bouillons ».

Faire infuser des algues laminaires séchées dans de l'eau minérale (le chef les fait sécher lui-même, mais on peut en trouver dans le commerce déjà déshydratées), ajouter quelques gouttes de sauce soja et des coquillages crus (pétoncles, coques, tellines...), des crevettes grises et des graines de sarrasin. Idéalement servir avec une crème fermentée : une crème cuite à 80° avec un tout petit peu de sucre et une goutte de jus de citron qu'on laisse reposer pendant une journée pour la laisser fermenter.

Le bouillon se sert chaud ou froid, à convenance.

Qu'est-ce qu'une algue laminaire ?

Moins célèbre que le nori c'est une algue brune (qui peut mesurer jusqu'à quatre mètres de long) qui pousse notamment dans le nord de la Bretagne. Excellente source de fibres, de minéraux et de nutriments, et riches en antioxydants, peu calorique elle peut s'utiliser comme sa cousine asiatique en cuisine et on la trouve également en pharmacie pour ses vertus iodées qui interviennent dans la composition de médicaments traitants les problèmes d'hypothyroïdie. Au Japon où elle se consomme crue, cuite, marinée, grillée on l'appelle Kombu.

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...

L'Aquitaine est un écrin de saveurs au cœur duquel se cache cette belle adresse entre Bordeaux et Arcachon. Véritable havre de paix, le Résinier est labellisé Maître Restaurateur garantissant une cuisine inspirée et concoctée avec exclusivement des produits frais et locaux. Le délice

de cette parenthèse enchantée se prolonge au-delà du diner dans l'une des 16 chambres d'un site totalement insolite. Et pour emporter, son épicerie sélectionne des produits salés, sucrés ... pour le plus grand plaisir des fins gourmets.



Des menus gourmands toute l'année...

LE « 40 MINUTES CHRONO »

servi en semaine exclusivement

1 entrée, 1 plat et 1 dessert
sans choix

15€

LE « MARCHÉ DU JOUR »

servi tous les jours

1 entrée, 1 plat et 1 dessert
parmi 3 choix possibles

24€

TERRE ET MER

servi tous les jours

1 entrée, 1 plat et 1 dessert
parmi des mets régionaux

39€

Nos suggestions sont renouvelées tous les jours en fonction des approvisionnements quotidiens.
Une cuisine gourmande essentiellement réalisée sur place avec des produits frais issus d'une sélection de produits locaux

LE BISTRO DU MUSÉE

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. La salle chaleureuse aux belles pierres

blondes d'aquitaine offre une vue panoramique sur la Cathédrale. On déguste une tarte fine de légumes et cabécou fondant, puis une souris d'agneau confite au citron avant de terminer par un dessert signature, le cannellé façon profiteroles. 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.

MAITRE RESTAURATEUR

DEPUIS 2013

Le Bistro du Musée



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

LE BISTRO DU MUSÉE

37 place Pey Berland - 33000 Bordeaux

Tél : 05 56 52 99 69

www.lebistrodumusee.com

FOIE GRAS DE CANARD FERMIER DES LANDES

Les éleveurs du territoire landais, certifié Label Rouge et IGP, garantissent une qualité et une éthique de l'élevage. Aucune raison donc de se priver de ce met d'exception, synonyme de fêtes.



Dessine-moi un foie.

Entre le foie gras cru, le cuit, le mi-cuit, l'entier, le bloc... on peut se retrouver désarmé face aux rayonnages. Une fois les fondamentaux exposés, il ne reste plus qu'à se laisser guider par son appétence, le choisir nature ou par exemple truffé, le déguster sur un simple toast ou le faire fondre et liant d'un lapin à la royal. Il y a plus de recettes et d'idées plaisirs qu'il y a de canards sur le territoire !

Un patrimoine culturel français.

La France est le plus gros producteur, exportateur et consommateur de foie gras. Si l'Alsace réalise 2% de la production, la plus grande partie est faite dans le grand Sud-Ouest. Les Landes quant à elles, produisent 1/4 des foies gras du Sud-Ouest, c'est le département majeur dans la production Label Rouge à avoir une labellisation qui garantit la qualité et fait la renommée de cet ambassadeur d'un certain savoir vivre à la française. L'origine serait égyptienne, mais sa mise en excellence est résolument française !

Foie gras cru *

C'est un foie gras entier que l'on peut consommer poêlé ou pour réaliser ses terrines maison. L'idéal est de l'acheter dénervé, avec une belle couleur champagne, ni trop gros (car il rendrait trop de graisse) ni trop petit.

Foie gras mit cuit**

En bocal ou en terrine, il est stérilisé à basse température (85°). Il se trouve au rayon frais et peut se conserver environ 6 mois.

Foie gras en conserve**

Stérilisé en bocal à 110° c'est un foie qui peut se conserver plusieurs années, et qui d'ailleurs, gagnera en onctuosité après quelques temps.

* Foie prêt à cuisiner

** Foie prêt à consommer.

Pour ces foies prêts à consommer, il existe trois appellations réglementées :

■ Foie gras entier :

C'est un foie entier avec assaisonnement (sel, poivre). Il est issu des foies « parfaits » (en taille et en poids) d'un élevage. C'est le plus haut de gamme.

■ Foie gras :

il est composé de plusieurs lobes agglomérés assaisonnés et revêt un aspect marbré.

■ Bloc de foie gras :

il est composé de plusieurs morceaux de foies gras reconstitués et provenant de différentes bêtes, et assaisonnés. Ils sont issus des foies de deuxième catégorie des élevages (trop petits ou trop gros).



JEAN LAFARGUE,

Porte parole de la filière Label Foie Gras des Landes.

Qu'apportent le Label Rouge et l'IGP ?

Une traçabilité, une garantie ! Une garantie de travail bien fait, une garantie produit et un respect de l'animal. Par exemple, il y a cinq m2 minimum par canard et la durée d'élevage est supérieure à 90 jours, celle de gavage à 12. Nous élevons des races de canards à croissance lente comme le mulard. Etre patient c'est prendre le temps de bien faire les choses.

Que répondez-vous à ceux qui considèrent le gavage comme une torture ?

Il faut savoir qu'un animal marque son stress dans le foie. Alors si ses conditions d'élevages ne sont pas optimales on ne pourra pas en ti-

rer un bon produit. Partant de là, si souffrance il y avait, le canard serait stressé, digérant mal et le foie gras serait de mauvaise qualité. Sachez par ailleurs que si seuls les oies et les canards sont élevés pour leur foie engraisé, c'est parce que ce sont deux oiseaux migrateurs, qui naturellement se gavent pour leurs grandes expéditions. Quand la main de l'homme intervient, et je parle bien de main, car nous gavons manuellement les canards afin de vérifier que le jabot est bien vide et ne pas gaver davantage que l'animal ne peut digérer. De plus, il y a une véritable progression dans les quantités apportées, on commence par la quantité naturelle d'ingestion du canard à 250g/jour pour terminer à peine au double.

Ce n'est pas du gâchis de gaver des palmipèdes pour leur seul foie ?

Il n'y a aucun gâchis, le même canard gras des Landes donnera du magret, des manchons, du foie gras, aiguillettes et cœur.

Entre tous les différents type de foie gras comment choisir ? Quel est le meilleur ?

Le foie gras mi cuit a tendance à avoir de plus en plus les faveurs du consommateur, grâce à un goût de foie plus prononcé et une onctuosité supérieure. Le conserve garde ses aficionados, dont je fais partie ! Et pour choisir, si le doute s'installe le label rouge est le meilleur gage de qualité.



Les Légumes

Racines

Ils ancrent nos plats dans l'automne ou l'hiver. Ils se conservent longtemps et se prêtent à de multiples usages.

Ils sont la surprise que nous réserve la terre, la partie enterrée sous le lopin qui claironne que les sous-sols sont riches et délicieux. On en cultive de nombreuses espèces sous nos latitudes, mais le reste du monde propose de jolis produits ; igname, manioc, galanga, gingembre et ginseng notamment. Et de Mulhouse à Marseille, on trouve en creusant un peu carotte, navet patate douce, raifort... Protégés par la terre, à l'abri des chutes de températures les légumes racines sont souvent également des légumes d'automne ou d'hiver à l'instar de la betterave, du céleri, du panais, du radis, du salsifis et du topinambour. Des légumes géniaux pour faire des chips.

LE CÉLERI RAVE

Pendant la Renaissance le céleri est utilisé comme plante médicinale pour ses vertus diurétiques. Aujourd'hui encore on lui reconnaît un pouvoir d'élimination des toxines et il améliorerait la circulation sanguine, plus qu'un racine, une médecine ! Si l'on connaît tous sa version sel qui vient systématiquement agrémenter les jus de tomates, tout est bon dans

sa tubercule. On le choisit ferme et dense, il ne doit pas sonner creux. Ses possibilités sont multiples, cru ou cuit il s'invente dans de nombreuses recettes, se trouve des partenaires de saveurs multiples et l'on peut réserver ses feuilles pour parfumer les soupes.

LE PANAIS

La « carotte blanche » est très similaire à sa cousine orangée tant sur la façon de la choisir, de la cuire ou de la cuisiner. Il peut tout à fait se manger cru en salade avec un peu d'huile et de citron, se cuire à l'eau pour devenir purée, se faire rissoler en petits dés ou devenir dips ou chips de légumes. Bien brossé on peut ne pas l'éplucher (s'il n'est pas traité), mais l'intervention de l'économiste n'est pas vaine.

LE SALSIFIS

Pas évident de s'y retrouver entre le salsifis à peau beige (que l'on trouve rarement) et le scorsonère qui a la peau noire et la chair beige ; pour certains c'est la même chose (en anglais c'est le même mot) et il est vrai que leur saveur sont similaires, et

leur mode de préparation identiques. Alors mettons les deux racines dans le même panier de courses après les avoir choisies fines et fermes. Pour faciliter leur épluchage il est conseillé de les faire tremper une heure dans l'eau. Une fois cuite (à l'eau, pendant une heure environ) elles seront sublimes en gratin.

LE TOPINAMBOUR

Pour certains, c'est un légume ancien ou oublié qui rappelle les sombres heures de la guerre. Cet « artichaut de Jérusalem », est excessivement résistant au froid, ce qui peut expliquer sa disponibilité lors des périodes les plus compliquées. Il faut les choisir fermes et ne pas les consommer trop frais afin qu'ils soient plus digestes, parce que composés principalement d'inuline, assimilable plus facilement par les espèces ayant deux estomacs que l'être humain ! Mais il ne contient pas d'amidon contrairement aux patates ce qui en fait allié minceur. Ses utilisations peuvent être nombreuses, en purée, en frites, en soupe ou sauté au wok pour la version asiatique.

UN POTAGER À PROXIMITÉ.

Il y a, dans l'enceinte de Pape Clément un potager d'environ 300 m², un herbier de 50m² qui non seulement embellissent les jardins de la propriété mais surtout permettent aux chefs de la Grande Maison, d'avoir chaque jour des fruits et légumes fraîchement récoltés. Durant l'été Pierre Gagnaire semble s'alimenter exclusivement de ces tomates du potager. En ce moment, Gil Balacey, le responsable parcs et jardins depuis trente ans des propriétés Bernard Magrez, cultive choux, navets, salades, mâche, épinards, poireaux, patates douces et trois variétés de betteraves.





Sur une note *sucrée*

« Le repas c'est jusqu'à la fin, et chez Pierre Gagnaire c'est une vraie histoire » dit Jean Denis Lebras. Impossible de finir sans une note sucrée.





« Il faut traiter la pâtisserie comme de la cuisine » c'est avec cette injonction que Pierre Gagnaire considère les desserts et les mets à l'honneur de ses cartes avec notamment son « grand dessert » qui n'est pas le point final de l'expérience, plutôt le point virgule qui ouvre sur la sensation *post coitum* de la dégustation ou l'esperluette qui amorce l'envie d'y revenir, le *bis repetita placent*... Les desserts sont construits comme la cuisine, il faut jouer et s'inspirer des saisons, changer les associations en fonction du coucher du soleil, jouer avec les éléments chauds, tempérés, froids, créer du clash et du relief. Le privilège de la pâtisserie de cuisine c'est qu'elle a la beauté des papillons éphémères. Certains chefs pâtissiers, comme Bernard Besse avouent jalouser la cuisine pâtissière, car elle n'est pas soumise, comme dans la pâtisserie boutique, à la conservation, au transport, à la praticité. Au contraire, après avoir été dressée, quand elle quitte la cuisine, s'amorce le compte à rebours de sa durée de vie, de trois à cinq minutes. Jean Denis Lebras, qui n'aime pourtant pas comparer l'art et la cuisine, voit quelque chose du *land art* dans le dernier acte du repas. Une création éphémère sur laquelle le temps, les éléments ont une prise.

Il ne l'apprécie pas particulièrement et pourtant Pierre Gagnaire reconnaît au soufflet d'être un impressionnant geste de cuisinier et il peut être le recel de découvertes gustatives importantes. L'on peut s'amuser à faire déguster à travers cette recette simple mais théâtrale des grands crus de chocolat, de vanille ou pourquoi pas de fève tonka.

Ces derniers moments d'un repas, sont finalement époustouffants.

L'huitre

du soir

se referme sur la perle du soleil*

L'huitre est un produit de fêtes, indubitablement, pourtant c'est tout le temps qu'elle se consomme. Déguster des huitres le dimanche sur le bassin c'est l'hostie des hédonistes. Echange avec le pape de cette religion, Joël Dupuch.

LA TRINITÉ DES ESPÈCES

Les fonds marins sont (ou étaient) habités par trois grandes espèces d'huitres, *la pycnodonta*, *l'ostrea*, et *la crassostrea*. Sur le bassin il n'y avait jusqu'au 19ème siècle que de l'huitre plate, *l'ostrea*, avant qu'une histoire digne des légendes de contes oubliés la fasse disparaître. Un bateau chargé d'huitres portugaises, à cause d'une tempête, jette sa cargaison dans la région. Une épizootie suit, qui ne touche que *l'ostrea*, et voilà la portugaise en monopole dans nos parcs. Vengeance divine ou pas, une nouvelle épizootie en 1971 fait quasiment disparaître tout le cheptel

des huitres portugaises, et ce sont les japonaises qui leur survivent ; ce sont ces dernières qui sont le plus gros de la production des huitres françaises. Seules les belons, ces délicieuses huitres plates, sont des *ostrea*, hormis celles-ci les bourriches ne sont que des berceaux de *crassostrea*.

LA TRINITÉ DES MÉTIERS

Et pour arriver là, et ensuite être utilisée, transformé par Pierre Gagnaire ou Jean-Denis Lebras, il y a plusieurs intermédiaires qui assurent la vie de la divine huitre. Il y a la production, l'affinage et la distribution. Entre le captage et l'ouverture des huitres

différents hommes interviennent. Joël Dupuch a été pendant plus de trente ans un ostréiculteur battant avant de devenir un expéditeur et négociant référent et audacieux. Il a fait les trois métiers, et plus encore, il a été producteur, écailler, restaurateur, commerçant... C'est d'abord une rencontre avec Jean-Marie Amat qui lui fait changer de regard sur ses perles. Le chef lui demande d'ouvrir une huitre et ensemble il découvre ce qu'est un beau, un délicieux coquillage, pas trop maigre s'il doit être poché, bien iodé, et équilibré entre la chair et la mer. La gastronomie devient son univers et les chefs ses potes. Aujourd'hui c'est son sacerdoce, trouver les meilleures huitres, et les expédier sur les meilleures tables.

& LA SAINTE TRINITÉ DES PRODUITS

On y trouve au choix, la Classique, la Spéciale et la Perle. Trois produits différents, pour des amateurs hétéroclites. C'est toujours au départ une *crassostrea*, mais pour qui la main de dieu d'abord, a donné des coups de baguette différents et la main de l'homme ensuite, qui est intervenue une petite cinquantaine de fois durant ses trois ans d'élevage. Il y a deux choses qui font que les huîtres « grandissent » et évoluent différemment. D'abord leur place dans les poches, où les courants ont des incidences changeantes. Une huître qui reste en bas des parcs sera plus ronde et plus lisse car davantage érodée. C'est là où l'homme intervient, il déplace ses huîtres. Ensuite leur alimentation, entièrement naturelle et sans intervention humaine, qui va les rendre plus grasses ou plus charnues. Le dernier geste humain c'est une forme de *vista*, qui lui fait reconnaître quel type d'huître il tient dans sa paume; il l'identifie à la forme et au poids. La Perle, l'élite des chefs, est plus dense que les deux autres, parce que plus charnue, plus croquante. La spéciale est moins « beurrée » tout en étant dense et ferme avec un goût d'iode prononcé, quant à la classique, tout est dit dans sa dénomination. « On emballe avec empathie » confie Joël Dupuch, la considération qu'a le bon-homme, se retrouve dans ses bourriches « toujours régulières, on n'est jamais déçus » confirme par ailleurs Jean-Denis Lebras.

* *Aphorismes sous la lune et autres pensées sauvages de Sylvain Tesson*



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

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.

NOTRE OFFRE MARKETING ET SENSORIELLE

panels consommateurs

experts sensoriels

laboratoire d'analyse sensorielle

INSPIRATION



Bilan de **gamme**,
et exploration des
attentes

CRÉATION



Génération et
sélection de
nouveaux **concepts**
produits

REALISATION



Sélection
et validation
des **prototypes**

COMMUNICATION



Validation du
mix-marketing
et du **packaging**

tests on-line

études qualitatives

études quantitatives

NOS PANELS



1 panel **consommateurs**
1 panel d'**experts sensoriels**
1 **call-center** internalisé

NOS ESPACES DE TEST



NOTRE RESEAU

2 SITES

BORDEAUX
& PERIGUEUX





Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Quercy-Périgord Souillac - Lot

- CAP Cuisine et Restaurant
 - Bac Professionnel Hôtellerie
 - Production Culinaire
 - Commercialisation et Services en Restauration
 - Boulanger-Pâtissier
 - Bac Technologique Hôtellerie
 - BTS Option B Art Culinaire, Art de la Table, Art du Service
 - Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Bac 54 : Bac Pro Service en 1 an
- Bac Professionnel Apprentissage
- Greta : Formations adultes

AVENUE ROGER COUDERC
BP 9006
46200 SOUILLAC
Tél. : 05 65 27 03 00
quercy-perigord.entmip.fr

STAGE

LA SÉLECTION

DE PIERRE MILLAUD



Blanc de Voile

Domaine Plageoles.

En AOP Gaillac Premières côtes, ce vin blanc ressemble à un Jura ou un Xérès. Il est veillit pendant 7 ans en barrique sans ouillage, et il y a comme un voile qui se dépose dessus. Très ambré, doré à la vue mais ça reste un vin sec. C'est « un vin de fou ».

PVC : 30 €



Reflet Saint Joseph 2011

François Villard.

Ce 100% syrah de la vallée du Rhône, élevé pendant dix-huit mois en fût, est « un vin génial ». Très bien équilibré avec beaucoup de fruits et des tannins très soyeux. C'est un vin qui est le reflet de son terroir et de l'homme qui l'orchestre.

PVC : 31,10 €



Les Ebaupins 2013

Pierre Yves Colin et Caroline Maurey

Si ce bourgogne séduit le sommelier c'est qu'une fois encore il y a un réel respect du terroir et de méthodes de travail raisonnées dans cette propriété dirigée par des enfants et petits enfants de vigneron.

PVC : 37 €

Pierre MILLAUD

Chef Sommelier de La Grande Maison.

Le jeune sommelier est indéniablement lié au chef avec qui il travaille depuis 2008. D'abord au Balzac à Paris puis en saisons d'hiver à Courchevel. Faire la carte et gérer la cave de cette nouvelle adresse c'était aussi l'occasion de rentrer à la maison pour ce bordelais d'origine. Sa sélection est bien évidemment guidée par le goût mais aussi par les hommes, respectueux du terroir, qui sont derrière les produits.



Morey Saint Denis Premier Cru 2010

Domaine du Jac

Un élégant mélange de structure et de charme, avec des notes épicées. Les tanins sont présents mais restent très soyeux. « Une cuvée classique que j'aime beaucoup et tout à fait abordable. »

PVC : 95 €



Cuvée Blanc D'Argile 2008

Vouette & Sorbée (champagne)

Une légère sur maturation offre ce bouquet ample avec beaucoup de matière. Une fois de plus, dans cette sélection c'est la rigueur de travail qui est à souligner, pour ce champagne certifié bio et Demeter.

PVC : 65 €



Pape Clément

C'est le plus singulier des vins produits par Bernard Magrez. Le terroir argileux, l'itinéraire de production ainsi que l'assemblage laissant une place au sémillon en font un vin très expressif, dense et suave qui se distingue des autres blancs de l'appellation Pessac-Léognan.

PVC : 130 €



La gourmandise *millésimée*

Il parle sans discontinuer de ce qui le passionne comme l'on fait rouler un vin dans sa bouche. A l'évocation d'un St Estèphe, d'un Porto ou d'un Muralhas il a l'œil qui pétille comme une bulle de champagne. Rencontre avec un passionné infatigable.

CORPERE SANO ...

Bien sûr la passion est la condition *sina qua none* d'une telle profession, mais pour Bertrand Bijasson une bonne condition physique est indispensable à la pratique de son métier. Que l'on soit attaché à un établissement où les journées, les services sont longs, toujours en station debout, ou que l'on soit sommelier indépendant, toujours en déplacement il faut être capable de tenir debout, de tenir le coup ! Avec l'âge il est loin de ralentir la cadence, certes il arrive au terme de son troisième mandat de président de l'union des sommeliers de Bordeaux Aquitaine, et ne peut se représenter après ces neuf ans d'activité, mais

ce n'est pas synonyme de décélération. Bien au contraire, il prend quasiment la vitesse du son et monte dans des avions pour accompagner des chefs d'état en voyage diplomatique autour du monde. Ca doit être assez technique de servir à température un vin à dix mille pieds d'altitude...

... E MEN SANA

« Avoir le cerveau en émulation » c'est pour ça qu'il cumule les emplois, les activités, qu'il regarde partout, qu'il voyage, qu'il goûte tout. C'est au delà de la gourmandise, c'est presque de la boulimie, dans ce qu'elle a de positif, dans l'insatiabilité qui le caractérise. Après des années comme sommelier au Mercure de Libourne, après

avoir été couronné du titre de Master of Port 2012, c'est une activité de sommelier indépendant qu'il exerce maintenant par monts et par vaux, avec son entreprise, Au Grain Noble. Il y organise des formations pour les professionnels de la restauration, où il explique que pour parler du vin c'est par tout, sauf le nectar qu'il faut embrayer. Toujours (ré)apprendre, toujours enseigner, toujours transmettre. Il se réjouit d'ailleurs que le nombre de « jeunes sommeliers » se soit multiplié sous ses mandatures au sein de l'union. Et toujours se lancer des défis : il va bientôt recourir pour le MOF de sommellerie.

Après trente ans, l'homme n'a pas perdu l'appétit.



château
LEOGNAN

88 Chemin du Barp, 33850 Léognan
Tel. 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





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

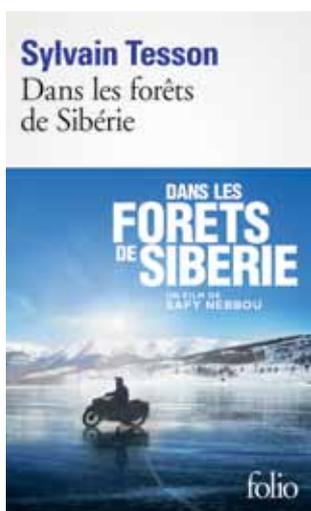
Sur Facebook :
www.facebook.com/jean.dalos

Bibliothèque

de Pierre Gagnaire



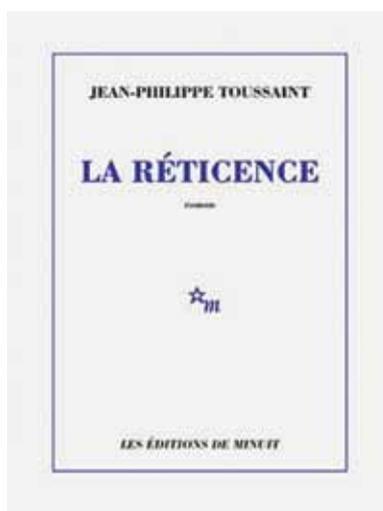
Dans son cartable quelques ouvrages d'invitation au voyage parce « je ne suis pas assez passionné par la cuisine pour avoir des livres de cuisine » confie-t-il.



Dans les forêts de Sibérie

De Philippe Tesson.

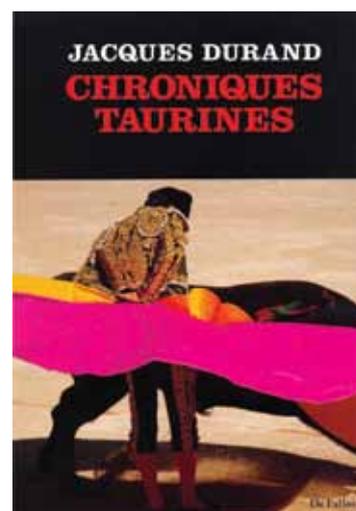
Récemment adapté par Safy Nebbou, le roman de Philippe Tesson est un carnet de voyage, un journal de l'immense, une conversation avec l'hostilité et le beau. Le récit d'une lutte, d'une expérience hors du commun qui embarque le lecteur dans cette aventure dans les forêts de Sibérie où « le génie du lieu aide à apprivoiser le temps. »



La réticence

De Jean Philippe Toussaint

Un homme qui part avec son fils pour une destination qui n'est pas un but en soi, qui est en réalité de l'ordre du MacGuffin. « Vous vous apprêtez à aller voir des amis, mais quelque chose vous arrête, une réticence mystérieuse qui vous empêche d'aller les trouver. C'est le roman de cette réticence, minuscule et ponctuelle. Faire un ouvrage de si peu de chose, mais le faire grandiose.



Chroniques Taurines

De Jacques Durand.

Avant qu'elles ne cessent, Jacques Durand était l'auteur des chroniques taurines de Libération. L'on pouvait apprécier les textes de l'auteur sans être aficionado mais le sujet, aujourd'hui considéré polémique, a disparu des colonnes du journal, mais trouvent une seconde vie, sur un grammage de papier plus conséquent grâce aux éditions De Fallois.

Discothèque

de Jean Denis Lebras



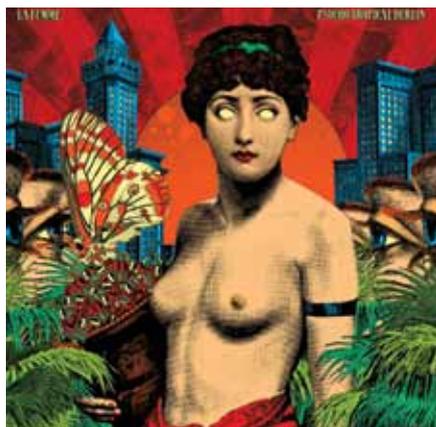
Est-ce parce qu'il a longtemps vécu à l'étranger, à Londres et à Hong-Kong que Jean Denis Lebras pousse le son de ceux qui chantent dans la langue de son pays d'origine ?



Eleor

Dominique A.

Le dixième album du chanteur est une rencontre, une convergence de points cardinaux, inspiré par l'horizon. C'est la poésie laudative du paysage mise en chansons qui fait voyager « des bords du St Laurent à downtown Ottawa », qui fait courir sur les dunes avant de se rejoindre à Eléor.



La Femme

Psycho Tropical Berlin

La formule est éculée mais elle demeure vraie, la femme c'est résolument l'avenir de l'électro pop. Un album pêchu, avec beaucoup de fantaisie et de fraîcheur qui enthousiasme toutes les platines. Un son un peu 80's et un univers délirant assurent bonne humeur à l'écoute.



Chapelle Sixtine

Daniel Darc

L'album posthume de l'ex chanteur de Taxi Girl est un legs d'une incroyable puissance mêlée à l'intime. Il avait enregistré ses voix et choisis les onze chansons de l'album, mais le montage final inclue des « variations », ces voix de studio, ces répétitions, ces tentatives et interrogations. C'est l'humain et l'humanité toute entière dans ces extraits et un album où résonne une incroyable pulsion de vie.

CULTURE



Les oreilles, *la queue* et le coup *de pinceau.*

Il est de notoriété commune que Pierre Gagnaire est un fêru d'art. Le chef au regard d'azur comme celui d'El Juli, convoque le duende quand il parle de cuisine. L'occasion parfaite de se pencher sur le travail de Laurent Pallatier, dit Loren.

DE TORERO À ARTISTE

« El rubio de Francia » (le blond de France) passe, enfant, toutes ses vacances en famille en Espagne. Le dimanche, le farniente de la plage laisse place aux arènes. Il nourrit dès lors une passion immodérée pour la corrida. Il le sait, il le sent, il le caresse, il sera torero. Il fugue même à treize ans pour se rendre à Arles, mais à l'époque il n'y a pas encore d'école taurine. A cette vocation, « passe ton bac d'abord » est la réponse, injonctive, paternelle. Le lendemain de la dernière épreuve, il monte sur sa moto et foule le sol de l'école taurine de Madrid. Franco vient de mourir, l'Espagne est en profonde mutation, c'est le lieu

d'une certaine émulation. Il se forme aux côtés des plus grands toreros de sa génération, il prend des coups de cornes et réalise qu'à 18 ans il est trop tard pour devenir une star. De plus l'ascèse requise pour devenir un grand torero est dure, peut-être trop exigeante pour le jeune homme « un

*« pour enterrer
son rêve de toréador
il le lacère »*

peu punk » comme le qualifie son frère, Christian (cf. encadré). Au bout de dix ans il abandonne son rêve ou son rêve l'abandonne. Il rentre à Paris. Et investit l'atelier de son grand-père. Si la passion de la tauromachie lui avait été transmise par sa mère, il y a aussi le talent artistique en

héritage. Il réalise de nombreux dessins à l'encre de Chine. Mais le blond est devenu un « rubio d'España », la péninsule ibérique lui manque et il repart s'installer à Séville. Sa team reste celle de la tauromachie, tout le monde le connaît dans ce milieu ce peintre talentueux qui torrée très bien. Une revue de tauromachie publie quelques uns de ses dessins et c'est le début de la reconnaissance. Mais pour enterrer son rêve de toréador il le lacère ; prend un de ses habits de lumière, le déchire et en fait un collage « dans un geste violent et presque profanateur » comme l'explique Christian Pallatier.





LES « INGRÉDIENTS » DE BASE

A partir de là, Loren a une identité celle d'un artiste plasticien reconnu et apprécié. Il est très rapidement sollicité par ses anciens « confrères ». En 1984, à Dax, Jose Maria Manzanares demande à le voir et lui propose un de ses costumes, avec un coup de corne, avec les stigmates de sa bataille, avec son sang, sa sueur et ses souvenirs. Il en réalisera une toile immense (2,50x2m). D'autres toreros ou leurs épouses lui "commanderont" également ces collages comme des linceuls personnels, comme une toile sacrée d'un combat, la matérialisation esthétique des humeurs, de la danse et de la chute.

Jose Maria Manzanares est de nouveau présent à la genèse de ce qui sera le premier de ses deux grands mouvements, des deux grands gestes qui font suite à cette période de col-

lage. Après une soirée ils entrent tous les deux dans un hangar en béton, et se lancent dans une *lidia*, font de l'*action painting* où la muleta se fait pinceau. C'est le début des toréographies de Loren. Apparaissent de grandes œuvres abstraites qui en réalité sont les partitions, les notes de grandes corridas qui se sont jouées.

*« Il y a une passion torride
et une beauté du geste
transportées dans ces œuvres
qui captivent »*

Les lignes plus ou moins pleines, plus ou moins vives et épaisses sont comme des didascalies du parcours taurin. En regardant précisément une toréographie, on voit la vélocité du taureau, *les veronica*, *les gaonera* ou *mariposa*. L'œuvre de Loren immortalise une danse qui, normalement éphémère, instantanée, qui disparaît dans le sable de l'arène, se raconte

éternellement sur ses toiles.

Le second grand mouvement de son travail prend pour socle les matériaux qui proviennent des arènes, les capes, les peaux de taureau, les planches. Les *burladero* (planches des arènes), à l'état brut sont déjà des œuvres d'art, marquées par les coups de cornes, elles pourraient entrer au catalogue d'Antoni Tapiès. Loren, les enrichit d'une surimpression, d'images du Caravage ou de Michael Ange, de piétas qui viennent en dissonance entre la violence subie de la matière première et la douceur véhiculée par ses corps de femmes imprimés. Il y a une sensualité aussi ardente que le souffle chaud du taureau. Il y a une passion torride et une beauté du geste transportées dans ces œuvres qui captivent. Une chose est sûre on peut abhorrer la corrida et adorer son travail.



Connaissance de l'Art

Christian Pallatier son frère cadet est critique d'art contemporain, commissaire d'expositions et enseignant. Il a fondé l'association Connaissance de l'Art Contemporain qui a pour vocation de sensibiliser le public à la création artistique. Ils organisent notamment des We d'Art partout en Europe où les visites de musées s'organisent autour de quelques haltes gastronomiques.





METRO



GROSSISTE DE PROXIMITÉ

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel

Retrouvez-nous sur :



METRO.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, foie 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 chocolatés. - **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 07 41 11 97

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



12

PALAIS

EXPERTS

POUR UN JURY ÉCLECTIQUE



FRANÇOIS

ADAMSKI

Il nous dévoile la nouvelle carte de l'imaginaire...

Vous venez de dévoiler la nouvelle carte de l'imaginaire. Pouvez-vous nous en dire quelques mots et quelles ont été vos inspirations ?

C'est clairement une carte inspirée par la saison (même si cet automne, à cause du temps incertain - trop sec, j'ai limité les champignons). Le filet de bœuf farci au foie gras avec une sauce bordelaise à la moelle est indubitablement un plat de demi saison. Je reconduis aussi des lignes fortes qui plaisent telles les associations terre mer comme la recette du foie gras rôti, poireaux fondants aux huitres et yakitori, jus acidulé et confit d'ail noir. Il y a aussi un travail sur les textures, celle de l'ormeau, celle des perles du Japon. Les associations de texture créent l'explosion en bouche. C'est ensuite une carte exigeante sur la qualité et la précision des cuissons : je propose en entrée des langoustines juste saisies au Yuzu, il faut qu'elles soient encore translucides, à peine cuites au risque de devenir caoutchouteuses. Le St Pierre, que je propose rôti est aussi un poisson fin, délicat à la cuisson rigoureuse. Et pour finir, c'est également une carte de partage, car si vous y trouvez du

pigeon, c'est parce que j'adore le pigeon, le préparer et le manger !

Pour une de vos entrées vous proposez « un jus acidulé et confit d'ail noir », nous testons aujourd'hui de l'ail blanc. Dans quel cas et avec quoi le noir a vos faveurs ? Et le blanc ?

Ce sont deux choses totalement différentes. J'adore l'ail, c'est un élément puissant et très bon. L'ail noir est un produit coréen, un processus où les têtes sont confites dans de l'eau de mer d'où son oxydation et sa coloration noire. Cela donne une purée noire fine et sucrée qui s'utilise comme un condiment. Après pour son utilisation et ses associations tout est question de recherches et tentatives. Pour ma part c'est avec Victor et Johann que nous avons découvert ce produit et mis en place les bons usages.

Arrêtons nous sur le filet d'esturgeon saisi sauce au vin rouge. C'est assez inédit et atypique d'associer du poisson et du vin rouge. Une forme de reflexe pavlovien nous fait généralement préférer les sauces au vin

blanc, souvent en « cache-misère » pour des poissons peu savoureux comme le brochet. Ici c'est tout l'inverse non ?

L'esturgeon est un poisson assez fade qui a besoin qu'on lui apporte une saveur forte, de la puissance dans la sauce. C'est donc tout l'atout d'une sauce au vin rouge. Par ailleurs pour ce plat, j'ajoute de la semoule fumée et du citron confit pour l'excitation des papilles.

On a trop souvent tendance à utiliser de la villageoise pour réaliser des sauces au vin. C'est une erreur... Mais on ne va pas non plus faire cuire du Chasse Spleen. Alors quel est le juste équilibre ? Et comment bien choisir son vin de cuisine ?

La sélection du vin elle se fait en accord et grâce aux prescriptions du sommelier. C'est lui le plus grand expert sur les bons accords plat-vin. Par exemple nous choisirons un vin beaucoup plus tannique pour la sauce bordelaise et plus léger, plus rond sur l'esturgeon.



Chef Sommelier
du Restaurant le Gindreau

FLORIAN BALZEAU

• • •

S'il annonce une formation habituelle, Florian Balzeau l'agrément toutefois d'une révision de ses classiques tanniques sur tous les terroirs. Il s'est arrêté partout en France, chez Georges Blanc entre Bourgogne et Rhône Alpes, puis chez Gérard Pessadat à Marseille où Provence et vallée du Rhône Sud s'ajoutent à sa carte des saveurs, puis en Vendée à proximité de la Loire et de Bordeaux avant de s'installer au Gindreau, au cœur du Lot. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2005-2007 : Spécialisation en sommellerie

2008 : S'installe en Ecosse

2012 : Chef Sommelier chez Thierry Drapeau

2015 : Chef Sommelier au Gindreau



LE GINDREAU

Le Bourg, 46150 SA - Tél : 05 65 36 22 27

legindreau.com



Guide MICHELIN


Chef étoilé
du Gindreau

P A S C A L

BARDET



Il y a des hommes que l'on rencontre et qui esquissent des parcours et des chemins parcourus qui dessinent des hommes. Pour Pascal Bardet c'est un peu les deux. Une rencontre extraordinaire avec Alain Ducasse, auprès du-

quel il passera 18 ans, et des expériences professionnelles enrichissantes et surprenantes et quelques coups de chance le mènent vers ce qu'il a toujours souhaité faire : retourner vivre et travailler les délicieux produits de son Lot natal. (+)


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

EN QUELQUES
DATES

1995 : Commis de cuisine au Louis XV, trois étoiles au Michelin

2000 : Chef du Bar & Bœuf, une étoile au Michelin

2007 : Chef de cuisine du Louis XV, trois étoiles au Michelin

2011 : Chef du Bellerive à Antibes

2013 : S'installe au Gindreau


LE GINDREAU

Le Bourg, 46150 SA - Tél : 05 65 36 22 27

legindreau.com



Chocolatier
à Treignac

BERNARD BESSE



Une histoire de filiation et de passion qui remonte au début du siècle dernier quand l'arrière grand père, Monsieur Borzeix ouvre cette pâtisserie familiale. C'est donc tout naturellement que Bernard Basse effectue un CAP de pâtissier et de chocolatier. S'il fait perdurer les pâtisseries iconiques de la maison, telle la Polka, c'est vers un or noir qu'il se tourne avec la volonté de sublimer les pures origines. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1909 : Création de la pâtisserie Borzeix
- 1985 : Reprend la pâtisserie familiale
- 1998 : Ouverture à Treignac du comptoir du chocolat
- 2014 : La pâtisserie chocolaterie est classée EPV



CHOCOLATS BORZEIX BESSE

3 & 5 avenue Leon Vacher, 19260 TREIGNAC - Tél : 05 55 98 02 46

www.chocolats-borzeix-besse.com



Sommelier Indépendant
Président de l'UDSF.BA

BERTRAND BIJASSON



S'il n'avait pas été gourmand, en plus d'être passionné, Bertrand Bijasson reconnaît très simplement qu'il n'aurait pas pu devenir sommelier. Le bon accord, avec les mets mais aussi avec les goûts du client : c'est ce que cet amoureux des vins de Bordeaux, de Porto et d'ailleurs, recherche depuis toujours et qu'il transmet aujourd'hui en tant que sommelier indépendant auprès des professionnels de la gastronomie. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1997-2007 : Responsable de l'Auberge du Château Cros Figeac à Saint-Emilion
2008-2015 : Entre à l'Hôtel Mercure à Libourne comme responsable du bar à vins
2007 : Est élu président de l'Union de la sommellerie française Bordeaux-Aquitaine
2012 : Master of Port



BERTRAND BIJASSON

Tél : 06 17 50 40 89



Professeur
au Lycée Hôtelier de Souillac

FABRICE CAMBONIE



Les plus grands théoriciens sont avant tout de parfaits techniciens. On ne devient donc pas professeur de cuisine *ordo ab chaos* ; il faut avoir chauffé les salles de classes de l'autre côté de l'estrade, transpiré dans les cuisines

pendant quelques années avant de pouvoir boucler la boucle. Elève en 1987, professeur depuis 2004 et cuisinier tout le temps, c'est la définition de Fabrice Cambonie. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1987 : Entre au lycée hôtelier de Souillac

1996 : Revient au Petit Relais

2004 : Obtient son diplôme de professeur de lycée professionnel



LYCÉE HOTELIER QUERCY PERIGORD
Avenue Roger Couderc, 46200 Souillac



Chef étoilé
du Pont de l'Ouyse

STÉPHANE CHAMBON



L'enfant du pays a commencé sa formation au lycée hôtelier de Brive avec un BTS et BTH ainsi qu'un CAP pâtissier, chocolatier, confiseur avant de parcourir le monde de Londres à Dubai en passant par Manille et Aman. Après ces douze années d'expatriation il revient

chez lui, à la tête de cette étoile familiale : son frère en salle et ses parents toujours présents. En représentant de la cinquième génération il célèbre le retour aux sources et aux plats iconiques de l'Ouyse. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1996 : Part travailler à Londres

2009 : Reçoit une étoile au Michelin

2011 : Ouverture du bistrot Chambon à Brive

2014 : Publie son livre de cuisine, Une histoire de famille



PONT DE L'OUYSE

46200 LACAVE - Tél : 05 65 37 87 04

www.lepontdelouysse.com



Guide MICHELIN

Chef étoilé
de Au Déjeuner de Sousceyrac

PATRICK LAGNÈS



Il a la modestie des gens élégamment discrets bien que son cv de cuisinier soit orné de nobles adresses et de belles gratifications. Le Grand Hôtel des Carmes, le Cécilia, Le Port Alma, La Tour d'Argent... S'il a beaucoup appris

dans ce clinquant, aujourd'hui il se fait militant de l'accessible (menu à 30€ !) avec une cuisine fine, fraîche et douce qu'il offre, malgré le nom du restaurant aussi bien le midi que le soir. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1985 : Entre au Cécilia à Albi

1986 : Fait son service militaire en tant que chef de Michel Barzach au ministère de la santé

2000 : Rachète le Déjeuner de Sousceyrac

2008 : Obtient une étoile au Michelin



AU DÉJEUNER DE SOUSCEYRAC

6190 Sousceyrac - Tél : 05 65 33 00 56

www.au-dejeuner-de-sousceyrac.com



Professeur de cuisine
et gérant de JFL2C Consulting

JEAN FRANÇOIS LAROUSSARIE

• • •

Cet enfant (hyperactif) du Périgord, tombé dans la cuisine à l'âge de quatorze ans, n'en est jamais sorti depuis. Il poursuit un parcours international, avec une entreprise de consulting en cuisine et reste proche de sa

région d'origine en tant qu'enseignant à l'école hôtelière du Périgord. En permanence mu par de nouvelles idées, il vient également d'ouvrir, avec un ami spécialiste de la Bourgogne, un bar à vins à Périgueux. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1990** : Enseigne à l'école hôtelière du Périgord.
- 2010** : Publie « Toutes en Cuisine »
- 2010** : Consultant sur le film Tirez sur le caviste.
- 2015** : Ouvre La Cour des Vins à Périgueux.



LA COUR DES VINS

11 Place Bugeaud, 24000 Périgueux - Tél : 05 53 07 14 64



Chef
au Relais et Châteaux de Mercues

JULIEN POISOT



On pourrait y voir un parcours en dominos : un père cuisiner qui lui transmet une passion, un premier stage à l'Hôtel de la Poste à Saulieu, à quelques mètres de chez Bernard Loiseau, dans le Relais et Châteaux duquel il travaillera ensuite avant de s'installer à la tête des

cuisines d'un autre établissement certifié de la couronne dorée. De Dijon à Mercues il en a gravité quelques échelons, croisées quelques étoiles afin aujourd'hui d'animer avec envie et inspiration locales les deux cuisines, celle du gastro et celle du bistrot de ce Relais & Châteaux. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2004 : Chef de partie à l'Abbaye de Saint-Ambroix, Bourges

2008 : Chef de cuisine à Paris chez Tante Louise

2011 : Sous Chef au Relais & Châteaux de Saulieu

2014 : S'installe au Relais & Châteaux de Mercues



CHÂTEAU DE MERCUES

Route du Château 46090 MERCUES - Tél : 05 65 20 00 01

www.chateaudemercues.com



Chef
d'Aux Saveurs des Halles.

ALEXIS RAGEOT



Il n'est pas un fils de restaurateur élevé dans l'aluminium des cuisines, mais il est père, dont le fils grandit entre la salle que gère son épouse Sylvie et sa cuisine. C'est d'ailleurs à la naissance de cet enfant qu'ils décident de s'installer parce qu'il est difficile de faire venir un en-

fant chez un patron ! C'est donc à Martel qu'ils s'établissent. Si les produits locaux, champignons, noix, rocamadours sont des assises de sa cuisine, c'est combiné à des saveurs venues d'ailleurs avec toujours le juste équilibre comme crédo. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1997 : Finaliste du concours du meilleur apprenti de France

2011 : S'installe aux Saveurs des Halles

2014 : Fait son entrée au Guide Michelin

2014 : Entre au Collège Culinaire de France



AUX SAVEURS DES HALLES

Rue Senlis 46600 MARTEL - Tél : 05 65 37 35 66



Sommelier

PATRICE ROY



Voici un homme qui se laisse porter par les effluves et emporter par les fleuves. Et qui depuis cinq ans a trouvé le parfait compromis pour transmettre sa passion, en organisant des croisières d'oenotourisme fluvial où il fait découvrir des vins mais aussi les produits du fleuve, la lamproie, l'esturgeon ... Cet homme « qui fait tout, tout seul, depuis tout petit » a connu tous les métiers de la gastronomie et du vin. Il a été restaurateur, courtier, viticulteur. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2010** : Restaurant le Miam Miam à Libourne
- 2012** : Acteurs du fleuve Passion Dordogne
- 2012** : Rejoint l'Union des Sommeliers d'Aquitaine



Mail : acteursdufleuve@yahoo.fr

Tél : 06 07 16 19 07

Facebook : Acteurs du Fleuve - Passion Dordogne



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 Cossonay, 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



BOUDIN BADEFORT



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Vincent ARNOULD : Chef étoilé du Vieux Logis - MOF
Didier CASAGUANA : Chef étoilé, Les Vigiers
Chloé CAZAUX GRANDPIERRE : Consultante en oenotourisme
Maxime LEBRUN : Chef étoilé du Grand Bleu
Jean François LAROUSSARIE : Professeur cuisine / gérant JFL2C Consulting

Vincent LUCAS : Chef étoilé d'Etincelles
Aurélien MEOT : Sommelier à l'oiseau bleu
Isabelle ROBERTY : Oenologue formatrice à l'école du vin Muscadelle
Antoine WEYLAND : Chef pâtissier consultant exécutif à l'imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT : 3,5

FLAVEUR : 3,5

TEXTURE : 3,5

L'AVIS DU JURY :

Le boudin a été servi au jury chaud et froid, impossible de déclarer une préférence sur le parti pris de cuisson ; On y sent les produits : la châtaigne, la viande, pas que du sang.

Antoine Weyland : « Très bien ! C'est un produit qui me parle. Il y a forcément un côté un peu farineux dû à la châtaigne mais cela offre une vraie texture, de la fermeté, de la mâche. »

Maxime Lebrun : « C'est très bon, très agréable, bien équilibré et épicé. »

Chloé Cazeaux-Grandpierre : « On sent bien la châtaigne en bouche. Il sent très bon, en particulier son jus de cuisson. En conséquence je le préfère cuit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

Jean-François LAROUSSARIE



BOUDIN AUX ABRICOTS

3 pers.

INGRÉDIENTS :

3 petites pomme de terre (60 gr) - 9 abricots - 150 gr de pousses d'épinards - 18 macaronis «de Cecco» - 150 gr de champignons de Paris - 240 gr de crème fraîche - 30 gr de gruyère râpé - 360 gr de boudin aux châtaignes - PM : quelques herbes et moutarde... (+)

PRÉPARATION :

Ecraser le boudin à la fourchette et l'étaler sur la feuille de cuir de fruits rouges, rectifier les assaisonnements. Couper en quatre un abricot. Préparer un petit cylindre avec le cuir de poireaux et mettre au frais. Cuire la pomme de terre à l'anglaise et l'éplucher... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

Château Couhins Lurton 2012
Blanc AOC Pessac Léognan

ETS BADEFORT SOLAC

ZA de la Geneste - 19140 NAVES

Tel : 05 55 27 91 63 - Fax : 05 55 27 92 28



VEAU DU LIMOUSIN

ELEVÉ SOUS LA MÈRE



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,0	
FLAVEUR :	3,5	
TEXTURE :	3,3	

L'AVIS DU JURY :

Il y a consensus évident sur la belle couleur de cette viande à cru et sur sa tendreté une fois saisie. Le seul bémol évoqué serait un manque de jutosité dû à l'absence de repos de la viande ; c'est vrai que ces dégustations sont un marathon très cadencé !

Fabrice Cambonie : « Couleur agréable à l'œil et tendreté sympathique, finesse en bouche intéressante, peut être peu de gras. »

Antoine Weyland : « J'ai beaucoup apprécié la texture très tendre de la viande. C'est un beau produit pour moi. »

François Adamski : « La couleur est très jolie, ça manque un peu de gras et de repos, mais c'est un beau produit. »



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

L'IDÉE RECETTE

de Stéphane CHAMBON



CÔTE DE VEAU FILET EN FINE CROUTE DE NOIX, PURÉE DE PANAIS ET LÉGUMES RACINES.

4 pers.

INGRÉDIENTS :

300 g. de veau filet - 750 g. de panais - 8 minis carottes - 8 minis navets - 4 minis betteraves - 8 radis ronds - 1 coing - 5 cl d'huile de tournesol - 170 g. de beurre - 30 cl de jus de veau. - 150 g. de noix torréfiées - 2 dl. De lait - 1 dl. De lait - Noix de muscade... [+]

PRÉPARATION :

Pour la purée de panais, les éplucher et les couper en morceaux. Les faire cuire pendant vingt minutes dans le lait à ébullition avec une pincée de noix de muscade. Passer le tout au mixeur afin d'obtenir une purée lisse. Ajouter la crème et une noisette de beurre... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

AOP Morgon - Maison Aujoux 2015
ou AOP Etoile 2012 Philippe Vandelle

LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture - Bd des Arcades - 87060 Limoges cedex 2
accueil@blasonprestige.com - Tél : 05 55 10 37 96

www.label-viande-limousine.com



VIANDE MATURÉE BLONDE DE GALICE



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,5	
FLAVEUR :	3,0	
TEXTURE :	3,4	

L'AVIS DU JURY :

Un produit déroutant qui semble sec mais qui ne l'est pas du tout, avec une couleur caractéristique de la maturation. C'est un beau produit qui donne envie. Si certains trouvent qu'elle manque de gras, tous s'accordent sur sa tendreté.

Julien Poisot : « Je pense que cette viande a été maturée. Au niveau de l'aspect, du goût, de la qualité, de la tendreté c'est un bon produit. »

Bertrand Bijasson : « J'aime bien, c'est juteux, moelleux avec un petit gout de noisettes. »

Pascal Bardet : « Elle est déroutante, elle paraît sèche mais elle ne l'est pas du tout. C'est étrange, très peu gras mais très tendre. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de Patrick LAGNES



FAUX FILET SUR OS,
MARINÉ ET LAQUÉ, CHAPELURE DE LARD
FERMIER ET RACINES D'AUTOMNE.

👤 2 pers.

INGRÉDIENTS :

2 X 300 g. de faux filet sur os - 250 ml de sauce anglaise - 250 ml de vinaigre de Xérès - 250 ml de sauce soja sucrée - 250 ml de vinaigre de cidre - 250 ml de jus de veau - 250 g. de beurre - 100 ml d'huile - 250 g. de crème liquide 30% - 250 ml d'huile d'olive... (+)

PRÉPARATION :

Couper le lard à la trancheuse très fin et mettre sur une plaque au four à 100°. Après le séchage le passer au robot jusqu'à obtention de petites chips qui seront parsemées sur la viande. Faire la sauce anglaise (réduction des deux vinaigres + sauce soja... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

AOP Duché d'Uzès Orénia
Réserve rouge

CAVIA.R

ZAC de la Nau - 19240 Saint-Viance

Tél : 05 55 17 55 00 - commercial.caviar@orange.fr



AGNEAU FERMIER DU QUERCY

PAVÉ DE COEUR DE GIGOT D'AGNEAU



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,5	<div style="width: 70%;"><div style="background-color: #f0e68c; height: 10px; width: 100%;"></div></div>
FLAVEUR :	3,6	<div style="width: 72%;"><div style="background-color: #f0e68c; height: 10px; width: 100%;"></div></div>
TEXTURE :	3,6	<div style="width: 72%;"><div style="background-color: #f0e68c; height: 10px; width: 100%;"></div></div>

L'AVIS DU JURY :

A cru, la couleur de la chair est un peu rouge ce qui laisse envisager une viande un peu forte, or c'est tout le contraire qui est souligné par le jury, de la tendreté, un vrai goût de noisette ; en somme un produit qui conquiert.

Stéphane Chambon : « Globalement un bon produit, aspect agréable et goût équilibré. »

Fabrice Cambonie : « C'est un excellent produit ».

Antoine Weyland : « Franchement je me suis régalé, c'est un produit qui me correspond : ni trop puissant ni pas assez. La texture, la couleur sont biens. C'est fondant, juteux, tendre et agréable. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de Fabrice CAMBONIE



PAVÉ DE GIGOT D'AGNEAU,
UN BON JUS CRUMBLE DE NOIX
AU VIEUX ROCAMADOUR CRÉMEUX DE POTIRON
AU CITRON CONFIT,
QUELQUES FEUILLES VÉGÉTALES

8 pers.

INGRÉDIENTS :

■ **Élément principal** : Pavé de gigot d'agneau 8 pièces - Sel poivre - Beurre clarifié

■ **Jus d'agneau** : Parures et os d'agneau 0.5 kg - Carottes 0.2 Kg - Oignon 0.2 kg - Bouquet garni 1 pièces... (+)

PRÉPARATION :

Parer les pièces d'agneau, ficeler et cuire au four à 100 ° 40 mn ou à 45° à cœur. Faire revenir fortement les parures d'agneau dans de l'huile très chaude, ajouter la garniture aromatique en petits dés, la farine et torrifier... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

AOP Alsace Pinot Gris cuvée particulière
Domaine Bott

AGNEAU FERMIER DU QUERCY

Organisme de Défense et de Gestion -7, rue des Artisans - 46500 GRAMAT

Tél : 05.65.33.20.69 - Mail : agneau-Quercy@lot.chambagri.fr

www.agneau-quercy.com





ONIRIC

LES VIGNERONS DE BUZET - AOP BUZET



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



L'AVIS DU JURY :

Ce vin au nez très puissant séduit le jury, dont certains membres pensent déjà à un accord avec l'agneau qu'ils viennent de déguster. Intéressant et puissant sont les qualificatifs qui reviennent régulièrement pour ce rouge qui emballe notre panel.

Alexis Rageot : « Personnellement je le trouve assez fort, assez puissant, très intéressant. »

Christophe Roy : « Un beau vin rouge d'une jolie couleur, qui sort de l'ordinaire, bien soutenue. Epicé, poivré, avec une attaque franche, on a envie d'y revenir. »

Florian Balzeau : « C'est un profil de vin assez jeune. Les tannins apportent un peu de rusticité mais ce n'est sûrement pas un défaut. »



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



Description :

Oniric est né d'une légende... Celle d'un vigneron qui prit de la hauteur pour réaliser son rêve : réaliser un vin rare, subtil, riche de ce que la Nature lui a généreusement offert. Vin rouge monocépage à la robe quasiment noire avec des nuances violines. Le nez très intense s'ouvre sur des notes de fruits très mûrs tels que le cassis, la mûre, le tout souligné par des notes vanillées et toastées apportées par le bois de chêne. L'attaque en bouche est ample, avec beaucoup de volume apporté par une structure importante mais sans aucune agressivité, tant les tanins sont enrobés.

Informations :

Millésime : 2014

Cépage : Cabernet-Sauvignon

Appellation : Buzet

Degré alcoolique : 13%

Format de la bouteille : 75cl

Mis en bouteille à la propriété par Les Vignerons de Buzet

Agréable à déguster sur l'ensemble du repas. Accompagne particulièrement bien les fromages et viandes blanches (chapon, dinde, poulet...).

LES VIGNERONS DE

BUZET
S'engager autrement !

LES VIGNERONS DE BUZET

Avenue des Côtes de Buzet - 47160 Buzet-sur-Baïse

Tél : 05 53 84 74 30 - Mail : buzet@vignerons-buzet.fr

www.vignerons-buzet.fr





AIL BLANC DE LOMAGNE



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,3	<div style="width: 86%; background-color: #8ebf4d; border: 1px solid #ccc;"></div>
FLAVEUR :	4,3	<div style="width: 86%; background-color: #8ebf4d; border: 1px solid #ccc;"></div>
TEXTURE :	4,3	<div style="width: 86%; background-color: #8ebf4d; border: 1px solid #ccc;"></div>

L'AVIS DU JURY :

Malheureux les vampires qui fuient face à ces superbes tresses d'ail, nos chefs, au contraire, sont attirés par ce produit d'une qualité incroyable. Pourtant il n'est pas aisé de croquer dans de l'ail frais en plein après midi.

Pascal Bardet : « Visuellement la tresse est magnifique. Une vraie puissance aromatique. A la cuisson il est très blanc, très bien. C'est très propre, très direct, pas d'erreur. »

Antoine Weyland : « Je me plais à réfléchir à un dessert. Il y a une version sucrée à trouver avec l'ail confit. »

François Adamski : « Produit exceptionnel. Ail parfait, bien blanc, bien ferme. Il sent bon, il est juteux. Produit super top. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de Pascal BARDET



DÉLICAT FUMET A L'AIL DOUX, CABILLAUD DEMI-SEL POUDRÉ DE PERSIL PLAT NAGE AU GOUT FUMÉ ET CROUTONS DORÉS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

■ **Pour le fumet à l'ail doux :** 6 têtes d'ail
Huile d'olive (pm) - 1 feuille de laurier et
1 branche de thym - Queue de persil plat
(pm)

■ **Pour la nage au gout fumé :** 200 g. de
lait - 200 g. de crème - 2, 5 feuilles de
gélatine - 1 à 2 cartouches à froid... (+)

PRÉPARATION :

Eplucher les gousses d'ail, les dégermer,
et éplucher les pommes de terres et les
couper en cubes. Réserver Tailler les bas
morceaux de cabillaud en dés puis ré-
server. Placer les gousses d'ail dans une
casserole, couvrir d'eau froide et porter
à ébullition... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

AOP Château-Neuf-du-Pape
Domaine la Millières Blanc 2012

ASSOCIATION DE DÉFENSE DE L'AIL BLANC DE LOMAGNE

Agropole Innovations – bat AGROTEC - BP 205 - 47931 AGEN cedex 9

Tel : 05 53 77 22 71 - Fax : 05 53 77 22 79 - Mail : ailblancelomagne@hexavalor.fr

www.ailblancelomagne.com





CAFÉ VARIÉTÉ GEISHA

DE FINCA DEBORAH (PANAMA)



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,3	<div style="width: 33%;"></div>
GOÛT :	2,8	<div style="width: 28%;"></div>
ODEUR :	3,0	<div style="width: 30%;"></div>

L'AVIS DU JURY :

Aujourd'hui on ne consomme quasiment plus que des espresso, le jury est donc désespéré lorsqu'on lui fait déguster un café filtré en méthode douce. Mais une fois l'a priori pavlovien du café serré dépassé, ils apprécient les saveurs uniques de cet or noir.

- Fabrice Cambonie** : « Une très belle couleur et une longueur en bouche très intéressante. »
- Pascal Bardet** : « Il y a des parfums. La torréfaction est légère et on sent une fine amertume de la fève verte. »
- Florian Balzeau** : « Un caractère nuancé et une belle fraîcheur pour ce café sans aucune suramertume. Je pense que c'est un très bon café, acidulé, frais et digeste. »



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

L'IDÉE RECETTE

de Alexis RAGEOT



NOIX DE ST JACQUES RÔTIES,
CRÈME DE PANAIS, GIROLLES, ÉMULSION
DE GRAINS DE CAFÉ
ET CHIPS CROUSTILLANTES.

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

6 belles noix de St Jacques blanches -
200 g. de girolles - 600 g. de panais - 150
g. de beurre - 30 cl. de crème - 20 cl. de
lait - Café - Sel, poivre, huile d'olive. (+)

PRÉPARATION :

Eplucher, laver et émincer grossière-
ment les panais, les mettre à cuire dans
un casserole d'eau à ébullition. Egoutter
puis mixer avec le lait, saler, poivrer. La-
ver et faire saisir à la poêle les girolles.
Nettoyer les St Jacques. Moudre le café
puis le laisser infuser... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

AOP Montlouis - 2015 cuvée Rémus
Domaine de la taille aux loups

L'ALCHIMISTE

Atelier de torréfaction : 87 quai de Queyries - 33100 Bordeaux

Café-Boutique : 12 rue de la Vieille tour - 33000 Bordeaux

Mail : contact@alchimiste-cafes.com

www.alchimiste-cafes.com



PORTAGAYOLA

APÉRITIF À BASE D'ARMAGNAC



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

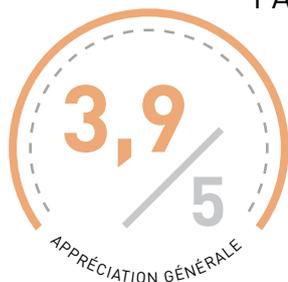
Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



FRUITS DE LA
PASSION



ANANAS



AGRUMES

L'AVIS DU JURY :

Des goûts et des couleurs... ou plutôt du goût de chaque couleur, la maxime se justifie ici. Il y a la team, blanc, rouge ou rosé. Ainsi, de façon assez équilibrée un tiers du jury donne ses faveurs au blanc, un autre tiers au rouge et le dernier au rosé.

Pascal Bardet : « Le blanc a une belle dominance d'agrumes, le rouge a une vraie puissance. »

Patrice Roy : « Sur ce type de produits on apprécie la couleur, celle du blanc particulièrement. Le blanc est frais, long en bouche. C'est idéal pour l'apéritif. »

Florian Balzeau : « Pour moi c'est le rouge qui me semble le plus intéressant. C'est aussi le plus gouteux et le plus équilibré. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de Bertrand BESSE



COMME UN BABA À L'ARMAGNAC PASSION

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

■ **Pour le biscuit Joséphine :** 3 Œufs - 180 g de sucre - 1g de sel - 130 g de farine - 2 g de levure chimique - 70 g de crème fraîche - 40 g d'huile de pépins de raisins - 1/2 gousse de vanille

■ **Pour la pana cotta :** 200 g de crème fraîche - 100 g de purée de fruit ... [+]

PRÉPARATION :

Commencer par la réalisation de la pana cotta : mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faire chauffer, sans faire bouillir, la crème fraîche, la purée de fruit de la passion et le sucre. Lorsque celle-ci est 85°, incorporer la gélatine ramollie puis laisser refroidir à 45°... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

MARQUESTAU AND CO

505 avenue d'aquitaine - 40190 Hontanx

www.marquestau.com



VILLA DRIA

COLOMBARD-SAUVIGNON - IGP CÔTES DE GASCOGNE



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



COULEUR : **3,7**

FLAVEUR : **3,9**

STRUCTURE : **3,4**

L'AVIS DU JURY :

Décidément aujourd'hui il n'y a pas de dissonance entre la vue et le goût ; les promesses du visuel s'accomplissent à la dégustation de ce vin original et fruité qui trouvera tout son domaine d'expansion du plaisir en dégustation à l'apéritif.

Bertrand Bijasson : « Belle couleur, belle limpidité et brillant. A la fois floral et exotique. On n'est pas surpris, tout s'accorde parfaitement. »

Patrice Roy : « Très beau produit qui sort de l'ordinaire. »

Pascal Bardet : « Belle surprise tant au nez qu'en dégustation. Il y a une puissance olfactive, ce n'est pas qu'une promesse, il y a quelque chose qui reste au palais. Très joli vin. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Etoilé au Guide Hachette des Vins 2017
Médaillé d'or au concours International
Gilbert & Gaillard 2016

Jean Pierre Drieux, vigneron dans le Gers en Côtes de Gascogne, est adepte d'une viticulture raisonnée axée sur la géobiologie. Il a choisi d'être à l'écoute de son vignoble et de rechercher avant tout l'expression du terroir.

Le Domaine Familial est doté d'un chai de vinification et d'élevage particulièrement adapté pour révéler et préserver le caractère unique de ses vins.

Le Colombard Sauvignon est un vin blanc d'une belle fraîcheur aux notes gourmandes d'agrumes et de fruits exotiques. Ce Côtes de Gascogne se distingue par son bel équilibre et sa bonne tenue en bouche. Servi bien frais, il s'exprimera parfaitement à l'apéritif, comme en accompagnement de fruits de la mer, de sushis ou de poissons grillés.



VILLA DRIA

Vignoble Drieux - F 32800 EAUZE

Tel : 05 62 08 38 19 - **Mail :** contact@villadria.com

www.villadria.com





LES CONFROIPIURES

CONFITURE 100% FRUITS - LE VRAI GOÛT DU FRUIT



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



FRAISE



QUETSCHÉ



ORANGE

L'AVIS DU JURY :

Trois saveurs (quetsche, orange et fraise) pour ce tout nouveau produit qui n'est pas réellement une confiture, qui est mieux que ça ! Issu d'une technique innovante, c'est une découverte pour tous.

Patrick Lagnès : « Très belles couleurs sur les trois produits, du fondant avec les morceaux de fruits. En somme, on peut s'en servir plus facilement qu'une confiture classique. »

Antoine Weyland : « Je suis très fan de ce style de produit où l'on n'est plus dans le sucre mais dans le fruit. C'est une bonne surprise et l'éventail des possibilités d'utilisation est énorme. »

François Adamski : « C'est un produit exceptionnel. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de Antoine WEYLAND



BISCUIT NOISETTE, « CONFRIPURE » QUETSCHES DE LORRAINE, MOUSSEUX VANILLE

INGRÉDIENTS :

■ **Biscuit roulé aux noisettes** : 55g de jaune d'oeuf (2) - 18g de sucre - 40g d'huile de noisettes - 70g de farine - 1g de levure chimique - 20g de poudre de noisettes fine - 5g de miel - 30g d'eau - 140g de blancs d'oeufs (3) - 35g de sucre

■ **Mousseux vanille** : 200g de crème... (+)

PRÉPARATION :

Tiédifier l'huile à 55°C, mélanger les jaunes, le sucre puis l'huile tiède. Mélanger les poudres. Tiédifier l'eau et le miel à 55°C, ajouter la moitié au mélange jaune/sucre/huile, ajouter le mélange de poudre, remuer doucement, verser le reste de sirop et bien lisser... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

Rivesaltes tuilé Domaine Rossignol

LES RAFFINEURS DE FRUITS

Zone de la Nau - 19240 St Viance

Tél : 05 55 22 12 22 - Mail : contact@lesraffineursdefruits.fr

www.lesraffineursdefruits.fr



CAVIAR DE GENSAC



FRANÇOIS ADAMSKI - Président du Jury

Florian BALZEAU : Chef Sommelier du Restaurant le Gindreau
Pascal BARDET : Chef étoilé du Gindreau
Bernard BESSE : Chocolatier à Treignac
Bertrand BIJASSON : Sommelier Indépendant - Président de l'UDSF.BA
Fabrice CAMBONIE : Professeur au Lycée Hôtelier de Souillac.
Stéphane CHAMBON : Chef du Pont de l'Ouyse

Patrick LAGNES : Chef étoilé de Au Déjeuner de Sousceyrac
Julien POISOT : Chef au relais et château de Mercues
Alexis RAGEOT : Chef d'Aux Saveurs des Halles.
Patrice ROY : Sommelier
Antoine WEYLAND : Chef Pâtissier consultant exécutif à l'Imaginaire

LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,1	<div style="width: 82%; background-color: #8ebf4d; border: 1px solid #ccc;"></div>
FLAVEUR :	4,1	<div style="width: 82%; background-color: #8ebf4d; border: 1px solid #ccc;"></div>
TEXTURE :	4,2	<div style="width: 84%; background-color: #8ebf4d; border: 1px solid #ccc;"></div>

L'AVIS DU JURY :

La beauté du grain et la qualité absolue de ces œufs de poissons. Qu'il s'agisse de la gamme primeur ou de celle plus affinée, les deux sont appréciées. Le plus jeune s'autosuffit alors que le second sera la touche d'éclat pour sublimer un plat.

Patrick Lagnès : « C'est un bon produit pas trop salé et fin en bouche. Une belle tenue, une belle couleur et de belles saveurs. En un mot : beau »

Antoine Weyland : « Je me suis régalé. J'ai tout apprécié, autant le premier que le second. »

Julien Poisot : « J'apprécie cette couleur, on distingue bien les grains que l'on sent sous la langue et on sent bien la noisette en arrière bouche. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de Julien POISOT



FILET DE HADDOCK POCHÉ AU LAIT, MOUSSEUX POMMES DE TERRE DÉLICATEMENT FUMÉ, CAVIAR.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 filet de haddock fumé - 30 g. de caviar -
1 L. de lait entier - 350 g. de pommes de
terre bintje ou agria - 100 g. de fromage
blanc - 120 g. d'huile d'olive - 2 feuilles
de gélatine - 1 citron jaune - 1 botte de
ciboulette - Ail, thym, laurier.

PRÉPARATION :

Cuire les pommes de terre en robe des
champs, puis enlever la peau et réserver
la pulpe. Dans une casserole, mettre le
lait à infuser avec ail, thym et laurier. Po-
cher quelques minutes le haddock dans
ce lait infusé, puis enlever délicatement
la peau du filet et effiloche...



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

AOP Maneton
Salon 2015 cuvée Mademoiselle
T de Jean Tellier

YANN LAFOND - PISCICULTURE DU MOULIN

Chemin du Goufre - 16130 GENSAC LA PALLUE

Tél : 05 45 35 96 50 - Mob : 06 66 67 43 18

Mail : yannlafond@caviar-gensac.fr



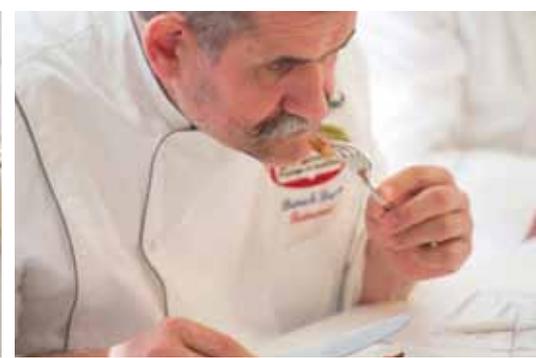
MAKING OF

TESTS-PRODUIT

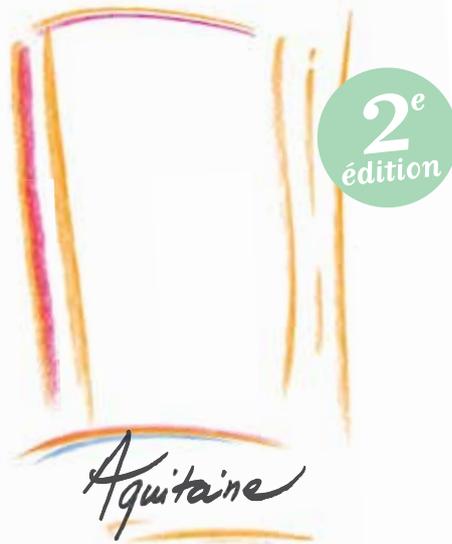
3^{ÈME} SESSION

en partenariat avec LE LYCÉE HÔTELIER DE SOUILLAC









2^e
édition

Aquitaine

Terre de Génie

Grande Finale

DU CONCOURS IMPERTINENT DE CUISINE
DIMANCHE 20 NOVEMBRE

AU ROCHER DE PALMER à 15 h

ACCÈS TRAM A



Animée par Sébastien Demorand

Reservez vos place sur bordeauxsogood.fr – Gratuit

★ UN JURY PRESTIGIEUX ★

Michel GUÉRARD
PRÉSIDENT D'HONNEUR
Grand Chef Etoilé
« Les Près d'Eugénie »

Alain DUTOURNIER
PRÉSIDENT DU JURY 2016
Grand Chef Etoilé
« Carré des feuillants »

Hélène DARROZE
ÉLUE MEILLEURE FEMME CHEF DU MONDE
Grand Chef Etoilé
« Hélène Darroze »

Yves CAMDEBORDE
« Le Comptoir »,
Hôtel le Relais Saint-Germain

François Régis GAUDRY
Critique gastronomique à
L'Express et chroniqueur
sur France Inter

Loïc BALLE
Chroniqueur
gastronomique
sur France 2

Organisé par :

dans le cadre de :

Avec la participation de :



REVISION E.C. 04 2010 08 34

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



4 VOLS / SEMAINE

 BRITISH
AIRWAYS

Aéroport Bergerac

Dordogne Perigord



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 0035 - 05 55 87 5000 - Illustrations non contractuelles / @pjob - Flour 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.gen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM

AMBIANCE & styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

NOËL

LA
SUBLIME
SÉLECTION
CADEAUX

A&S BORDEAUX

Prémontack Saint-Christine
33000 MACKERNAUX
05 48 35 14 45

A&S AGEN

Flux Commerce 101 D'Green
47500 BOIS-LAGEND
05 55 15 56 02

A&S AROACHON

11a Boulevard des Mirons
16100 AROACHON
05 47 53 12 17

A&S VAUX SUR MER

11, Quai Vallauroux
17610 MAUX SUR MER
05 10 06 47 57

A&S BRIVE

13, rue de l'Indépendance
74040 BRIVE
05 55 86 31 57

A&S BESSINES

Zone de la Méditerranée, Bld Rochelle
75100 BESSINES
05 49 25 09 12

A&S LINDES

30, rue Amédée Casseani
40100 LINDES
05 48 35 10 69

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE 2016



Noël
**TOQUÉ...
& ÉTOILÉ !**



Retrouvez les
Secrets de Fêtes de

**NICOLAS
POURCHERESSE**



Culinarion



070800 26300
Saury
FRANCE
M-

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Saury Bordeaux
Le service commercial
241, boulevard Maréchal 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