

Tests-Produit

6^{ème} SESSION

★ ★ ★

7 PRODUITS
DU TERROIR

testés, évalués
et accordés aux vins

7 RECETTES
SUBLIMES

imaginées avec les
produits testés

UN JURY
REMARQUABLE

12 grands noms
de la table et du vin

GOUR METS MIETS DE FRANCE

PORTRAIT INTIME

Dans la tête et le coeur
du roi Trama

3 DESSERTS CULTE

Qui ont marqué
la gastronomie

TENDRE PIGEON !

L'élevage
de Serge Verzeni



MICHEL
TRAMA

Rédacteur en chef



VOUS MÉRITEZ LE CANARD FERMIER DES LANDES



RECETTES ET ASTUCES



QualiteLandes.com



www.delpeyrat.com



www.lafitte.fr



www.label-gourmet.fr



www.j-campistron.fr



www.foie-gras-sud-ouest.fr



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
mangerbouger.fr

CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855



Saint-Estèphe

4^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe

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

À Lafon-Rochet on ne transforme pas, on ne bouleverse pas, on procède par petites touches. À l'image de son vin, Lafon-Rochet est à la fois **simple et complexe sur des arômes de fruits noirs**, chaleureux et tout en **finesse**, un Saint-Estèphe typique avec du caractère qu'il faut parfois savoir attendre.

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

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

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

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

**PARTIEZ À LA DÉCOUVERTE
UN BORDOIS EST DES BORDOIS UN FRUIT DE
LAFON-ROCHET UN GRAND CRU CLASSÉ.**

*Vin et dégustation gratuits sur rendez-vous
réservés par téléphone au 05 56 59 32 06.*



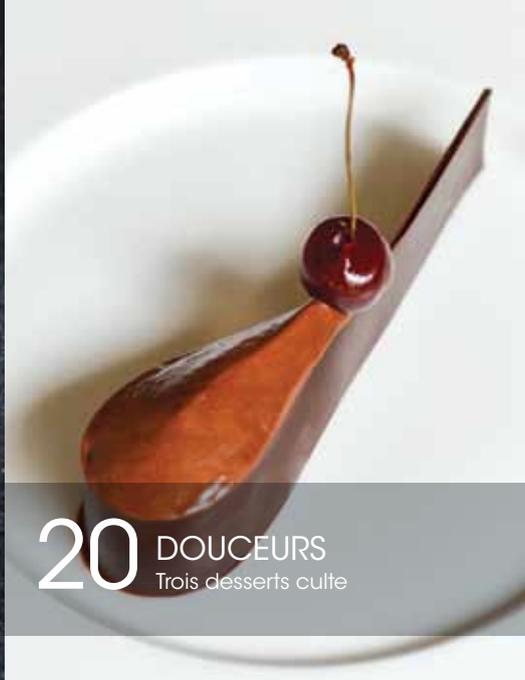
www.lafon-rochet.com

CHÂTEAU LAFON-ROCHET - Bionquet Ouest, 33150 Saint-Estèphe - Tél. : 05 56 59 32 06 - lafon@lafon-rochet.com

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



16 RECETTE FACILE
Le hamburger de foie gras



20 DOUCEURS
Trois desserts culte



30 COUP DE PROJECTEUR
Vrais faux à croquer



08 RENCONTRE
Michel Trama intime



06 EDITO
de Michel TRAMA

Sommaire

MICHEL TRAMA

- 06** L'ÉDITO
Michel Trama, intimité et générosité
- 08** RENCONTRE
avec Michel TRAMA
- 16** RECETTE FACILE
Le hamburger de foie gras
à la sauce aux cèpes
- 20** DOUCEURS
Trois desserts culte
- 24** GOÛT DU TERROIR
Les pigeons de Serge Verzeni
- 26** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
ET PLAYLIST
de Michel TRAMA
- 29** PANIER DE SAISON
Vive l'automne !
- 30** COUP DE PROJECTEUR
Les vrais faux desserts
de Florent Cluzel

VINS

- 34** SÉLECTION
de Christophe Trama

CARTE BLANCHE

- 36** CARTE BLANCHE
Christian Broutin
L'illustrateur des Bouffons

TESTS - PRODUIT GOURMETS DE FRANCE

- 40** LE JURY
12 biographies de chef
- 56** LES FICHES PRODUITS
La noisette
Le calmar pêché
dans le golfe de Gascogne
La sole pêchée
dans le golfe de Gascogne
Le magret de canard des Landes
Le carré de porc fermier
Les créatives pâtisseries
Les pruneaux d'Agen.



56 TESTS-PRODUIT
Notes et avis du jury

TESTS - PRODUIT

Collection automne-hiver 2017 !

Agén reçoit pour ces tests le jury de chefs et de professionnels du vin réuni autour de Michel Trama. Une formidable rencontre en perspective entre de beaux produits et des passionnés du bon goût, exigeants dans la qualité mais tout aussi intéressés par les modes de production. Car, dans leur panier d'achats comme dans leur cuisine, les chefs s'engagent dans une vision globale de leur terroir, Michel Trama en tête. N'avait-il pas, avant tout le monde, pensé à ouvrir une maison des producteurs dans son restaurant à Puymirol ? Les chefs sont les premiers défenseurs du terroir : les tests Gourmets de France leur donnent la parole !

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
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655

Crédits photos

© Alban Gilbert : Une, Edito, rencontre, Biographie du jury, Tests-produits, Fiches produits. © Pascal Lattes-Thuriès magazine : Coup de projecteur, Florent Cluzel.



édito

MICHEL TRAMA

Le grand philosophe Michel Serres a écrit en signant la préface de mon livre sur les cristallines : « le roi Michel Trama ». Quel honneur et quelle malice ! Mais de la royauté je n'ai toujours aimé que les bouffons. Un bouffon, c'est avant tout un homme de cœur, un amuseur, un lanceur d'alerte, le seul à pouvoir dire les choses au roi... Celui qui ose ! Oser ? C'est ce que je m'efforce de faire depuis toujours en cuisine, et de cette liberté, j'en ai tiré une force.

Commençons par le début : je suis né à l'âge de treize ans, le jour où pour la première fois de ma vie j'ai mangé un poulet. Plus tard, j'ai débarrassé des assiettes dans une pizzeria, par nécessité. Ma première expérience du métier ! Je suis autodidacte : j'ai testé, tâtonné, appris jour après jour. Le travail, la rigueur et l'enthousiasme m'ont permis de progresser. Et les rencontres aussi... Avec de grands chefs, de grands hommes, des hommes de savoir et de cœur. Alors j'ai osé créer. Créer, à mon sens, c'est transgresser les règles du répertoire culinaire avant même d'en connaître l'existence. C'est savoir cultiver sa différence pour atteindre une cuisine instinctive et inventive, une cuisine que j'ai toujours appuyée sur le produit et le goût.

Lorsque je suis arrivé à Puymirol, dans le Lot-et-Garonne, ce sont les produits qui m'ont adopté avant que je ne les épouse. Je me suis mis à leur service. Présider les Tests-

produits Gourmets de France au centre de formation d'apprentis d'Agen, sur la terre où j'ai choisi de m'installer, c'est encore se mettre à leur service.

Mais revenons aux bouffons : ils sont là pour éveiller les consciences. A Puymirol comme ailleurs, la solidarité et l'écologie ont toujours fait partie de ma vie. Mais attention, je parle de l'écologie sincère, pas de celle qui résulte d'un calcul politique. Pour ces raisons, j'ai créé l'association Les Bouffons de la Cuisine, ouverte à tous les chefs et métiers de bouche. Son principe est simple :

aider les plus démunis grâce à plusieurs actions. Une tirelire placée dans tous les restaurants participants pour aider les personnes défavorisées, des centaines de repas offerts aux familles et servis par des bénévoles dans des lieux publics pour les fêtes de fin d'année, des actions de réinsertion pour rompre l'isolement en travaillant soit dans des ateliers, soit dans des potagers bios... Toutes sortes d'initiatives solidaires soutenues par les Bouffons car chacun peut apporter sa pierre à l'édifice.

Je suis à l'automne de ma vie de cuisinier et plus que jamais je reste un Bouffon qui ose. Oser la solidarité, oser l'écologie avec tous ces chefs de cœur qui adhèrent avec enthousiasme et générosité à notre association. En quelques jours, on compte déjà plus de cent dix étoiles qui vont venir illuminer le Noël des plus démunis.

*«Plus que jamais
je reste un Bouffon
qui ose»*



Intimité

générosité

Par une belle journée de rentrée, le chef Michel Trama nous a accueilli, chez lui, à Puymirol avec autant de générosité dans la préparation de ses plats que dans le partage de ses anecdotes ; son cœur et sa boîte de souvenirs irrésistiblement ouverts.

«Fousytout»

C'est comme la recette du fousytout. Tout à la fois volubile, charmant, curieux, attachant, Michel Trama convoque les Pink Floyd et Pierre Perret, La Liste de Schindler et la liste de ses envies, ses amis, l'œuf puis la poule, ses enfants, les bonnes sœurs... Précis dans sa cuisine (il pèse même le sel) il est excessif dans sa conversation, tout en digression, en écho, en passion. Entre l'évocation d'un ami célèbre dont on taira le nom, fin gourmet et grand gourmand et ses six années passées à travailler pour Air France, il nous apprend au détour d'une phrase tout sur le poisson ikejime. Cette technique japonaise ancestrale consiste à neutraliser le

système nerveux du poisson et le vider de son sang pour qu'il gagne en qualité et se conserve mieux. Où la mort vive/violente s'oppose au « laisser mourir » et empêche le stress du poisson. Mais si la cause animale l'anime, il décrit par exemple la chasse à courre, ce qui semble l'intéresser au plus au point c'est ce

«Je suis né à l'âge de 13 ans»

qu'il appelle la psychologie du goût, peut-être parce qu'il a commencé au Canada des études de psychologie (il a aussi fait les arts déco et de la chasse sous marine) ! Si à chacun de ses services il passe en salle, ce n'est pas pour parader mais pour rencontrer ses clients, qui pour lui « ne

sont pas des numéros de table ». Et confie qu'il a besoin de les voir, pour pouvoir « cuisiner à la tête du client ». Créer de l'émotion chez eux c'est ce qui le motive, que le moment demeure unique et indélébile. Il regrette toutes ces tables où l'on doit réserver des semaines, voir des mois à l'avance, parce que le jour j on peut être malade, fâché, et ces contrariétés viendront gâcher ce repas exceptionnel. Il y a de l'intime chez lui, de la proximité et l'on viendrait même à penser qu'il serait capable de donner son numéro de portable afin que le client puisse le joindre dix minutes avant et lui demander « - Bonsoir Michel, tu as une table pour deux ? - Bien sûr ! Je vous attends ! » Cette part d'intime, de personnel c'est ce qu'il





transmet et recherche toujours l'attachement. D'ailleurs, en ce sens, les compliments qui le touchent le plus c'est quand un client lui dit que ce qu'il mange lui rappelle un plat que cuisinait sa grand-mère. Et nous pouvons vous assurer que nous aurions bien aimé avoir un aïeul comme Michel Trama, tant la cuisine de la Poule d'Or (la seconde adresse de Puymirol) est bien supérieure à celle que nous connaissons lors des déjeuners dominicaux.

Souvenirs, souvenirs

Si ce genre d'anecdotes l'emplissent de joie, son émotion est tout aussi sincère lorsqu'il parle de son premier poulet, mangé à l'âge de 13 ans et d'affirmer « je suis né à l'âge de 13

ans. » Pour la plupart des gens c'est quand le cordon est coupé que l'on apparaît à la vie, pour lui c'est quand il fend la furcula (l'os du bonheur du poulet) et qu'il goûte au sot-l'y-laisse. Et cette histoire a quelque chose de particulièrement émouvant. Il pense qu'il ne se destinait pas à la cuisine, qu'il a « eu beaucoup de vies avant et en aura beaucoup après » mais on ne peut s'empêcher de penser que c'était bel et bien écrit dans les lignes de sa vie, il ne le savait juste pas encore. Chez lui nécessité et passion sont synonymes. C'est par nécessité qu'il vient à la cuisine, mais c'est par passion qu'il y excelle. Lui, le chef multiplement étoilé, mais modeste et autodidacte, qui apprit la cuisine dans les livres et qui a su « tirer de ses faiblesses une force ». Il ne









LES BOUFFONS

Michel Trama pense que « le désespoir est mobilisateur et le partage une conscience citoyenne », à n'en pas douter cette philosophie est à la genèse de la nouvelle toque de chef qu'il a coiffée depuis quelques mois. Généreusement, il a décidé de s'entourer de ses amis, des autres Bouffons de la cuisine afin de monter une association qui serait un peu les Enfoirés de la cuisine avec, comme objectif, d'offrir partout en France, chez chaque Bouffon participant, un repas de fin d'année aux plus nécessiteux. La liste des participants n'est pas encore scellée, mais il se murmure déjà une foultitude de noms alléchants ! La condition qui définit un Bouffon c'est celle d'être un homme de cœur et de promouvoir les valeurs qui suivent :

D'aider les personnes les plus démunies et de participer à la lutte contre l'exclusion sociale,
De créer des liens sociaux entre différents individus, de participer à leur insertion sociale et économique, en leur offrant l'accès à des repas gratuits d'une cuisine de qualité et traditionnelle française,

De permettre la découverte et la promotion de la cuisine traditionnelle française,

De promouvoir la connaissance du goût,

De promouvoir le lien entre alimentation et santé,

De créer des espaces d'apprentissage au sein du secteur de la restauration, de l'hôtellerie et de l'environnement,

De participer à la défense de l'environnement par, notamment, la promotion des terroirs.

• • •

connaissait pas la cuisine classique, mais la découvre par l'expérience, au sens premier du terme. Un jour il fait cuire des oignons, les mixe en fait une sauce délicieuse et se rend compte qu'il vient « d'inventer » la soubise, qui le préexistait ! Selon Michel Trama on ne crée pas quand on veut, mais quand on peut et la création en cuisine est quelque chose de l'ordre de la transgression, de la désobéissance. Ses cristallines mondialement célèbres, c'est à l'origine, une erreur, un oubli. Où la création emblématique est une sérendipité ! Ces créations non réfléchies font écho aux moments inattendus de la vie, telle cette panne de bateau au large de la Grèce, où Michel Trama file en zodiac vers une île qui semble désertique où il rencontre finalement un berger, qui vient lui offrir du fromage blanc, des noix, des olives et

du miel. C'était « le repas de (sa) vie ! » Alors à Paris quelques années plus tard il y aura à sa carte ce qu'il appelait le délice de paysan : de la crème double, des olives, des noix et du miel. Pour un bon gueuleton, il ne faut pas grand chose ; juste de l'affectif.

Au hasard des rencontres

Et les belles rencontres. Et sa vie entière en est parsemée. Que ce soit avec le commandant Cousteau, que ce soit Jean-Louis Costes grâce à qui il rencontre Jacques Garcia qui se chargera de la décoration de l'Aubergade, avec ses compagnons des Bouffons, avec sa femme Maryse bien sûr. Avec chaque interlocuteur une histoire se noue, une page s'écrit, des

souvenirs se brodent et des moments de bonheur se jouent. Et des éclats de rire ! Michel Trama n'étant pas le dernier à avoir un bon mot, une galéjade, une histoire truculente. Toutes les rencontres sont importantes, mais il reconnaît n'avoir aucun flair ! Avec beaucoup d'autodérision il confesse être passé à côté de Frédéric Anton et un MOF qui avaient tous deux postulé chez lui, mais n'ayant, à ce moment là, pas besoin de recruter les a laissé filer ! Il compare la cuisine à un sport de haut niveau. Chez lui c'est bien entendu un sport d'équipe ! « Ce métier de cuisinier que l'on peut aisément comparer à un sport de haut niveau exige que toutes vos facultés mentales et physiques soient en permanence au maximum. » L'une des principales qualités mentales est probablement le doute, l'interrogation. « J'ai gardé la même



LES MANTRAS DE MICHEL TRAMA

« La misère n'est pas une fatalité. Elle vient de notre incapacité à penser le partage. »

L'Abbé Pierre

« Nous devons apprendre à vivre ensemble comme des frères, sinon nous allons mourir tous ensemble comme des idiots. »

Martin Luther King

« Tous les hommes pensent que le bonheur se trouve au sommet de la montagne alors qu'il réside dans la façon de la gravir. »

Confucius

« Si vous pensez que l'aventure est dangereuse, je vous propose d'essayer la routine... Elle est mortelle. »

Paulo Coelho

« La cuisine, c'est la nature transformée en culture. »

Inspirée par Claude Lévi-Strauss

**« If »,
le célèbre poème
de Rudyard Kipling,
traduit en français
sous le titre «
Tu seras un homme
mon fils » ne cesse
d'inspirer Michel Trama.
Il en a même tiré
l'adage de son
association les Bouffons
de la Cuisine :
« rester peuple
en conseillant
les rois »**

SI... TU SERAS UN HOMME, MON FILS

de Rudyard Kipling

Si tu peux voir détruit l'ouvrage de ta vie
Et sans dire un seul mot te mettre à rebâtir,
Ou perdre en un seul coup le gain de cent parties
Sans un geste et sans un soupir ;

Si tu peux être amant sans être fou d'amour,
Si tu peux être fort sans cesser d'être tendre,
Et, te sentant haï, sans haïr à ton tour,
Pourtant lutter et te défendre ;

Si tu peux supporter d'entendre tes paroles
Travesties par des gueux pour exciter des sots,
Et d'entendre mentir sur toi leurs bouches folles
Sans mentir toi-même d'un mot ;

Si tu peux rester digne en étant populaire,
Si tu peux rester peuple en conseillant les rois,
Et si tu peux aimer tous tes amis en frère,
Sans qu'aucun d'eux soit tout pour toi ;

Si tu sais méditer, observer et connaître,
Sans jamais devenir sceptique ou destructeur,
Rêver, mais sans laisser ton rêve être ton maître,
Penser sans n'être qu'un penseur ;

Si tu peux être dur sans jamais être en rage,
Si tu peux être brave et jamais imprudent,
Si tu sais être bon, si tu sais être sage,
Sans être moral ni pédant ;

Si tu peux rencontrer Triomphe après Défaite
Et recevoir ces deux menteurs d'un même front,
Si tu peux conserver ton courage et ta fête
Quand tous les autres les perdront,

Alors les Rois, les Dieux, la Chance et la Victoire
Seront à tout jamais tes esclaves soumis,
Et, ce qui vaut mieux que les Rois et la Gloire
Tu seras un homme, mon fils.

ferveur d'être encore étonné par le produit » avant d'ajouter qu'il se pose encore des questions aujourd'hui sur la cuisson des légumes, celle des viandes, « sur tout, sauf sur l'assaisonnement ! » Lui pour qui, la formule assaisonnez à votre convenance est un non sens. Cette façon de s'interroger, de toujours être en émulation fait de ce personnage un homme humble, honnête et modeste. Un homme de valeur. Il ne pardonne pas les égo démesurés et affirme « que ceux qui ont la grosse tête ont une petite cervelle ». Lui c'est le cœur qu'il a gros et la droiture comme tuteur.

Bien qu'il se dise à l'automne de sa vie de cuisinier, le sacre du printemps sera sûrement demain, ce jour futur, où il pourra nous dire quel est son plat préféré, parce que pour l'instant c'est celui qu'il n'a pas encore goûté, qu'il n'a pas encore créé. La sagesse se trouve quelque part dans le chant des possibles.



Raconte-moi une *recette*

de Michel Trama

« Papa, offre-moi un hamburger ». Il fallait bien que ça arrive... Comment Michel Trama a-t-il répondu à son fils ? Avec un trait de génie et beaucoup de poésie

Mac Do contre Trama ». L'histoire
« du hamburger de foie gras chaud
aux cèpes débute ainsi. Avec un
choc frontal entre deux univers, reliés
l'un à l'autre par l'innocente envie
du fiston. D'un côté le géant du fast-
food, « l'hénaurme mondial », comme
l'écrit Michel Trama ; de l'autre, lui, le
« lilliput de
Puymirol ».
Que faire ?
Le cuisinier, avant
tout papa
attentionné, commence par offrir
un hamburger à son fils. Puis s'abandonne à la rêverie, à l'inspiration.
Il imagine pour son enfant, « pour

quand il sera grand », « un sandwich avec des trucs dedans ». A la place du pain, une pomme de terre presque confite dans la graisse de canard. Dessus, une escalope de foie gras poêlée recouverte d'une daube de cèpes. Et pour finir, « un beau chapeau rond de cèpe frais cueilli ».

L'assemblage, ventru, charnu et savoureux à souhait, est servi avec l'inimitable sauce Ketcep, un ketchup aux cèpes et délicieux clin d'œil de Michel Trama.

*“Il imagine pour son enfant,
un sandwich
avec des trucs dedans”*





HAMBURGER DE FOIE GRAS CHAUD AUX CÈPES

Pour 4 hamburgers

1/ Taillez dans de grosses pommes de terre 4 belles tranches rondes de 1,5 cm d'épaisseur. **2/** Faites confire ces tranches 15 min dans 20 g de graisse de canard. **3/** Epluchez et lavez 4 gros cèpes. Séparez les têtes des pieds. **4/** Taillez en tout petits dés les queues des cèpes, et faites sauter à la graisse de canard. **5/** Poêlez les 4 têtes des cèpes à la graisse de canard avec une gousse d'ail en chemise écrasée et une branche de thym. Salez, poivrez. **6/** Coupez le foie gras cru en quatre tranches rondes de 70 g environ, assaisonnez, et saisissez rapidement à la poêle. **7/** Sur 4 assiettes chaudes, placez une tranche de pomme de terre au centre. Ajoutez dessus la mirepoix de cèpes, puis la tranche de foie gras poêlée. **8/** Placez enfin la tête de cèpe chaude. Servez avec la sauce Ketcep.

Sauce Ketcep

1/ Taillez 3 gros cèpes en gros dés, faites-les sauter 5 min dans 30 g de graisse de canard. **2/** Déglacez avec 20 g de vinaigre de vin vieux, et laissez réduire de deux tiers. **3/** Mixez pour obtenir une sauce crémeuse. **4/** Salez, poivrez et faites refroidir au frais.



DÉGUSTATION AUTOUR DES 5 CONTINENTS

Le restaurant Les 5 Jardins de Lucie situé au dernier étage du Royaume des Sens, un des plus grands SPA urbains de France, vous invite à un voyage culinaire inédit.



Les
Jardins
de
Lucie

L'esprit gourmand

LES 5 JARDINS DE LUCIE

Niché au dernier étage du Royaume des Sens, entouré d'un jardin peuplé d'oliviers, de vignes, de lauriers roses et de plantes aromatiques, le restaurant « Les 5 Jardins De Lucie » vous accueille dans un cadre hors normes. Un restaurant né d'une rencontre entre un entrepreneur et une chef. Tous deux épris de voyages autour du monde, ont ramené dans leurs valises herbes et épices exotiques et d'ailleurs, source d'inspiration des mets que l'on retrouve à la table du restaurant.

La salle de ce restaurant décorée par les deux complices, apaise l'esprit, invite à une dégustation paisible, sans contraintes, « comme à la maison ». On peut choisir un salon, une table, un mange-debout, suivant ses humeurs ou envies. La chaleur du bois de chêne de la cave à vin, le mobilier et les teintes utilisées vous offrent une ambiance cocooning, chic et décontractée.

Laissez-vous guider par les suggestions de la carte de cette passeuse de goût et faites-vous transporter entre terres et mers.

Epicurienne dans l'âme, aventurière de création, elle revisite les codes de la restauration en mélangeant cuisines traditionnelles et atypiques. Les produits y sont nobles et de grandes maisons : requin, caviar de Meunier, esturgeon, saumon Gravias, bœuf Angus d'Argentine, boudin et côte de cochon de chez Éric Ospital, l'autruche de chez Laurette etc. Vous voilà prêt pour un voyage culinaire où le produit est le centre du monde.

Le soir, les plats se déclinent en bouchées, pour un afterwork en famille, entre amis ou entre collègues. L'ambiance du lieu vous transportera dans les terres des continents. Plus de 70 références de vins et eaux du monde. Cette invitation au voyage se poursuit dans la salle ou sur la terrasse où se mélange mange-debout et salon dans une atmosphère lounge et musicale.

Centre de Formation des Métiers Agen - La Palme

Impasse Morère - 47000 AGEN - 05 53 77 47 77 - www.cfa-artisanat47.fr

5 filières :

Automobile, Alimentation, Restauration, Industrie, Coiffure

25 diplômes :

CAP, BAC PRO, Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Aquitaine
Lot-et-Garonne



**L'Apprentissage =
1 diplôme + 1 emploi + 1 avenir**



CFA ARTISANAT 47



@ARTISANAT 47

DOUCEURS

DESSERTS

culte



*Rendons
à Michel Trama
ce qui lui revient :
trois desserts qui sont
devenus des techniques
reproduites à travers
le monde. Trois créations
nées de transgressions.
Trois bijoux parmi
les inspirations précieuses
qui couronnent
le roi Trama*

Larme sacrilège

Dans les années 80, Michel Trama s'énerve. En pleine effervescence créatrice, il n'arrive pas à refaire la charlotte au chocolat de l'ami et maître Michel Guérard. Le chocolat durcit, fait bloc contre lui. C'en est trop : Michel Trama pique une colère, ajoute -sacrilège !- du liquide puis passe le tout au mixeur. Un geste d'hérésie et d'horreur pour les chocolatiers : on ne travaille pas le chocolat au mixeur et encore moins

détendu avec du liquide (la matière grasse du chocolat ne se dissout pas dans l'eau). Pourtant, le résultat est d'une consistance et d'une brillance jamais vues. De ce coup de génie outrageux est née la larme de chocolat aux griottines, avec une nouvelle façon de travailler la matière du cacao. Et Michel Trama, pas rancunier, fit cadeau de la recette à Michel Guérard.



Cristal d'art

Les cristallines sont les bijoux de la couronne du « roi Trama », écrit le philosophe Michel Serres. Un roi ? Un alchimiste, aussi, qui transfigure les fruits en joailleries. Les cristallines sont ces fines lamelles de fruits ou de légumes séchées et métamorphosées en un concentré craquant de saveurs. L'histoire veut qu'elles soient nées du hasard. En 1986, Michel Trama reçoit des amis et « oublie » des tranches d'ananas pochées au four. Est-ce vraiment du hasard ? Disons

plutôt de la sérendipité, c'est-à-dire l'art de faire une découverte avec cet instinct, cette prémonition, cette chance que seuls provoquent ceux qui travaillent, osent tester et recommencent. La technique de dessiccation, peaufinée par Michel Trama, fait désormais référence. Facétieux, le maître a essayé tous les fruits et légumes possibles. La cristalline de pomme verte avec sorbet de Granny Smith reste le joyaux emblématique de sa carte.

Nougat ou tabac ?

Qu'ont en commun le pâtissier Michel Belin et Michel Trama ? Leur prénom bien sûr, une longue amitié, et surtout l'amour des cigares au point d'associer le tabac à leurs desserts. Basé à Albi, le chocolatier croûle sous les récompenses. Il vient un jour à l'Aubergade enseigner au roi Trama les techniques de la nougatine. Avec sa collaboration, Michel Trama crée un autre de ses grands classiques : le mille-feuille de nougatine glacé à la vanille. Inspiré par les cigares de La Havane, Michel Belin imagine le chocolat Tobakao. A Puy-mirol, le chef réplique avec le Double Corona Trama et sa feuille de tabac au poivre, dessert au chocolat pensé pour préparer le palais à la chaleur d'un Cohiba. Michel Trama assume : « J'aurais pu me payer une Rolls avec tous les cigares que j'ai fumés ! ».



Fais comme *l'oiseau*

Michel Trama fut le second client de Serge Verzeni, il y a environ trente ans. Depuis, quelques millions de battements d'ailes et des milliers d'excellents pigeons servis à l'Aubergade.





Au départ, M. Verzeni ne se prédestinait pas à l'élevage de pigeons, il débute même des études de médecine – abandonnées après la première année. Mais alors qu'il travaille comme ouvrier agricole dans une pommeraie, il rencontre M. Royer éleveur de pigeons. C'est une révélation. De 1979 à 1983 il apprend donc à ses côtés, sans jamais lui avoir caché qu'il prendrait un jour son envol. Le mandarin n'y voit aucun inconvénient, bien au contraire, il fait partie de ceux qui ont la transmission du savoir-faire, l'éveil de nouvelles générations ancrés dans le sang.

« Rats volants » comme ils sont souvent qualifiés dans les grandes villes, les pigeons sont pourtant des oiseaux utiles et intelligents pour certains espaces, pensons aux voyageurs, et pour d'autres de véritables mets du terroir, à la chair fine et délicate, rosée et tendre. Non le pigeon ne se révèle pas dans la seule pastilla originaire du Maghreb. Michel Trama a même développé une cuisson particulière pour sublimer ses chairs. Mais il faut faire le distinguo entre le pigeon et le pigeonneau. Ce dernier est abattu à trente jours et se distingue de son parent autant que l'agneau et le mouton, ce n'est plus la même viande, en

conséquence pas les mêmes recettes et les mêmes façons de faire.

Le pigeonneau est un petit oiseau ! A qui il faut dix-huit jours pour éclore et qui ne doit jamais tomber du nid. En effet, si Serge Verzeni distribue les grains pour la semaine, ce sont les parents qui nourrissent directement les pigeonneaux dans leur nid. Aussitôt qu'ils en tombent, ils perdent du poids et sont donc moins goûteux. Si les pigeons ont, en moyenne, une durée de vie de huit ans, il faut qu'ils soient capables de donner naissance à douze pigeonneaux par an, une baisse du rythme des naissances pouvant être synonyme d'une altération de santé.

Dans une volière, il y a trente-deux couples de pigeons et chacun avec deux nids. Au plus fort de son exploitation, M. Verzeni avait mille couples ! Aujourd'hui il produit environ deux-cent cinquante pigeonneaux par semaine, dont soixante sont apportés à M. Trama. Nombreux sont ceux qui sont envoyés dans le Sud-Est où se trouvent de nombreux chefs, dont M. Maximim chez qui Michel Trama découvrit cet excellent produit.

Si les oiseaux ne se cachent plus pour mourir, c'est que leur trépas fait les meilleurs plats.

Dans la Bibliothèque

de Michel TRAMA



Entre fiction et réel, c'est avant tout le roman d'une vie qui se lit en filigrane, dans les pages de cette sélection de livres

« Poil de Carotte »

Jules Renard - Ed. Clamann-Lévy

« C'est tout simplement le premier livre que j'ai lu », dit Michel Trama. Dans ce récit d'enfance maltraitée, comment ne pas faire le parallèle entre Poil de Carotte le souffre-douleur et l'orphelin Michel Trama ? Leurs points communs : l'envie d'être aimé, une lucidité précoce sur la cruauté du monde et comme échappatoire, l'humour.

« Le Parfum »

Patrick Süskind - Le Livre de Poche

Michel Trama a lu ce best-seller allemand trois ou quatre fois. « C'est un livre qui m'a choqué. Il est d'une violence inouïe. » Avoir un nez absolu et la capacité de contrôler les émotions en créant des senteurs est le premier fantasme de tous les grands cuisiniers. Conseil du chef : évitez le film, l'adaptation est « archi-nulle ».

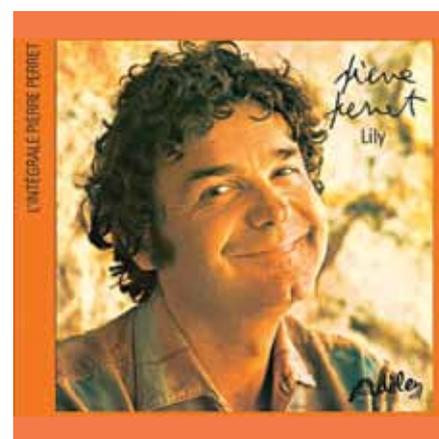
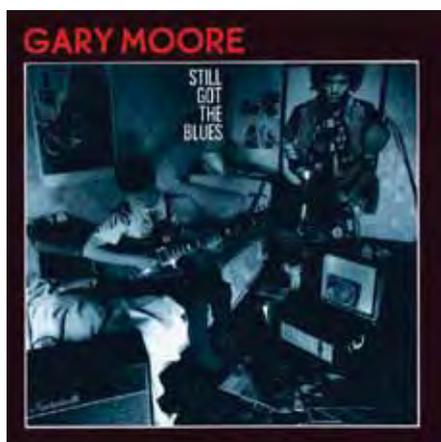
« Directs du droit »

Éric Dupond-Moretti - Ed. Michel Lafon

Faits divers, histoires vraies : Michel Trama confesse sa fascination pour les récits du réel. Parmi ses amis, il compte maître Eric Dupont-Moretti, surnommé « Acquittator » pour son record de victoires en cour d'assises. Prompt à cerner ses clients, l'avocat lui fait justement remarquer : « Tu manges ton premier poulet à 13 ans et tu t'étonnes d'être devenu cuisinier ? »

Dans la Playlist

de Michel TRAMA



Planante, vibrante ou entêtante : pour Michel Trama, chaque chanson est comme une création culinaire. Elle doit vous entraîner dans son propre univers.

Gary Moore

« Still got the Blues »

« Je suis un fou de Gary Moore ». Jeu de doigts exceptionnel, riffs interminables, l'ancien guitariste des Thin Lizzy a définitivement entériné son statut de guitar hero avec le solo prodigieux du cultissime « Parisienne Walkways », dans l'album « Still got the Blues » paru en 1990. Michel Trama est fan, et le fait savoir haut et fort !

Pink Floyd

« The Dark Side of the Moon »

Bien sûr, il y a aussi l'album « The Wall », avec le titre phare « Another brick in the wall ». Mais dans « The Dark Side of the Moon », sorti six ans auparavant en 1973, Michel Trama vibre au son de la voix de la chanteuse Clare Torry, puissante et déchirante dans « The great gig in the sky ». « On lui a demandé d'improviser sur le morceau. Ça, c'est de la création ! »

Pierre Perret

« Lily »

Johnny Hallyday, Gainsbourg, Joe Dassin, Bob Dylan, Bashung, les Beatles et les Rolling Stones côtoient Stromae, U2 ou les Fréro Delavega dans le smartphone de Michel Trama. L'ami Pierre Perret y a une place à part, surtout avec « Lily », une douce mélodie pour un manifeste antiracisme écrit en 1977 et malheureusement toujours aussi percutant.

Le Résinier

LE CHEMIN DU BIEN-VIVRE



Le petit cahier du Résinier est arrivé !

Un peu moment de bonheur ! Ce petit cahier de collection intègre toutes les spécialités qui font l'âme de notre maison. Nos règles : rester motivé, ne jamais baisser les bras, être respectueux et rire beaucoup !

Itinéraire du client gâté

Petit-déjeuner de champion, apéro en terrasse ou bon goût de Sud-Ouest, dîner gourmand dans notre épicerie, sieste dans la polonaise et nuit douce dans nos chambres coquilles : Le Résinier, c'est le pays du bien vivre !

Inspiration et générosité au juste prix

Goûtez à nos plats emblématiques ! Chaque jour, au gré des saisons, nous partageons notre plaisir de déguster les saveurs de notre terroir. Des plats élaborés avec des produits locaux et ou support qualité prix imbattable !



LE « 40 MINUTES CHRONO » - 15€

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- servi en semaine exclusivement,
- sans choix

LE « MARCHÉ DU JOUR » - 24€

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- servi tous les jours,
- parmi 3 choix possibles

LE « TERROIR » - 39€

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- servi tous les jours,
- parmi nos mets régionaux

LE MENU « DÉGUSTATION » - 49€

- 2 entrées, 3 plats, 1 fromage, 1 dessert
- servi à l'ensemble des convives,
- selon l'inspiration du Chef

LE RÉSINIER : Hôtel - Restaurant

68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP - Tél : 05 56 88 60 07

WWW.LERESINIER.COM





PANIER

DE SAISON

A la faveur de l'automne

*La fin
de l'automne
apporte
dans son panier
les légumes
oubliés qui
ne le sont plus
vraiment !
Dans la cuisine
de Michel Trama,
on trouve en
cette saison,
raves, panais
et scorsonères.*



SCORSONÈRES

Pour la déguster, il suffit de les faire cuire à l'autocuiseur ou au bouillon, après les avoir épluchées. Pour l'histoire son nom vient de l'italien scorzone, vipère parce qu'on pensait la racine guérissant les morsures de serpents.



PANAIS

Comme la carotte dont il est le cousin, et à qui il ressemble fortement hormis sa couleur blonde, le panais se déguste aussi bien cru que cuit et se prête à tous les usages : en gratin, à la vapeur, en purée, râpé. Pour le choisir, on le préfère ferme et dense, la présence de fanes attestant de sa fraîcheur.



RAVES

Derrière ce nom se cachent le chou-rave et le céleri-rave. Le chou-rave, rond à la chair jaune et ferme. Donnez lui un petit coup pour vérifier qu'il ne sonne pas creux. Il n'y a pas que la racine de gingembre à qui l'on prête des vertus aphrodisiaques, à ce chou aussi ! Le céleri-rave, bombe de vitamine K est à choisir uniformément pale.





Vrais faux à croquer

Cinq ans passés chez Michel Trama ont appris à Florent Cluzel la rigueur et l'amour des villages isolés. Le chef et pâtissier veut maintenant briller à Martres-Tolosane avec ses trompe-l'œil sucrés.

S'il est une bonne adresse à tester avant qu'elle n'obtienne une étoile, c'est bien celle de Florent Cluzel. A Martres-Tolosane, à une heure de Toulouse, le chef a investi en 2015 les cuisines du Castet et entamé les grandes manœuvres pour décrocher un premier macaron au Guide Michelin. Nouvelle ambition, nouvelle équipe et nouvelles exigences. Quand il a téléphoné pour prendre la place, Françoise Sales, la propriétaire de l'hôtel-restaurant, n'y croyait pas : « Vous avez-vu votre CV ? Qu'est-ce que vous venez faire ici ? » Des années auparavant, Maryse Trama avait eu la même réaction. Originaire de Mont-de-Marsan, Florent Cluzel termine l'école hôtelière d'Aire-sur-Adour sans trop d'idées précises sur son avenir. A Puymirol, dans le Lot-et-Garonne, un certain

Trama recherche un chef pâtissier. Florent Cluzel a 19 ans et peur de rien. Il appelle, tombe sur Maryse Trama. « Savez-vous où vous appelez ? L'Aubergade a deux étoiles, vous savez ce que cela signifie ? » « J'ai répondu non madame. Mais je veux la place. » Bien sûr, l'obstiné ne commencera pas chef pâtissier, mais

*«On ne peut
que grandir
avec Michel Trama»*

intègre la prestigieuse brigade. « Ça a été compliqué la première année. Mais quand on travaille avec Michel Trama, on ne peut que grandir. » Florent Cluzel restera cinq ans à Puymirol : il pleure lorsque la troisième étoile leur échappe en 2003, explose de joie avec toute la maison lorsque

le Guide Michelin la décerne enfin en 2004. « Je considère Monsieur Trama comme un second père. Avec lui j'ai appris la rigueur, la rigueur et encore la rigueur. Sa cristalline de pomme verte est extraordinaire. A partir de rien, de la pomme, de l'eau, du jus de citron, il fait quelque chose de très délicat. »

Après d'autres expériences, il faut attendre son retour dans une maison triplement étoilée, à Fontjoncouse chez Gilles Goujon, pour retrouver la même admiration. Puymirol, Fontjoncouse... Florent Cluzel aime les adresses perdues, celles où l'on se déplace pour un nom. Lorsque sa femme lui demande de se rapprocher de ses attaches toulousaines, c'est Martres-Tolosane qu'il choisit. A la carte, un menu cèpes (en attendant le menu gibier cet hiver) à 75







• • •

euros avec en dessert un cèpe éphémère, sabayon, marquise au chocolat infusé et crème anglaise au cèdre. Les trompe-l'œil et les effets de surprise sont la marque de fabrique de Florent Cluzel : vraie fausse cabosse de cacao à casser, cerise, fraise, poire, citron ou branche de rosier parfaitement imités... Lors de la dernière finale des championnats de France des desserts, le chef et pâtissier a recréé des coquilles de noix en sucre soufflé. Il a fini troisième du secteur sud-ouest. Une petite déception pour cette bête de concours, qui participe au casting de l'émission de M6, « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ». Tout en pensant au concours des Meilleurs Ouvriers de France. L'avenir s'annonce prometteur à Martres-Tolosane.

LA SÉLECTION

DE CHRISTOPHE TRAMA



Tête de Bélier 2014

Château Puech-Haut

AOC Languedoc

Cépages : grenache blanc, roussanne, marsanne

Un nez éclatant de fruits exotiques, d'abricot, de notes de chocolat blanc et de pêche de vigne pour une bouche charmeuse et opulente. Une élégante longueur en bouche, équilibrée, avec des parfums d'agrumes et de miel d'acacia.

PVC : 25 euros

Petites Merveilles 2012

Château Lagrezette

IGP Côtes du Lot

Cépages : viognier, chardonnay

Au nez, de la pêche, de l'abricot, des fruits confis, du coing, de la vanille, de la noisette et du caramel ! En bouche : une fine acidité qui étire le final et donne à l'ensemble une rare élégance.

PVC : 25 euros

Les Jardins 2012

Château Bouscassé

AOC Pacheren du Vic-Bilh sec

Cépages : petit manseng, petit courbu

Un nez très fruité (où se mêlent fruits exotiques, abricot, agrumes). En bouche, le vin offre fraîcheur, gras et douceur.

PVC : 10 euros

A l'Aubergade, Christophe, le fils de Michel Trama, est sur tous les fronts. Y compris à la cave, avec cette composition qui explore le pays du Lot jusqu'au Languedoc et au piémont pyrénéen.



La Tyre 2003

Château Montus
AOC Madiran
Cépage : tannat

Un vin riche et profond doté de complexité et d'une grande concentration. Finesse des tanins et équilibre parfait. Une bouche très élégante avec une finale sur la fraîcheur et l'harmonie. Le nez est riche, avec du cassis et de la myrtille associés à des notes épicées et vanillées.

PVC : 100€



Le Pigeonnier 2009

Château Lagrezette
IGP Côtes du Lot
Cépage : malbec

Un vin de grande garde. Rond, harmonieux, puissant avec une belle longueur en bouche, il développe au nez un parfum de fruits rouges, de notes de vanille et de réglisse. La bouche est élégante, avec des tanins souples et fondus et des notes boisées.

PVC : 165€



Cuvée Louis-Camille 2011

Domaine du Bois de Simon
AOC Brulhois
Cépages : cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

Avec un corps structuré, ce vin offre au nez des notes de boisé, de fruits noirs et des arômes café grillé. La bouche, souple, reste sur les fruits noirs et plus légèrement sur de la vanille.

PVC : 22€

Christian Broutin

LE PÈRE

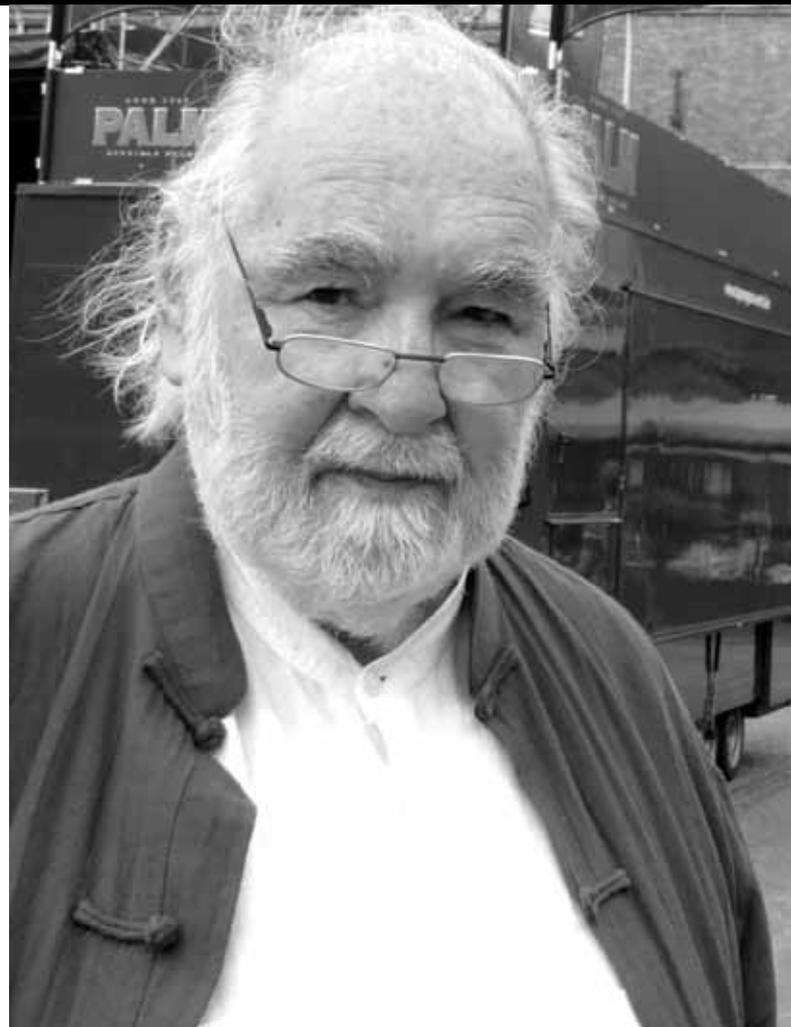
DU BOUFFON

C'est, une fois encore, une histoire de rencontre. Présentés par des amis communs, l'illustrateur Christian Broutin et le chef Trama se sont liés, autant sur des projets professionnels que personnels.

S'il y a des chefs qui excellent aussi bien dans la pâtisserie que le salé, dans l'improvisation que la recherche, dans la simple sublimation d'un produit que la cuisine moléculaire, il y a également des artistes dont le talent, protéiforme, s'exprime sur tout type de supports. Christian Broutin est de ceux-ci. Sorti premier de sa promotion de l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers d'Art en 1951, il est depuis lors illustrateur, peintre, et s'adonne maintenant également à la sculpture sur céramique. De son métier d'illustrateur il dit que c'est extraordinaire parce que cela emmène partout, autant dans l'univers de la science (il a fait de nombreuses couvertures

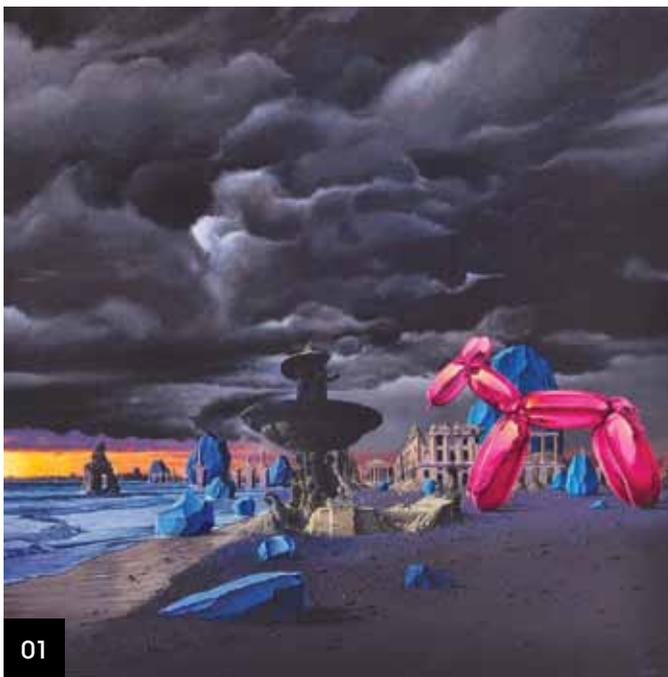
*«Cuisine et peinture
sont très proches»*

de magazines spécialisés), que dans les arts (affiches de films, dont la plus célèbre celle de Jules & Jim de François Truffaut), la littérature, la publicité et même les timbres de La Poste, sans oublier la cuisine ! En effet, lorsque les deux hommes se trouvent Michel Trama connaît un souci avec une présentation de menu, leur rencontre sera opportune et leur association félicitée : ils terminent en tête du podium American Express et d'un autre concours dont il a oublié le nom. C'est que les trophées ont finale-

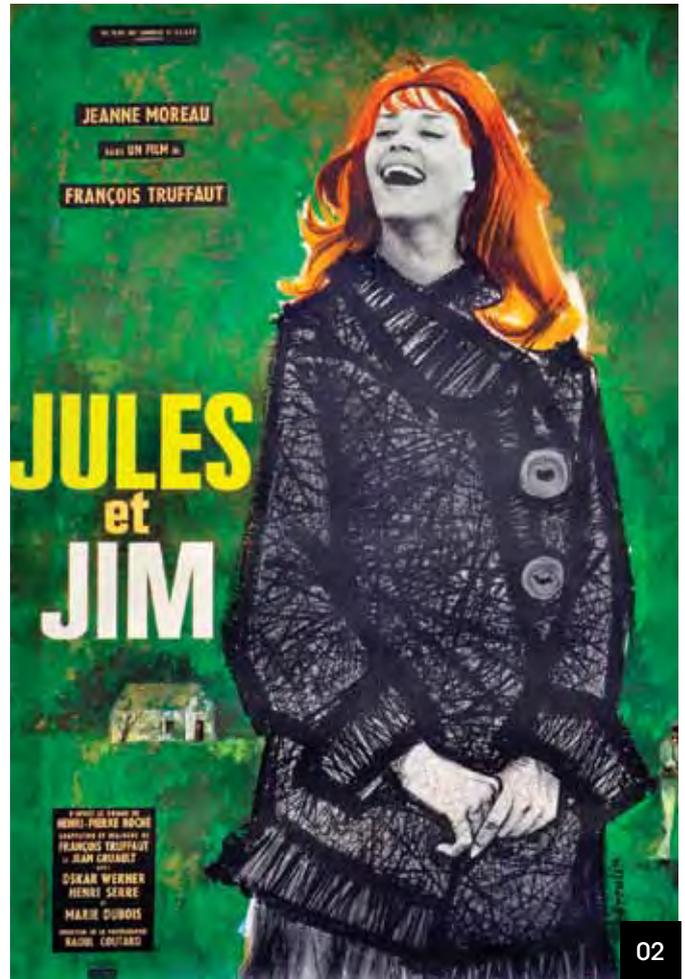


ment moins de valeur que les amitiés qui se scellent avec la perfection comme totem. On parle souvent, à propos de la peinture de Christian Broutin, de soucis du détail, de perfectionnisme. Comment dès lors ne pas voir l'écho de ce souci de la perfection chez notre chef qui pèse ses assaisonnements. Pour le peintre, les deux métiers sont très proches, les termes de cuisine et de peinture sont parfois synonymes et tous deux sont en quête de bon goût, d'esthétisme et de plaisir. Dans la peinture on mélange comme on le fait en cuisine, et en cuisine on crée comme on le fait devant une toile.

L'Aubergade est bien sûr le champ de jeu et d'actions de Michel Trama, mais son ami s'y exprime aussi. Depuis ce fameux menu en 1985, Christian Broutin a réalisé des fresques dans le cloître, des logos, de la décoration en chambre, de la peinture sur assiettes. A qui d'autre aurait pu être confiée la réalisation de l'illustration des Bouffons. Un autre Bouffon, parce que dans ce contexte précis, Bouffon ça veut aussi dire ami.



01



02



03

Les différents talents de Christian Broutin : de la peinture (01) à l'affiche de film (02) en passant par les couvertures scientifiques (03).

La qualité de la ligne à l'assiette

Les pêcheurs de la Région Nouvelle-Aquitaine mettent en avant des produits sélectionnés selon des critères stricts garants d'un haut niveau de qualité de la criée jusqu'au consommateur. Ces exigences portent entre autres sur le mode de conservation, la fraîcheur des poissons et la traçabilité.



Les produits

« Signé Poitou-Charentes »



- Espèces : bar, maigre et autres poissons pêchés à la ligne (lieu jaune, dorade royale, sar...)
- Lieu : ports de Royan, La Rochelle et La Cotinière
- Nombre de pêcheurs : 45

« Saveurs de l'Île d'Oléron »



- Espèces : bar, lotte, maigre merlan, merlu, ...
- Lieu : port de La Cotinière

« Merlu, bar et autres poissons de ligne de St Jean de Luz »



- Espèces : poissons de ligne
- Lieu : port de St Jean de Luz/ Cibourette
- Nombre de pêcheurs : 15



Association de Promotion des produits de la MER (APROMER)
1 Avenue Thomas Edison - CS 80175
86360 CHASSE NEUIL DU POITOU
05 49 30 33 45

Organisation de Producteurs de la Côtinière
Halle à marée - Quai René Delouteau
17310 SAINT PIERRE D'OLERON
05 46 47 02 06 - opcot@hotmail.com

Coopérative PECHEURS D'AQUITAINE
Quai Pascal Elissalt - BP 328
64 500 CIBOURE - 05 59 47 19 39
op@pecheursdaquitaine.fr -
www.merludeligne.fr



Principaux Ports de Pêche de la Région Nouvelle-Aquitaine

Principales espèces vendues dans les 5 criées de la Région Nouvelle-Aquitaine



Merlu



Sole



Bar



Seiche



Calmar encornet



Baudroie lotte



Maigre



Thon blanc germon



Thon rouge



Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Nouvelle-Aquitaine - CRPMEM - 12 Quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE - Tél : 05 59 47 04 00 - crpmem@peche-aquitaine.com - <http://www.peche-aquitaine.com> - Comité Interdépartemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins Pyrénées-Atlantiques/Landes - CIDPMEM 64-40 - 12, Quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE - contact@cidpmem6440.fr - Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Gironde CDPMEM 33 - 3 quai Jean Dubourg - 33120 ARCACHON - 05 57 72 29 69 - cdpmem.gironde@orange.fr - <http://www.peches-arcachon-gironde.fr> - Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Charente-Maritime - CDPMEM 17 - 89 Quai du Ponant - 8, rue Jules Courdavault 17 560 Bourcefranc le Chapus, 05 46 85 13 00, contact@cdpmem17.fr







12

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY ÉCLECTIQUE

Que de talents rassemblés autour de Michel Trama, rédacteur en chef et président de ce jury. Chef, caviste, œnologue mais également professeur enseignant ou dégustateur sensoriel : tous se sont engagés à tester les produits lauréats dans la plus grande objectivité à la lumière de leur savoir et de leur expérience. Avec un seul critère : une passion intransigeante pour les bonnes choses.

TESTS-PRODUIT - 5^{ème} SESSION

MAI 2017 - BORDEAUX



Chef Consultant

FRANCK DESCAS



Un parcours classique qui débute par l'école hôtelière de Paris ainsi qu'un bac en gestion comptabilité. Franck commence au sein du Sheraton, du Méridien, comme commis, puis chef de partie, et gravit les échelons naturellement. Il migre ensuite outre atlantique avec

Henri Charvet ouvrir le restaurant Lafayette en Martinique, avant qu'un coup de foudre de son comparse pour un restaurant de Boulogne ne rappelle le duo en métropole. Un restaurant à son nom pendant 3 ans puis une activité de consultant viennent parachever son cv. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1984 : Ecole Hôtelière Paris

1989 : Obtention d'une étoile Michelin pour le Comte de Gascogne

2004 : Ouverture du Sarment à St-Gervais

2015 : Nouvelle activité de Consultant



RENCONTRER F. DESCAS :

17 cours Balguerie Stutenberg - 33300 BORDEAUX



Restauratrice
Le Domaine de Beunes

RAYMONDE BELIN

• • •

Il n'est pas si rare qu'une vie professionnelle prenne, sur le tard, un autre chemin. C'est le cas de Raymonde Belin qui a longtemps été commerçante avant de se lancer dans ce qui a toujours été son violon d'Ingres, la restaura-

tion. Voilà maintenant dix ans qu'avec son mari, elle assure avec énergie et envie l'accueil au Domaine de Beunes et la cuisine à la Table des Epicuriens. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2007 : Ouvre les chambres d'hôtes du Domaine de Beunes et la Table des Epicuriens

2009 : La Table des Epicuriens entre au Petit Futé

2015 : Reprend l'affaire de ses parents



RENCONTRER R.BELIN :

Domaine de Beunes - La Table des Epicuriens - 47440 PAILLOLES - Tél : 05 53 41 67 20

Mail : contact@domaine-de-beunes.fr

www.domaine-de-beunes.fr



Professeur
Lycée Hôtelier

ANNIE CAMBON



Cette native du Lot et Garonne a longtemps découvert le territoire français lors de ses différents postes avant de revenir sur ses terres d'origines. C'est chez Daguin à Auch qu'elle a son premier poste de chef de cuisine, mais déjà à l'époque elle sait que

l'enseignement est ce vers quoi elle souhaite se tourner. C'est dans l'académie de Montpellier qu'elle met en réalité son souhait avant de revenir à Agen en 1986. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1977 : BTS production culinaire au lycée hôtelier de Talence

1982 : Entre à l'éducation nationale

1986 : Arrive au lycée hôtelier d'Agen



RENCONTRER A.CAMBON :

Chambre des métiers et de l'artisanat de Lot-et-Garonne - 47000 AGEN



Second de cuisine
L' Aubergade

ANTHONY CHAPELLE



Si le diable se cache dans les détails, alors Anthony Chapelle est probablement le meilleur exorciste des cuisines de l'Aubergade. Arrivé à Puymirol en 2012, le second de Michel Trama traque d'une main de fer l'imperfection pour travailler de l'autre, tout en velours,

sur la plus petite subtilité. Un zeste de combava, le fameux agrume vert, peut transformer un pigeon. Cette précision d'horloger, Anthony Chapelle l'a acquise après un parcours d'exception auprès de Yannick Alléno, Eric Frechon ou Jean-Louis Nomicos. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2004** : Restaurant Gérard Besson, Meilleur Ouvrier de France, à Paris
- 2006** : Hôtel Bristol (3 étoiles Michelin), à Paris, dans la brigade d'Eric Fréchon
- 2007** : Restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin), à Paris, auprès de Jean-Louis Nomicos
- 2010** : Chef de partie de Michel Portos au Saint-James, à Bouliac (2 étoiles Michelin)
- 2012** : Second de Michel Trama à l'Aubergade et chef de l'Auberge de la Poule d'or



RENCONTRER A. CHAPELLE :

L' Aubergade 52 rue Royale - 47270 PUYMIROL – Tél : 05 53 95 31 46

www.aubergade.com



Pâtissier - Chocolatier
Choc ô lot

BENOÎT DANNACHER



On peut naître (sous X) pâtissier, se rêver dessinateur industriel avant de se révéler. C'est un peu le parcours de Benoît Dannacher, qui fils de pâtissier renie d'abord son héritage avant qu'il ne le rattrape comme une évidence. Il passe alors son brevet de maî-

trise, multiplie les stages pour contenter sa soif d'apprentissage, jusqu'au jour où chez Henriët, à Biarritz c'est le travail de chocolatier qui vient le frapper de plein fouet. Une épouse, Odile, qui a la psychologie de son métier originel, décide alors avec lui d'ouvrir leur propre pâtisserie. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1996 : Brevet de maîtrise

1998 : Stage chez Henriët

2002 : Reprend l'affaire de ses parents

2012 : Ouvre Choc-ô-lot



RENCONTRER B. DANNACHER :

CHOC Ô LOT - Tempouret D911 - 47500 MONTAYRAL - Tél : 05 53 01 89 73



Oenologue,
Les Vignerons du Brulhois

CHRISTIAN GUERIN

• • •

La mémoire et le pilier de la cave coopérative, c'est lui, même si Christian Guérin s'en défend avec modestie. Il y a, dit-il, des viticulteurs passionnés qui en savent bien plus. Entré en 1992 à la cave des Vignerons du Brulhois (alors cave de Donzac), Christian Guérin est

œnologue et ingénieur agricole de formation. Rien ne le prédestinait au métier du vin, jusqu'à ce qu'un ami lui fasse visiter le domaine d'un producteur de morgon, dans le Beaujolais. La rencontre a été « magique » pour le directeur, qui n'oublie jamais le rôle des vignerons. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1992 : Prend la direction de la cave de Donzac

1998 : Export au Québec du vin rouge le Carrelot des Amants

2002 : Fusion des caves de Donzac et de Layrac pour créer les Vignerons du Brulhois

2011 : Obtention de l'AOC Brulhois



RENCONTRER C.GUERIN :

Les Vignerons du Brulhois - La Cave de Donzac
3458, avenue du Brulhois , 82340 DONZAC - Tél : 05 63 39 91 92
Cellier du Brulhois - RN 21, 47390 LAYRAC - Tél : 05 53 87 01 65
www.vigneronsdubulhois.com



Sommelier
Arômes et Saveurs
L'École du Goût

JONATHAN HOUZELLE



Son métier est de mettre des mots sur les goûts. Sommelier de formation, Jonathan Houzelle est éducateur sensoriel. Il a le don d'expliquer en toute simplicité le fonctionnement physiologique du goût. Et d'apprendre à parler des saveurs. Ancien élève du lycée hôtelier Jacques de Romas, à Nérac,

Jonathan Houzelle a d'abord été sommelier au Relais de la Poste à Magescq. Mais c'est chez Paul Bocuse, dans le temple de la gastronomie française, qu'il apprend l'excellence du métier et surtout l'art de la relation avec des convives du monde entier. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2001 : Mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier Jacques de Romas, à Nérac

2002 : Sommelier à l'Auberge du Pont de Collonges chez Paul Bocuse

2006 : Sommelier à la Table d'Armandie, de Michel Dussau, à Agen

2013 : Succède à Jean Cheymol à l'école du goût Arômes et Saveurs



RENCONTRER J. HOUZELLE :

Arômes et Saveurs, L'École du Goût - 47000 AGEN - Tel : 06 74 93 18 41

<http://aromes-et-saveurs47.com>



Chef
Le Nostradamus

MIGUEL LOUVARD



La cuisine est pour lui une quête éternelle : tous les jours Miguel Louvard teste de nouveaux accords, essaie, recherche, s'interroge. Jamais un chef n'a été aussi content de voir se succéder les saisons, avec leur panier du marché. Pas de temps morts ni de frontières

dans cet exercice créatif : l'inspiration de Miguel Louvard vient du terroir comme elle s'épanouit dans la subtilité des épices et les influences asiatiques. Au Nostradamus, à Agen, le chef assume, et sa carte renouvelée fait un carton plein en salle tous les mois. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2002** : Commis au Mas du Langoustier, à Porquerolles (1 macaron Michelin)
- 2005** : Chef à Courchevel, au Chabichou (hôtel 4 étoiles) puis au Lana (hôtel 5 étoiles)
- 2014** : Ouvre son restaurant le Nostradamus
- 2014** : Obtient une toque dans le Guide Gault & Millau



RENCONTRER M. LOUVARD :

Le Nostradamus- 40 Rue des Nitiobriges, - 47000 Agen - Tél : 05 53 47 01 02

www.lenostradamus.com -  le Nostradamus



Chef
Au bord de la Source

VÉRONIQUE MELLOUL



Mais où s'arrêtera Véronique Melloul ? Les voyages forment la jeunesse, ils ont aussi nourri son talent de chef toujours en mouvement. D'un premier restaurant ouvert à 21 ans à Paris, cette exploratrice s'est envolée à Madrid, puis vers le grand Pacifique. Destination la Nouvelle-Calédonie, l'Australie,

Tahiti pour ouvrir le premier Relais & Châteaux de Polynésie... Lorsqu'elle revient dans la grisaille, les guides Michelin, Champéard et Zagat saluent à l'unanimité son Bistro Poulbot. Véronique Melloul est déjà ailleurs : ici, Au bord de la source.[+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1983** : Ouvre son premier restaurant, La Petite Terrasse, à Paris
- 2002** : Fait l'ouverture du Taha'a Island & Spa, premier Relais & Châteaux à Tahiti
- 2007** : Chef au Bistro Poulbot, à Paris
- 2012** : Crée Au bord de la source, à Sainte-Livrade-sur-Lot
- 2014** : Adhérente du Collège Culinaire de France



RENCONTRER V. MELLOUL :

Au bord de la source - Route de Bordeaux - 47110 SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT - Tél : 05 53 01 36 84

www.auborddelasource.com



Chef
Pronto Al Gusto

ADRIEN PEDRAZZI



Après 25 ans de carrière dans une agence de communication et une participation à Masterchef où il termine parmi les dix huit finalistes, on peut, sans abus de langage parler de parcours atypique. Dans la première partie de sa vie, Adrien Pedrazzi était un communicant hors pair, et cuisinier talentueux

pour ses seuls amis. Ce sont eux qui l'incitent à participer à l'émission de M6. Repéré par le programme, il publie un livre sur les pâtes avant de lancer son food truck. Puis il abandonne la communication pour se consacrer pleinement à la cuisine et ouvrir son restaurant. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2013 : Participe à la quatrième saison de Masterchef

Octobre 2013 : Parution de son ouvrage Pasta & Co

2014 : Obtient son CAP de cuisine en candidat libre

2017 : Déménagement de son restaurant Pronto Al Gusto dans un établissement plus grand



RENCONTRER A.PEDRAZZI :

Restaurant PRONTO AL GUSTO - 1014 Avenue du Midi - ZAC AGEN SUD - 47000 AGEN

Tél : 05.24.29.70.82 - Mail : prontoalgusto@gmail.com

www.prontoalgusto.com -  Prontoalgusto



Oenologue
Plaisirs du Vin

JEAN - MICHEL PEYSSON

...

Offrez-lui un verre de vin, Jean-Michel Peysson va prendre plaisir à rechercher l'histoire du terroir, le travail du vigneron et la volonté des femmes et des hommes qui ont fait ce cru. Réduire un vin à une simple fiche de dégustation, c'est l'amputer de son identité. Aux Plaisirs du Vin depuis 2007, le

caviste transmet donc inlassablement le récit des origines et des rencontres qui ont fait naître chaque bouteille. A Cahors, c'est toute la jeune garde des nouveaux vigneron du Lot que Jean-Michel Peysson a contribué à mettre en valeur. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2001 : Développe le domaine Belmont, grands vins de pays du Lot, à Goujounac

2007 : Participe à la création de la cave Plaisirs du Vin à Cahors

2013 : Rejoint l'équipe de Plaisirs du Vin à Agen

2014 : Demi-finaliste au Concours du meilleur caviste de France



RENCONTRER JM. PEYSSON

Plaisirs du Vin Agen

Allée de Riols, ZAC Agen Sud, 47000 AGEN - Tél : 05.53.66.76.42

<http://plaisirsduvin.com>



Chef Exécutif
Le Stelsia

MICHEL VICO



C'est la pâtisserie qui est la porte d'entrée du chef pour la cuisine. Il répond aux sirènes sucrées de cet appel, mais à l'époque où il se lance il n'existe pas encore de formation pâtisserie en lycée hôtelier. Il décide alors que « la cuisine sera (son) métier et la pâtisserie (sa) passion ». Très vite

cette dernière le rattrape avant que les deux pratiques se mêlent tout au long de sa carrière, notamment à Paris chez Christian Constant. Avant de revenir dans sa région natale, c'est au Casino Barrière de Lille qu'il s'épanouit, probablement tout autant que son équipe, dont neuf membres le suivent au Stelsia. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1999 : Lycée Hôtelier de Nérac
- 2000 : Stage au Crillon
- 2009 : Chef Exécutif du Casino Barrière de Lille
- 2015 : Chef des restaurants du Stelsia.



RENCONTRER M.VICO

Le Stelsia SARL Château de Saint Sylvestre - Lieudit Lalande 47140 ST SYLVESTRE SUR LOT - Tél : 05 53 01 14 86
www.lestelsia.com



LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité qui se reconnaît !

*Comment reconnaître et trouver
un produit testé par le jury de Gourmets de France ?
Le Label Gourmets de France est là
pour signaler les lauréats des tests et orienter
les consommateurs*

Créé à la demande des marques, le label Gourmets de France est un label exclusif, uniquement décerné aux produits testés par l'exigeant jury de Gourmets de

France. Son objectif est clair : que les meilleurs produits et les consommateurs se retrouvent autour d'un même label de qualité. Explications en cinq points.

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

Véritable avantage concurrentiel, le label Gourmets de France certifie la validation d'un jury complet de chefs. Plus-value évidente pour les marques, il est d'autant plus exclusif qu'il est réservé aux produits qui ont passé le concept inédit des tests Gourmets de France.



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

Un seul coup d'œil suffit : le label Gourmets de France identifie immédiatement un produit et le fait sortir du lot. Il se décline sous tous les formats : étiquettes, affiches, packaging bouteille et packaging alimentaire...

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

Le QR code intégré renvoie à un portail d'informations sur le produit et les tests : recettes, vidéo, avis des membres du jury... Le site internet des tests Gourmets de France référence les meilleurs produits testés.

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

Les tests Gourmets de France sont réalisés par un jury composé d'experts de la gastronomie : chefs renommés, MOF (meilleurs ouvriers de France), œnologues, sommeliers... Le label Gourmets de France est une caution qualité validée par des professionnels.



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

Les tests Gourmets de France sont un outil marketing unique pour rencontrer les consommateurs. L'« effet test » est démultiplié à travers des photos, une vidéo, des contenus rédigés sur les produits (notes, avis, recettes...). Pour capitaliser encore plus sur ces tests, les résultats obtenus sont largement diffusés sur l'ensemble des supports multi-canaux de Gourmets de France : site web, réseaux sociaux et magazine édité à plus de 40 000 exemplaires. De quoi booster la e-réputation de chaque produit et doper leur présence sur les réseaux sociaux. Cerise sur le gâteau, le label Gourmets de France accompagne les marques jusqu'à la dernière étape de leur commercialisation. Avec lui, la qualité se voit et les consommateurs gardent à l'œil leurs produits préférés !

KOKI

NOISETTES ET NOIX DE FRANCE



NICOLAS MASSE - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

David CAPY : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

Frédéric COIFFÉ : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

Carine CRAULAND : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

Jutien CRUÈGE : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

Christine DARMUZEY : Référente Formation Continue - BEST

Franck DESCAS : Chef Consultant

Henri FAIVRE : Oenologue - OENOVARIAION

Thomas L'HÉRISSON : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

Frédéric LAFON : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

Grégoire ROUSSEAU : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



L'AVIS DU JURY :

Des noisettes fraîches ça a le gout d'une promenade au jardin. De la fraîcheur donc et une foultitude d'idées recettes pour ces fruits lorsqu'ils seront torrifiés.

David CAPY : « Un très bon gout de noisettes avec une belle longueur en bouche. Croquantes et pas du tout molles. Ces noisettes sont très intéressantes en goût. »

Henri FAIVRE : « Belle présentation et belle couleur. Un très bon goût de noisettes fraîches. »

Frédéric COIFFÉ : « J'ai l'impression qu'elles sont tombées de l'arbre hier. Je les trouve très bien. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de FRANCK DESCAS



ŒUF À LA COQUE, MOUILLETES SABLÉES NOISETTES, PARMESAN ET ASPERGES

2 pers.

INGRÉDIENTS :

5 œufs
8 asperges
200 g. de farine
130 g. de beurre
40 g. d'eau
50 g. de parmesan
50 g. de noisettes
Huile d'olive ... [+]

PRÉPARATION :

Commencer par réaliser une pâte en sablant la farine et le beurre puis ajouter 30 g. de noisettes concassées, un œuf, 30 g. de parmesan. Saler et poivrer puis laisser reposer 30 minutes. Peler les asperges et les cuire dans l'eau bouillante salée en les gardant croquantes ... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



AOC Côtes du Roussillon
L'Idylle 2016
Le Clos des Vins d'Amour

SCA UNICOQUE

« Lamouthe » - 47290 CANCON

www.koki.com



LE CALMAR

PÊCHÉ DANS LE GOLFE DE GASCOGNE



MICHEL TRAMA - Président du Jury - Chef étoilé - L' Aubergade

Adrien PEDRAZZI : Chef - Pronto Al Gusto

Benoît DANNACHER : Pâtissier, chocolatier - Choc ô Lot

Véronique MELLOUL : Chef - Au Bord de la Source

Raymonde BELIN : Restauratrice - Le Domaine de Beunes

Jonathan HOUZELLE : Sommelier - Arômes et Saveurs

Annie CAMBON : Professeur Lycée Hôtelier

Jean-Michel PEYSSON : Oenologue - Plaisirs du Vin

Anthony CHAPELLE : Second de cuisine - L' Aubergade

Christian GUERIN : Oenologue - Les Vignerons du Brulhois

Michel VICO : Chef Executif - Le Stelsia

Miguel LOUVARD : Chef - Le Nostradamus



L'AVIS DU JURY :

Un seul coup d'œil a suffi pour que le jury soit conquis : cette belle pièce de calmar a immédiatement fait naître des idées de recette ! Pour sa cuisson, les plus experts conseillent de le saisir sur un seul côté, en évitant au maximum de bouger le calmar, afin d'avoir une chair à la tenue parfaite.

Miguel LOUVARD : « Une belle brillance et une belle fermeté. Cuit, ce calmar reste ferme et fondant, sans être élastique ou dur à la mâche. »

Véronique MELLOUL : « Un produit magnifique ! La fermeté est bonne à la cuisson. »

Michel TRAMA : « Un très, très joli produit. L'aspect est magnifique, superbe. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de MIGUEL LOUVARD



CANNELLONI DE BRANDADE CRÉMEUSE À LA CHÂTAIGNE, CRÈMES DE CÈPES, COURGE CONFITE AU GINGEMBRE ET CALMAR POÊLÉ

2 pers.

INGRÉDIENTS :

100 g de farine
100 g de farine de châtaigne
2 œufs
5 cl d'huile d'olive
1 l de lait
laurier
thym
100 g de crème fraîche ... [+]

PRÉPARATION :

Pour la pâte à cannelloni, verser les farines dans le bol d'un robot mixer, puis incorporer les œufs et l'huile d'olive (environ 10 sec). Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir une à deux minutes. Mettre la pâte dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire ... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Hegoxuri 2015
Domaine Arretxea
Appellation Iroulégu

ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

Quai Pascal Elissalt - BP 328 - 64500 CIBOURE

Tél. : 05 59 47 19 39 - Mail. : op@pecheursdaquitaine.fr





LA SOLE

PÊCHÉE DANS LE GOLFE DE GASCOGNE



MICHEL TRAMA - Président du Jury - Chef étoilé - L' Aubergade

Adrien PEDRAZZI : Chef - Pronto Al Gusto

Benoît DANNACHER : Pâtissier, chocolatier - Choc ô Lot

Véronique MELLOUL : Chef - Au Bord de la Source

Raymonde BELIN : Restauratrice - Le Domaine de Beunes

Jonathan HOUZELLE : Sommelier - Arômes et Saveurs

Annie CAMBON : Professeur Lycée Hôtelier

Jean-Michel PEYSSON : Oenologue - Plaisirs du Vin

Anthony CHAPELLE : Second de cuisine - L' Aubergade

Christian GUERIN : Oenologue - Les Vignerons du Brulhois

Michel VICO : Chef Executif - Le Stelsia

Miguel LOUVARD : Chef - Le Nostradamus



L'AVIS DU JURY :

D'un fraîcheur irréprochable, cette sole a remporté tous les suffrages auprès du jury, convaincu par sa chair ferme et goûteuse, sans être trop prononcée. Petit rappel des quatre critères pour ne pas se tromper sur un poisson frais : une bonne odeur d'iode, des yeux brillants et clairs, des branchies d'une belle couleur franche et une chair encore élastique au toucher.

Raymonde BELIN : « Excellente ! Crue, une texture ferme que l'on retrouve cuite. Un très bon goût. Difficile de lui trouver un défaut. »

Adrien PEDRAZZI : « En bouche, on est vraiment sur le goût du poisson dans sa plus simple expression. L'aspect est bien lustré, légèrement nacré comme je les aime. »

Michel TRAMA : « Les ouïes sont belles. La texture est très bien, crue comme cuite. C'est un joli produit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

d' ADRIEN PEDRAZZI



FILETS DE SOLE À L'ITALIENNE, LENTILLES CORAIL ET ÉMULSION ET CHIPS DE SPIANATA

2 pers.

INGRÉDIENTS :

4 filets de sole
350 g. de lentilles corail
40 g. de spianata
8 à 10 tranches de spianata
25 cl. de crème liquide
1 échalote
1 gousse d'ail
1 oignon ... [+]

PRÉPARATION :

Lever les filets de sole et les rouler dans du film alimentaire. Porter à ébullition le bouillon ariaké et plonger les boudins de sole. Contrôler la température à cœur à 45°. Faire pocher les filets de soles à petits frémissements environ 10 min. Réserver au chaud... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Orto di Venezia 2010
Vin blanc de Venise

ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

Quai Pascal Elissalt -BP 328 - 64500 CIBOURE

Tél. : 05 59 47 19 39 - Mail. : op@pecheursdaquitaine.fr





MAGRET DE CANARD

DES LANDES



MICHEL TRAMA - Président du Jury - Chef étoilé - L' Aubergade

Adrien PEDRAZZI : Chef - Pronto Al Gusto

Benoît DANNACHER : Pâtissier, chocolatier - Choc ô Lot

Véronique MELLOUL : Chef - Au Bord de la Source

Raymonde BELIN : Restauratrice - Le Domaine de Beunes

Jonathan HOUZELLE : Sommelier - Arômes et Saveurs

Annie CAMBON : Professeur Lycée Hôtelier

Jean-Michel PEYSSON : Oenologue - Plaisirs du Vin

Anthony CHAPELLE : Second de cuisine - L' Aubergade

Christian GUERIN : Oenologue - Les Vignerons du Brulhois

Michel VICO : Chef Executif - Le Stelsia

Miguel LOUVARD : Chef - Le Nostradamus



L'AVIS DU JURY :

Une belle surprise : à l'unanimité, le jury s'incline devant les qualités de ce magret. Et s'offre le plaisir de discuter le bout de gras. Plus ou moins épais ? Doré ou croustillant ? L'avantage de ce magret est qu'il peut tout se permettre avec un gras de canard que certains n'ont pas laissé de côté !

Anthony CHAPELLE : « Un beau produit très équilibré au niveau des saveurs. La fermeté de la chair est bonne. Le gras a du goût. C'est savoureux ! »

Adrien PEDRAZZI : « La texture est très fondante, goûteuse. Je retrouve les saveurs de ce que je fais dans mon restaurant. Le gras doré a bien fondu et nourri le magret. »

Michel TRAMA : « Ce produit a un goût fantastique. Le goût du canard est prononcé, on ne peut pas se tromper ! »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

d'ANNIE CAMBON



MAGRET AUX SAVEURS D'AUTOMNE

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 magret
200 g. de Butternut
150 g. de panais
2 dl de Maury
30 g. de miel d'acacia
2 dl. De fond de veau lié
10 g. de cacao
90 g. de beurre... [+]

PRÉPARATION :

Quadriller légèrement la peau du magret au couteau. Réaliser la sauce au Maury et cacao en faisant un caramel avec le miel, le détendre avec le fond de veau et ajouter le cacao. Assaisonner. Faire une croute de noisettes en mélangeant 40 grammes de beurre pommade... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Vieillefont rouge 2012
Domaine Mouthes Le Bihan
Appellation Côtes de Duras.

MAISON LAFITTE

BP 60023 - 40501 SAINT-SEVER CEDEX

Tél. : 05,58,76,40,40 - Mail. : contact@lafitte.fr - www.lafitte.fr

Boutiques : Bordeaux, Montaut, Mont-de-Marsan, Dax, Bayonne, Paris.





CARRÉ DE PORC FERMIER

ÉLEVÉ EN PLEIN AIR LABEL ROUGE



MICHEL TRAMA - Président du Jury - Chef étoilé - L' Aubergade

Adrien PEDRAZZI : Chef - Pronto Al Gusto

Benoît DANNACHER : Pâtissier, chocolatier - Choc ô Lot

Véronique MELLOUL : Chef - Au Bord de la Source

Raymonde BELIN : Restauratrice - Le Domaine de Beunes

Jonathan HOUZELLE : Sommelier - Arômes et Saveurs

Annie CAMBON : Professeur Lycée Hôtelier

Jean-Michel PEYSSON : Oenologue - Plaisirs du Vin

Anthony CHAPELLE : Second de cuisine - L' Aubergade

Christian GUERIN : Oenologue - Les Vignerons du Brulhois

Michel VICO : Chef Executif - Le Stelsia

Miguel LOUVARD : Chef - Le Nostradamus



L'AVIS DU JURY :

Même équitablement partagé, ce carré de porc pointe les critères de préférence des dégustateurs : pour certains, une viande plus persillée, pour d'autre, moins juteuse... Le jury s'épanche sur les morceaux qu'il préfère. Mais au final, l'aspect du carré met tout le monde d'accord : il donne envie d'être mangé !

Jean-Michel PEYSSON : « Un très bel équilibre. Le gras a bon goût. Cru, le carré a même une odeur un peu épicée au nez : on sent que le cochon est élevé à l'extérieur, et qu'il mange ce qu'il trouve. La viande restitue ce biotope. »

Adrien PEDRAZZI : « Je suis d'accord avec cette odeur un peu épicée, sur le produit cru. On est sur un bon produit fermier où il vaut mieux laisser le gras qui va nourrir le carré. »

Michel TRAMA : « Un produit nature. Pour moi, c'est correct. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

d'ANTHONY CHAPELLE



CARRÉ DE PORC AUX ÉPICES, POLENTA CROUSTILLANTE, FIGUES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

2 pers.

INGRÉDIENTS :

4 g de coriandre
2 g de poivre
2 g de cardamome verte
3 g de genièvre
1 g de piment de Jamaïque
100 g de polenta
200 g de crème liquide
300 g de lait... [+]

PRÉPARATION :

Tailler le carré de porc en filet. Saler, poivrer, rouler dans un papier film transparent et cuire 30 min au four vapeur à 66 degrés (ou au bain-marie). Pendant ce temps, faire bouillir le vin, flamber et ajouter le sucre, les agrumes et les épices pour la sauce. Tailler les figues en tranche... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Christophe Peyrus
Cuvée 2014
Appellation Pic Saint-Loup.

PRODUITS FERMIER DU SUD-OUEST

Av. Henri Germain EDELSBOUR - BP 13 - 64304 ORTHEZ CEDEX

MARTIAL FERRAND

Tél. : 06 12 58 57 54 - Mail. : fpeyoaguia@wanadoo.fr



Les Créatives Pâtissières

CONFITURES MARIANT FRUIT ET PÂTISSERIE



MICHEL TRAMA - Président du Jury - Chef étoilé - L' Aubergade

Adrien PEDRAZZI : Chef - Pronto Al Gusto

Benoît DANNACHER : Pâtissier, chocolatier - Choc ô Lot

Véronique MELLOUL : Chef - Au Bord de la Source

Raymonde BELIN : Restauratrice - Le Domaine de Beunes

Jonathan HOUZELLE : Sommelier - Arômes et Saveurs

Annie CAMBON : Professeur Lycée Hôtelier

Jean-Michel PEYSSON : Oenologue - Plaisirs du Vin

Anthony CHAPELLE : Second de cuisine - L' Aubergade

Christian GUERIN : Oenologue - Les Vignerons du Brulhois

Michel VICO : Chef Executif - Le Stelsia

Miguel LOUVARD : Chef - Le Nostradamus

POMME TATIN



CERISE NOIRE
GÂTEAU BASQUE

ORANGE DOUCE
MERINGUÉE



L'AVIS DU JURY :

La révélation de cette dégustation ! Belles, désirables, à tomber... Ces trois confitures ont fait chavirer les cœurs et les palais. Une belle surprise qui a enthousiasmé le jury avec un saveur sur le fruit qui fait oublier le sucre. Mentions spéciales à la pomme tatin et à la cerise noire au gâteau basque.

Benoît DANNACHER : « J'ai beaucoup aimé la confiture à la pomme tatin. On dirait qu'il n'y a pratiquement pas de sucre : c'est très bon, sans cette sensation trop sucrée. De très bons produits pour travailler dans mon métier. »

Jonathan HOUZELLE : « Je suis très agréablement surpris. On est à cheval entre la compotée et la confiture pour la pomme tatin, qui est une véritable réussite. La cerise noire au gâteau basque est aussi très jolie. C'est gourmand et joliff ! »

Michel TRAMA : « Bravo ! Trois produits magnifiques. La confiture d'orange douce meringuée est délicieuse. Le confit de pomme tatin est très beau. Mais la plus belle, c'est la confiture de cerise noire au gâteau basque. J'en suis tombé amoureux. C'est la première fois que je goûte ça. Je suis séduit, vrai-



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de BENOIT DANNACHER



CHOC Ô POM

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

140 g. d'œufs
90 g. de blancs d'œufs
50 g. de jaunes d'œufs
235 g. de sucre
70 g. de farine
50 g. de beurre
100 g. de praliné noisettes
50 g. de chocolat au lait ... [+]

PRÉPARATION :

Préparer le biscuit viennois en montant les jaunes d'œufs avec 100 g. de sucre au batteur. Monter les blancs en neige et ajouter à la fin 45 g. de sucre. Mélanger les deux préparations et y ajouter la farine en pluie après l'avoir préalablement tamisée. Etaler sur un papier sulfurisé ... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Fagayra blanc 2015
Terres de Fagayra
Appellation Maury blanc

FAVOLS

Lieu-dit Favols – 47300 BIAS

Tél. : 05 53 40 15 15 - Mail. : favols@favols.fr

www.boutique-favols.fr



PRUNEAUX D'AGEN

MI-CUITS DE LA SAINT-LUC

FOURRÉS À LA CRÈME DE PRUNEAUX

ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR



MICHEL TRAMA - Président du Jury - Chef étoilé - L' Aubergade

Adrien PEDRAZZI : Chef - Pronto Al Gusto

Benoît DANNACHER : Pâtissier, chocolatier - Choc ô Lot

Véronique MELLOUL : Chef - Au Bord de la Source

Raymonde BELIN : Restauratrice - Le Domaine de Beunes

Jonathan HOUZELLE : Sommelier - Arômes et Saveurs

Annie CAMBON : Professeur Lycée Hôtelier

Jean-Michel PEYSSON : Oenologue - Plaisirs du Vin

Anthony CHAPELLE : Second de cuisine - L' Aubergade

Christian GUERIN : Oenologue - Les Vignerons du Brulhois

Michel VICO : Chef Executif - Le Stelsia

Miguel LOUVARD : Chef - Le Nostradamus

MI-CUITS DE LA
ST LUC



FOURRÉS A LA CRÈME
DE PRUNEAU

ENROBÉS DE
CHOCOLAT NOIR



L'AVIS DU JURY :

On dit que nul n'est prophète en son pays. A Agen, le pruneau allait-il subir les éclairs d'un jury aimant mais ultra-exigeant ? Il y a bien eu des étincelles, mais elles ont été celles d'un coup de foudre. Nature ou fourré, ce pruneau de qualité a encore une fois gagné ses lettres de noblesse.

Adrien PEDRAZZI : « Je connais très bien le pruneau et le mi-cuit est très bon. Ça fait longtemps que je n'en ai pas mangé d'aussi bon ! Il est fondant en bouche, merveilleux dans toute sa simplicité. Un produit exceptionnel. »

Raymonde BELIN : « Les trois pruneaux sont très bons et moelleux. Le pruneau fourré est bien dodu, et sa crème très agréable. »

Michel TRAMA : « J'ai adoré. Ça me rappelle le pruneau nouveau ! J'ai trouvé dans la crème du pruneau fourré des parfums de vanille et de feu de bois. Et c'est magnifique ! On est dans le haut de gamme du pruneau. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'IDÉE RECETTE

de MICHEL VICO

FOIE GRAS DE CANARD DÉGUISÉ AU PRUNEAU

2 pers.

INGRÉDIENTS :

120 g. de foie gras cuit en terrine
20 g. de pruneau mi-cuit
220 g. de jus de pruneau... (+)

PRÉPARATION :

Pour la réalisation de la gelée, délayer la pâte de pruneau, la pulpe de cassis, l'eau de source, chauffer, puis ajouter les feuilles de gélatines ramollies et laisser gélifier au réfrigérateur. Tremper le foie gras... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'IDÉE RECETTE

des élèves de l'école PRIMAIRE DE LUFLADE

BOUCHÉE DE PRUNEAUX

4 écoles primaires de villeneuve sur Lot concouraient pour le prix lors de la corrida des pruneaux le 14/10/2017 (3eme edition). C'est le chef Oscar Garcia qui présidait le jury.

Ils devaient réaliser une bouchée avec le pruneau en base et 3 ingrédients au choix.

C'est l'école Luflade qui a gagné

INGRÉDIENTS :

½ pruneau par bouchée? Fromage de chèvre écrasé à la fourchette : 1 louche pour 20 bouchée, 1 cerneau par bouchée, noix pilée pour enrobage, magret de canard fumé : ½ tranche par bouchée, pain grillé : 1 crouton par bouchée

PRÉPARATION :

Faire 1 boulette de la grosseur d'une grosse noisette de pruneau haché et 1 boulette de fromage de chèvre. Réunir les 2 boulettes, glisser un crouton dans le fromage de chèvre. Entourer le tout par une ½ tranche de magret fumé Rouler la bouchée dans les noix pilées et présenter avec ½ cerneau de noix dessus



LES VERGERS DE LADHUIE

BP 34 - 47500 SAINT-VITE

Tél. : 05.53.71.22.15 Mail. : slarroque@roucadil.com

WWW.ROUCADIL.COM

Maison Roucadil



MAKING OF

TESTS-PRODUIT

6^{ÈME} SESSION

au Centre de Formation des Apprentis - AGEN















LE JURY



A TESTÉ POUR VOUS :

COUTEAU TRANCELARD

CHEFS & CO

- lame : 20 cm
Lame très longue
spécialement adaptée
pour le tranchage de
viandes.

COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

CHEFS & CO

- lame : 18 cm
Le couteau des chefs
japonais. Idéal pour
découper, émincer et
hacher, particulièrement
les légumes.

COUTEAU D'OFFICE

CHEFS & CO

- lame : 10 cm
L'indispensable en cuisine.
Pour éplucher et découper
les légumes.

COUTEAU CHEF

CHEFS & CO

- lame : 20 cm
L'incontournable pour tout
faire : découper, hacher,
émincer les viandes,
légumes et herbes.

COUTEAU À PAIN

CHEFS & CO

- lame : 20 cm
Équipé de dents
conçues pour
trancher le pain et
les croûtes avec
netteté

COUTEAU CHEF

CHEFS & CO

- lame : 15 cm
L'incontournable pour
tout faire découper,
hacher, émincer les
viandes, légumes et
herbes.



Retrouvez nos produits dans les boutiques
Culinarion et Ambiance & Styles



**GOUR
METS**
DE FRANCE

★ ★ ★

LE JURY

★ ★ ★

A TESTÉ POUR VOUS :

BergHOFF[®]



**COVERETED CASSEROLE
STAINLESS STEEL**
BergHOFF

★ ★ ★
Faitou avec couvercle, acier inoxydable.
20 cm - 3.7 L



**TEPPANYAKI PLATE
5 - PLY**
BergHOFF

★ ★ ★
Plancha/ teppanyaki 5 plis.
35*32 cm



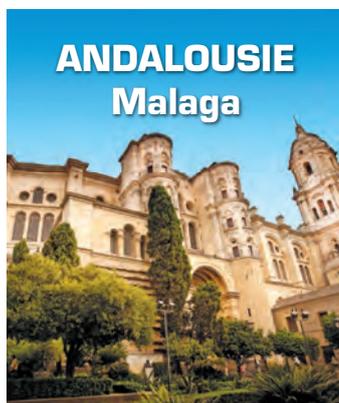
**CAST IRON
OVAL COVERED CASSEROLE**
BergHOFF

★ ★ ★
Braisière avec couvercle en fonte
27*22 cm - 4.1 L

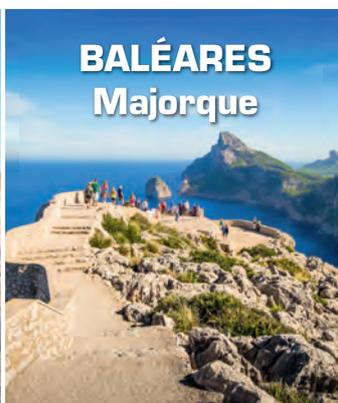


Tellement proche de Limoges

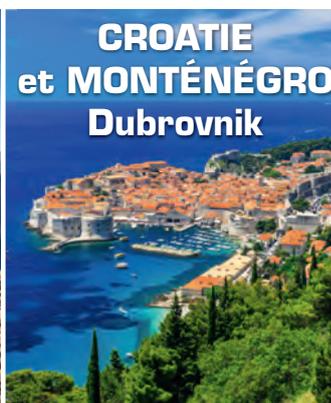
top clubs - Séjours - Circuits



Départs
les 7 avril
et 26 mai 2018



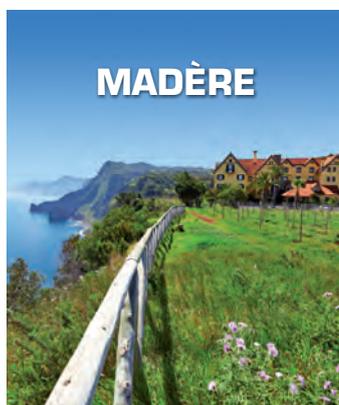
Départs
les 11 juin
et 8 octobre 2018



Départ
le 23 juin 2018



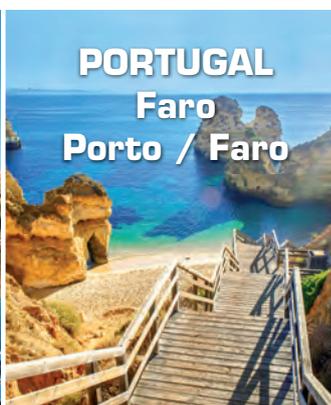
Départ
le 12 avril 2018



Départ
le 19 avril 2018



Départ
le 17 mai 2018



Départs
Faro : 12 avril et 7 juin 2018
Porto / Faro : 29 mai 2018



Départ
le 4 mai 2018

Aéroport Bergerac Dordogne Périgord

Le plus près pour aller plus loin



citron pressé 100% bio 100% naturel

Aéroport Bergerac 
Dordogne Périgord

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
- **VELIVOLÉS :**
Vols en moto planeurs
- **AMA :**
Atelier de peinture avions
- **AVIATION d'AFFAIRES**

**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

Aéroport d'AGEN la Garenne
47520 LE PASSAGE d'AGEN
Tél : 05 53 77 00 88
Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM

VOLS RÉGULIERS

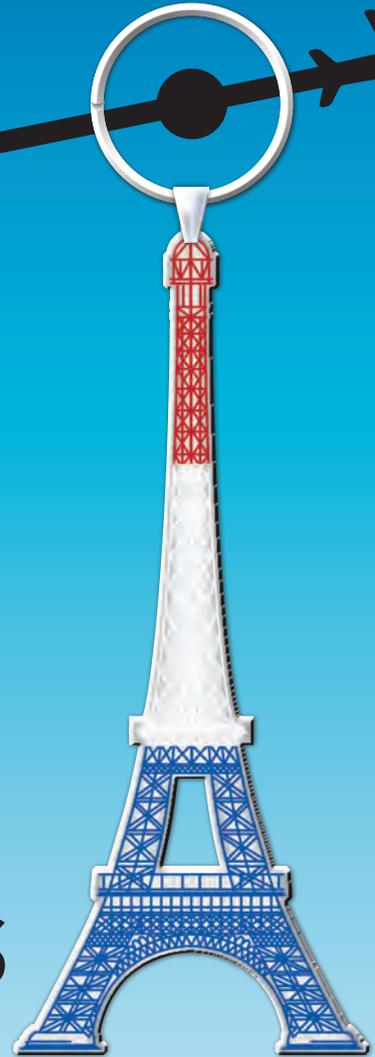
AU DÉPART DE **BRIVE** VALLÉE DE LA DORDOGNE



AJACCIO



LONDRES



PARIS

©2017 MCV COMMUNICATION - 05 55 87 5000 - photo : shutterstock (Corse)



Rejoignez-nous sur facebook
aeroportbrivevalleedeladordogne

www.aeroport-brive-vallee-dordogne.fr


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



#NOËLENSEMBLE

150 IDÉES
CADEAUX
RAFFINÉES
JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE
2017

AMBIANCE & styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

Retrouvez-nous en magasin :

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

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

19 - USSEL
38 et 40, av. Carnot
05 55 94 01 48

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE
ZA du Ponteix
05 53 53 32 83

33 - ST MEDARD EN JALLES
C. Cial Leclerc
05 56 17 93 13

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

64 - URRUGNE
C. Cial Leclerc -Route de Souhara
05 59 51 27 87

79 - BESSINES
Zone de la Mude, av de la Rochelle
05 49 25 59 12

87 - LIMOGES
Family Village, ZI Nord 3
05 55 37 10 09

Suivez-nous sur : AMBIANCEETSTYLES.COM



Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE 2017



*Noël
idées
Cadeaux*

*Retrouvez notre
sélection avec*

**ALICE
DI CAGNO**



Retrouvez-nous en magasin :

CULINARION LA ROCHELLE

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

CULINARION BORDEAUX

20, rue Judaïque
33000 BORDEAUX
05 57 87 65 40

CULINARION BAYONNE

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

Suivez-nous sur : CULINARION.COM



En Nouvelle-Aquitaine nous défendons la qualité

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE



Le Canard à Foie Gras
du Sud-Ouest



Le Veau du Limousin



L'Ossau-Iraty



L'Huître Marennes Oléron



Du Haut-Poitou au Pays Basque, du Bassin d'Arcachon au plateau des Millevaches, les produits de Nouvelle-Aquitaine s'invitent sur vos tables de fêtes de fin d'année. Témoins des savoir-faire traditionnels de femmes et d'hommes passionnés, ils illuminent vos menus d'exception avec leurs saveurs uniques et leurs goûts authentiques.

Retrouvez nos produits et recettes sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



INO
XIX
novia.com // crédit photo : Isabelle Razaubau // Produit présenté : Huître Marennes Oléron Fine de Claire Verte