

GOUR METS METS DE FRANCE

Tests-Produit

23^{ème} SESSION

Restaurant La Table de Franck Putelat

Rédacteur
en

FRANCK
PUTELAT





10 RENCONTRE Franck Putelat : L'as de la cité



40 LE JURY



32 LE GOÛT DU TERROIR Qui vole un boeuf ...

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France

11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable de rédaction : Michel Malafosse

Conseil éditorial : Juliette Crémoux

Responsable artistique : Comevents

Journaliste : Charlotte Saric

Web éditorial : Lara Chouzenoux

Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Roland Soulier

Photographe : Alban Gilbert

Impression : Camus Impresores

ISSN : 2258-8655



Sommaire

03 L'ÉDITO

04 PORTRAIT CHINOIS
de Franck Putelat

06 LA BIBLIOTHÈQUE
de Franck Putelat

08 LA DISCOTHÈQUE
de Franck Putelat

10 RENCONTRE
Franck Putelat : L'as de la cité

18 PANIER DE SAISON

20 COUP DE PROJECTEUR
Faire vœu de tout bois

22 LE GOÛT DU TERROIR
Qui vole un boeuf ...

26 LES BONNES ADRESSES

28 LA SÉLECTION
de Franck Putelat

30 CARTE BLANCHE
Un sénat qui appuie sur le frein pour
faire du bon vin

32 RECETTES FACILES
de Franck Putelat

34 DESSERTS FACILES
de Franck Putelat

36 JEUNES TALENTS

TESTS - PRODUIT

40 LE JURY
Les biographies

LES FICHES PRODUIT

52 Les Anis de Flavigny

54 Bio de France

56 Bimi®

58 Domaine Olliberdie

60 Le Grenier des Gastronomes

62 Medicis

64 Meyva

66 Mowi Supreme

68 Pâtisserie Malafosse Christian

70 St Dalfour

72 Salaisons Bentz

74 So Jennie Paris

76 Tursan

78 MAKING OF
Dans les coulisses des tests

édito

Seuls nous ne sommes rien. Sans nos clients nous n'avons pas de dessein à faire bien. Sans nos mentors nous n'avons pas l'ambition d'aller plus loin. Sans nos pairs nous ne savons pas envisager ce que sera la cuisine de demain.

C'est pourquoi nous devons nous unir, et une journée comme celle des Tests Gourmets de France nous permet de nous allier, pour découvrir les produits du futur et vivre un moment de convivialité. Entouré de tous ces amis et néanmoins collègues de travail, nous marchons ensemble, dans une même direction celle qui nous pousse à faire bien, à faire bon. Que nos cols soient tricolores ou Mao, que nous ayons le Bocuse d'Or ou une participation à Top Chef nous sommes tous des cuisiniers, des parangons de la gastronomie, et d'une certaine idée de la vie jolie. Nous sommes également des ambassadeurs de nos terroirs, de ce qui se trouve de plus beaux dans nos territoires.

Aussi, je me réjouis d'avoir pu, dans ces pages promouvoir les acteurs de ma région, qu'ils soient éleveurs de boeufs, ébénistes, vignerons ou cuisiniers... Tout est histoire d'admiration et d'amitié. Encore une fois, je tiens à rappeler que si "seul on va plus vite, à plusieurs on va plus loin", et tout ce chemin à parcourir est fondateur. Ce sont toutes les rencontres que j'ai faites, et toutes celles que je ferai qui continueront de me construire, de m'alimenter. Au propre comme au figuré.

Mon rêve secret serait une espèce de syndicat des chefs cuisiniers, un lieu d'échanges et de partage, un lieu de soutien. Parce qu'on ne le répétera jamais assez, c'est l'union qui fait la force.

Portrait Chinois Franck Putelat



1

QUELLE EST VOTRE PIÈCE PRÉFÉRÉE ?

La cuisine pour des moments en famille. J'ai aussi le rituel de la sieste dans le canapé de 17h à 18h.

2

VOTRE UNIVERS, PLUTÔT MODERNE, ULTRA DESIGN, DE FAMILLE, BROCANTE ?

Chez moi c'est une décoration contemporaine. Que ce soit à la maison ou au restaurant on transforme beaucoup de choses. Le style m'est propre.

3

LE PLUS BEL ENDROIT POUR ORGANISER UN DÉJEUNER SUR L'HERBE ?

Au Cap Corse. Là où j'aime faire 10 jours de moto avec les copains

4

UN OBJET DONT VOUS NE POURRIEZ VOUS SÉPARER ?

Ma pince cuillère.

5

VOTRE DERNIER ACHAT FUTILE OU UTILE ?

Une Alpine Air qui arrivera dans un an et demi. En réalité je ne suis pas très dépensier, mais j'achète souvent de la vaisselle.

6

LA CUISINE PLUTÔT OUVERTE OU FERMÉE ?

Fermée, pour les odeurs. J'ai horreur de sentir la graisse.

7

QUE TROUVE-T-ON SUR VOTRE TABLE DE NUIT ?

Un livre, un bloc-notes et un stylo afin de noter mes idées.

8

QUEL CLUB SUPPORTEZ-VOUS ?

Je suis un passionné de rugby. Je supporte les équipes de Carcassonne, Toulouse et Montpellier. J'aime aussi les sports auto.

9

LE PLUS INATTENDU QUE L'ON PEUT TROUVER CHEZ VOUS ?

Une cloche qui m'a été offerte par mes parents en 2003 pour le Bocuse d'Or.

10

QUEL AUTRE MÉTIER AURIEZ-VOUS AIMÉ EXERCER ?

Gendarme pour la rigueur. J'aurais aimé aller haut dans la carrière comme le GIGN.

11

VIVEZ VOUS EN MUSIQUE OU PLUTÔT EN SILENCE ?

Le dimanche matin en me rasant la tête j'écoute Soprano.

12

QUELLE PERSONNALITÉ VOUS INSPIRE ?

Je ne fais pas de politique mais Nicolas Sarkozy, pour son engagement, son énergie.

13

LE RÊVE QU'IL VOUS RESTE À L'ACCOMPLIR ?

La 3ème étoile.

14

LE LIEU QUI VOUS FAIT RÊVER ?

L'Ile de Beauté, car quand je suis là-bas, c'est un moment avec ma femme, mes enfants, mes potes. J'aime tous les endroits de la Corse.

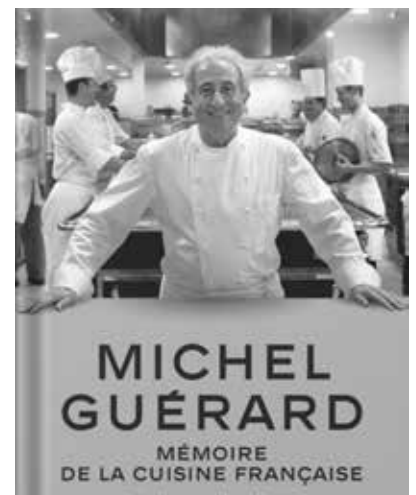
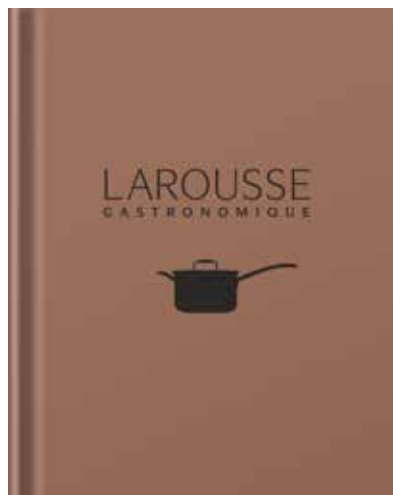
15

VOTRE DEVISE ?

« Ne regarde jamais derrière »

La bibliothèque

DE FRANCK PUTELAT



« Le guide culinaire »

d'Auguste Escoffier

Il s'agit du véritable ouvrage de référence qui doit être cité et listé dans tous les numéros de *Gourmets de France* par les chefs. D'aucun ne pourrait se passer de cette bible, sur leur table de nuit ou sur la paillasse de la cuisine. S'ils ne devaient emporter qu'un seul livre sur une île déserte ou plutôt dans une cuisine de fortune c'est résolument celui-ci paru au début du siècle, en 1903.



« Le Larousse Gastronomique »

Connu pour ses dictionnaires, la grande édition Larousse a publié en 1938 ce pavé concernant la cuisine. C'est Prosper Montagné qui en est l'auteur, avec une préface du fameux Auguste Escoffier. Réédité à plusieurs reprises : en 1996, en 2007 et en 2017 c'est ensuite Joël Robuchon qui préside ces nouvelles éditions.



« Mémoire de la Cuisine Française »

De Michel Guérard

Parue en 2020, cette biographie du grand chef 3 étoiles d'Eugénie Les Près, narre une histoire de France avec notamment les privations de la guerre qu'il a connu autant que celle de la cuisine. On y découvre sa passion pour la cuisine minceur, mais aussi la mondialisation de la gastronomie. C'est toute l'allant de Michel Guérard que l'on retrouve dans ces chapitres.

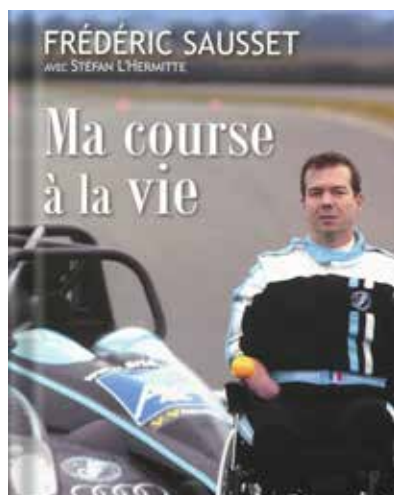
Des incontournables de la littérature gastronomique et des récits poignants de vie, voici ce que l'on trouve dans la bibliothèque de Franck Putelat.



« Jeune à crever »

De Guillaume Auda

Parce que l'auteur s'est rendu chaque jour des dix mois de procès des attentats du 13 novembre, il a pu en tirer un récit d'immersion captivant et émouvant. Le journaliste qui fut l'un des premiers à traiter de l'expansion de l'état islamique, fut aussi l'un des premiers à se rendre devant le Bataclan le soir de cette tragique nuit. Une véritable immersion dans les coulisses d'un procès historique où victimes, terroristes, témoins, avocats et hommes de lois sont les protagonistes plus ou moins héroïques de cet événement qui marquera la France à jamais.



« Ma Course à la Vie »

De Frédéric Sausset

Terrible histoire de vie que celle de Frédéric Sausset. Victime d'une rare bactérie, il se réveille à l'hôpital amputé des quatre membres. Il faut alors se réinventer et faire preuve de résilience. C'est ce qui dessine les lignes de cette autobiographie poignante où il narre son projet fou et couronné de succès : celui de courir les 24h du Mans. Une véritable leçon de vie.



« La Clé Anglaise »

De Nicolas Chatenier

Aborder la gastronomie par le prisme de la géopolitique ou la réciproque c'est à dire analyser la place de la France dans la mondialisation c'est l'enjeu de cet ouvrage. L'auteur décrypte les évolutions et les enjeux du soft power gastronomique. On y lira le constat que depuis une quinzaine d'années le leadership de la cuisine française ne cesse de s'effriter.

La discothèque

DE FRANCK PUTELAT



« Chasseurs d'étoiles »

de Soprano

Le septième album et dernier à ce jour du rappeur marseillais est sorti en 2021, et a précédé une tournée des stades de France. Connu pour avoir fait ses débuts avec Psy4 de la Rime, Soprano se revendique d'influences aussi diverses que celles d'Eminem, Mobb Deep, ou Tiken Jah Fakoly. Sur cet album on retrouve des featuring avec MC Solaar, Jul et Zamdane.



« Mon cœur avait raison »

de Maître Gims

Vendu à plus d'1 million d'exemplaires, le deuxième album de Maître Gims se compose de 12 titres, tous sortis en clip. C'est sur cette galette que l'on trouve son hit absolu "sapés comme jamais" qui a fait danser la France entière en 2015.



« Entre gris clair et foncé »

De Jean-Jacques Goldman

Le chanteur préféré des français est un artiste prolifique qui signe là, en 1987, son déjà 5ème album solo. Le premier single extrait de cet opus est le célèbre "elle a fait un bébé toute seule". C'est ici qu'il signe aussi cette ballade mélancolique "puisque tu pars". Salué par la critique et le public, il a été certifié disque de diamant.

Une certaine influence rap, et les références de la grande chanson française : on distingue une véritable appétence pour les textes dans les albums de Franck Putelat.



« Sang pour sang »

De Johnny Halliday

Peut-être le plus célèbre album de l'icône nationale et malheureusement disparue Johnny. Composé par son fils David, il s'agit du 42ème (!) disque de l'artiste. Dès le premier jour de sa sortie, l'album est vendu à 250 000 exemplaires, un record. Les artistes ayant collaboré à l'écriture des titres sont pléthores et fameux, à l'instar de Zazie, Miossec, Philippe Labro et Lionel Florence.



« E penso a te »

De Claudio Capeo

Le chanteur et accordéoniste a, avec ce troisième album, fait la part belle aux classiques italiens. Album de reprises, on écoute ses réinterprétations de Via Con Me, Comme Prima, Bambino, Caruso ou encore Senza una Donna. Si l'artiste s'est fait connaître en participant à The Voice, avec cet opus il nous fait (re)connaître la discographie populaire italienne.



« Du plaisir »

De Michel Sardou

Alors qu'il avait annoncé arrêter la chanson trois ans auparavant, le chanteur populaire sort en 2004 ce nouvel album avec une nouvelle équipe de producteurs. A croire que le public ne voulait pas qu'il se retire de la scène musicale française, car Du Plaisir est son premier album certifié disque de diamant. Ayant écrit la majorité des titres, il a été aussi entouré par Didier Barbelivien notamment pour la composition.

Franck Putelat

l'as de la cité



On pourrait définir Franck Putelat comme un chef auréolé de succès, libre et sérieux. C'est aussi un grand enfant qui, jamais, ne cesse de s'amuser, dans sa cuisine comme dans sa vie. Qu'il travaille à la délectation de ses clients ou s'attache à son propre plaisir avec ses copains à moto, c'est un homme qui réussit, un homme d'hédonisme, un homme qui donne l'envie d'avoir envie.

À l'adolescence on abandonne les billes et les petites voitures pour commencer à regarder les filles et avoir des envies d'aventure. Chez Franck Putelat, c'est dès cette époque, à l'âge de 14 ans qu'il sait qu'il voudra faire ce métier, celui de chef cuisinier pour "partager". Avec son copain Sylvain, ils voulaient dès cette époque reprendre le café du village. Il avoue être infect à l'école, ne faisant que du foot et du ski de fond, alors il partira en apprentissage.

« [...] il a troqué les billes et les petite voitures pour jouer avec les condiments et les grosses motos. »

Quarante ans plus tard, il est auréolé de deux étoiles, a fait ses preuves dans le métier, et sustente, contente tous ceux avec qui il partage sa cuisine dans la cité de Carcassonne. Il se considère aujourd'hui comme "un enfant de 54 ans". C'est à dire qu'il a troqué les billes et les petite voitures pour jouer avec les condiments et les grosses motos. Chaque année, chaque été, il part



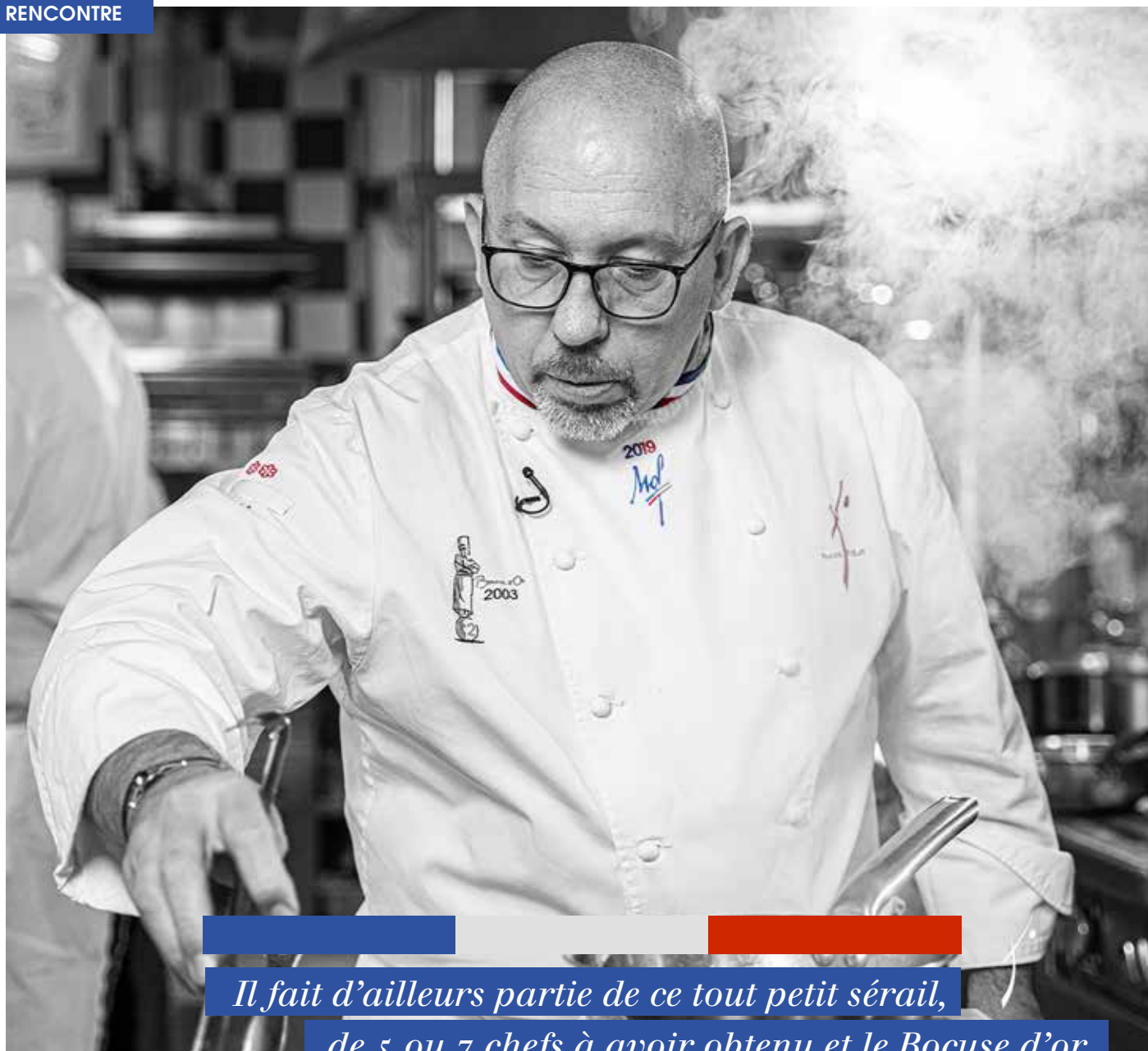
en road trip en deux roues avec ses vieux amis et sa famille en Corse qu'il affectionne tant. Il est vrai que sur l'île de beauté on peut trouver tous les plaisirs pour se délecter. Il y a bien sûr les paysages, la mer et les plages, mais aussi une gastronomie riche à base de charcuteries, de fromages et de vins.

COL TRICOLERE ET ÉTOILES

L'enfant qu'il a été, qu'il est toujours est un gamin compétiteur. "Depuis l'enfance j'ai voulu être champion du monde de cuisine". La première fois qu'il y concourt il finit à un point de la Norvège. Mais des titres, il en a

« L'enfant qu'il a été, qu'il est toujours est un gamin compétiteur. »





Il fait d'ailleurs partie de ce tout petit sérail,

de 5 ou 7 chefs à avoir obtenu et le Bocuse d'or

et le col tricolore du Meilleur Ouvrier de France.

obtenu d'autres. Il fait d'ailleurs partie de ce tout petit sérail, de 5 ou 7 chefs à avoir obtenu et le Bocuse d'or et le col tricolore du Meilleur Ouvrier de France. La première fois qu'il participe à ce dernier a été "véritable calvaire". Il en vomissait, il en faisait des cauchemars, car cette journée a été véritablement "cauchemardesque". Franck Putelat

« Et des insuccès il a appris. « Les échecs me font me construire ». »

a eu le sentiment que "ce n'était pas humain que rien ne fonctionne comme cela." Il a enchaîné les galères, les accidents. Il s'est coupé, a du avoir trois points de suture. Le frigo l'a lâché. Bref, un véritable pensum. C'était en 2011 et après cet échec il lui a fallu près de trois mois avant d'être capable de revenir en cuisine. Pourtant il ne se sentait pas stressé, pas fatigué, mais en réalité il n'était pas prêt. Quelques années plus tard ce sera la consécration avec ce titre de MOF. Les éléments ne lui sont pourtant pas tout à fait favorables au

départ. Les gilets jaunes ont bloqué l'aéroport, il doit donc faire onze heures de route pour se rendre au concours. Mais cette fois-ci, les étoiles s'aligneront. Il "fai(t) les choses différemment." Il dîne avec sa femme la veille. Il s'est énormément entraîné, a acquis une certaine maturité professionnelle, a lu deux fois Escoffier "pour remplir (sa) tête de connaissances."

Aujourd'hui c'est de ce titre de MOF dont il est le plus fier. Avec le Bocuse d'Or. D'ailleurs il tait et fait fi des autres titres qu'il a remporté parce que pour

lui, seuls ces deux comptent vraiment. Ce sont les "deux seuls concours qui ont de vraies valeurs." Il n'y a pas de triche au concours de Meilleur Ouvrier de France. On est seul face à son ouvrage. Ainsi qu'il aime à le dire, le col tricolore est une philosophie. Ainsi il digresse sur le fait qu'il a tellement reçu, qu'on lui a tellement donné que son devoir c'est dorénavant de transmettre tout ce qu'il a appris. Et des insuccès il a appris. "Les échecs me font me construire."

DEMEURER LIBRE

Pourtant c'est un chef auréolé de succès. Deux étoiles, le titre de MOF, le Bocuse d'Or. Tout cela sont des reconnaissances. Des pairs et du public. Il faut bien sûr faire le distinguo entre les titres et les étoiles. Car les étoiles viennent couronner le travail d'une équipe, quand les concours saluent l'investissement d'un homme seul. "Il faut aller chercher l'étoile en équipe." Et Franck Putelat est tout sauf un homme seul. Si il y a bien sûr du turn over, car les cuisiniers, les seconds, les chefs de partie ont besoin de voyager pour parfaire leur expérience, bon nombre de ses collaborateurs travaillent à ses côtés depuis des années. Sa plongeuse est là depuis 17 ans, Marina son assistante depuis 10 ans et le chef vient de passer 7 années avec lui par exemple.

Vise-t-il la troisième étoile? "Mon temps est presque compté" et reconnaît que chez Michelin il y a un mode opératoire.



« Il n'y a pas de triche au concours de Meilleur Ouvrier de France. On est seul face à son ouvrage. »





Et après les grands bouleversements de ces dernières éditions, on peut surtout se réjouir, s'enorgueillir de maintenir les lauriers que l'on a acquis au fil des années. Il a décroché la première dès sa première année d'exercice. La seconde est venue plus tard. Trois ans plus tard. Il est allé la chercher comme il dit. Il a, pour ça, réduit le nombre de couverts. Obtenir la troisième ce serait la suite logique, ce serait gagner en pérennité mais également perdre en liberté. Bien qu'il soit, de son propre aveu, "un restaurant sérieux", il veut garder le loisir de pouvoir faire demain s'il le souhaite un menu à 20 euros. Et de

Michelin. Modeste, il pense aussi qu'il n'est pas meilleur ou moins bon qu'un autre deux étoiles. Mais affirme aussi qu'avec deux étoiles on fait partie des 74 meilleurs restaurants de France. Il y a une vraie ambivalence dans sa façon de dealer avec les étoiles. Il avoue qu'en 2005 il ne voulait plus d'étoiles, mais la première est arrivée très vite alors il a eu à peu près cette réaction : "merci pour votre confiance je vais en faire bon usage."

L'IMPORTANT N'EST PAS LA DESTINATION MAIS LE CHEMIN

« Il y a une vraie ambivalence dans sa façon de dealer avec les étoiles. »

toujours satisfaire les gens qui viennent à sa table. Il considère ainsi chacun de ses clients comme des inspecteurs du

C'est aussi au fil des années que l'on gravit les marches, que l'on progresse, que l'on suit un chemin cohérent et riche pour arriver là où il se trouve aujourd'hui. Dès l'âge de vingt ans il sait qu'il faut être commis, monter en grade, monter marche par marche jusqu'à être chef dans un trois étoiles avant d'ouvrir son propre établissement et conquérir aussi les étoiles. C'est donc ce que Franck Putelat a fait. Des rencontres lui ont

balisé le chemin. Notamment celle d'avec Pierre Carpentier, le propriétaire de l'Auberge de Chavannes qui lui fait passer un brevet de maîtrise à l'âge de 20 ans. "C'est lui qui m'en a appris le plus." Il y a notamment appris le sens de la réception. "On m'a tellement aidé que mon devoir c'est de transmettre tout ce que j'ai appris. Par exemple, comment bien accueillir les clients c'est ce que j'ai envie de véhiculer tous les jours." Franck Putelat passe également par chez Georges Blanc, il y acquiert ce sens de la cuisine classique 3 étoiles traditionnelle comme l'on peut retrouver chez Michel Guérard. Ce qui est important c'est, comme faisant son marché, de piocher ça et là des recettes, des façons de faire, des philosophies, des techniques, différentes d'un lieu à un autre, ici plus conventionnelles là bas plus modernes, encore ailleurs plus "punk" et parfois plus novatrices pour se concocter un bagage riche de tous ses savoirs, de toutes ses influences. Apprendre au sein de plusieurs établissements aux cuisines différentes c'est se donner

la chance d'apprendre l'espagnol, l'anglais, le chinois et l'arabe et être capable de parler avec le monde entier, d'être devenu polyglotte et d'ouvrir son propre restaurant avec une carte en espéranto pour filer la métaphore.

Fort de ces voyages, fort de ces rencontres Franck Putelat maîtrise maintenant si ce n'est toutes, un bon nombre de langues mais il a "besoin d'un peu de folie" à mettre dans sa cuisine. Un peu de challenge aussi. Il aime quand il doit s'adapter, se réinventer et modifier ses plats pour respecter une allergie ou une intolérance d'un client. "On ne dit jamais non à un client".

UNE CUISINE DU COEUR

Il confie par ailleurs, et sans citer de nom, que lorsque la cuisine est trop cérébrale ce n'est pas sa tasse de thé. On croit deviner qu'il n'est pas un aficionado de la cuisine moléculaire et

RENCONTRE



Obtenir la troisième [étoile, NDLR]

ce serait la suite logique, ce serait gagner en pérennité mais également perdre en liberté.





*C'est aussi au fil des années que l'on gravit les marches,
que l'on progresse, que l'on suit un chemin cohérent et
riche pour arriver là où il se trouve aujourd'hui.*

qu'il n'aurait pas attendu deux ans pour dîner chez El Bulli! Pour lui un restaurant c'est un moment, c'est en quelque sorte une expérience mais une expérience gustative et humaine, pas nécessairement intellectuelle. "Un restaurant on vient partager quelque chose avec quelqu'un." Avec comme mot d'ordre à sa conception de la gastronomie une tautologie aussi simple et évidente qu' "à la fin il faut que ce soit bon!" Il invite ses équipes à se mettre tous les jours à la place du client, à essayer de comprendre ce qu'il vient chercher, ce qu'il vient découvrir. "Il faut qu'ils se sentent dans l'univers Putelat." Alors c'est quoi l'univers Putelat? Un savant mélange de terre et mer. Avec des produits d'exception et de niche que

Il confie par ailleurs [...] que lorsque la cuisine est trop cérébrale ce n'est pas sa tasse de thé.

peu ou prou connaissent. Il y a son boeuf exceptionnel (cf. rubrique "goût du terroir") et ses huîtres de Méditerranée millésimées par exemples. La cité est ancrée sur son site, entouré de producteurs et de bonnes adresses

locales que l'on peut découvrir au fil de ces pages, et il ne faut pas oublier qu'on est à vingt minutes de la Méditerranée toute proche et que donc les produits de la mer on tout le droit de cité à la carte de Frank Putelat. Il apprécie

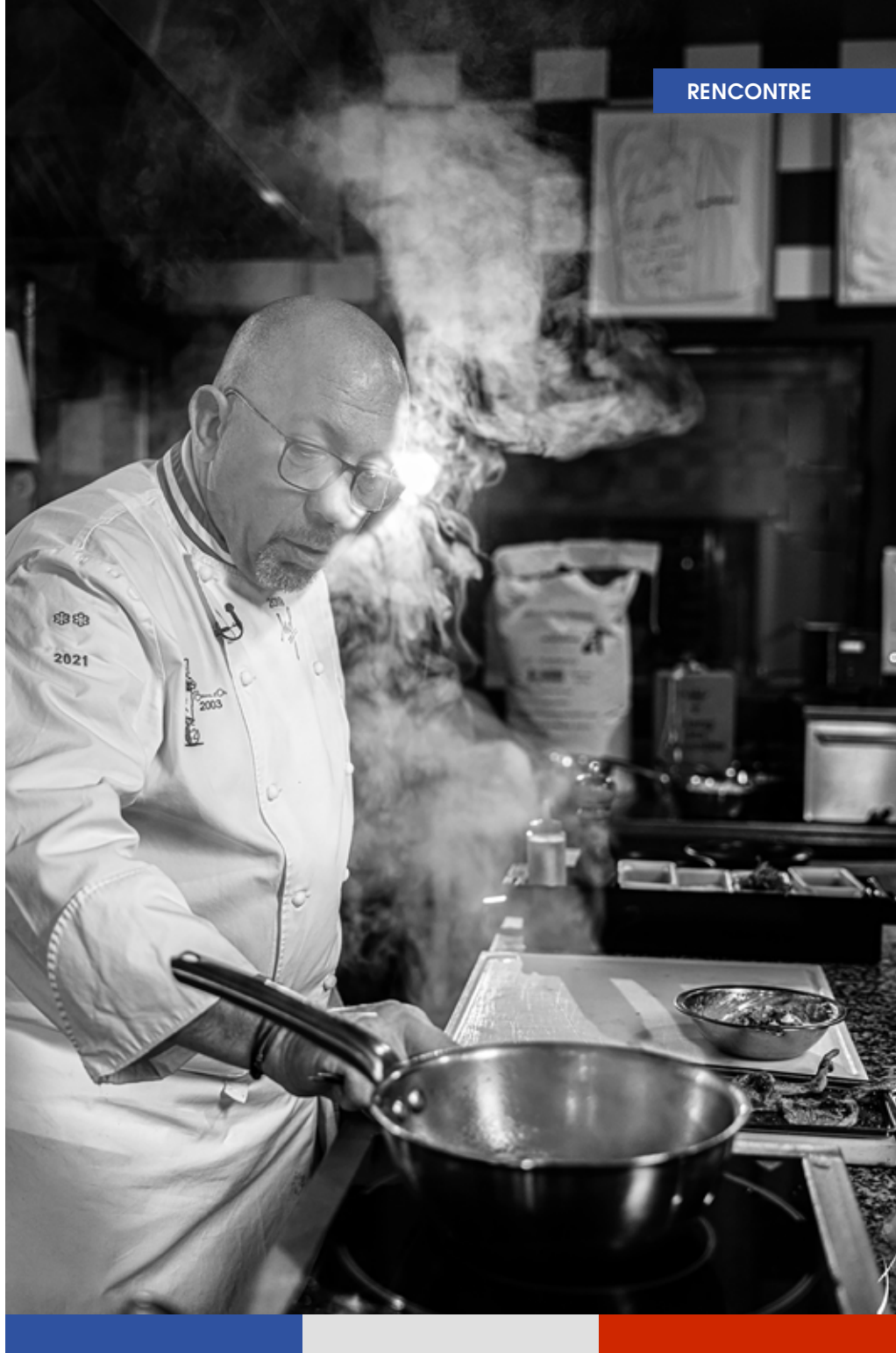
aussi être proche de l'Espagne, de la terre, de la montagne et donc de la mer. Où autre part qu'à la table de Frank Putelat on saura apprécier un plat composé comme suit : retour de criée, cecina de bœuf, petits pois,



citron confit, sucrose à la flamme... avec cette alliance subtile entre poissons et viande bovine et la sublimation des légumes de saisons. On se sent bien aussi chez lui, car il fait l'effort financier de ne pas fermer l'hiver. Ce qui lui permet d'offrir un emploi stable à ses équipes, qui n'ont donc pas à naviguer de saisons en saisons, d'établissements en établissements. Ainsi les clients reconnaissent, d'une année sur l'autre une équipe. Qui elle même peut se souvenir des désirs, des envies, des attentes et des allergies des clients. Ils ne sont néanmoins pas nombreux à la table étoilée. Mais tellement privilégiés! Il n'y a que onze tables alors qu'il y a pas moins de trente salariés. Imaginez donc comme on est bien reçus! Il a

“Un restaurant on vient partager quelque chose avec quelqu'un.”

aussi quarante-cinq collaborateurs à la brasserie. C'est cette dernière et l'hôtellerie qui lui permettent de générer un peu de bénéfices. Parce qu'on le sait, souvent, un étoilé c'est un gouffre financier. Ça draine du monde bien sûr mais les coûts sont tels qu'il est difficile, sans les à côtés d'être excédentaire. Franck Putelat a donc aussi misé sur l'hôtellerie avec les sept chambres du Parc et les douze de l'hôtel du Pont Levis. C'est l'occasion de vivre une expérience totale, de dîner et dormir chez Franck Putelat et pourquoi pas même s'offrir l'une des tables de la terrasse qui se trouvent au milieu du potager et pas loin du poulailler où les trois cocottes présentes gèrent les déchets, quand on récoltera de ce petit lopin de terre quelques six caisses d'artichauts, des fèves, des asperges vertes... Toutes les tables de la terrasse sont très espacées, ce qui donne un sentiment de joli confort et dans cet esprit bucolique on ne peut pas dire autre chose que l'on est bien à Carcassonne et que l'on aura toutes les raisons d'y revenir. L'une d'entre elle s'appelle Franck Putelat.



« Pour lui un restaurant c'est un moment, c'est en quelque sorte une expérience mais une expérience gustative et humaine, pas nécessairement intellectuelle. »

PANIER SAISON DE

FRANCK PUTELAT

Le début de l'été, c'est le climax des fruits et légumes pleins de goûts, de couleurs et de vitamines. Bien sûr le chef est également capable de mettre dans son panier, des éléments carnés, comme le pigeonneau qu'il trouve toute l'année. Mais pour ce numéro il a préféré mettre en avant un panier végétal.



La fraise

Si l'adage veut qu' "an apple a day, keeps the doctor away" quand il est l'heure de ramener sa fraise, il y a de quoi rougir de plaisir et autant de raisons que le médecin n'ait pas à poindre le bout de son nez et en manger quelques unes chaque jour. On peut commencer dès fin avril à se gorger de leurs vitamines. C'est un fruit tout terrain, qui se croque tout simplement, se sublime en soupe avec du vin rouge ou du champagne, se réduit en confiture, et se pare en tarte. Il y a sûrement autant de façon de les cuisiner qu'il y a de variétés. Parce qu'outre les célèbres gariguette, charlotte ou alba, il y a près de 600 espèces. Le conseil ultime c'est de les servir à température ambiante sans quoi elles perdent de leur saveur.



L'oignon de Citou

Vous connaissez l'oignon de Roscoff mais pas encore celui de Citou? Il faut donc rapidement y remédier! Parce que cet oignon doux originaire du pays Cathare. Méconnu, il existe pourtant depuis le moyen âge et n'a jamais cessé de perdurer depuis lors. Reconnaissable à sa forme aplatie et sa couleur cuivrée, son goût est doux et sucré. Seuls trois producteurs le cultive à l'heure actuelle. Arraché début août, il est ensuite séché, et comme tous les oignons connaît une longue conservation. Mais son pic de consommation est en août. Imaginez une pissaladière avec ses douces notes sucrées... N'est ce pas la promesse d'un super déjeuner?



La tomate Roma

Dans le vaste éventail des tomates (qui sont un fruit pas un légumes, on ne cessera jamais de le rappeler pour l'anecdote), le chef a jeté son dévolu sur cette espèce particulière. Différente des autres par son aspect oblong et sa peau lisse, c'est une tomate que l'on met en conserve très facilement, en sauce ou en concentré. Contrairement à ce que son nom indique ce n'est pas une tomate originaire de la botte mais du Maryland aux Etats-Unis. Elle peut se récolter normalement à partir de juillet.



La Cerise

À l'instar de la fraise, cet autre fruit rouge est un vrai visa pour l'été. Elle a moins de variétés que son alter, mais elle se déguste elle aussi, crue sous la dent, en confiture, en tarte ou fermentée en alcool. On aime celle d'Itxassou, la griotte, mais aussi la coeur de pigeon ou l'impératrice Eugénie. On ne le sait pas forcément mais c'est la Turquie le plus gros producteur mondial. La France étant elle, au 10ème rang. Pour bien les choisir, il faut que les fruits soient brillants, charnus et colorés. Sachant que, suivant les variétés elles sont plus ou moins rouges tirants vers le noir, certaines espèces sont, à maturité, très claires.



Le melon

Découper un melon bien orange et bien odorant c'est la promesse d'un repas estival de qualité. C'est vrai que cet aliment qui se consomme autant en légume qu'en fruit, qu'en entrée ou en dessert est vrai sceau de l'été. On adore le melon charentais, l'un des plus consommés, mais le melon d'Espagne est aussi fort apprécié. Notamment en confiture. Ces deux stars de la famille des cucurbitacées ne sont pas des parents isolés. Il existe aussi le melon cantaloup, le melon brodé, le melon d'hiver et le melon serpent. Pour bien le choisir, il faut lui tâter "les fesses", qu'elles soient un peu molles, que la tige tombe d'un coup de doigt et qu'il soit fort odorant.





Faire vœu de tout bois

Dans le restaurant de Franck Putelat, on étudie la carte des vins sur une superbe réalisation d'Elisabeth Fraisse, ébéniste. Rencontre avec une jeune femme qui conte son parcours entre Paris, Rome et Carcassonne, entre essences de chêne, de platane et de peuplier.

Quand elle se réinstalle il y a quinze ans maintenant à Carcassonne en tant qu'ébéniste, Elisabeth Fraisse, occupe une place dans une pépinière d'entreprises, qu'elle partage avec la jeune femme qui a réalisé le logo du chef Franck Putelat. C'est ainsi que la rencontre avec celle qui travaille le bois et celui qui sublime le foie se fait. L'idée sera de concevoir un classeur en bois de plaquage avec des anneaux en acier forgé dans lequel viennent s'insérer des feuilles de papier qui changent selon la conception de la carte des vins. Une belle facture pour cet objet qui vient donner corps à des nectars que l'on choisit avec le cœur.

Avant donc de se réinstaller dans sa région de cœur, c'est à l'école Boule, à Paris qu'elle fait sa formation avec un Diplôme des Métiers d'Art en deux ans, avec une spécialisation en marqueterie. Elle profite également de la bourse Léonardo qui lui permet de passer un an à Rome. Lorsque l'on travaille dans un métier de l'art il n'y pas meilleur eldorado que la capitale italienne.

Ce qui lui manquait peut-être pendant son année de dolce vita, c'était une belle et grande forêt, car elle est une amoureuse des arbres, depuis toujours et de toutes les façons possibles. Avant

de s'orienter vers l'ébénisterie, elle a un temps penser à travailler pour l'Office National des Forêts. Encore aujourd'hui elle apprécie plus que tout passer du temps sous la cimes des arbres. Se promener pendant des heures et pourquoi ne pas découvrir une clairière où installer une petite maison?

Parce que si le cœur de son métier

« Elisabeth Fraisse considère d'ailleurs qu'il n'y a pas grand chose d'infaisable dans son travail. »

c'est de réaliser des meubles sur mesure, à la demande et qu'elle ne fait plus que de la fabrication. En effet, le coût de la restauration étant très élevé, la demande est moindre, et ce qu'elle préfère c'est résolument la fabrication et la conception. En particulier la personnalisation. Elle aime faire des meubles pour des gens en particulier, avec un désir, une envie qu'elle saura mettre en forme. Elisabeth Fraisse considère d'ailleurs qu'il n'y a pas grand chose d'infaisable dans son travail. Elle fait même le parallèle avec

la cuisine. Tout lui semble possible tant qu'il y a du temps et de l'argent. C'est un métier où il n'y a pas trop de limites. Et pas non plus de limites d'espace. Car pour revenir sur la petite maison dans la clairière, il faut savoir que depuis un an, elle s'est spécialisée, avec son mari, dans la conception et fabrication de tiny houses. Ils en produisent pour le moment, environ trois par an. Qui sont d'ailleurs presque 100% Made in France, car dans son travail, elle ne source que 10% de ses bois hors de nos frontières. Justement parce que les bois exotiques ne sont pas écologiques : ils coûtent cher en transport, ne sont pas toujours très bien exploités, même s'il peut y avoir quand même une bonne gestion des bois qui existe. Alors elle privilégie les feuillus, avec en plus du chêne, du hêtre, du peuplier, du frêne, une appétence particulière pour le platane. Et elle évite les résineux que sont les pins, les sapins et les cèdres, qui font trop chalet, sont trop veinés. Il ne reste plus qu'à aller dans le restaurant de Franck Putelat, pour toucher du bout du doigt, du bout du bois cette superbe carte des vins et en deviner son essence. On laisse le mystère planer ou plutôt "plataner" là!

*[...] elle est une amoureuse des arbres
depuis toujours
et de toutes les façons possibles.*





Qui vole un boeuf...

S'entretenir avec Timothé et Gilles, deux fiers représentants du boeuf de Fajac, c'est découvrir, sans étonnement, que pour avoir une belle pièce de boeuf dans son assiette, ce n'est pas simplement laisser des vaches brouter de l'herbe. Il faut du travail, de l'attachement et de la volonté pour un boeuf de qualité. Et Franck Putelat qui se fournit à la Maison Le Bourdonnec ne s'y est pas trompé.

Yves Saint-Laurent était un parangon de la Haute-Couture, et les vaches aux belles robes du boeuf de Fajac sont son pendant en Haute Boucherie si l'on peut dire. Parce qu'aujourd'hui, dans un monde qui prône un peu une philosophie de la décroissance et de la surconsommation, on préférera une robe Mondrian de YSL plutôt que de la fast fashion. Il en va de même pour la viande. Mangeons en moins, mais mangeons en mieux. Privilégions une côte de boeuf de la Maison Le Bourdonnec une fois de temps en temps, plutôt qu'une mauvais entrecôte de marque de distributeur quotidiennement.

Mais avant que cette belle pièce se retrouve dans notre assiette ça se passe comment? A Fajac, l'élevage de bêtes

qui seront ensuite commercialisées par la Maison Le Bourdonnec, sont issues de deux races. Deux tiers du cheptel sont des gasconnes qui sont croisées avec des taureaux Angus et les autres des Angus pures dont les mères avaient été

acquises en Ecosse à l'origine. Sont ensuite gardées les meilleures mères comme génisses. Il y a actuellement 150 mères dont 50 Angus. Chacune donnant plus ou moins un veau par an, il y a sur site environ 400 bêtes.

Le croisement entre gasconnes et Angus permet, si l'on peut dire, un eugénisme sain parce que l'on unie le meilleur de la mère gasconne, à savoir son adaptation à son territoire local sec et montagneux et sa robustesse aux qualités du taureau Angus qui permet des bêtes plus précoces. C'est à dire

« À Fajac, il y a une bête par deux hectares et elles ne sont jamais à plus de deux cent cinquante mètres d'un accès à l'eau. »



Dans un monde qui prône un peu une philosophie de la décroissance et de la surconsommation, on préférera une robe Mondrian de YSL plutôt que de la fast fashion.





Une belle viande se fait donc

avec une bonne espèce

et un bon éleveur.

qu'elles gagnent en muscles et en viande plus rapidement que certaines autres espèces. Dans les faits, cela veut dire que l'on obtient près de 400kg carcasse à 24 mois. Avec les 9 mois de gestation de la vache, on attend donc trois ans pour avoir une belle viande.

Une belle viande se fait donc avec une bonne espèce et un bon éleveur. A Fajac, il y a une bête par deux hectares et elles ne sont jamais à plus de deux cent cinquante mètres d'un accès à l'eau. Il y a aussi de l'ombre. Ce qui participe à leur bien-être. Les bêtes sont en pâturage tournant

« [...] bientôt soyeuse et fondante, des notes boisées sont révélées, une noisette beurrée et florale se dessine : l'umami »

dynamique. Car si le climat à Fajac est très bon pour les vaches, il est un peu sec pour la pousse de l'herbe.

Donc l'on fait tous les jours bouger

les vaches afin qu'elles soient sur un terrain où elles pourront trouver leurs 17kg d'herbes qu'elles mangent quotidiennement. L'élevage est en autoconsommation sur l'herbe et le foin. L'alimentation est complétée par un peu de tourteau de noix, de lin, de noisettes et de tournesol. Et l'hiver s'ajoute le foin qui n'est rien d'autre que de l'herbe séchée. Avec

le climat, c'est l'alimentation qui assure leur confort. A Fajac il n'y a pas d'ensilage, car cette technique acidifie et la viande coule, elle n'est donc pas optimale

pour la maturation.

Mais une fois la bête élevée, engraisée, elle n'est pas prête à être consommée. Si, de coutume et dans les circuits



classiques, la majorité des viandes, environ 90% sont dégustées à 10 jours, celles de la Maison Le Bourdonnec connaissent 3 semaines minimum de maturation. Cela devrait être la règle pour toutes les viandes. En effet, la maturation permet à la viande de perdre en eau et donc de concentrer les goûts, les vitamines, et de gagner en tendreté. "Sous la croûte noire qui se forme, le gras change de couleur, la viande s'assombrit, bientôt soyeuse et fondante, des notes boisées sont révélées, une noisette beurrée et florale se dessine : l'umami". On ne mature pas les parties avant de l'animal, mais toutes les parties arrières qui sont bonnes pour griller. Il s'agit de l'entrecôte, de l'aloyau, du faux-filet. Et du fameux burger qui a fait la réputation de la Maison Le Bourdonnec.

Franck Putelat, qui s'y fournit depuis trois ou quatre ans est passionné par leurs produits. Et les éleveurs de Fajac sont plus que satisfaits et contents de voir comment le chef sublime leurs produits, la créativité qu'inspire la viande, sa façon de magnifier le boeuf.



« Les éleveurs de Fajac sont plus que satisfaits et contents de voir comment le chef sublime leurs produits, la créativité qu'inspire la viande, sa façon de magnifier le boeuf. »

LES BONNES ADRESSES

DE FRANCK PUTELAT



Le Jardin Enjoy
à Carcassonne (11)

C'est ce qu'on appelle un SPOT! Sur les remparts de la cité c'est un rooftop à ne pas manquer. Un endroit lounge où il fait bon chiller et se régaler de tapas le soir dans une ambiance musicale idéale. Que l'on soit de passage en touriste ou un véritable carcassonnais c'est une adresse qui mêle modernité et ancrage dans le passé historique de la ville. On y trouve un sens hédoniste de la fête où la musique a autant de prévalence que l'assiette ou les cocktails signature.



20 Rue du Plo,
11000 Carcassonne
07 86 10 04 47



Clos Centeille
à Siran (34)

Entourés de haies et de murs en pierre, ces 20 hectares de nature: vignes, chênes truffiers, oliviers, amandiers... sont un écrin au temps du repos. Ici pas de pollution lumineuse, on voit les étoiles la nuit et on entend les oiseaux chanter la journée. Tout à la fois lieu de dégustation de l'un de premier vin du Languedoc à avoir été mis en bouteille et gîte où l'on trouve le repos salutaire, c'est domaine de grand charme.



Clos Centeilles,
34210 Siran
04 68 91 52 18



Chez Biquet
Leucate (11)

Sur la plage de Leucate, les pieds dans le sable et à la belle saison, on profite de la vue exceptionnelle sur la mer, du son du roulis du ressac autant que d'une équipe dynamique et accueillante. C'est également un lieu qui fait la part belle à la musique, à l'art en général et à la mode parfois pour des événements particuliers. Avec le menu dégustation du soir, c'est un peu la gastronomie qui s'invite dans un paysage de carte postale.



Chem. de Mouret,
11370 Leucate
07 69 60 83 63

Pour son travail, mû par sa passion, il parcourt la France de long en large et d'est en ouest. Et bien qu'il soit cornélien de ne retenir que quelques bonnes adresses où se fournir il nous en a sélectionné quelques unes aux six coins de l'hexagone.



La Boudasso
à Val-de-Dagne (11)

C'est un bout de botte que l'on retrouve ici, dans ce restaurant traditionnel italien. C'est davantage que cela même, c'est un domaine où sont élevées des bufflonnes qui donneront la mozzarella qui sera utilisée en cuisine. Car à la Boudasso c'est absolument tout qui est fait maison, du pain, de la glace... avec enthousiasme et passion. Si Franck Putelat le recommande c'est qu'il ne s'est pas trompé. C'est résolument ici qu'il faut déguster le meilleur risotto de la région.



Bourdasso
11220 Val-de-Dagne
04 68 78 08 31



Au Jardin de la Tour
à Carcassonne (11)

Un cadre plein d'élégance avec des meubles et des objets chinés par la maîtresse de maison, Elodie. Cuisine traditionnelle avec un twist de modernité, on peut la savourer dans un agréable jardin au pied des remparts. Une autre adresse où la qualité de l'assiette, l'incroyable valeur du spot rencontrent les vestiges historiques de la cité.



11 Rue de la Pte d'Aude,
11000 Carcassonne
04 68 25 71 24



Auberge du Pantouquet
Fontiers-Cabardès (11)

A Fontiers Cabardès, dans l'Aude, cette superbe demeure du XIII^{ème} siècle accueille ses clients pour le gîte et le couvert. Avec une capacité d'hébergement de quatorze personnes, c'est un lieu idéal pour les groupes, qui, à partir de ce point de chute pourront admirer les châteaux cathares et les lacs de la montagne noire. La cuisine y est traditionnelle et enthousiasmante, généreuse et riche. Que ce soit pour un événement ou pour un simple déjeuner bucolique, tous les clients passés par l'auberge ne souhaitent qu'une chose, y revenir!



Pantouquet
11390 Fontiers-Cabardès
04 68 26 64 87

La sélection

DE FRANCK PUTELAT



Crémant de Limoux

Antech Cuvée Héritage 2019

La famille Antech, vignerons de père en fils depuis six générations s'illustre depuis des années en tant qu'héritiers du vin effervescent. Dans un chai alliant tradition et modernité sont vinifiés un assemblage de Chardonnay, Chenin et Mauzac. La vinification se fait en méthode traditionnelle et les vendanges exclusivement à la main. Il se distingue par sa robe jaune pâle aux reflets d'or et offre une effervescence enchantée. Le nez se singularise par son intensité sur des notes de fleurs capiteuses et pêches blanches, avec un soupçon de miel.



Corbières Blanc

Château Ollieux Romanis Cuvée Prestige 2020

Un vin riche et puissant avec un nez de fleurs blanches et de fruits exotiques. La bouche se traduit par une belle amplitude tout en conservant une très belle fraîcheur. Il provient de parcelles âgées de 15 à 40 ans. Suave mais affirmé, il se distingue par son élevage en barriques, conférant à ce blanc son onctuosité si caractéristique.



IGP des Côtes Catalanes

Domaine Olivier Pithon «La D18» 2020

Présenté comme l'un des plus grands blancs du sud de la France, ce vin doit son nom de la route départementale qui serpente entre les parcelles de vignes. Un nectar composé des meilleurs grenaches blancs et gris avec 15% de maccabeu. Après avoir parcouru les vignobles de France, Olivier Pithon s'est installé sur ce fabuleux territoire de schiste afin de produire ce vin d'exception.

C'est principalement autour de chez lui que Franck Putelat nous fait découvrir ces vins pépites. A prix très abordables, ce sont de jeunes vins que, si la tentation n'est pas trop grande, on pourra garder pour savourer plus tard tous les plaisirs de sens décuplés par les nectars.



Minervois

Domaine Sénat «Le Bois des Merveilles» 2018

En appellation minervois AOC, ce nectar tire son nom du bois qui borde les vignes dans cette magnifique garrigue de Trausse. Tout en finesse et à la fois puissant il s'exprime sur le registre des fruits noirs et des épices telles que cannelle et noix de muscade. La bouche est pleine et extrêmement équilibrée, s'étirant dans une finale riche, soyeuse et fraîche.



Terrasses du Larzac

Mas Jullien « Les Derniers Etats d'âme» 2020

Force et caractère pour cette cuvée élevée en foudre pendant plus de deux ans. Les tanins sont fondus, la bouche patinée, le caractère docile. Un vin aux équilibres amples et généreux avec beaucoup de fraîcheur. Composé de cardigan, de Syrah et de Mourvèdre, ce délice est issue d'une dizaine de parcelles réparties sur six communes. C'est un vin biologique certifié.



Muscat de St-Jean-de-Minervois

Clos du Gravillas «Douce Providence» 2019

Très féminin, ce vin se caractérise par ses senteurs de fruits exotiques. Ce Muscat allie douceur et fruit sur une trame onctueuse et dévoile un juste équilibre des arômes entre fruits exotiques et de fleurs blanches, arômes d'ananas et de roses. Ce vin délicatement moelleux est soutenu par une belle acidité qui apporte la fraîcheur. C'est une véritable belle gourmandise, un dessert en lui-même. A savoir que St Jean de Minervois est la plus petite appellation de France.



Un sénat

qui appuie sur le frein
pour faire du bon vin

Jean-Baptiste Senat est un “vieux” jeune vigneron. Cela fait déjà 27 ans qu’il s’est réorienté, quittant son emploi d’assistant parlementaire pour reprendre un domaine familial dans une région, qui à l’époque, ne fait pas l’unanimité œnologique.

C’est en 1995 que l’histoire commence, ou plutôt recommence. Adieu le métro, le boulot, les ministères, l’assemblée, et le sénat. Il est temps que le Sénat reprenne l’héritage familial. Celui du côté maternel, attaché à Trausse, eux qui ont toujours eu des vignes, une cave, finalement pas autre chose que le vin dans les veines. Adieu encore les façades haussmanniennes et la pollution. Il est temps de poser ses valises au cœur du Minervois sur les contreforts de la montagne noire, à 25 km à l’est

de Carcassonne. Adieu enfin les gens qui font la gueule engoncés dans leur costume trois pièces de travail. Il est temps de s’ouvrir aux gens d’ici, à ces hommes de terroir, qui défendent un territoire. D’accepter et de vivre les rencontres. C’est justement d’autres vignerons de la région qui lui mettent le pied à l’étrier, un en particulier qui lui “donne la fibre” et “des ouvriers agricoles qui (lui) montrent le chemin.” L’histoire peut dorénavant s’écrire

avec des tanins rouges indélébiles. De ceux qui laissent des traces comme le souvenir de la dégustation d’un excellent nectar. C’est ce qui arrive à la première gorgée Amalgame par exemple. Ce vin qui est, pourrait-on dire, un emblème du domaine, car c’est un vin d’assemblage, composé de grenache mais aussi de vieux cépages qu’il a replanté à l’instar du counoise, du terret et du picpoul noirs. Parce que selon Jean-Baptiste Senat un bon vin c’est surtout “le bon cépage au bon

endroit." Il travaille ses terroirs qui sont complémentaires et compose des vins avec des cépages qui se répondent. Jean-Baptiste Senat fait un travail de jongle, d'orfèvre, récolte les différents raisins de ses différents terroirs, certains au creux du delta, sont plus frais et sont les territoires du futur. D'assembler aussi bien sûr. Il donne l'exemple du cinsault qui est à 11,5° qui se marie très bien avec le grenache qui monte quant à lui à 14°.

Pour produire ses vins, pour raconter comment il fait, il utilise

une métaphore qui est à l'opposé de ce que faisait son homonyme Ayrton (Sena) : il "appuie sur le frein plutôt que sur l'accélérateur." C'est à dire qu'il ne faut pas trop alcooliser ses vins, qu'il faut les faire piano, prendre le temps, tant à la vigne qu'à la cave. Créer des vins où l'on allège la matière. Précurseur sans même chercher à l'être il a depuis longtemps conçu ce qu'on appelle aujourd'hui du "blouge" qui n'est pas un mélange de vins blancs et rouges mais un rouge très clair, plus léger, plus digeste, plus buvable alors même qu'il se trouve sur un terroir chaud et propice à des vins très alcoolisé, très tannique.

Autre modernité avant l'heure du vigneron, le travail en agriculture biologique. Depuis 1995 il travaille ainsi. Il s'inscrit résolument dans une démarche naturelle, mais refuse de faire du vin naturel, qu'il considère comme une notion fourre-tout. Ce qui le motive avant tout c'est d'être "précis et de ne pas faire des vins à défauts." Aussi, avant l'embouteillage il fait faire des analyses afin de constater ou non la présence de germes. Sans quoi, il accepte d'ajouter un peu

de soufre. Ensuite il fait un élevage classique en fût bourguignon non pas pour donner un gout de bois mais pour stabiliser le vin. La gamme du domaine Senat se décline principalement en quatre vins rouges et un blanc. Mais cela peut aussi varier selon les envies. Des envies qui sont souvent "détendues mais sérieuses". C'est pour cela que les cuvées ont des noms cocasses et originaux (depuis le début dans ce métier, donc bien avant que ces nomenclatures soient à la mode). Ainsi, on trouvera à la cave : Amalgame bien sûr, mais aussi L'enclos de l'âne, Ornica, Arbalète et Coquelicots, Hors-champ



et Aux amis de ma soeur pour ne citer que ceux-ci.

Dont la production avoisine chaque année les 90 000 bouteilles (dont 80 en rouge).

Jean-Baptiste Senat est aussi lié à Franck Putelat, par le vin sans nul doute, mais aussi parce qu'il aime déjeuner à la brasserie. On y retrouve ses vins à la carte. Un en particulier. Il s'agit de la Cuvée à 4 temps, produite par notre jeune vigneron pour la seule commercialisation dans l'établissement de l'emblématique chef de Carcassonne.

« Jean-Baptiste Senat fait un travail de jongle, d'orfèvre, récolte les différents raisins de ses différents terroirs [...] »

« Ce qui le motive avant tout

c'est d'être "précis et de ne pas

faire des vins à défauts." »



Recettes faciles

de Franck Putelat



Cassoulet

Pigeonneau, haricot de Castelnaudary

Recette pour 4 personnes

Pigeon : 4 pigeons

100 g. De poitrine de porc confite
20 g. De farce fine de volaille
PM ciboulette ciselée
PM sel/ poivre
30 g. De foie gras de canards poêlé
3L de fond blanc de volaille

Flamber, vider les pigeonneaux en enlevant les cuisses.

Désosser les cuisses en gardant le bout de la patte pour garder la forme une fois farcie. Farce de cuisse : Hacher la chair des cuisses, ajouter le foie, cœur de pigeon, ciboulette, foie gras en dès et la farce fine. Farcir les cuisses.

Filmer puis cuire à 90°C pendant 3 minutes puis à 64° pendant 3 minutes puis glacer. Le dos est rôti sur l'os à la cuisson demandée.

Jus de pigeon :

Confectionner un jus à base de carcasse, aileron, os du cou etc.

Colorer les os avec un beurre moussieux. Dégraisser, déglacer avec 2 litres de vin rouge. Réduire à sec, déglacer à nouveau avec 2 litres de vin rouge. Réduire à nouveau à sec. Mouiller avec 3 litres de fond blanc de volaille. Cuire 20 minutes. Passer, réduire, réserver.

Purée de haricots : 50 g. De haricots blancs Castelnaudary

PM Eau minérale
1 branche de thym

Cuire les haricots dans l'eau avec une branche de thym, égoutter puis mixer, tamiser. En poche réserver les 3/4, l'autre 1/4 pour le siphon cassoulet.

Haricots au jus : 50 g. De haricots blancs Castelnaudary

PM Eau minérale
1/4 de carotte
1/2 bouquet garni
1/4 oignon clouté de girofle
50 g. De beurre

Cuire les haricots avec la garniture aromatique. Après cuisson, égoutter, mouiller avec le jus de pigeon et le beurre.

Poitrine de porc confite :

Tailler de gros dés de poitrine de 3cmx3cm juste snackée à la plancha et mettre dans les haricots au jus.

Poudre d'ail : 1 gousse d'ail

10 g. De Régilait en poudre
PM Beurre clarifié

Cuire la gousse d'ail dans le beurre clarifié, passer, débarrasser la gousse ajouter la poudre de lait (Régilait) dans le beurre légèrement aillé, laisser cuire jusqu'à complète coloration (blonde). Egoutter.

Siphon Cassoulet : 50 g. De saucisse de Toulouse

50 g. De purée haricots blancs Castelnaudary

50 g. De crème

PM Eau de cuisson haricots

0,9 g. D'agar agar

Colorer la saucisse dans une poêle anti adhésive.

Ajouter la purée de haricot, crème, eau de cuisson des haricots et agar agar. Mixer, chinoiser, siphonner, gazer deux fois. Servir tiède.

Dressage à l'aide d'un cercle d'un diamètre de 6 cm. Faire un cordon de purée, déposer quelques haricots au jus dessus, le filet de pigeon, le cube de poitrine de porc confite, la cuisse en forme de saucisse, une pointe de jus ainsi que le siphon cassoulet.



Tartines

*Haricot de Castelnaudary, mozzarella des Corbières
Truffe Aestivum, roquette en salade potagère*

Recette pour 4 personnes

100 g. De blanc de volaille	100 g. De mozzarella des Corbières
100 g. De crème fraîche	250 g. De sauge
50 g. De truffe Aestivum	1 litre d'huile de tournesol
100 g. De Haricots blancs de Castelnaudary	20 g. De vinaigre balsamique
40 g. De tartufata	8 feuilles de roquette
20 tranches de pain	

Réaliser une farce fine avec crème et volaille, le robot doit être refroidi et ensuite mixer la volaille, ajouter sel/poivre et la crème. Passer au tamis, réserver en poche. Découper le pain (tourte) 15cm de longueur sur 3cm de largeur.

Découper la mozzarella en lamelle, assaisonner sel/poivre et passer au montage de la tartine. Déposer une tranche de pain, recouvrir de farce fine, déposer ensuite les lamelles de mozza sur la farce fine. Prendre la 2ème tranche de pain et réaliser la même opération avec la farce. Coller la 1ère tranche de tourte avec la 2ème tranche, le montage est terminé. Recouvrir le montage de farce fine sur les côtés et saupoudrer de truffe hachée.

Cuire les haricots blancs dans un bouillon avec garniture aromatique très lentement.

Après 3/4h de cuisson, égoutter les haricots puis ajouter l'huile de sauge, sel et confire lentement.

PM - Tailler lamelle de mozzarella et truffe à l'emporte pièce
Réaliser vinaigrette avec vinaigre balsamique, tartufata, huile d'olive, sel/poivre Dresser avec la roquette (huile d'olive) sur la tartine, la vinaigrette autour.

Pistou

Saint-Pierre à la Nacre, Billoux de légumes, Basilic

Recette pour 4 personnes

1 St Pierre	PM purée de citrons confits
1/2L de fumet	PM Chips de parmesan
50 g. De beurre	PM Oxalis
300 g. De courgettes vertes	50 g. De Pistou
300g. De courgettes jaunes	5 feuilles de basilic
300 g. De carottes	50 g. De beurre d'algues
300 g. De navets	PM Citron confit
1 tomate	

Confectionner des billes de légumes à la cuillère à pomme parisienne.

Cuire le Saint-Pierre en filet au plat avec un peu de beurre et une cuillère de fumet en le glaçant. Blanchir les légumes, glacer, réserver.

Réduire le fumet de moitié, ajouter beurre d'algues, pistou, dés de tomates frais, le basilic frais en brunoise. Ajuster l'assaisonnement, servir au fond d'une assiette creuse, déposer le morceau de loup, quelques herbes et fleurs, copeaux de chips de parmesan et quelques points de pâte de citron.

Desserts faciles

de Franck Putelat



Pavlova MOF

Recette pour 4 personnes

Meringue de base

60 g. de blanc 60 g. de sucre glace
60 g. de sucre

Mettre le blanc et le sucre dans la cuve du batteur, faire tourner à vitesse maximum. Une fois la meringue serrée ajouter petit à petit le sucre glace jusqu'à ce que la meringue soit très ferme.

Graisser légèrement des feuilles rhodoïd de 20cm sur 3cm avec une bombe à graisse. Étaler la meringue d'environ 1/2 cm. Mettre en forme dans des cercles de taille 60 préalablement graisser. Laisser en étuve pendant 3 à 5h et démouler.

Pour les cols MOF

Utiliser le rhodoïd imprimer en ayant pris le soin de tailler en biseau les extrémités pour recréer la forme du col. Étaler la meringue très finement. Mettre en cercle de taille 70 et enfourner pendant 1h à 80°. Démouler à la sortie du four de manière très délicate afin que les couleurs ne restent pas sur la feuille.

Il est important de laisser de l'espace entre les cercles lors de la cuisson.

Crème chantilly allégée à la violette

250 g. de crème 1 goutte d'essence naturelle
17,5 g. de sucre de violette

Au batteur mettre la crème 35% avec le sucre. Laisser monter et ajouter l'essence de violette. Serrer la crème à la main.

Noix de pecan et pignons de pin caramélisés

100 g. de noix de pecan 20 g. d'eau
60 g. de pignons de pin 20 g. de beurre
80g de sucre PM de fleur de sel.

Faire chauffer au four et torréfier les fruits secs. Dans une casserole mettre le sucre et l'eau à ébullition. Mettre les fruits secs chauds. Ajouter le sel et laisser masser le sucre. Continuer en remuant jusqu'à coloration. Rajouter le beurre pour que les fruits secs se décollent.

Gel figue

125 g. de purée de figue 2,25 g. d'agar agar
37,5 g. d'eau

Mettre la purée et l'eau à ébullition. Ajouter l'agar et cuire sur feu vif pendant 5min. Laisser refroidir la gelée et la passer au robot coupe jusqu'à obtention du gel lisse et ferme, qui servira à colmater la base de la meringue

Garniture

2 p de figues PM du mix de fruits secs
4 g. de bonbons violette caramélisés
acidulé Zeste de citron vert
1 trait d'huile d'olive

Dressage :

Disposer au centre de l'assiette le cercle de meringue. Mettre le gel de figues et colmater la base. Ajouter la garniture. Ajouter la crème et lissez. Venir faire une quenelle de crème. Déposer le col MOF.



Granité

Crème de citron Cabanel, Kalamansi

Recette pour 4 personnes

Granité : 400 g. D'eau

100 g. De crème de citron Maison Cabanel

40 g. De sucre

Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Portez à ébullition et ajouter la crème citron. Mettre au congélateur puis gratter à l'aide d'une fourchette. Mouler en demi sphère, puis remettre au congélateur.

Crèmeux citron : 250 g. De jus de citron

170 g. De sucre

130 g. De beurre

6 oeufs

2 feuilles de gélatine

Dans une casserole mettre le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition. Ajoutez les oeufs préalablement battus et cuire le crèmeux. Ajoutez le beurre et la gélatine. Laisser le crèmeux prendre au frigo puis le battre légèrement pour le rendre bien lisse. Mettre en poche.

Zest de citron jaune et vert : 2 citrons jaunes de citron

2 citrons verts

200 g. D'eau

200 g. De sucre

Commencer par zester à l'aide d'un économe le zeste de citron en prenant soin de ne pas prendre le ziste. Tailler en julienne. Dans une casserole d'eau, blanchir les zestes et renouveler l'opération 3 fois. Presser le jus des citrons et le mettre en casserole avec l'eau ainsi que le sucre et porter à ébullition.

Mettre la julienne de zeste de citron puis baisser le feu et laisser confire pendant 30min environ. Réserver au frais.

Crouton de pain de mie au citron :

Voir recette du pain perdu.

Une fois le pain cuit, tailler des petits cubes. Dans une poêle, faire chauffer du beurre clarifié et cuire les pains jusqu'à coloration. Débarrasser sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

Painperdu

Agrumes Bachès, Iode, du bout des doigts

Recette pour 4 personnes

Pain de mie : 300 g. De farine T55

25 g. De beurre

6 g. De sel

100 g. De lait

1 citron jaune

50 g. D'eau

1 citron vert

10 g. De levure

Dans une cuve mettre tous les éléments sauf le beurre. Faire tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter le beurre. Puis laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Mettre dans un moule à pain de mie. Laisse pousser. Puis cuire 30 min à 180°C.

Tailler des bandes de 7cm de long sur 2cm de hauteur. Laisser le pain tremper dans un mélange œuf et lait 3min puis rouler dans le sucre. Dans une poêle, faire chauffer du beurre clarifié. Cuire sur toutes les faces jusqu'à coloration.

Gel d'agrumes : Citron jaune

Citron vert

Sudashi

Kalamansi

100 g. De jus

Yuzu

50 g. D'eau

Pamplemousse

2 g. D'agar Agar

Mettre en casserole le jus avec l'eau jusqu'à ébullition, ajouter l'agar agar et cuire environ 1min. Laisser refroidir le gel puis mixer. Mettre les gels en pipette.

Dressage : Dans l'assiette, à l'aide d'un chablon, faire trois cercles de caviar. Le côté iodé de celui-ci pour faire ressortir la subtilité des parfums d'agrumes proposés.

Faire dans l'assiette comme un tableau de plusieurs points de gel.



Cyril Codina

le vinaigrier de haute qualité

« Quand il se lève le matin, [il] n'a pas envie de faire la même chose que l'année dernière, il a envie de s'amuser! »

C'est un peu le hasard qui a transformé **Cyril Codina de simple vigneron à orfèvre du vinaigre**. Un ami chef lui suggère de s'y mettre car il n'y a pas de bons vinaigriers dans la région. Il laisse d'abord l'idée de côté avant de s'atteler à quelques essais en 2010. Pour ce faire, il voyage dans les grandes régions de vinaigre que sont Modène et Banyuls, glane des idées, s'inspire et commence à créer. Car il est vrai, qu'aujourd'hui, la cinquantaine de références qu'il propose dans sa gamme (de balsamiques ou de vinaigres) relèvent de la création la plus inspirée possible. Comment ne pas se laisser tenter par le balsamique fraise et timut ou le vinaigre au miel, fenouil et coriandre, ou encore le vinaigre au caramel de vin? **«Quand (il) se lève le matin, (il) n'a pas envie de faire la même chose que l'année dernière,**

(il) a envie de s'amuser!» Et les chefs avec qui il collabore, lui permettent de développer ces exceptionnels produits, car ils viennent à sa rencontre avec des idées, à lui de les mettre en réalité. Il adore par exemple travailler avec Arnaud Donkele et Franck Putelat. C'est donc un travail d'orfèvre, d'alchimiste presque qu'il réalise quotidiennement et pendant longtemps. Car la patience est de mise quand on fabrique du bon vinaigre, de 3 ans pour le vinaigre et plus de 4 pour le balsamique. Ici, c'est du vrai vinaigre traditionnel balsamique qui est fait, pas ce "condiment balsamique" que l'on trouve dans la grande distribution, à base d'épaississants et d'ajout de caramel. Qui va piano, on le sait bien, va lontano et quelques gouttes de ses merveilles de nectar pour sublimer un plat sont une promesse de délectation infinie.



«Cartouches»

le bistrot toulousain d'excellence

Nicolas Brousse, le chef de Cartouches qu'il a ouvert en 2020, ne se pense plus jeune talent du haut de ses 41 ans. Mais pour Franck Putelat chez qui il a fait ses armes, il demeurera un jeune plein d'avenir. Un jeune de la région, qui est né à Narbonne, fait l'école hôtelière de Carcassonne pour s'installer in fine à Toulouse. **Un jeune, qui est passé chez les chefs étoilés et les Relais & Châteaux, en tant à la fois pâtissier et cuisinier.** C'est cette dernière casquette qu'il préfère pour se définir, bien qu'il ait un temps ouvert à côté de son ancien restaurant, Monsieur Marius, dans le quartier des Carmes, une pâtisserie! Chez Monsieur Marius, son premier restaurant, il a obtenu son graal, car Nicolas Brousse n'a jamais voulu partir à la conquête aux étoiles, ce qui l'a toujours motivé c'est d'obtenir

un Bib Gourmand, car c'est dans cette philosophie qu'il se retrouve, cette bistronomie accessible. Et pour revenir à ses fondamentaux, il vend Monsieur Marius, car il chapeautait aussi la pâtisserie et un bar à vins donc avait trop de gestion. Il lui fallait davantage l'odeur de la cuisine, les mains dans la pâte. C'est ainsi qu'il ouvre "Cartouches", un petit établissement de 25 couverts où ils sont deux en cuisine ainsi que Caroline, sa compagne, en salle. Ses parents sont également impliqués dans l'établissement, car, à la retraite, ils s'occupent d'un jardin qui fournit à Cartouches 80% de ses besoins en légumes. **Des légumes du jardin qui sont actuellement sublimés et qui donnent l'eau à la bouche, comme cet oeuf, crème de petits pois et chorizo...** Dans le quartier St Aubin, il y a vraiment un restaurant bien!





À la «Cueillette» du local en Corrèze

Franck Putelat ne s'y est pas trompé quand il choisit de mettre en avant dans ses jeunes talents le chef Oscar Garcia. Et il n'est pas le seul à avoir remarqué le brio avec lequel travaille le jeune chef : il a été le plus jeune étoilé de France en 2014 et consacré jeune talent Gault & Millaut. Toulousain d'origine, il a fait ses armes avec Franck Putelat, avant de se lancer à la tête de la Table

d'Uzès où il obtient donc l'auréole du Michelin. Après un passage dans sa ville natale, c'est en Corrèze, qu'avec Julie, sa compagne ils posent leurs valises dans cet ancien manoir agricole qui a subi quatre ans de travaux avant de devenir le joli site hôtel-restaurant qu'ils dirigent.

« [...] il a été le plus jeune étoilé de France en 2014 et consacré jeune talent Gault & Millaut. »

Dans ce nouveau chez lui, Oscar a mis toute sa philosophie, à savoir un sourcing au plus proche du local. Sur la carte son mentionnés les kilomètres qui séparent le producteur du restaurant, et jusque dans les moindres détails on consomme français, ça va des baskets

des serveurs aux casseroles de la cuisine. Avec son menu qui change au fil du marché, sa production personnelle de fruits et

l'approvisionnement au plus proche, pour faire vivre le bassin local, il régale les 25 couverts, qui, chaque jour jouissent d'un site exceptionnel et des 5 chanceux qui pourront dormir dans l'une des chambres bucoliques de l'établissement.





*« [...] jusque dans les moindres détails on
consomme français, ça va des baskets des
serveurs aux casseroles de la cuisine. »*

12

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

C'est à Carcassonne, à la belle Table de Franck Putelat que s'est réuni un jury d'amis. Douze palais experts ont pu déguster, apprécier et valoriser quatorze produits exceptionnels. Sous le soleil radieux de la cité, l'effervescent sans alcool, vins blanc et rouge ont coulés avec modération. Les produits carnés, le poisson et les végétaux ont su trouver leur place sous les palais de nos chefs et sommeliers. Les becs sucrés ne sont pas en reste, grâce à de la tartinade, des dragées et de la pâte à tartiner. Franck Putelat a su composer un jury d'exception pour goûter et couronner les produits que Gourmets de France a pu dénicher.



GIACOMO ANTONINI

• • •

Chef



Avant de s'installer, en famille, il y a 8 ans en France, Giacomo faisait des "petits boulots" dans la restauration. Il aidait notamment sa soeur, traiteur pour les grandes marques de couture à Rome et Milan ou officiait pour la chaine "eataly". Ce sont ses parents qui ont voulu se mettre au vert, quitter leur boutique de vêtements, et c'est un coup de coeur pour le domaine de La Bourdasso qui les fait tous changer de vie. Aujourd'hui c'est un vrai travail de famille : il est en cuisine, son frère et ses parents en

salle. Et il n'y a pas que le restaurant qu'il faut faire tourner sur ce domaine. Il y a également un élevage de soixante bufflonnes afin de produire de la mozzarella bio et une ferme où l'on peut acheter des tomates, de la glace, des produits italiens de grande facture. Parce qu'ici c'est de la cuisine italienne traditionnelle, pas une pizzeria. Où tout est fait maison, y compris le pain et les glaces. Et le travail ne risque pas de cesser demain, car la famille Antonini a un projet de réfection afin de faire un hôtel de 17 chambres.

EN QUELQUES
DATES

2013 : Travaille pour eataly à Rome

2014 : Arrive au Domaine de La Bourdasso

2023 : Projet de création de l'hôtel



Rencontrer Giacomo ANTONINI :

La Bourdasso - Domaine de la Bourdasse, 11220 Pradelles-en-Val | 0468780831

Site internet : www.bourdasso.com | Réseaux sociaux : [bourdasso](#) / [antoniniandco](#)



OLIVIER BAJARD

• • •

*Pâtissier
Chocolatier
Glacier*



Il y a de l'atavisme chez Olivier Bajard car ses parents étaient pâtissiers-chocolatiers, à son père la confection et à sa mère le commerce. C'est bercé par ses effluves de gourmandises pendant toute son enfance, que se dessine sa fascination pour les métiers du goût. Alors dès l'âge de 15 ans, il part sur les routes de France apprendre et pratiquer ce métier, en entreprises, auprès de très grands professionnels formateurs. Parallèlement, il prépare quelques concours et suit différentes formations professionnelles continues afin de s'enrichir et d'acquérir les bases qui allaient lui permettre de s'exprimer pleinement. Les rencontres et les conseils de Meilleurs Ouvriers de France

tels que, Gabriel PAILLASSON, Alain GUINET, Bernard HUGUET et Pascal CAFFET, furent déterminantes pour la suite de sa carrière. C'est très jeune, à 23 ans, qu'il gagne son col tricolore. Et à peine deux ans plus tard décroche le titre de Champion du Monde des Métiers du Dessert. Ensuite il crée son entreprise de conseil et formation en pâtisserie puis ouvre l'école Internationale Olivier Bajard qui s'agrandit ensuite et s'associe à la boutique. Il a aussi publié un livre "Les ateliers sucrés d'Olivier" aux éditions Fleurus. Olivier Bajard est par ailleurs membre de nombreuses associations gastronomiques et multi-titré.

EN QUELQUES DATES

1983 : CAP Pâtissier

1993 : MOF

2010 : Création de la boutique Olivier Bajard à Collioure

2012 : Ouverture d'une deuxième boutique à Perpignan

2020 : Ouverture d'une troisième boutique à Perpignan



Rencontrer Olivier BAJARD :

Olivier Bajard - 11 Pl. de la République, 66000 Perpignan

THOMAS BRIEU

• • •

Sommelier



Thomas Brieu est depuis un peu plus de vingt ans un jeune chef sommelier. En effet, sa première place en tant que tel, il l'obtient dès l'âge de 22 ans, au Domaine d'Auriac, une étoile au Michelin. C'est son premier accomplissement professionnel majeur et aussi une satisfaction personnelle parce qu'il se rapproche de "sa montagne noire" dont il est originaire. Il l'avait quittée pour entrer au lycée hôtelier de Toulouse, où il est formé par Alain Landolt (président des sommeliers du Sud-Ouest) et demeure dans la ville rose pour son premier poste de commis sommelier chez Michel Sarran (**). Après deux ans et demi au Domaine d'Auriac, il expérimente un autre métier de l'éventail vini-viticole, celui de commercial. Mais le contact

avec les clients venus vivre une expérience lui manque. Bien que ce métier soit un "sacerdoce", il a besoin d'y revenir, tel un homme passionné par son activité. Il rencontre alors Franck Putelat par un ami commun. Le chef vient juste d'ouvrir Le Parc, il l'y rejoint. Arrivent successivement les deux étoiles. Quatre ans après la seconde, il s'associe avec Franck Putelat pour ouvrir la brasserie A Quatre Temps. Ce lieu fait la part belle aux pépites et aux vins de niche, aux vins d'amis, aux vins d'auteurs, aux produits de saison, la carte changeant été, automne, hiver et printemps et servant aux quatre moments de la journée : petit déjeuner, déjeuner, thé et dîner.

EN QUELQUES
DATES

1995 : Ecole Hôtelière à Toulouse

2007 : 1ère étoile au Parc

2017 : Sommelier de l'année par Gault & Millaut

2018 : Ouverture de la brasserie à Quatre Temps



Rencontrer Thomas BRIEU :

Brasserie à 4 Temps - 2 Bd Barbès, 11000 Carcassonne | 04.68.11.44.44. ou 06.23.96.82.86

Site internet : www.brasserie4temps.com | Instagram : [brasserie4t_carcassonne](https://www.instagram.com/brasserie4t_carcassonne) | Facebook : [A4TempsFranckPutelat](https://www.facebook.com/A4TempsFranckPutelat)



GABRIEL CARRIÈRE

• • •

Sommelier

A l'origine il voulait être cuisinier, ou tout du moins certain de vouloir travailler dans l'hôtellerie restauration. C'est lorsqu'il doit choisir son stage pendant son BTS que Gabriel Carrière opte pour la salle et découvre la sommellerie par hasard. Ensuite c'est un parcours classique avec uniquement des beaux noms et de superbes établissements : sommelier chez Michel Bras avec Sergio Calderon, puis chez Anne-Sophie Pic à Valence avec Baptiste Gautier et Paz Levinson. Il y entre en tant que sommelier et, cinq ans plus tard, quitte le restaurant en ayant gagné ses galons d'assistant chef sommelier. C'est

alors que Franck Putelat le contacte pour qu'il le rejoigne à La Table. Il y demeure deux ans avant de monter son entreprise "le grain divin". Le concept : que les restaurants pendant leurs heures de fermeture servent d'écrin aux événements qu'il organise à savoir bar à vins, after work, cours de dégustation et ventes de vins. Une activité qu'il limite pour le moment autour de Carcassonne, mais qui, dans l'avenir, a pour projet de se développer. Mais le jeune sommelier ne ferme pas la porte à l'idée de revenir un jour dans la restauration gastronomique pure.

EN QUELQUES
DATES

- 2012** : Sommelier chez Michel Bras
- 2015** : Sommelier chez Anne-Sophie Pic
- 2020** : Sommelier chez Franck Putelat
- 2022** : Créé "Le Grain Divin"



Rencontrer Gabriel CARRIÈRE :
Le Grain Divin - 13 Rés Saint-Flour, 11570 Cazilhac

PIERRE MESA

• • •

Chef



O n appelle parfois cela en littérature le retour de l'enfant prodigue. Ici, l'on pourrait parler de rachat par l'enfant prodige. En effet, il y a eu des allées et venues entre le Comte Roger et Pierre Mesa avant d'être sa table d'expression quotidienne. Ses parents achètent l'établissement en 1966, il sera ensuite vendu en 1986 avant d'être racheté par lui en 2000. Mais "être à Carcassonne c'est le destin." Très jeune, il sait déjà qu'il finira dans la restauration, c'est tout à fait une histoire de famille. Mais avant de poser ses valises dans la cité médiévale qui l'a vu grandir il fera le tour du monde. Grâce au Club Med notamment. Guadeloupe, République Dominicaine, Suisse, Mallorca... De cette longue expérience il en retire le fait

d'avoir appris à cuisiner à l'internationale, pour des clients de tous horizons et avec des goûts différents. Et comprends que faire plaisir c'est s'adapter. Il y apprend aussi à faire de la qualité en faisant du volume. Il peut donc aujourd'hui gérer intelligemment et qualitativement ses 120 couverts estivaux (60/80 en hiver). C'est un chef sérieux et honnête qui depuis 23 ans travaille le terroir. Il a une bonne réputation sur le cassoulet, fait de la cuisine locale, du foie gras et sublime le poisson frais qui est assez rare dans la cité. Changeant son menu trois fois par an, il délecte autant les locaux que les clients de passage qui viennent volontiers dans cette cité touristique.

EN QUELQUES
DATES

1976-79 : CAP - BEP Cuisine

1981-1984 : Cuisinier au Club Med

1987- 1999 : Gérance du restaurant "Le Château"

2000 : Rachat du restaurant le Comte Roger



Rencontrer Pierre MESA :

Comte Roger - 14 Rue Saint-Louis, 11000 Carcassonne



ERWAN HOUSSIN

• • •

Chef



C'est le père de son meilleur ami, restaurateur, qui lui demande un jour de l'aider et c'est cette rencontre qui le motive à passer son BEP cuisine après avoir poursuivi et avoir été diplômé en études de gestion des eaux sauvages. C'est donc à l'Auberge de la Cité, chez Franck Putelat qu'il passe son bac pro. Et quand le chef étoilé ouvre le Parc il lui propose de l'y suivre. Erwan rencontre là-bas, la chef pâtissière, Pamela, qui deviendra sa femme. Ensemble ils se suivent pour quelques saisons : au Chabichou à Courchevel, à la Villa Bellerose à côté de St Tropez. Mais le projet a toujours été de s'installer. Ils sont un duo complet!

Ils ont alors un coup de coeur pour cet établissement en Avignon où ils démarrent avec rien. Mais le succès est au rendez-vous, avec une étoile décrochée dès la première année. Cependant, le quartier n'est pas facile et comme il le dit : "pendant 6 ans, (ils) mangent leur pain noir", c'est parce qu'après la pluie vient le beau temps et ils vendent pour récupérer leur concession actuelle, à Leucate, Le Grand Cap, un vrai spot idyllique où l'étoile leur revient très rapidement. L'analyse a aujourd'hui changé : "on nage dans le bonheur".

EN QUELQUES
DATES

2007 : Chef de partie chez Yannick Alléno

2011 : Décroche 1 étoile au Diapason

2018 : Décroche 1 étoile au Grand Cap



Rencontrer Erwan HOUSSIN :

Le Grand Cap - Chem. du Phare, 11370 Leucate

FRANÇOIS WILL

...

Chef



Voici un parcours des plus atypiques. François Will n'est pas au four et au moulin mais plutôt aux remontées mécaniques et au piano! En effet, il a le goût de la cuisine depuis qu'il aide sa maman, jeune veuve, dans son café épicerie; mais s'oriente dans un premier temps, comme ses frères, dans le bâtiment. Pendant des années, cet autodidacte absolu, mènera de front une carrière en station et en restauration. Il devient même directeur adjoint de la station de Font Romeu. C'est néanmoins fatigant ces deux activités en parallèle, donc en 2003 il vend son restaurant pour ne se consacrer qu'aux pistes. Mais la restauration leur manque trop, à lui et son épouse. Et comme un petit clin d'oeil du destin, quatre ans plus

tard, leur restaurant est remis en vente, ils le rachètent donc. Dorénavant, ce ne sera plus que la cuisine! Et avec de belles salutations à son travail, comme l'obtention d'un Bib Gourmand, ou la validation de grands chefs, à l'instar de Franck Putelat, Gilles Goujon ou Yves Camdeborde. Comme il aime le dire : " la cuisine a toujours fait partie de ma vie et d'une grande passion, un métier s'est forgé au fil des ans. Complètement autodidacte, je n'ai pas connu les grandes maisons, ni appris sur le modèle traditionnel. Mon savoir est né de ma soif d'apprendre, de nombreuses rencontres d'une certaine audace et, bien-sûr, d'un grand désir de progresser."

EN QUELQUES DATES

1975 - 2007 : Conducteur de remontées mécaniques - Directeur adjoint de station

1994 - 2003 : Chef & propriétaire de la Chaumière

2007 : Rachète La Chaumière

2014 : Obtention d'un Bib Gourmand



Rencontrer François WILL :

96 Avenue Emmanuel Brousse, 66120 Font-Romeu



ALEXIS POCINHO

• • •

Pâtissier

On peut parler d'atavisme familial lorsque l'on sait qu'Alexis Pocinho qui se voyait cuisinier a finalement décidé de marcher dans les pas de son père, en devenant, comme lui, pâtissier. Mais il est vrai qu'il ne se voyait pas ailleurs qu'en cuisine. Après un premier stage au Parc en 2017, il intègre l'équipe de Franck Putelat en 2018. Il y entre en tant que commis et gravit les échelons : chef de partie, puis chef pâtissier. A l'instar de son chef qui aime les mélanges terre & mer, il affectionne aussi ces alliances étonnantes mais toujours heureuses. Il aime faire des pâtisseries avec des légumes, le terre & mer... On en veut pour preuve, sa tartelette au caramel au beurre

d'algues ou son beignet de pommes de terre, caviar et pomme fraîche. A tout juste 25 ans, ce jeune chef pâtissier sait déjà transmettre et partager : du stagiaire au sous chef, il aime que tout le monde sache faire. Avec les quatre personnes qui travaillent avec lui, il a su bâtir une vraie équipe, qu'il briefe tous les matins avant la mise en place puis le service. Le futur il y pensera plus tard, pour le moment il aime travailler aux côtés de Franck Putelat car c'est un chef qui se renouvelle sans cesse. Bien que l'on dise que les voyages forment la jeunesse, pour le moment il se trouve très bien dans l'Aude!

EN QUELQUES
DATES

2014 : Bac Pro Mention Pâtisserie

2018 : Arrive à la Table de Franck Putelat

2021 : Devient Chef Pâtissier de la Table de Franck Putelat



Rencontrer Alexis POCINHO :

La Table de Franck Putelat - 80 Chem. des Anglais, 11000 Carcassonne

BERNARD TEISSEIRE

...

Chef



A l'origine il se prédestinait à une carrière d'électricien, mais comme ses parents avaient un restaurant, la Madeleine, à Carcassonne, et donc le goût pour la cuisine le rattrape rapidement. Alors il fait le lycée hôtelier de Carcassonne. S'enchainent l'armée et un premier poste chez les frères Robin, dont le père était justement son professeur au lycée hôtelier. Son premier poste de second c'est à l'Hôtel du Midi, à Revel. Son projet ensuite est de revenir chez lui apprendre l'anglais pour partir un peu à l'étranger. Mais alors qu'il est en poste "Aux Coulisses du Théâtre" il rencontre Elodie, la gérante, qu'il épousera.

En plus d'avoir publié les bans, il y passe de second à son premier poste de chef. Les parents d'Elodie géraient eux, Le Jardin de la Tour, à qui ils succèdent il y a maintenant 30 ans, son épouse à la gérance, lui en cuisine. Ils font une cuisine méditerranéenne et régionale, pour une clientèle composée à 80% de locaux, l'établissement étant ouvert toute l'année. L'espace qu'ils ont leur permet aussi d'accueillir des événements tels que mariages ou baptêmes. N'omettons pas de préciser qu'ils ont été récompensés pour leur travail par le Gault & Millaut.

EN QUELQUES
DATES

1982 : CAP cuisine à Carcassonne

1990 : Chef aux Coulisses du Théâtre

1994 : Reprennent Le Jardin de la Tour



Rencontrer Bernard TEISSEIRE :

Au Jardin de la Tour - 11 Rue de la Prte d'Aude, 11000 Carcassonne



CYRIL THEVENET

...

Sommelier

Après son bac pro en hôtellerie il débute sa carrière chez Léon de Lyon (**), où il gravit les échelons de chef de rang à chef sommelier. Mais très vite le natif de Roanne répond aux sirènes de l'étranger et s'installe en Angleterre. Il y travaille pour la compagnie "Hotel du Vin" sous la houlette de Gérard Basset, le sommelier le plus titré au monde. Au sein d'une équipe de 25 sommeliers, il gère, pendant sept ans, cinq hôtels du groupe et les nouvelles ouvertures d'établissements. Fort d'un anglais parfait, c'est ensuite pour l'Australie qu'il s'envole, au Palazzo Versace en tant que chef sommelier. Il y reste

quatre ans avant de revenir travailler pour un étoilé en Provence pendant une saison, suite à quoi il fait une saison d'hiver au Chabichou. Puis c'est le Havre, chez Jean-Luc Tartarin (**). Mais l'Australie lui fait toujours de l'oeil alors il retourne au Palazzo Versace avant de bouger à Candera à "Aubergine" qui a deux toques, pendant cinq ans. Mais le covid a raison de son expatriation, alors il revient en France. D'abord chez Olivier Lefflaive avant de travailler un an à la Table de Franck Putelat. L'avenir sera pour lui avec le concours Master Sommelier et pourquoi pas l'ouverture d'un bar à vin vers Toulouse.

EN QUELQUES DATES

- 1992** : Bac Pro Hôtellerie
- 1996-2001** : Léon de Lyon
- 2001-2008** : Chef Sommelier en Angleterre
- 2008-2011** : Palazzo Versace
- 2022-2023** : La Table de Franck Putelat



Rencontrer Cyril THÉVENET :

La table de Franck Putelat - 80 Chem. des Anglais, 11000 Carcassonne
Instagram: cyril.thevenet | Facebook: cyril.thevenet.1

CÉDRIC VERNICE

...

Sommelier



Parce que sa mère est originaire de Beaune et que son oncle est un célèbre sommelier on peut dire qu'il est tombé jeune dans le vin. Ses premières dégustations et découvertes il les fait à l'âge de 16 ans. Sa voie est donc toute tracée : ce sera BEP et Bac Pro en hôtellerie restauration à Lyon d'où il est originaire. Il ne fait pas de mention complémentaire en sommellerie à quoi il préfère un BP. Il descend donc à Béziers pour ce faire, dans cette classe d'élite. Pendant deux ans, il est alors en apprentissage à la Maison Pic, à Valence. Il y avait déjà mis les pieds en 2007, en stage lorsqu'ils obtiennent les deux macarons. C'est très jeune, à 23 ans, qu'Alain Ducasse lui

donne son envol, en lui confiant le poste de chef sommelier à l'Abbaye de la Celle. C'est là qu'il découvre les vins du Var alors que sa culture de base ce sont les bourgognes. Il s'envole après pour Londres pour parfaire la langue de Shakespeare et découvrir les vins du monde. Il y reste deux ans. A son retour, c'est entre mer et montagne qu'il se réinstalle, dans l'Aude, chez Franck Putelat. Il y restera 6 ans avant de reprendre une cave à vins à Limoux. Mais le monde de l'hôtellerie restauration lui manque un peu, alors peut-être que l'avenir réservera quelques surprises de réorientation...

EN QUELQUES DATES

2005-2007 : BEP & Bac Pro

2007-2009 : Apprentissage à la Maison Pic

2013 : Chef Sommelier chez Franck Putelat

2020 : Gérance de "L'Atelier des Vignerons", cave à vins



Rencontrer Cédric VERNICE :

Vernice Cédric - Lieu dit Enbonnes, 11270 Fanjeaux
0616550474

LES ANIS DE FLAVIGNY

Les Anis de Flavigny à l'anis bio



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier

Les Anis de
Flavigny
un bien bon bonbon



L'AVIS DU JURY :

En réalité ce ne sont pas les Madeleines qui rappellent des souvenirs à notre jury mais bel et bien les Anis de Flavigny. Tous y retrouvent ce petit goût fédérateur qui n'a jamais changé depuis 1591. Assurer depuis environ cinq siècles un plaisir intense aux becs sucrés c'est un vrai tour de force!

Alexis Pocinho : "Les petites billes ont de l'intérêt en pâtisserie. Ça rappelle les bonbons de l'enfance."

Giacomo Antonini : "Je vais garder le goût en bouche longtemps. C'est agréable. Bon produit en règle générale."

Cyril Thévenet : "Ca me rappelle des souvenirs d'enfance et les goûts sont constants."

Pierre Mesa : "C'est égal à ce que c'était. Ça n'a jamais changé. C'est quelque chose d'intemporel. Equilibre entre le sucre et l'anis."

François Will : "Ca reste un super produit de toute la vie. Il ne faut pas que j'en achète trop sinon j'en mangerais tout autant."

Franck Putelat : "C'est l'assurance du malabar, de la fraise tagada. Ça rappelle des souvenirs. Je préfère les petits, je ne sais pas m'arrêter j'adore ça."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'Abrirot du Roulot
Liqueur d'Abrirot

L'IDÉE RECETTE

de FRANÇOIS WILL



LE PA D'OU CATALAN AUX PETITS ANIS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

500 ml de lait entier	160 gr de sucre en poudre
200 gr de petits anis	Un petit peu d'eau
1 bâton de vanille	60 gr de farine
6 oeufs	

PRÉPARATION

Pour la crème caramel, préchauffer le four à 180°. Chauffer le lait avec le bâton de vanille coupé en deux et gratté, ainsi que 150 g. De petits anis jusqu'à ce que les bonbons soient fondus. Puis laisser infuser dans la casserole. Faire un caramel doré avec 100 g. de sucre et l'eau et verser dans les moules. Dans un saladier battre 4 œufs, puis verser le lait infusé. Battre à nouveau, répartir la préparation dans les moules et mettre à cuire au bain-marie pour 30'. Pour la génoise, battre au fouet 2 œufs et 60 g. de sucre. Incorporer la farine tamisée, puis 50 g. d'anis concassés. Aux 15' de cuisson de la crème répartir délicatement la génoise sur les moules en veillant bien à ce que chaque moule contienne des petits anis concassés. Continuer la cuisson initiale. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur quelques heures. Au moment de servir, retourner et démouler dans un plat légèrement creux afin que le caramel vienne imbibé la génoise.

L'IDÉE RECETTE

de PIERRE MESA



PANNA COTTA AUX ANIS DE FLAVIGNY

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

500 g. De crème fraîche	300 g. De sucre
3 feuilles de gélatine	60 g. De beurre
80 g. D'anis de Flavigny	1 fenouil
100 g. De farine	4 abricots

PRÉPARATION

Faire bouillir la crème avec 40 g. d'anis, passer au chinois et ajouter la gélatine. Faire une pâte à crumble au thermomix en mixant 100 g. de sucre, la farine, le reste d'anis et le beurre à température ambiante. Cuire cette pâte 15' à 170°. Faire confire le fenouil, après l'avoir haché finement, le blanchir. Puis le cuire avec 200 g. de sucre pendant 3/4 d'heure. Denoyer les abricots et les émincer finement. Pour le dressage, dans un saladier mélanger les abricots et le fenouil, ajouter la panna cotta au centre et concasser du crumble au dessus.

LES ANIS DE FLAVIGNY

4 rue de l'abbaye
21150 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN

Mail : contact@anisdeflavigny.com
Tél. : 03 80 96 20 88

WWW.ANISDEFLAVIGNY.COM

BIO DE FRANCE

Hachis Végétarien Biologique

Hachis Parmentier Biologique



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



Hachis végétarien
biologique

Hachis parmentier
biologique



L'AVIS DU JURY :

Ces hachis, pensés pour les enfants, la restauration rapide et une facilité de consommation est dégusté par le jury réchauffé au four ou au micro ondes. Tous admettent une petite préférence pour le four, mais s'accordent à dire que c'est un bon produit pratique et facile à consommer.

Giacomo Antonini : "Ca me rappelle l'école. C'est une belle chose. C'est léger, pas trop fort pour les enfants. C'est un produit facile. Tous les enfants vont être contents. Celui avec de la viande est agréable. Il y a du croustillant comme dans la lasagne. C'est mieux au four."

Alexis Pocinho : "Pour la cantine c'est bien. C'est bon pour les enfants. Le végétal est bien fait."

François Will : "Le végétarien c'est bien. Mais moi je préfère le traditionnel car la viande donne plus de saveur. L'assaisonnement est ok. C'est bien pour un plat préparé. Le végétarien c'est très bien pour ceux qui ne peuvent pas manger de viande."

Pierre Mesa : "Ce hachis ne me laisse pas indifférent. Intéressant, c'est comme un hachis classique. J'apprécie le végétal."

Franck Putelat : "J'apprécie plus le végétal. Cuit au four c'est plus agréable, on sent qu'il y a de la cuisine. Le côté gratiné est plus intéressant visuellement."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



Brézème Blanc
Domaine Lombard 2019



BIMI®

Brocolis à tiges



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

C'est LE produit phare de ces tests, de celui qui emporte tous les suffrages et se trouve être le coup de coeur de presque tout le collège. Cette nouvelle espèce de brocoli s'appréciera autant cru que cuit et saura embellir les assiettes par son aspect avec de délicates sommités.

Cyril Thevenet : "C'est un très joli produit. Belle couleur, cru ou cuit. Au goût très intéressant : frais et végétal. Craquant sur le cru et sur le cuit. Arômes différents. C'est bien fait et propre."

Giacomo Antonini : "Produit très intéressant. Ce brocoli est très beau. Snacké c'est très bien. Très joli à voir sur l'assiette."

Alexis Pocinho : "Je l'aime cru. La queue a un petit goût de radis. C'est un produit qu'on peut même essayer de travailler en sucré. Le goût est top, cru ou cuit."

Franck Putelat : "Cru ou cuit c'est très bien. Les deux fonctionnent très bien. Ça a un côté artichaut, radis. Franchement c'est un plat qui n'a besoin de rien d'autre."

Erwann Houssin : "J'adore le produit. Cru ou cuit c'est super. On en fait un plat en lui-même. C'est une star. Produit de haute gastronomie. Bel aspect, ses sommités sont parfaites. On peut le laisser entier. Pas besoin de l'éplucher. Il y a plein de choses à faire."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'IDÉE RECETTE

de GIACOMO ANTONINI



PASTA AU PESTO DE BROCOLIS BIMI® ET GUANCIALE

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS

400 g. De brocolis Bimi®
40 g. D'amandes
40 g. De parmesan
100 g. D'huile
1 gousse d'ail
Sel, Poivre

PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau salée et y cuire les tiges de brocolis Bimi® précédemment lavées, pendant environ 15 minutes. Une fois cuites les mixer et les hacher finement pour les réduire en crème. Ajouter lentement le parmesan, l'ail, les amandes, l'huile d'olive extra vierge, sel et poivre. On obtient une crème plutôt lisse et ferme.

Couper en morceaux le guanciale et le cuire dans une poêle bien chaude. Ajouter les pâtes cuites dans la poêle avec le gras du guanciale. Faire sauter le tout avec le pesto en ajoutant l'eau de cuisson précédemment mise de côté (environ une tasse). Servir dans une assiette creuse et rajouter le guanciale et le parmesan.



Feudi di San Gregorio
Greco di tufo

BIMI BROCOLI

Food Chain Manager Amélie TACON SANTOS
amelie.tacon-santos@bimibroccoli.com
06 19 25 62 77

LES CRUDETTES

ZI St Barthlemey
45110 Châteauneuf sur Loire
contact@lescruvettes.com
02 38 58 78 00

FERMES LARRERE

2430 Route du Douc
40410 Liposthey
contact@fermes-larrere.com
05 58 82 39 64

SAS PICVERT

7 rue d'Enfer
80200 Estrees-Mons
contact@picvert.com
03 22 85 70 78

DOMAINE OLLIBERDIE

Trois Syllabes Blanc



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier


DOMAINE
OLLIBERDIE
PAYS D'OC



L'AVIS DU JURY :

Pour notre jury c'est un vin sans faute qui plait à tous les consommateurs parce qu'extrêmement bien réalisé. On souligne sa jolie aromatique, ses notes d'agrumes, et son charme qui embellira les apéritifs d'été.

Cyril Thevenet : "Au niveau aromatique et couleur tout est là. C'est rond, c'est frais. Il y a un côté floral. Est-ce que c'est un vin plaisant? Oui!"

Gabriel Carrière : "C'est un vin qui va plaire. C'est aromatique."

Thomas Brieu : "Attaque puissante. Vin long et gras. C'est un vin de vignoble."

Erwann Houssin : "C'est un vin charmeur. C'est un vin rassurant."

Cédric Vernice : "Il y a l'acidité des agrumes. En tant que caviste, c'est un vin que je pourrais acheter."

Franck Putelat : "C'est un vin de soif. A boire à l'apéritif bien glacé. Plait à 90% des gens."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Cabillaud sauce agrumes

Rouille à la Sétoise

Tarte à l'abricot



INFOS PRODUITS :

APPELLATION :

IGP Pays d'Oc

CÉPAGES & ASSEMBLAGE :

Bourboulenc (40%), Grenache blanc (30%), Roussanne (20%) et Vermentino (10%)

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Cristalline aux reflets argentés

Nez : Arômes de fruits à chair jaune et notes de fleurs blanches mêlées

Bouche : Belle tension, notes florales, acidité et minéralité



DOMAINE OLLIBERDIE

4 rue de Grippis
11700 Azille

Mail : commercial@domaineolliberdie.fr

WWW.DOMAINEOLLIBERDIE.FR

LE GRENIER DES GASTRONOMES

Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

Cet IGP du Sud-Ouest est nourri sans OGM. Pour ce foie landais, tout est fait à la main : préparation, pesée et mise en verrine. D'aucuns saluent sa belle odeur, son assaisonnement juste et sa tenue.

Bernard Teisseire : "L'odeur est très bien. Beaux arômes, bien assaisonné. Il se tient très bien. Bonne tenue en bouche. Couleur très belle. Le goût est très bon."

Pierre Mesa : "Point positif sur l'odeur. On retrouve un bel aspect. Il y a de la tenue."

Giacomo Antonini : "Il me plaît beaucoup. C'est un bon produit que j'ai bien aimé."

Franck Putelat : "Au nez on sent bien le gras du foie. Et le gras a du goût."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



Vin Orange - La Mariota
Orange Tacsum



MEDICIS

Finesse Extrême Excellence (dragées amande)



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

Quel succès pour ces amandes dragées! Une fine couche de sucre qui ne vient pas cacher le goût de l'amande et la qualité soulignée de cette dernière. Nul besoin d'attendre un baptême pour s'en délecter!

Erwann Houssin : "La dragée est très bonne. Pas trop sucrée. On sent bien l'amande le fruit est de qualité."

Olivier Bajard : "La dragée est fine en sucre donc elle est bien faite, c'est très bon."

Cédric Vernice : " Dans la dragée on ressent bien l'amande et le goût de l'amande."

Bernard Teisseire : "J'aime bien l'amande parce qu'il n'y a pas trop de sucre. C'est un coup de coeur."

Olivier Bajard : "Dragées très agréables à manger. Couche de sucre fine, amandes très bonnes."

Franck Putelat : "Dans l'amande il n'y a pas de goût de rance, c'est le vrai goût de l'amande. Je me suis régalé avec cette dragée. Coup de coeur"



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'IDÉE RECETTE

de GIACOMO ANTONINI



DESSERT EN VERRINE AUTOUR DE LA DRAGÉE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

90 g de beurre	200 g d'abricots
190 g de sucre	5 g d'huile d'olives
83 g de farine	60 g de dragées concassées
100 g de blancs d'œufs	450 g de lait d'amandes
180 g de jaunes d'œufs	350 g de crème fleurette
58 g de poudre d'amandes	20 g de maizena
13 g de sucre glace	Sel

PRÉPARATION

Pour la pâte sablée, monter le beurre, 45 g. De sucre et du sel ensemble. Incorporer 65 g. De farine et mélanger. Etaler la pâte et cuire sur une feuille de papier cuisson pendant 20' à 14°. Découper en disques. Pour le biscuit dacquoise mélanger 75 g. De sucre, du sel et les blancs d'œufs. Monter en meringue. Tamiser le sucre glace avec 18 g. De farine. Ajouter la poudre d'amandes. Incorporer les poudres dans la meringue. Etaler le biscuit d'1 cm d'épaisseur et cuire au four à 180° pendant 10 minutes. Pour le coulis, couper les abricots, les saupoudrer de 20 g. De sucre et arroser d'huile d'olive. Cuire à 210° pendant 10'. Mixer les abricots. Pour la crème au lait d'amande et dragée, faire bouillir le lait avec la crème et les dragées. Blanchir les jaunes avec 60g. De sucre et la maizena. Verser le lait sur l'appareil et mélanger. Verser le tout dans une casserole et cuire au premier bouillon. Dresser.



L'air du Paradis
Domaine les Hautes Terres

CONFISERIE DE MÉDICIS

14 avenue Godefroy Cavaignac
94100 Saint Maur-des-Fossés

Mail : n.albuquerque@medicis.fr
Tél. : 01.48.83.88.31

WWW.MEDICIS.FR

Instagram : [confiserie_medicis](https://www.instagram.com/confiserie_medicis)

Facebook : Dragées Médicis

MEYVA

Noix de cajou torréfiée à l'ail noir de Cambrai



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

Torréfiée en France, cette noix de cajou originaire du Vietnam, se pare de subtiles notes d'ail noir de Cambrai et d'une pointe de fleur de sel. Les jurys l'ont fort appréciée, que ce soit à déguster en "grignotage" ou à utiliser en cuisine.

Bernard Teisseire: "L'odeur de l'ail est léger délicat. Ca tient bien. Le goût est subtil. Bonne harmonie. Ca me plait."

Cédric Vernice: "Il y a une vraie finesse au niveau de l'ail. Il n'est pas trop marqué, il y a une belle harmonie dans l'ensemble."

Olivier Bajard: "Globalement c'est bien équilibré alors que la noix de cajou est toujours difficile à équilibrer, à travailler. La torréfaction est très bien faite. C'est un bon produit."

Cyril Thévenet : "Intéressant. Equilibre bien fait. Idée intéressante. Produit à travailler avec du gin par exemple."

Alexis Pocinho : "Beau produit au goût vraiment intéressant, inspirant pour des desserts !..."

Franck Putelat: "Je trouve l'équilibre vraiment bien fait. C'est croustillant et appétissant. Bon produit bien équilibré. Ca peut être une aide culinaire avec un foie gras par exemple. C'est très sympa à travailler."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'IDÉE RECETTE

de ALEXIS POCINHO



NOIX DE CAJOU À L'AIL DE CAMBRAI À LA CRÈME CATALANE, OIGNONS CONFITS, GLACE ET STREZZELI

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

4 jaunes d'oeufs	100 g. D'amandes
200 g. De sucre	100 g. De farine
35 g. Maizena	400 g. De noix de cajou
500 g. De lait	300 g. De lait
100 g. D'oignons	300 g. De crème
100 g. De beurre	2,5 g. d'agar agar

PRÉPARATION

Pour la crème catalane blanchir les jaunes avec 60 g. De sucre et la maizena. Faire bouillir le lait. Le verser dans un cul de poule avec les oeufs blanchis puis refaire cuire doucement. Couler dans le demi oignon confit. Mixer au batteur 100 g. De sucre, le beurre, la poudre d'amande, la farine et les noix de cajou. Cuire les oignons ciselés et ajouter dans le batteur. Faire cuire 10' à 180°. Emietter. Pour la glace, réaliser une crème brûlée. Ajouter dans le paco avec le lait, mixer et conserver à -18°. Pour le siphon caramel faire un caramel avec le reste de sucre, ajouter le lait, la crème et bouillir. Ajouter l'agar agar. Une fois pris, mettre en siphon. Dresser le tout harmonieusement.



Vouvray
Domaine Foreau 2008

MOWI SUPREME

Magnum de saumon MOWI SUPREME



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier

MOWI[®]

SUPREME



L'AVIS DU JURY :

Il y a un travail exceptionnel derrière ce magnum de saumon que le jury aura apprécié. Issu d'une souche de saumons de Norvège plus robuste, ce poisson est, en plus conditionné dans une box révolutionnaire qui réduit l'utilisation de glace et de polystyrène.

Bernard Teisseire : "Bonne tenue. Assez ferme. Niveau goût il est très bien. Mais la tenue me plait beaucoup. A la cuisson il se tient bien et il a très bon goût. C'est un coup de coeur."

Pierre Mesa : "Il a une belle tenue. Goût équilibré. C'est régulier en bouche. Je n'ai pas goûté un tel produit depuis longtemps. En dégustation, en texture c'est intéressant. Le poisson cru et ferme et tenace."

Olivier Bajard : "Bien équilibré."

Giacomo Antonini : "Ce saumon est très délicat."

Erwann Houssin : "Il y a beaucoup d'efforts et d'investissements faits par l'éleveur."

Cyril Thévenet : "J'ai bien aimé la texture et le gras. Mâche vraiment intéressante."

Franck Putelat : "A faire au sel et au sucre. Il ne sent pas la vase contrairement à d'autres; c'est un point positif."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'IDÉE RECETTE

de BERNARD TEISSEIRE



TATAKI DE SAUMON FRAIS, VINAIGRETTE « AGRUMES», COURGETTES MARINÉES

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS

2 pavés de saumon	1 citron jaune
1 courgette	1 orange
1 échalote	Tabasco
1 tomate	Sel et poivre
3 brins de coriandre frais	3 c à soupe d'huile d'olives

RECETTE

Hacher l'échalote, émincer la coriandre, monder la tomate et tailler en petits cubes. Ajouter les zestes d'orange et du citron et les jus. Ajouter le tabasco à votre convenance, rajouter l'huile d'olives, sel et poivre. Laisser mariner quinze minutes.

Tailler la courgette en spaghetti à la mandoline, saler et poivrer. Ajouter le jus d'un demi citron et l'huile d'olives.

Snacker le pavé de saumon, 30 secondes sur chaque face. Pour le dressage : disposer les courgettes en salade, le pavé de saumon, et par dessus la vinaigrette.



Languedoc
Domaine de Montcalmès 2019

MOWI BOULOGNE

3 rue Léon Calon
62200 Boulogne sur Mer

Mail : vincent.perret@mowi.com

WWW.MOWISUPREME.COM

PÂTISSERIE MALAFOSSE CHRISTIAN

La Pâte à Mala



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier

PÂTISSERIE MALAFOSSE



L'AVIS DU JURY :

Voici un produit qui est aussi sur le podium du jury. Fort en noisettes, avec une texture avec de la mâche, cette pâte à tartiner peut se consommer à température ou refroidie par la frigo. Notre jury a une petite préférence pour cette dernière texture un peu plus dense.

François Will : "L'odeur, la tenue sont agréables."

Alexis Pocinho : "J'aime bien. La torréfaction est bien poussée. L'odeur et le goût j'aime bien. L'équilibre est bon. C'est une bonne pâte à tartiner artisanale qui change de ce que l'on trouve dans le commerce."

Bernard Teisseire : "Très bonne pâte à tartiner. J'adore. C'est un coup de coeur."

Gabriel Carrière : "Elle se différencie positivement des autres pâtes à tartiner. Je la préfère froide."

Giacomo Antonini : "Goût très fort de noisettes. C'est agréable en bouche."

Cyril Thévenet : "C'est une jolie pâte à tartiner. C'est intéressant en texture. C'est vraiment sympathique."

Thomas Brieu : "C'est un produit avec une jolie texture. Il y a la finesse du chocolat et le côté artisanal."

Franck Putelat : "C'est un bon produit qui peut aider à faire d'autres préparations culinaires. C'est un joli produit. C'est plus délicat et bien fait que d'autres marques."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'IDÉE RECETTE

de ALEXIS POCINHO



BEIGNET D'ENFANCE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

70 g. D'eau
15 g. De lait
1 oeuf
250 g. De farine
9 g. De levure
35 g. De sucre
3 g. De levure chimique
35 g. De beurre
Caviar jasmin
Pâte à tartiner
Pommes de terres

PRÉPARATION

Mélanger au batteur l'eau, le lait, l'oeuf, la farine, le sucre et les levures. Ajouter le beurre frais. Cuire en petits morceaux à la friteuse. Tailler les pommes de terre à la mandoline. Cuire dans un premier bain d'huile, à 130° puis en friteuse à 180°. Rouler dans le sucre. Trouer la pomme par le dessous, remplir de pâte à tartiner, désoler un peu de caviar et le beignet en brunoise.



Poiré authentique
Eric Bordelet

ST DALFOUR

Tartinades 100% issues de fruits



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

Ce n'est ni de la compote ni de la confiture, c'est une préparation de fruits peu sucrée qui peut être consommée par les diabétiques. On apprécie justement son côté peu sucré contrebalancé par une vraie présence et force du fruit.

Giacomo Antonini : "C'est bon. C'est très léger et délicat. Ce n'est pas trop sucré. C'est bon au goût et bon pour la santé."

Alexis Pocinho : "Ca remplace bien la confiture. Le produit est bien fait. Aromatique avec une bonne texture."

François Will : "C'est très agréable, bien mieux que les confitures allégées en sucre. Je préfère la myrtille, elle me plait."

Bernard Teisseire : "Bon goût de myrtille, bonne texture. Pas trop de sucre."

Pierre Mesa : "La myrtille sort du lot. On sent vraiment le produit. On retrouve bien le goût du fruit le goût est présent."

Erwann Houssin : "C'est agréable. C'est bien. Un produit intéressant sans doute à travailler."

Franck Putelat : "J'aime bien la myrtille et cette volonté de mettre moins de sucre."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



Château Aydie
Vin de liqueur Maydie



SALAISONS BENTZ

Jambon cuit supérieur avec couenne 3 noix



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

Jambon trois noix et jambon à la truffe trouvent des aficionados dans les rangs de ce jury. Sans sels nitrés, réalisé en cuisson lente ce qui permet de conserver le moelleux et d'en préserver l'aromatique c'est un super jambon blanc. Et pas rose!

Erwann Houssin : "C'est un très bon jambon. C'est de la viande. Le produit est bien respecté. Au nez, il y a de l'huile et de l'arôme. Bien fait, belle couleur, texture agréable."

Thomas Brieu : "Au niveau du jambon, très belle couleur, pas nitré. Bonne texture. C'est un bon jambon blanc, pas rose."

Cédric Vernice : "Harmonieux et belle tenue en viande."

Pierre Mesa : "C'est un bon jambon blanc. Je préfère au naturel : il est équilibré. En terme de goût on est sur un vrai jambon. Ce jambon blanc me plaît beaucoup."

Alexis Pocinho : "C'est vraiment un bon jambon on est dans le vrai."

Franck Putelat : "On a deux produits de même qualité. On sent à la couenne du jambon qu'il a été cuisiné. C'est très bon."

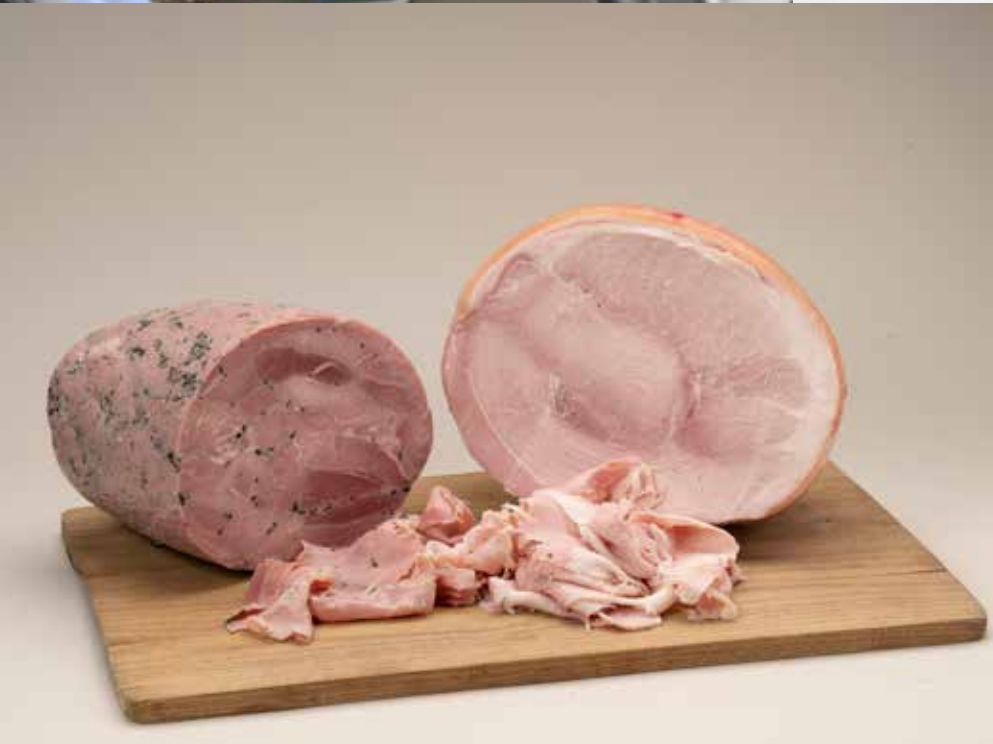


RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



Domaine Marcel Lapierre
Morgon 2020



SALAISONS BENTZ

4 rue Claude Debussy
Zone d'Activités Gabriel Fauré
54140 Jarville la Malgrange

Mail : contact@salaisons-bentz.fr
Tél. : 03 83 53 10 55

WWW.SALAISONS-BENTZ.FR

SO JENNIE

Rosé - Effervescent d'exception sans alcool



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

L'effervescence pour les boissons non alcoolisées et de plus en plus important. Et sur ce marché il est parfois difficile de faire le tri entre le bon grain et l'ivraie. Avec So Jennie on sait qu'on est tombé du bon côté! Même nos sommeliers valident cette boisson, en particulier en version rosée.

Thomas Brieu : "Joli nez de raisin de table, de chasselas. C'est un produit très bien fait. Le nez est très agréable. C'est désaltérant. Pour un produit sans alcool, c'est très bien fait. C'est bien pour sortir des sentiers battus. C'est une boisson qui sent vraiment le raisin."

Cyril Thévenet: "C'est intéressant. C'est fruité, c'est floral. Il y a de la fraîcheur. C'est rond en bouche. C'est très bon. C'est plutôt bien fait. Une belle alternative."

Gabriel Carrière : " C'est très bon, flatteur. Les bulles sont fines. C'est élégant. C'est un bon produit qui peut plaire à beaucoup de monde."

Cédric Vernice : "Produit assez flatteur sur le fruit. On a une bulle fine, c'est plaisant."

Erwann Houssin : "Très bon, très agréable, très rafraichissant. C'est pur, ce n'est pas transformé."

Franck Putelat : "C'est un très bon produit effervescent sur base jus de raisins. La bouteille est belle."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Vacherin fraise

Langoustine, jus de langoustine et carottes fanes

Millefeuille de fruits rouges



INFOS PRODUITS :

PRÉSENTATION

La recette originale de So Jennie Paris, créée en 2012.
Une robe rosée et un nez délicatement fruité. Les fines bulles révèlent les arômes naturels et parfumés de raisins frais et de fruits rouges.

PLUS PRODUIT

Assemblage de moûts de raisins rouges et blancs de qualité supérieure.
0% alcool, obtenu sans fermentation
Sans sulfites et sans allergènes.
Sans sucres ajoutés, peu calorique : entre 25 et 30kcal seulement pour une flûte de So Jennie Rosé.
Certifié Halal.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Idéale pour une consommation apéritive ou en cocktail, à l'occasion d'un brunch et pour accompagner vos desserts.

LES JARDINS DE L'ORBRIE

7 rue de l'Aliette - Zone Alphaparc
79300 Bressuire

Mail : info@sojennie.fr
Tél. : 05 49 82 14 00

WWW.SOJENNIE.PARIS

TURSAN

AOP Tursan Cœur de Vignerons rouge 2020



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier



L'AVIS DU JURY :

Cet AOP Tursan séduit totalement le jury, qui reconnaît là une bombe niveau rapport qualité-prix. Composé de Cabernet Franc, de Tannat et de Cabernet Sauvignon, ce vin a la robe profonde couleur grenat avec des reflets rubis, a de très longues jambes.

Gabriel Carrière : "C'est très intense. L'intensité des arômes est franche. C'est subtil. C'est bien fait. Finale avec des tanins assez présents. Persistance aromatique longue. Très harmonieux et équilibré."

Cyril Thévenet : "Au nez il y a de la maturité. Bel équilibre au niveau du fruit. Très bon rapport qualité prix. Bon assemblage. Tanins bien intégrés. Belle rondeur en bouche. Très joli produit."

Cédric Vernice : "Il y a un côté végétal qui ressort. Il y a de la concentration qui enrobe le tanin. Très bonne harmonie selon le rapport qualité prix."

Thomas Brieu : "Le vin est agréable. Le côté végétal est apporté par les cépages, notamment du cabernet franc. La structure générale est très bien. L'attaque est linéaire, ça tient la route. La longueur en bouche est bonne. C'est bien fait. C'est bon. C'est un coup de cœur. Jolie aromatique très stylée sud-ouest. Un vin avec une belle identité. Un vin de terroir."

Franck Putelat : "C'est quelque chose qui va sur un plat fort, il faut qu'il y ait de la matière en face."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Garbure

Palombe sauce groseilles

Dessert autour de la betterave



INFOS PRODUITS :

APPELLATION :

AOP Tursan Cœur de Vignerons rouge 2020

CÉPAGES & ASSEMBLAGE :

Un vin de Tursan unique grâce à son assemblage de cuvée issue de parcelles Cabernet Franc (57%), Tannat (31%) et Cabernet Sauvignon (12%).

NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe est profonde, la teinte est grenat avec des reflets rubis et de très longues jambes.

Le nez est complexe et puissant, mêlant à la fois des arômes de fruits noirs surmûris, comme pour une confiture de mûres, des notes de réglisse, de violettes et d'oranges confites.

On retrouve également des notes toastées, de moka ainsi que des notes de vanille et de poivre blanc.

En bouche, grâce à son assemblage unique, cette cuvée offre une attaque souple et soyeuse où les arômes de fruits noirs et de violettes s'expriment pleinement. Le milieu de bouche est racé, soutenu par des notes d'épices.

La finale est longue, puissante avec des tanins murs et soyeux. Une légère vivacité confère à ce produit une très belle longueur.



CAVE DES VIGNERONS DE TURSAN

30 rue Saint-Jean
40320 Geaune

Mail : info@tursan.fr / partenariat@tursan.fr

Tél. : 05 58 44 51 25

WWW.TURSAN.FR



TESTS-PRODUIT



23^{ÈME} SESSION

Restaurant La Table de Franck Putelat



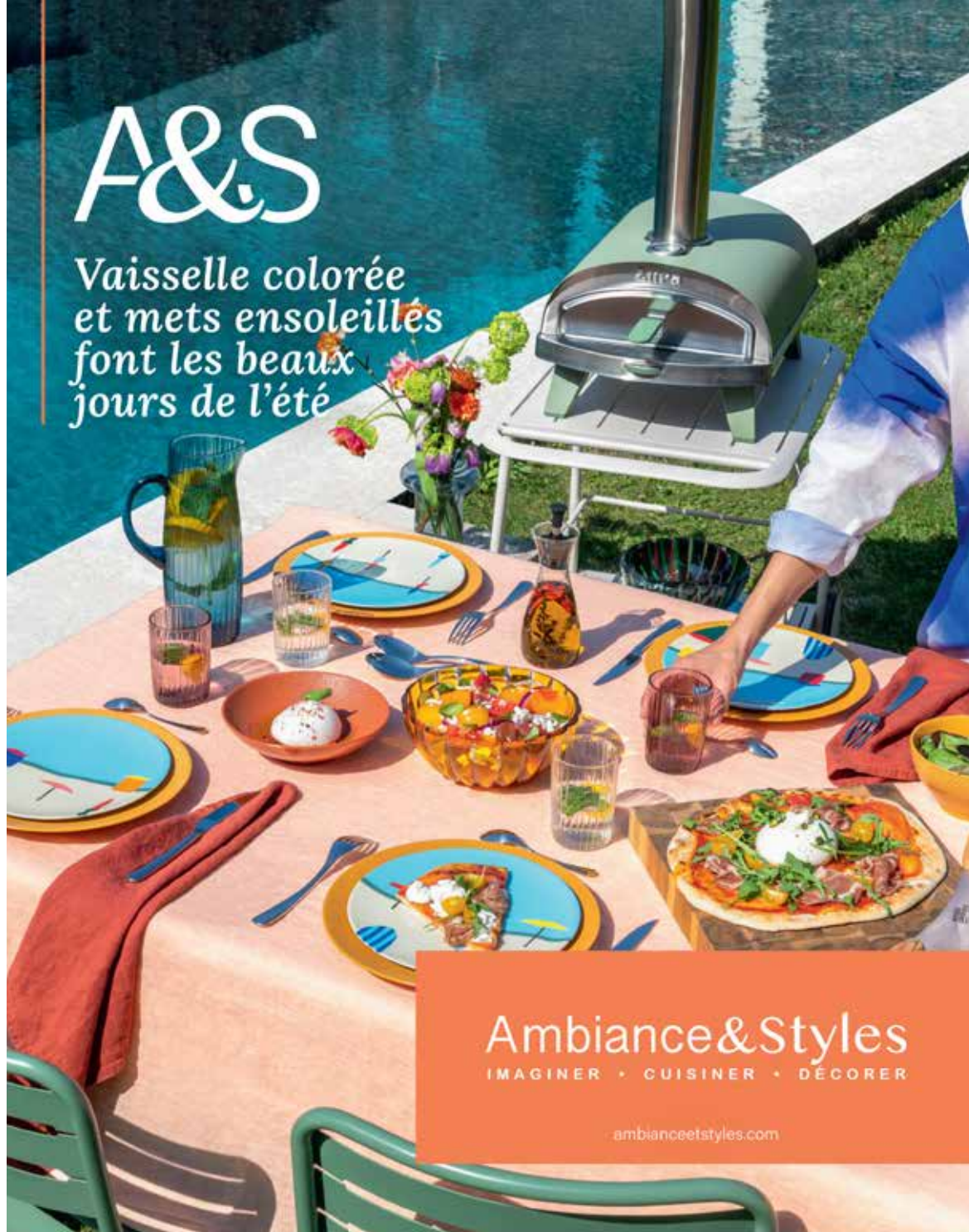






A&S

Vaisselle colorée
et mets ensoleillés
font les beaux
jours de l'été



Ambiance&Styles

IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

ambianceetstyles.com

15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

32 - AUCH

CC Le Grand Chêne - 1 Allée Marie Louise Jaï

33 - ARCACHON

Ilôt Barkhanes, rue Jéhenne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

40 - SAINT-PAUL-LÈS-DAX

Centre Commercial Grand Mail Adour Océane

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR

C. Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

#2 ÉTÉ 2023



~~169[€]₉₀~~

129[€]₉₀

dont 0,30€ d'éco-participation

**PLANCHA GRIL
COMBINÉ**

RIVIERA & BAR

**LA
BRIGADE**
Culinarion

**...VOUS OUVRE
SA CUISINE
D'ÉTÉ !**

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION
D'USTENSILES NOMADES ET OUTDOOR !



 **FLASHEZ MOI**



CULINARION.COM



COUPE DU MONDE DE RUGBY



Découvrez nos boxs **dégustations**

**À l'approche de la Coupe du Monde de Rugby 2023
découvrez les nouveaux coffrets France Rugby
élaborés par nos Chefs & Meilleurs Ouvriers de France**