

GOUR METS METS DE FRANCE

N°46 - Juillet 2024

Tests-Produit

28^{ème} SESSION

La Table de Pavie

Rédacteur
en

Chef

YANNICK
ALLÉNO

SÉBASTIEN
FARAMOND





06 RENCONTRE Yannick Alléno



24 GOÛT DU TERROIR Famille Rigault

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
Conseiller éditorial : Dan Malafosse
Responsable artistique : Comevents
Journalistes : Candice Ménard
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Monterreina
ISSN : 2258-8655

Crédits photos

© Alban Gilbert, Shutterstock, Adobe Stock
ou mentions stipulées.



6,80€ TTC France
Valeur faciale



44 LE JURY

Sommaire

03 L'ÉDITO

04 PORTRAIT CHINOIS Yannick Alléno

06 RENCONTRE L'étoffe d'un grand visionnaire

14 COUP DE PROJECTEUR Mobilier d'Art - Kostia

18 RECETTES FACILES par La Table de Pavie

22 PANIER DE SAISON par Yannick Alléno

24 GOÛT DU TERROIR Famille Rigault

26 CARTE BLANCHE Yannick Alléno

28 BIBLIO par Yannick Alléno

30 SÉLECTION DES VINS par Benoît Gelin

32 BONNES ADRESSES par Yannick Alléno

34 JEUNE TALENT Thomas Moulin

36 GOÛT DU TERROIR JA Gastronomie

40 PORTRAIT Sébastien Faramond

TESTS - PRODUIT

LE JURY 44 Les biographies

LES FICHES PRODUIT

- 54 Ferme de Calvignac
- 56 Chevalier Gastronomie
- 58 Palladines
- 60 Maison Lafitte
- 62 Joliva
- 64 Loué Professionnel
- 66 Ces gars-là régaleront
- 68 Maison Lafitte
- 70 Cave Noisel
- 72 Cave Noisel
- 74 Fromagerie Papillon

78 MAKING OF Dans les coulisses des tests

édito

YANNICK ALLÉNO UN VISIONNAIRE EN TOUTE HUMILITÉ

Du bistrot familial de son enfance qui invite les âmes à se rencontrer aux innombrables établissements auréolés d'étoiles... Yannick Alléno n'a jamais perdu de vue la douce mélodie du partage et la chaleureuse étreinte de la convivialité. Et c'est dans ce lègue riche et vibrant que le chef émérite façonne les fondations d'une cuisine profondément enracinée dans son identité : la Cuisine Moderne. Un pionnier, un entrepreneur né qui n'hésite pas à bouleverser les fondamentaux de la tradition culinaire. Sa haute gastronomie défend les valeurs de liberté et d'innovation... Liberté d'entreprendre et de créer, d'émerveiller et de sortir des carcans, il est ancré dans son temps et fait éclore la gastronomie dans toute sa splendeur à l'aube du XXI^e siècle. Animé d'une quête perpétuelle de perfection, il trouve son équilibre dans le travail, dans une fuite vers un renouvellement constant et distingué, gravant au fil du temps les contours d'un style singulier. Il décroche les distinctions tout autant que les étoiles et sème les graines d'un empire culinaire, pour rassembler autour de sa vision une constellation de talents aux quatre coins du monde. Alléno Paris*** L'Abysses**, Pavillon*. Il fait du Pavillon Ledoyen l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Un sanctuaire de réjouissances culinaires, auquel vient s'ajouter Le 1947 Cheval Blanc Courchevel*** qui consacre le chef à la tête de deux restaurants triplement étoilés.

Une première certes, loin d'être la dernière !

Portrait Chinois Yannick Alléno



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

Plutôt contemporain. Ma femme est artiste et nous allons régulièrement visiter les galeries d'art. Mais j'apprécie aussi de flâner aux puces pour trouver de jolies pépites.



2 QUEL CLUB (SPORTIF) SUPPORTEZ-VOUS ?

Le sport, c'est surtout pour moi une manière de canaliser le stress et d'extérioriser. Je fais de la boxe deux à trois fois par semaine.



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

Devant le Pavillon Ledoyen, dans le carré des Champs-Élysées. C'est un cadre verdoyant très agréable, avec une fontaine et une belle terrasse où il suffirait de poser quelques jolies nappes.



4 UN OBJET DONT VOUS NE POURRIEZ VOUS SÉPARER ?

Mes casseroles ! J'ai grandi dans le bistrot de mes parents, ma mère se plaît toujours à dire que je n'étais pas dans ses jupons, mais dans ses casseroles !



5 VOTRE DERNIER ACHAT FUTILE OU UTILE ?

Nous avons acheté aux enchères, avec ma femme, une cuillère africaine assez ancienne.



6 QUEL MÉTIER AURIEZ-VOUS AIMÉ EXERCER ?

Je crois que j'étais fait pour être cuisinier, depuis petit je voulais faire ce métier. C'est là où je me sens réellement à ma place.



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

Des livres qui m'inspirent, d'art ou de cuisine. D'ailleurs, les deux se confondent parfois. Je pense par exemple à L'Abysses Monte-Carlo que nous venons d'ouvrir. Les plats, l'architecture, tout y est élevé au rang d'art.



9 LE LIEU QUI VOUS FAIT RÊVER ?

Celui que je suis en train de construire en Toscane. Une chambre d'hôtes au milieu des vignes.



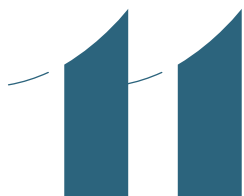
8 LE RÊVE QU'IL VOUS RESTE À L'ACCOMPLIR ?

J'en ai beaucoup, il ne faut pas arrêter de rêver. Et le rêve devient un projet, et les projets nous portent, nous amènent à réfléchir, à repousser nos limites.



10 VOTRE DEVISE ?

« Un conseil est bon en tout temps »



11 VIVEZ VOUS EN MUSIQUE OU PLUTÔT EN SILENCE ?

Je crois que l'un de va pas sans l'autre. Entre les notes, vous avez des silences. Les silences font aussi la musique. Ils sont complémentaires, et ils s'apprécient tour à tour.



12 PLUTÔT ORDONNÉ QUE BORDÉLIQUE ?

En cuisine, on ne peut pas laisser place au bazar, il faut être ordonné et méticuleux. Les plans de travail doivent être propres, chaque ustensile a sa place. C'est une question d'efficacité et de précision.



@Nicolas Bouriette

Yannick Alléno

L'étoffe d'un grand visionnaire

Un pionnier, un génie culinaire... Au cœur de ses nombreux établissements, Yannick Alléno s'étend tel un firmament en perpétuelle expansion. Sa haute gastronomie défend les valeurs de liberté et d'innovation, s'enracinant dans les savoir-faire hérités du passé. Liberté d'entreprendre et de créer, d'émerveiller et de rompre les conventions, il répond avec délice aux enjeux de notre temps et fait éclore la gastronomie dans toute sa splendeur au seuil du XXI^e siècle.

Dès les premiers éclats de son enfance, **Yannick Alléno se trouve bercé par les effluves chaleureux du bistrot familial**, où il passe le plus clair de son temps. De ce cocon vibrant qui invite les âmes à se rencontrer, il garde en mémoire la douce mélodie du partage et la chaleureuse étreinte de la convivialité. Et c'est dans cet héritage riche et vivant que Yannick Alléno façonne les fondations d'une cuisine profondément enracinée dans son identité : la Cuisine Moderne. **S'inspirant du grand maître Auguste Escoffier**, il n'hésite pas à bouleverser les fondamentaux de la tradition culinaire et à transcender ce lègue en interprétation personnelle. **« La sauce devient verbe »**... Et retrouve ses lettres de noblesse mais cette fois-ci, à travers des techniques innovantes d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration. Telle une fragrance précieuse, elle révèle la quintessence des saveurs cachées, orchestre un dialogue sublime où chaque élément trouve sa voix, créant ainsi une symphonie gustative unique et envoûtante.

« Je crois que 80% d'une assiette trouve son intérêt dans la sauce. C'est la sauce qui va faire le lien, c'est le verbe de la cuisine française. »

UNE ÉPOPÉE ÉTOILÉE

Yannick Alléno plonge dans la marmite dès son jeune âge, amorçant son périple culinaire au **Relais Louis XIII**, puis sous l'égide de **Jacky Fréon** au **Lutétia**. Homme de front en devenir, il enchaîne les tours de piste, du **Royal Monceau** au **Sofitel-Sèvres**, pour finalement rejoindre les rangs de **Marc Marchand au Meurice**. Dans les années 90, **il rafle de nombreux prix et distinctions** : Auguste Escoffier, Paul-Louis Meissonnier, champion de France de cuisine artistique, Bocuse d'argent, Maître cuisinier. Animé d'une quête perpétuelle de perfection, il trouve son équilibre dans le travail, apprend inlassablement, gravant patiemment les contours de son style singulier. En 1995 et pendant plus de 4 ans, le jeune prodige s'affirme au **Drouant**, sous l'égide du **vénérable chef Louis Grondard**. Par la suite, Yannick Alléno poursuit sa carrière au plus haut niveau, décrochant les étoiles... Une première pour la table gastronomique de **l'hôtel Scribe** en 1999, puis une seconde en 2002. En 2003, il prend la direction des cuisines du Meurice et hisse, en seulement quatre ans, le palace au sommet de sa renommée, le faisant briller d'une troisième étoile en 2007. **Il réinvente l'âme de la gastronomie parisienne**, transcendante, tissant ainsi un héritage culinaire intemporel.

UN TOURNANT DÉCISIF

Dès 2008, Yannick Alléno sème les graines d'un empire culinaire, baptisé de son nom, pour rassembler autour de sa vision une constellation de talents aux



@Nicolas Bourlette

quatre coins du monde. Aujourd'hui, pas moins de **17 restaurants brillent de 15 étoiles** et un restaurant de burgers ainsi qu'une chocolaterie ont vu le jour. Le Groupe Yannick Alléno, avec son approche quaternaire, ébranle les conventions de la gastronomie et s'ancre dans le présent avec des engagements audacieux, offrant à ses convives bien plus qu'un festin : **une expérience sensorielle inoubliable.**

En 2014, Yannick Alléno prend les rênes du prestigieux **Pavillon Ledoyen** à Paris qui niché au bas de la plus belle avenue du monde, dans le Carré arboré des Champs-Élysées, se déploie sur près de 1600 m². Dans la foulée, il

y installe **Alléno Paris** qui, seulement sept mois après son ouverture, obtient **trois étoiles au Guide Michelin**. Sous les toits du Pavillon Ledoyen, le chef émérite conçoit également deux autres restaurants : **L'Abysson**, un comptoir à sushis orné de deux étoiles en 2020, et **Pavillon**, un comptoir gastronomique décrochant une étoile la même année. Grâce à ces créations, il fait du Pavillon Ledoyen l'établissement indépendant le plus étoilé au monde... Véritable sanctuaire de la haute gastronomie.

Pour autant, l'ascension continue. En 2017, son restaurant **Le 1947** à Cheval Blanc Courchevel est auréolé d'une **troisième étoile** par l'incontournable

guide rouge, une distinction suprême qui marque l'histoire et consacre le chef à la tête de deux restaurants triplement étoilés. Toujours en quête du goût parfait, Yannick Alléno développe le concept de **Pavillon**, s'implantant dans diverses contrées : après **Paris** et **Monaco**, c'est à **Londres** qu'il déploie son art en juin 2023, continuant ainsi de dessiner une carte gastronomique parsemée de lieux d'exception.

ALLÉNO PARIS***, LE TEMPLE GASTRONOMIQUE

Alléno Paris, havre à la bonne chère couronné de trois étoiles, ouvre ses portes dans un cadre enchanteur : une salle classée monument historique, empreinte du charme de l'époque 1900 aux détails exquis.

Sous la houlette du Chef, une vision novatrice de l'art culinaire prend vie, réinventant les codes du service d'un grand restaurant. Pour Yannick Alléno, « **accueillir au restaurant c'est avoir la responsabilité de l'autre.** ». Ainsi, en septembre 2021, il inaugure la **Conciergerie de Table**, un service dédié où la personnalisation atteint son apogée dès la réservation, offrant à chaque invité une expérience unique et sur-mesure. Passionné d'art autant que de gastronomie, Yannick Alléno fait appel à l'artiste **Kostia**, qui crée pour le restaurant des paravents féériques ornés de broderies florales, jouant avec la lumière et la transparence.

Chaque table devient ainsi un cocon appelant dans la plus grande intimité à la découverte du service, où chaque geste est pensé pour servir le goût.

« Je ne veux pas d'artifice,

je veux de la sincérité »



L'ABYSSE**, LE COMPTOIR À SUSHIS

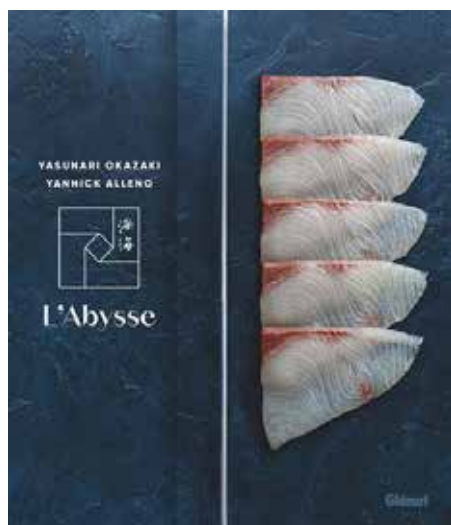
Fruit d'une rencontre au Japon entre **Yannick Alléno** et **Yasunari Okazaki**, L'Abyse crée un pont entre deux cultures, portant l'**expérience culinaire à son plus haut niveau**. Au comptoir, les gestes captivent : chaque **nigiri**, préparé à la minute avec un riz à température ambiante, **reflète une précision et un savoir-faire incomparables**. Le cadre moderne et intimiste invite, quant à lui, à une immersion hors du temps, emportant les convives vers une profondeur de saveurs.



@Simon Détraz



@Simon Détraz



*« Pour faire un sushi,
il faut 25 ans et 10
secondes ! ».*
Yasunari Okazaki



@Simon Détraz

Pour prolonger cette expérience, les Chefs ont écrit **L'Abyse**, un ouvrage retraçant leur rencontre et l'art du nigiri.



@Simon Détraz



@Simon Détraz



@Simon Détraz



Le Pavyllon

PAVYLLON*, UNE PARTITION DÉCOMPLEXÉE ET SANS FRONTIÈRE

Dans le théâtre gourmand de Pavyllon, le Chef Yannick Alléno **rend hommage à ses racines bistrotières** tout en leur apportant une touche résolument contemporaine. Le comptoir emblématique de son enfance, qui dévoile une scène ouverte sur la cuisine, devient un symbole d'échanges et de convivialité autour duquel les convives rassemblent avec bonheur. En terrasse, l'ambiance évolue selon les saisons : tantôt espace verdoyant l'été, tantôt chaleureux jardin d'hiver. **Pavyllon est le reflet d'une gastronomie décomplexée, où la quête du goût juste s'entremêle à une révolution des sauces.** Ici, l'assiette joue avec les codes de la gastronomie et les associations audacieuses, comme l'iconique Surf & Turf travaillé avec un bœuf Wagyu, ou encore le Filet de bœuf au poivre noir et poire Williams. De Paris, à Monaco en passant par Londres, le concept de Pavyllon se décline dans les plus belles destinations pour faire vivre aux convives une expérience au gré des terroirs qui raconte une histoire à part entière.





@Simon Détraz



LE 1947 CHEVAL BLANC*** À COURCHEVEL, UN ÉCRIN AU PIED DES PISTES

Un nom que l'on doit au **plus prestigieux millésime de Château Cheval Blanc** et qui met en scène une mélodie des saveurs au cœur de Cheval Blanc Courchevel. Seule table de la localité **qui peut s'enorgueillir de trois étoiles**. Le 1947 Cheval Blanc orchestre une valse des saveurs et des savoir-faire tout en élégance. Saison après saison, de nouvelles surprises fleurissent au gré des découvertes estivales du Chef Alléno, célébrant avec finesse et créativité des compositions audacieuses. Le **décor voluptueux et enveloppant de Sybille de Margerie** ouvre la cuisine sur la salle intimiste, invitant les convives à prendre part à la partition qui se joue en coulisses. Epuré, contemporain, majestueux, un tableau rare se compose plat après plat pour émerveiller les sens.

Le 1947



@Richard Houghton

LA TABLE DE PAVIE**, LE CŒUR DE SAINT-ÉMILION

À La Table de Pavie, Yannick Alléno signe une ode à la grande cuisine bordelaise. Il puise dans les recettes traditionnelles, les réinvente et les modernise pour revivifier le patrimoine gastronomique : garbure, lamproie, anguille, huîtres et crépinette, grattons bordelais, tourin à l'ail et soupe de fraises... Le Chef aspire à libérer la cuisine bordelaise de son carcan bourgeois pour proposer une cuisine moderne et identitaire.

Le vin est, avec la vigne, le fil rouge de la carte : feuilles, moûts de raisins, sarments viennent agrémenter les plats... Si l'idée est d'associer un vin à chaque plat, c'est parfois le vin qui guide vers une création faisant honneur à l'Esprit de Pavie.



La Table de Pavie

« *Nous sommes des aubergistes,
il ne faut pas l'oublier* »

ALLÉNO... UNE HOSPITALITÉ RÉINVENTÉE

La liberté... « **La liberté de faire plaisir. La liberté faite pour le client.** ». Yannick Alléno est de ces hommes qui ont toujours été tournés vers l'autre. Ses maisons, il les voit avant tout comme des lieux de vie offrant aux convives le souvenir d'un moment de bonheur, l'empreinte d'un instant mémorable. **Les attentions sont légion ainsi que l'anticipation « sans filtre » des besoins de chaque hôte.** Le comptoir, lui, donne la mesure à une petite révolution, celle d'un lien retrouvé, d'une proximité renouvelée.

De nos jours, la toute-puissance du service est devenue la toute-puissance du chef. Créer un triptyque, une symbiose des plus parfaites entre les trois entités que sont la cuisine, le service et la sommellerie est dès lors devenu essentiel. Yannick Alléno est l'antithèse du dictateur... **Le chef donne les moyens à la salle de s'exprimer et d'avancer avec leur propre émotions et libertés.** L'échange, l'ouverture et donc l'enrichissement sont primordiaux. « *Quand une équipe est soudée et travaille dans le bon sens du goût, la magie ne peut qu'opérer !* ».



ALLÉNO & RIVOIRE, LE CHOCOLAT AUTREMENT

Niché au 9 rue du Champs de Mars à Paris, **Alléno & Rivoire** incarne **l'harmonie de deux talents**, l'un puisé dans **l'art culinaire**, l'autre dans la **pâtisserie**, pour donner naissance à une Collection à la fois innovante et créative. Ouverte en 2021, la boutique ouvre la voie à de **nouvelles façons de déguster le chocolat**, jouant des saveurs et des textures comme un peintre manie ses couleurs, bouleversant nos habitudes et nos perceptions.



«Nous avons l'insolence de vouloir proposer un plaisir nouveau, quelque chose que nous n'avions jamais goûté jusque-là»

Aurélien Rivoire



Pour Yannick Alléno et Aurélien Rivoire, cette Collection est le miroir de leurs convictions profondes. **Leur quête : un chocolat plus sain mais tout aussi gourmand. Le parti-pris est audacieux...** Le sucre, réduit au strict minimum, cède sa place à un ingrédient révolutionnaire : l'eau de bouleau. Ses vertus sont immenses, et elle symbolise leur engagement envers un chocolat d'excellence, à la fois bon et respectueux de l'environnement.





Mobilier d'art

La sublimation de la matière
par Kostia

Dans une impasse cachée non loin de la bouillonnante rue de la Roquette du Paris 11^{ème}, se trouve l'atelier de Constantin Laan - dit Kostia. Entre ces murs d'un autre âge, le temps semble suspendu pourtant l'émotion et la créativité elles, transcendent l'espace. Bien connu des collectionneurs et des architectes d'intérieur, l'artisan ingénieux – dirons-nous Marcel Coard des temps modernes - s'est fait un nom dans la sphère très select' du design... Celui qui du bout des lèvres nous transporte dans un univers fantasmé, prégnant où seule une poignée de chanceux se voit acquérir des pièces uniques et confidentielles.

Artiste impétueux par son esprit vagabond, artisan éminent par son tour de main assuré... Kostia appose sa vision du monde en métamorphosant la matière. De la pensée au croquis, d'un songe au tangible, grâce à ses créations, il parvient à magnifier l'esprit d'un lieu. Kostia cherche à élargir le champ jusqu'alors assigné à l'expression du mobilier d'art. Au-delà de simple objet, il lui attribue une fonction et

perfectionnés, façonne des merveilles qui défient le temps. Ses doigts dansent sur la matière, sculptant des lignes fluides, des motifs délicats, et des formes audacieuses. C'est une symphonie silencieuse, où chaque coup de gouge, chaque polissage, compose une mélodie visuelle.

Kostia fait fi du mobilier « de série » lui préférant l'unicité avec des pièces exclusives qui se « touchent des yeux » ou encore de petites productions, limitées et numérotées. L'artiste maîtrise de bout en bout ses créations, de la conception à la livraison en passant par la production. Croquis, maquettes, dessins techniques, découpes, polissages, vernis, laques... Toutes les étapes sont réalisées à l'atelier même. Pour ce qui est de la matière première, « l'essence », Kostia use d'un terrain de jeu des plus nobles et précieux à l'instar de l'ébène, de l'acajou et du palissandre mais également du bronze, du laiton et de la laque qu'il manie merveilleusement bien. Tel un peintre, il crée sa propre palette de couleur mariant les poudres de son nuancier. Dès lors, tout à tour, consoles, tables, paravents deviennent de véritables objets d'art une fois nantis dans leur nouvel écrin. La créativité de cet artiste est intarissable, jaillissant de son âme pour nourrir l'imaginaire. Ces œuvres invitent à la contemplation, à l'émerveillement et reflètent l'essence même de la beauté.

« Ces créations ne sont pas seulement des objets utilitaires, mais des poèmes tangibles, des fragments de rêve capturés dans le bois. »

cherche dans la forme une signification plus profonde. Ses créations racontent une histoire inspirée d'une forêt de symboles, de références, d'émotions où la matière et l'homme se rencontrent dans un dialogue silencieux. Originalité, raffinement, complexité technique... Son savoir-faire, fruit de mille gestes





@Marc Le Vaillant

KOSTIA

ART & DESIGN STUDIO

De la naissance à la création

Né en 1974, le designer français suit une formation classique à Paris puis part à 20 ans étudier le marketing au Hamilton College dans l'État de New York. Après un bref passage dans le milieu économique international, il fait le choix de travailler avec ses mains et change de vie professionnelle pour laisser exprimer sa créativité. Depuis toujours attiré par le travail de la matière, il décide de se former au métier d'ébéniste. Il prend goût au travail de la forme et apprend à travailler le bois, mais aussi le bronze, le laiton, les laques. C'est en 2008 qu'il expérimente et travaille aux côtés d'artisans, parmi lesquels il apprend à maîtriser le geste et le croquis. En 2012, il ouvre son propre atelier dans l'historique Cité de la Roquette à Paris et fonde les ateliers Kostia d'abord seul dans un premier temps. L'équipe se compose aujourd'hui de 6 personnes hautement qualifiées.

« METTRE LES VOILES » POUR LE PAVILLON LEDOYEN

Durant les longs mois de fermeture de sa table gastronomique en 2020, le chef Yannick Alléno engage une transformation de sa salle de restaurant. Et pour cette renaissance, il fait appel au talent inné de Kostia, supplé- menté de la maestria d'Aska Yamashita directrice artistique de l'atelier de broderie d'art Montex (Métiers d'Art de Chanel depuis 2011 | EPV depuis 2013). Chef et artiste repensent la salle, faisant de la distanciation des tables non plus une contrainte, mais une quête d'intimité, de « discrétion

sociale » au service de l'hospitalité. Pour se faire, Kostia s'imprègne du lieu – classé monument historique –, de son histoire, de sa lumière et de ses aspérités héritées du temps... Immérgé ainsi, il imagine des panneaux de voilages amovibles, élégants et aériens, dont les motifs brodés feraient l'éloge des quatre saisons présentes dans les décors de Louis Jacques Galland. Inspirées du « vu sans être vu », laissant la possibilité d'englober la beauté du site d'un regard, les voiles reposent sur

des cadres suspendus en laiton brossé, séparant les tables sans pour autant les isoler. Dès lors, « la mauvaise table » n'est plus. La salle, entièrement repensée, devient perméable, ouvrant le champ à la lumière et au mouvement, tout en créant un cocon intimiste pour les convives. La splendeur des créations n'entrave en rien à la praticité des lieux... Ainsi le ballet du service se voit rehaussé d'une beauté intemporelle.

d'art

COUP DE PROJECTEUR



KOSTIA

ART & DESIGN STUDIO

Studio Kostia

5, cité de la Roquette

75011 Paris

France

www.kostia.fr

Recettes faciles



Table de Pavie

par Yannick Alléno et Sébastien Faramond



©Nicolas Bouriette

Turbot Sauce caviar

4 pers.

Pour le turbot

4 tronçons de turbot de 250 g
2 g d'ail
100 g de beurre

Faire fondre le beurre dans un sautoir avec l'ail, ajouter le turbot et arroser de beurre jusqu'à obtenir l'appoint de cuisson. Réserver.

Pour la sauce caviar

60 g nets de fumet de turbot réduit à glace
40 g nets de beurre noisette de cuisson
20 g de caviar

Mixer l'ensemble des ingrédients puis les faire chauffer sans jamais atteindre l'ébullition.

Pour les haricots verts

120 g de haricots verts extra-fins
PM huile de pépins de raisin
8 g d'échalote
20 g de fumet de turbot réduit

Blanchir les haricots verts 5 minutes dans une eau salée puis débarrasser en glaçante. Égoutter puis en réserver la moitié et griller l'autre moitié dans une poêle chaude avec l'huile.

Dans une sauteuse, faire suer les échalotes, ajouter les haricots, mouiller avec le fumet de turbot réduit et glacer.

Dressage

Disposer le filet de turbot dans une assiette creuse légèrement sur la gauche.

Recouvrir de haricots verts glacés puis déposer une quenelle de caviar sur la droite. Verser la sauce en saucière.

Agneau des Pyrénées

4 pers.



Bouillon de tête de veau :

1 tête de veau
200 g de carottes
100 g d'oignons piqués de clou de girofle
100 g de céleri branche
100 g de poireau
1 bouquet garnie
15 l d'eau

Finition sauce olives iodés :

300 g réduit à 100 g de bouillon de tête de veau
40 g de beurre
1 huitre n2
½ olive Kalamata haché
Jus de citron

Réduire le bouillon de tête de veau
Monter au beurre et mixer l'huitre
Passer au chinois
Ajouter les olives hachées et le jus de citron.

Velouté :

1 l de fond blanc
60g de farine
60g de beurre

Sauce parisienne :

1 l de velouté
500 g de fond blanc
200 g jaunes d'oeuf
40 g de cryo de champignons
Net 1.7l

Sauce Villeroy :

1 l de sauce parisienne
40 g de jus de truffe
40 g d'extraction de jambon
Net 300 g

Dans une sauce parisienne ajouter le jus de truffe et l'extraction de jambon et réduire fortement à constance très nappante.

Gratinées d'huitres, ris d'agneau, oseille sauce Villeroy

4 huitres belon 000
4 ris d'agneau
200 g d'oseille
40 g de sauce Villeroy
Chapelure beurrée

Dans un sautoir, tomber au beurre noisette l'oseille, citronner, saler et poivrer
Sauter les ris d'agneau au beurre
Couper les ris et les huitres
Chauffer la Villeroy
Dans 4 bols, déposer l'oseille
Disposer 3 morceaux de ris d'agneau et huitres dessus
Napper de sauce Villeroy et ajouter la chapelure beurrée

Finition et dressage :

4 carrés d'agneau double côtes
24 feuilles d'épinards racines
Muscade brûlée
4 bols de gratiné Villeroy
60g de sauce iodée

Colorer les côtes d'agneau à la cuisson demandée et les laisser reposer.
Faire gratiner les bols sous la salamandre
Une fois gratiné, mettre un jus de citron et râper de muscade brûlée
Tomber les épinards au beurre noisette muscadé et lard fumé
Dans une assiette plate, faire un joli cercle de sauce iodée
Déposer les côtes d'agneau sur la sauce
Disposer harmonieusement les épinards à côté
En salle, prélever un peu de gratiné et disposer sur les épinards

Confit de rhubarbe



Confit de rhubarbe et betterave au four

200 g de jus de betterave
100 g de jus de fraise
1 g de vanille
6 g de thym citron
10 g de rhubarbe
10 g de betterave
0,5 g de vanille

Réduire le jus de betterave et le jus de fraise de moitié, ajouter la vanille et le thym citron. Dégorger des tranches de rhubarbe coupées finement de 20cm de long pendant 1h et tailler des tranches de 1/2 betterave finement. Dans un cercle de 10 cm chemisé de papier, dresser en forme d'escargot les tranches de rhubarbe et ajouter contre cette tranche, les lamelles de betterave tous les deux centimètres, et répéter cette opération jusqu'au bout, cuire sur un papier sulfurisé dans un sautoir mis dans un four à 120°C pendant 1h, arroser de bouillon toutes les 6 minutes, puis glacer quand le confit sera froid avec cette réduction de jus.

Meringue moderne

400 g de blanc d'oeufs
250 g de Natsuc

Monter les blancs et serrer au natsuc, retomber légèrement et pocher des boules sur plaque perforée et sulfurisé puis cuire au four à 50°C toute la nuit.

Mousse fromagère

250 g de fromage blanc
40% 120 g de crème montée
60 g de blanc d'oeuf

40 g de sucre semoule

Monter la crème puis la réserver. Monter les blancs d'œufs en serrant avec le sucre. A la maryse, mélanger les trois ingrédients puis placer les dans un papier torque. Suspendez les en chambre froide une journée.

Poudre betterave

500 g de betterave

Tailler des tranches de betterave très fin puis les passer au déshydrateur et mixer finement.

Astina (Agastache) cristallisée

Pousse de agastache
Blanc d'oeuf
Natsuc

Passer du blanc sur la cress et saupoudrer de Natsuc puis serrer en étuve 1 nuit.

Montage

1 confit rhubarbe (pour deux personnes)
40 g de mousse
15 g de meringue
4 g d'herbes cristallisées
3 g de poudre de betterave

Couper une meringue en deux puis couper la base pour obtenir une épaisseur de 2 cm environ, dresser dessus de la préparation fromagère puis des herbes cristallisées, saupoudrer de poudre betterave puis servir en salle un effiloché de confit betterave rhubarbe et napper de jus de cuisson.

La Poire en croûte meringue



©Nicolas Bouriette

Croûte de sucre :

Sucre grain 1000 g
Sucre semoule 100 g
Blanc œuf 80 g

Mélanger les trois ingrédients
Chemiser une plaque gastro profonde de papier sulfurisé
Enterrer les poires dans le sucre et cuire 2h à 170°C
Attention utiliser des poires mures

Meringue :

Sucre semoule 150 g
Blanc œuf 150 g
Sucre glace 75 g
Poudre d'amande 75 g

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande
Monter les blancs et serrer au sucre
Mélanger les poudres à cette meringue
Pocher sur une demi poire cuite, le cœur évidé
Cuire 40min à 140°C

Brunoise poire :

Poire 50 g
Sauterne 30 g
Tailler une poire mure en brunoise et marinée avec le sauterne

Gel poire eau de vie :

Chute de poire 650 g
Eau de vie de poire flambé 830 g
Vanille 2 g
Mettre l'ensemble des ingrédients sous vide à 85°C 12h
Récupérer, passer et lier au xanthane

Sorbet sauterne :

Cryo
Poire mure 500 g
Sauterne 500 g
Cuire 12h sous vide à 85°C
Passer, congeler pour réaliser deux cryo

Sorbet :

Cryo 100 g
Poire mure 200 g
Mixer les ingrédients et congeler puis pacosser

Finition et dressage :

Comblé le cœur de la poire de brunoise
Déposer une quenelle de crème double
Raper de l'amande fraîche
Réaliser une quenelle de sorbet
Décorer de 3 tranches de poire crue et quelques oxalys violettes
Assaisonner de fleur de sel

PANIER SAISON DE

YANNICK ALLÉNO

Aux beaux jours puis, les mois passant, lorsque la nature rougeoie, les étals des marchés se parent de leurs plus beaux atours. Yannick Alléno vous livre ses incontournables de saisons, entre terre et mer... De quoi ravir les palais jusqu'aux premiers frimas de l'hiver !

Les

Céleri



Une étoile discrète de la gastronomie, apportant fraîcheur, texture et saveur à une myriade de plats. À la fois croquant et savoureux, ce légume-racine a conquis les cuisines du monde entier et se distingue par son goût légèrement piquant et salé, avec des notes herbacées qui apportent une fraîcheur unique aux plats. Il est apprécié pour sa capacité à rehausser les saveurs sans dominer les autres ingrédients, faisant de lui un allié précieux.

L'

Épinard de Viroflay



Variété ancienne et prisée aux feuilles larges et charnues, l'épinard de Viroflay incarne l'excellence du terroir français. Dans le monde de la gastronomie, il est particulièrement apprécié pour sa saveur douce et légèrement sucrée, avec des notes terreuses qui ajoutent une profondeur subtile aux plats, sa texture tendre, sa polyvalence ainsi que ses bienfaits nutritionnels.

La

Livèche



Souvent surnommée « céleri perpétuel » ou « céleri bâtard », la livèche occupe une place de choix dans les jardins et les cuisines. Cette plante aromatique ancienne et précieuse, se distingue par son arôme intense et ses saveurs complexes, rappelant à la fois le céleri et le persil avec une note légèrement épicée. La livèche est extrêmement versatile et offre une touche unique et parfumée aux créations culinaires.

La *Sole*

Prisée des gourmets, la Sole est une star discrète des tables raffinées. Connue pour sa chair tendre et son goût subtil légèrement sucré, ce trésor des fonds marins apporte une touche d'élégance et de finesse aux plats les plus simples tout autant qu'aux plus sophistiqués. Un choix de premier ordre pour les amateurs de poisson, qui se marie de nombreux ingrédients sans perdre pour autant son caractère.



La *Girolle*

Ce joyau sauvage des forêts, à la couleur dorée et à la forme délicate en entonnoir, se démarque par sa finesse aromatique. Trônant en reine dans les assiettes, la girolle séduit les gourmets du monde entier qui se délectent sans compromis de ses fragrances à la fois boisées et fruitées, avec des notes de noisette et d'abricot, ainsi que de sa texture ferme et croquante. Simplement sautée ou intégrée dans des plats plus complexes, elle trouve ses partisans.



La *Poire*

Délicate et raffinée mais aussi juteuse à souhait, la poire déploie une palette de saveurs entre mielleux et acidulé qui se fond à merveille dans d'innombrables plats, de l'entrée au dessert.



La *Châtaigne*

Un incontournable des plus réconfortants ! La châtaigne, avec son goût sucré et son crémeux incomparable insufflé une touche de chaleur et de nostalgie qui séduit les palais les plus exigeants.



Le *Topinambour*

Une saveur douce frisant presque l'artichaut, pour ce tubercule ancien qui réinvente les classiques culinaires grâce à sa texture fondante inégalée.



Le *Cèpe*

Le « haut du panier » parmi les bolets qui se suffit à lui-même. Et pour cause, peu résistent à sa saveur délicatement noisettée.



La *Saint-Jacques*

La Reine des célébrations c'est elle ! Le défi ? Trouver la qualité... Mais lorsqu'elle est au rendez-vous, c'est une vague de saveurs délicieusement iodée qui vous emporte !





La famille Rigault

Maraîchers de père en fils

Une tradition en harmonie avec la terre... Dans le Val-d'Oise, la brume matinale enveloppe les champs foisonnants de la famille Rigault, créant un tableau bucolique aux portes de la région parisienne. Depuis quatre générations, les Rigault cultivent la terre avec passion et respect, perpétuant un savoir-faire ancestral tout en embrassant les pratiques modernes de l'agriculture raisonnée. Leur histoire, ancrée à Herblay-sur-Seine dans le terroir francilien, est un hymne à la nature et à l'art culinaire.

UN HÉRITAGE VIVANT

L'histoire des Rigault est celle d'une famille dévouée à la terre, à ses rythmes et à ses caprices. Au cœur de cette aventure se trouve une philosophie simple : cultiver des légumes et des plantes aromatiques de saison, sans compromis sur la qualité.

Les Rigault ne sont pas seulement des maraîchers, ils sont les gardiens d'un patrimoine vivant, transmis de génération en génération. Claude et Roland Rigault, les patriarches, se souviennent des enseignements de leur père Édouard. Et aujourd'hui, c'est au tour de Bruno, le fils de Claude, de perpétuer cette tradition.

Chaque matin, ils arpentent les rangées de légumes et de plantes, inspectant chaque parcelle avec une attention méticuleuse.



« Mon grand-père s'est battu en 1948 pour avoir sa place au marché de Levallois-Perret, place Jean Zay.

Depuis, nous l'avons conservée et ne manquons aucun rendez-vous ».

Bruno Rigault



L'ART DE LA CULTURE RAISONNÉE

La famille Rigault pratique une agriculture raisonnée, une approche respectueuse de l'environnement qui combine traditions et innovations. Et leurs terres s'étendent sur pas moins de 30 hectares dont une partie est laissée en grande culture – céréales – et 10 hectares pour le maraîchage. **« Nous limitons au maximum les intrants. Nous sommes beaucoup dans l'observation, laissant autant que faire se peut la nature. [...] Une culture en bonne santé est naturellement résistante. »** Le travail à la main est privilégié car **« rien ne remplace les bras et la binette »**.

Chez les Rigault, travailler avec les saisons, c'est respecter le rythme de la nature, c'est raconter une nouvelle histoire. Ainsi, tout au long de l'année, on se régale d'un florilège de légumes faisant la part belle aux variétés anciennes mais également d'une myriade de plantes, herbes et fleurs aromatiques.

UNE RELATION PRIVILÉGIÉE AVEC LES CHEFS

Le fruit de cet impérieux labeur se retrouve sur les meilleures tables étoilées de la capitale comme notamment celles de Yannick Alléno avec qui ils ont su tisser une relation de confiance depuis plus de 10 ans. *« Les chefs apprécient tout particulièrement le côté local, notre réactivité ainsi que nos produits de première qualité et fraîcheur récoltés la veille »*. Ainsi, chaque légume, chaque herbe aromatique porte en elle l'âme des Rigault, une parcelle de leur histoire

et sont une ode à la nature qui se retrouve dans les plats les plus exquis des restaurants parisiens.

« C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. Ce qui m'anime au quotidien c'est travailler avec le vivant, voir les plantes évoluer et s'épanouir sous nos soins ».

Bruno Rigault

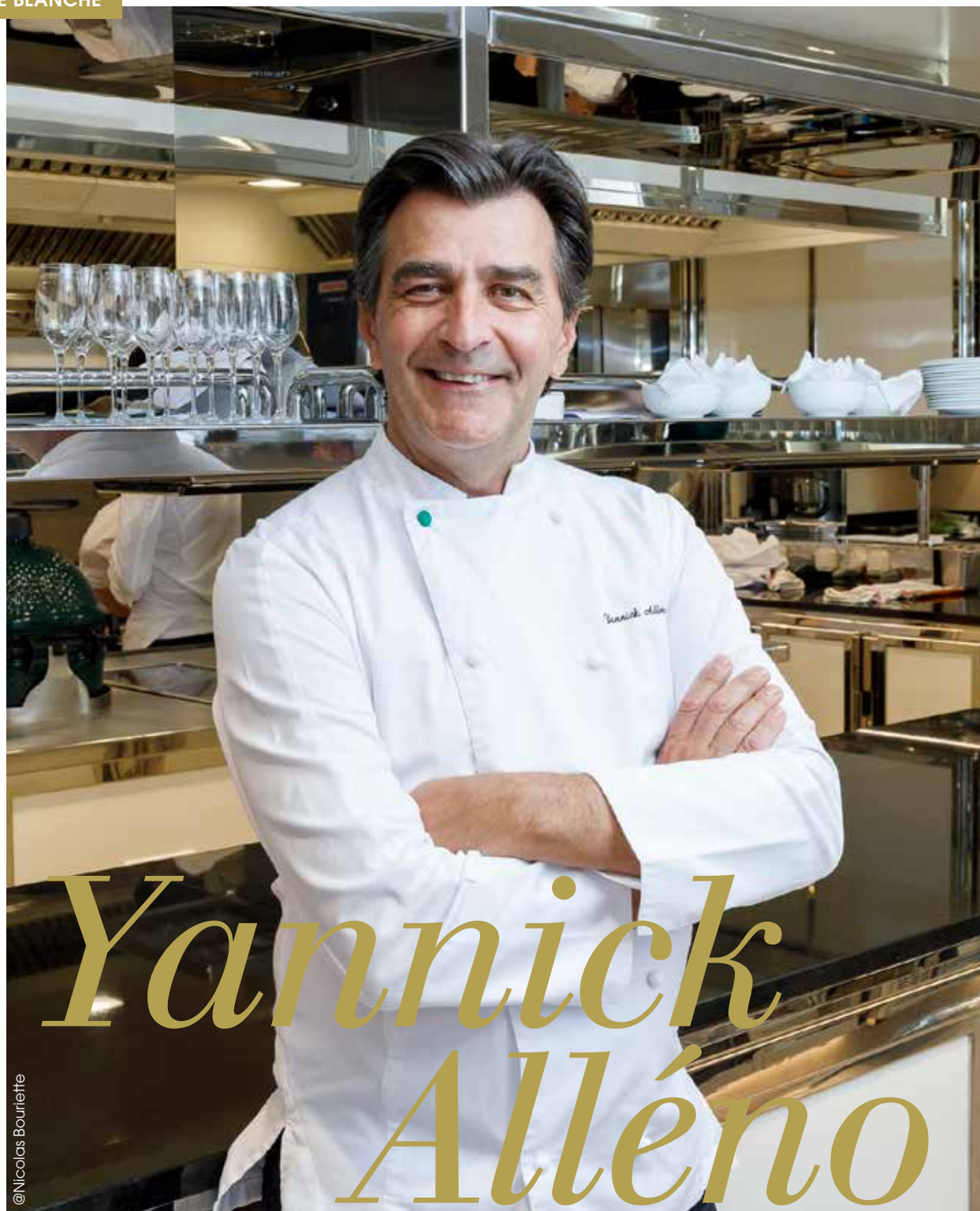


Marché :
JEAN ZAY

Le mercredi et le samedi
de 7h à 13h30.

Vente en direct et paniers :

Chaque jeudi,
de 10h à 12h30 et de 16h à 19h.
14 rue du Vivier, Herblay-sur-Seine.
Commande par SMS
au 06 60 32 00 24.



@Nicolas Bourjette

Une renaissance du monde de la gastronomie

De par sa vision novatrice, le chef abat les codes de ses contemporains et réécrit l'histoire de l'art culinaire et de l'hospitalité. Son histoire.

SAUCES

Un jour, lorsque Yannick Alléno goûte le fond d'une terrine fraîchement préparée, il est une fois de plus émerveillé par la pureté de la gelée. Franche et cristalline, à la limite de figer, d'une précision troublante, quelque part, l'apogée du goût... C'est cette émotion qu'il veut alors retranscrire en exaltant le goût des produits sans les transformer. À la quête de l'exsudat parfait et s'appuyant sur des techniques modernes, son travail aboutit à une collection de jus qui prendra plus tard le nom d'extractions.

Ces extractions imaginées par Yannick Alléno, viennent ainsi naturellement enrichir le répertoire des grandes sauces traditionnelles françaises. Elles transcendent par leur goût franc et précis, permettent d'exprimer la vérité du produit jusque dans sa texture.

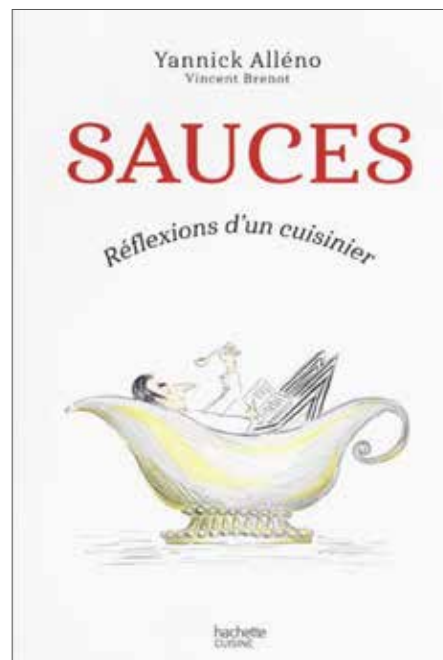
« La sauce est l'expression d'une cuisine évoluée. Elles forment un pan essentiel de la haute cuisine française. Elles lui sont consubstantielles. Elles apportent de la cohérence à un plat. »

Le premier pas consiste à extraire, avec minutie, le goût des ingrédients individuellement. Ensuite, comme pour le vin de glace, la réduction par le froid est utilisée. L'exsudat qui en résulte concentre le goût du produit avec une intensité remarquable, révélant sa minéralité et sa salinité naturelles. Vient alors la phase la plus exaltante pour un cuisinier : **la création des sauces et la recherche de l'accord parfait, un assemblage inspiré du travail méticuleux des maîtres de chai**. Dès lors, le chef est en mesure de composer très exactement ce qu'il entend, donnant ainsi un nouveau relief à ses partitions.

l'inébranlable croyance que beaucoup se joue avant le repas, notamment lors de la réservation, ce en quoi il a créé « la conciergerie de table ». En pratique, après la réservation qui fait office de bref et courtois échange, la conciergerie rappelle chaque client afin de nouer un dialogue, de recueillir des informations précises telles que la raison de la venue, les goûts et les attentes.

Il s'agit là d'une approche fondée sur l'attention, l'humilité et la prise en considération qui permet d'anticiper et de proposer un service au plus proche du sur-mesure.

« En nous choisissant, les clients font une sorte de don [...]. Et quand il y a un don, il y a forcément une dette. À nous de nous en acquitter ».



Sauces. Réflexions d'un cuisiniers
Yannick Alléno et Vincent Brenot

Cette ultra-personnalisation - qui ne se veut nullement intrusive - est une révolution considérable dans l'approche du service. Un effet de surprise exhausteur de plaisir qui érige la satisfaction et donc la fidélisation. En somme, un cercle vertueux... qui permet d'autant plus de limiter l'impact environnemental, grâce à l'anticipation de la production. Nul doute, Yannick Alléno scelle les jalons de l'avenir gastronomique.



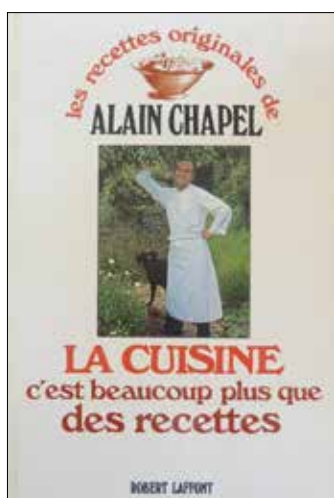
CONCIERGERIE DE TABLE

Yannick Alléno réinvente le grand restaurant et avance une idée révolutionnaire : ça n'est plus seulement dans l'assiette qu'une grande maison peut faire la différence mais aussi dans le service ! En effet, le chef a

« Recevoir de la même façon tous les clients, c'est fini, daté, terminé ! »

La bibliothèque

DE YANNICK ALLÉNO



« La Cuisine c'est beaucoup plus que des recettes »

de Alain Chapel

Niché à Mionnay près de Lyon, Le restaurant d'Alain Chapel a été pendant près de 20 ans une référence incontestée parmi les meilleures tables de France. Bien que ce grand chef nous ait quittés, son influence demeure. Convaincu que les recettes ne sont pas immuables mais plutôt une « mise en jeu de ses désirs et de ses émotions gourmandes », Chapel nous invite, dans son unique ouvrage, à vagabonder à travers son imaginaire et ses impulsions gourmandes. Livre de recettes, bien sûr, mais aussi livre de réflexion, l'ouvrage d'Alain Chapel est une œuvre intemporelle !



« Le Guide Culinaire »

de Auguste Escoffier

Aux prémices de la simplification des menus et de la cuisine légère, se tient un homme : Auguste Escoffier. Premier cuisinier nommé officier de la Légion d'honneur, il est le précurseur de la cuisine moderne et un « maître à manger » pour de nombreux cuisiniers émérites à travers le monde. Telle une bible, ce recueil est une incomparable source de découvertes savoureuses. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5 000 recettes, des sauces aux hors-d'œuvre, des entremets aux pâtés et terrines, des rôtis aux potages, sans oublier les desserts.



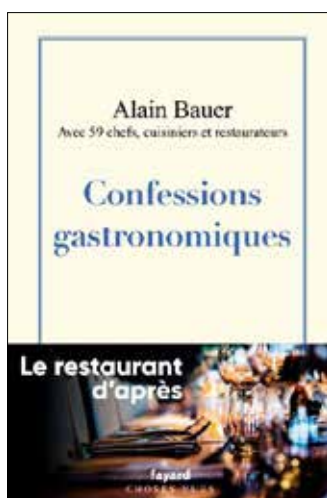
« Tokyo Chic »

de Andrea Fazzari

Un joyau de la série Chic chez Assouline. Ville d'excès comme de traditions, Tokyo est un véritable écrin d'esthètes, artistes et artisans qui insufflent une énergie vibrante à la ville chaque jour. Cet ouvrage somptueux vous invite à explorer le riche patrimoine architectural, artistique, culinaire et populaire de la capitale japonaise. À travers des photographies et des portraits captivants de ses habitants, ainsi que de lieux emblématiques, découvrez une Tokyo où l'ancien se mêle harmonieusement au moderne, dévoilant une mosaïque de cultures et de savoir-faire intemporels.



*Yannick Alléno nous livre
de précieux ouvrages qui
nourrissent l'âme et la
créativité culinaire... Des
intemporels que l'on conserve
jalousement dans notre
bibliothèque ou sur le bord de
notre table de chevet !*



« Confessions gastronomiques »

de Alain Bauer

Paul Bocuse avait réussi à faire sortir les chefs de leur cuisine. Ils sont maintenant devenus les héros et les hérauts de la culture gastronomique française. Cinquante-neuf cuisiniers, parfois accompagnés de leur muse ou de leur alter ego, se livrent comme jamais au regard bienveillant, mais interrogateur d'Alain Bauer. Un client qui « sait manger », un gastronome critique qui, parallèlement à son parcours académique, a pu les fréquenter, créer des liens amicaux, obtenir leur confiance dans cet exercice inédit de « confessions gastronomiques ».



« On va déguster Paris »

de François-Régis Gaudry

Entouré de ses fidèles compagnons de route, François-Régis Gaudry s'attaque à la capitale et nous dévoile un encyclopédique gourmand. ! On va déguster Paris, c'est à la fois... Un mode d'emploi pour « croquer » Paris ; une encyclopédie sur les lieux, personnages et événements historiques qui ont façonné la gastronomie parisienne ; Un guide regroupant 2 050 adresses de restaurants et de commerces de bouche ; Un répertoire de 88 recettes parisiennes ; un inventaire du terroir francilien et de ses produits ; un carnet de dégustation des meilleurs plats... Et bien plus encore !



« Scènes de la vie domestique »

de Eugène Carrière

Une vue d'ensemble du travail singulier et influent du peintre Eugène Carrière, permettant de redécouvrir son œuvre à travers un ensemble de peintures peu connues, voire inédites, en regard de ses grands chefs d'œuvre. Ce catalogue propose une vue d'ensemble du travail de l'artiste couvrant plus de vingt-cinq années d'une œuvre prolifique et néanmoins limitée à quelques sujets de prédilection : des scènes de la vie quotidienne, avec sa femme et ses enfants, ses amitiés, des paysages. Traçant une voie singulière, à contre-courant, Carrière a influencé les plus grands artistes de la modernité !!

La sélection

DE BENOÎT GELIN



Esprit de Pavie

Bordeaux rouge 2019

70% Merlot, 30% Cabernet franc

« Arômes de fruits rouges, la bouche est ronde et soyeuse. »

C'est avant tout une histoire de cœur. Gérard Perse crée Esprit de Pavie en 2008 dans le but d'ouvrir sa maison au plus grand nombre d'amateurs et rendre accessible sa passion, sa vision du vin et son exigence incessante de qualité. Issu d'un assemblage provenant des domaines de la Famille Perse, en Saint-Émilion et Castillon Côtes de Bordeaux, ce cru bénéficie des mêmes soins, de la même recherche de qualité et de précision que ses illustres aînés, les grands crus.



Château Milens

Saint-Émilion Grand Cru 2016

85% Merlot, 15% Cabernet franc

« Albert Bogé et Ludovic Martin élaborent un vin avec beaucoup d'élégance et une belle typicité du terroir de Saint-Émilion. »

Un vin authentique, empreint d'une belle harmonie, célébrant la typicité des terroirs et la qualité exceptionnelle de la vendange. À la vigne, un véritable travail d'orfèvre s'opère. Ce soin méticuleux garantit une récolte modeste mais d'une qualité inégalée. Les baies sont vinifiées avec douceur dans des cuves béton et inox thermorégulées de petite taille, permettant des extractions délicates. Le vin est ensuite choyé en fût assurant ainsi un résultat final d'une beauté et d'une richesse exceptionnelles.



Domaine de la Taille aux loups Montlouis sur Loire

Les Hauts de Husseau 2022

100% Chenin

« Un grand Chenin blanc avec une complexité aromatique, une tonicité et un fruit incroyables. »

Autrefois connue sous le nom de « Rémus Plus », cette cuvée d'exception est ici l'un des joyaux des vins blancs secs français. Chaque gorgée est une danse élégante et vivifiante, fidèle à la signature inimitable de Jacky Blot. Récolté à la parfaite maturité, ce vin séduit instantanément, même dans sa jeunesse éclatante. Une véritable symphonie de saveurs, prête à défier le temps avec un potentiel de garde extraordinaire.

De belles bouteilles pour de grandes célébrations tout autant que pour des repas en famille ou entre copains.

Benoît Gelin, Chef Sommelier de la Table de Pavie, vous livre une compilation très pointue de cuvées complexes et élégantes qui ont de quoi vous faire tourner la tête !



Château Monbousquet

Saint-Émilion Grand Cru Classé 2014

60% Merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon

« Ce vin riche à la bouche ample présente des arômes de fruits noirs avec un léger boisé et des tanins élégants. »

Aujourd'hui, le Château Monbousquet se dresse comme un joyau incontournable de l'appellation Saint-Émilion. Propriété de Gérard Perse, le domaine est renommé pour ses rouges d'une qualité exceptionnelle et d'une densité remarquable, chaque cru vibrant de la force et de la personnalité singulières de leur terroir. Et ce millésime ne déroge pas à la règle... Né d'un terroir d'exception, il dévoile aujourd'hui toute sa splendeur.



Clos de L'Ours

Milia Blanc 2022

Assemblage de Rolle, Clairette et Ugni blanc

« Un vin gourmand avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Une finale avec une belle minéralité. »

Un blanc de Provence d'une rare finesse qui exprime l'essence même de la passion viticole. La famille Brotons produit des vins sincères, loin des diktats œnologiques modernes, et a su en quelques années à peine toucher le cœur des sommeliers et amateurs. Ici, tous les travaux sont menés en biodynamie, favorisant l'agroforesterie et la biodiversité. La cuvée Milia, vinifiée de manière naturelle et en partie élevée en bois, profite du coffre apporté par son assemblage. Incontournable !



Fuori Marmo®

Le vin de marbre toscan de Yannick Alléno et Olivier-Paul Morandini

Produire une cuvée vinifiée en amphore de marbre de Carrare ? Tel était le pari audacieux d'un vigneron belge exilé en Toscane et d'un chef triplement étoilé. Fuori Marmo® est véritablement un don du ciel. Pour la première fois, le marbre blanc et le vin se rencontrent, offrant au vin une dimension tellurique extraordinaire. Un cabernet sauvignon en coteaux qui incarne l'essence d'un grand terroir argilo-calcaire. Ce vin d'une grande souplesse à la complexité exquise vous révèle la résonance éternelle des pierres. Une expérience sensorielle inoubliable.

www.fuorimondo.com

LES BONNES ADRESSES

POUR UNE MONTÉE EN SAVEURS



MALLORY GABSY *

Gourmand, Pétillant, Acidulé... C'est dans la symbiose entre la cuisine et le décor que réside toute la magie de ce lieu. Le jeune chef belge Mallory Gabsi vous accueille dans un espace qu'il a voulu poétique, perméable où les frontières entre la cuisine et la salle s'estompent. En ces murs, l'originalité d'un amalgame de textures croquantes et craquantes donne naissance à une vision épurée de la belle gastronomie. Le chef réinvente les plats traditionnels, nous offrant une partition de caractère, moderne, et précise.



28 rue des acacias
75017 Paris
09 52 96 09 99



MAISON RUGGIERI**

Au fronton de cet écran élégant et intimiste, Martino Ruggieri, l'ancien bras droit de Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen, également Bocuse d'or Italie 2019, appose le nom réconfortant de « maison », comme pour mieux nous accueillir. Fuyant le dérisoire, Martino Ruggieri dédicace une cuisine généreuse, exploratrice, avant-gardiste et visuelle qui file droit à l'essentiel : de bons produits, des accords hardis et des sauces remarquables.



11 Rue Treilhard
75008 Paris
01 45 61 09 46



L'ARPÈGE D'ALAIN PASSARD ***

« Je veux faire du légume un grand cru ». Il a su avant tout le monde - À celui qui cultive ses légumes comme il cultive sa cuisine. À L'Arpège, tel un véritable pionnier, Alain Passard voue un sacre au tissu végétal poussé à son firmament. Chaque saveur a un passeport, une provenance et est parvenue à exprimer sa quintessence à travers la main de l'homme. On y embarque pour une odyssée gastronomique 100% légumes à la fois bucolique et d'une finesse absolue. Immanquable !



84 rue de Varenne
75007 Paris
01 47 05 09 06

Yannick Alléno nous narre la gastronomie dans sa diversité au fil d'escalas savoureuses dans la Capitale. Des adresses incontournables qui ravissent autant le corps que l'âme !

POUR QUELQUES EMPLÉTTES



VIANDES DU CHAMP-DE-MARS

Une adresse de tradition comme on les aime. Fleuron de la boucherie, Jean-Marie Boëdec accueille les étoiles gourmandes du quartier comme le tout-venant qui aime se fournir en volailles de Bresse de chez Miéral, côtes de bœuf estampillées Simmental de Bavière, petites côtes d'agneau premières de Sisteron, veau de Corrèze et autres réjouissances charcutières. La découpe fait figure de travail d'orfèvre, l'accueil est chaleureux... On s'y arrête sans détours.



122 rue Saint-Dominique
75007 Paris
01 47 05 53 52



LA CAVE VINO SAPIENS

« Le vin qui sait d'où il vient ». Voilà le lieu tout trouvé pour glaner quelques beaux flacons. Maître caviste et membre du Collège Culinaire de France depuis 2022, cette cave & comptoir de dégustation fait jaillir le meilleur des vins de France autour de producteurs passionnés et sincères. On y retrouve également des cuvées prestige et confidentielles, quelques vieux millésimes, des spiritueux de distilleries familiales françaises ainsi qu'une farandole de produits gourmands et artisanaux.



145 Rue Saint-Dominique
75007 Paris
06 31 02 46 16



MAISON CHAMBELLAND

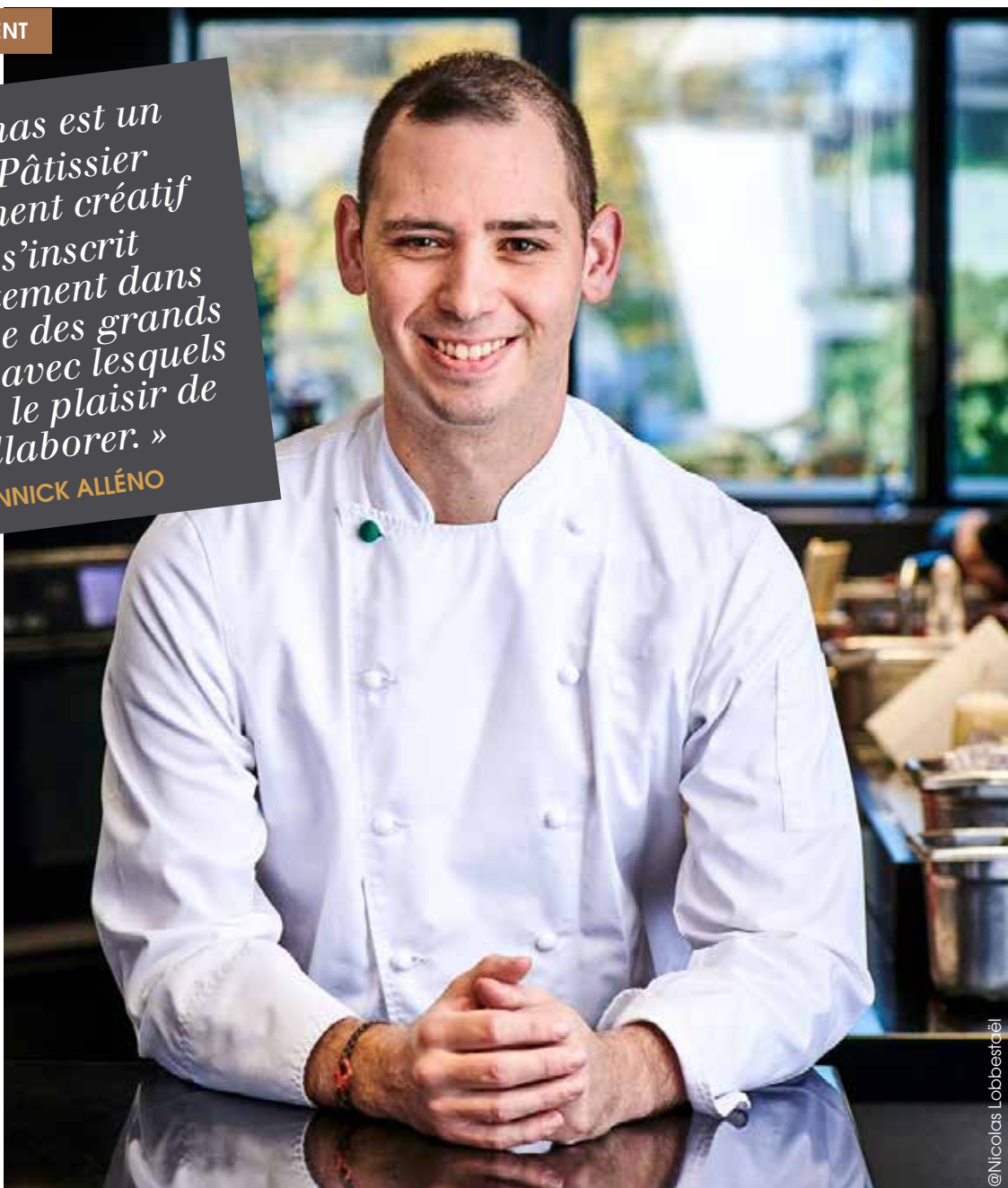
Meunier, boulanger et pâtissier. Et si votre pain reposait sur un ingrédient sans gluten, sans additif chimique, biologique, parfumé et savoureux, à grande valeur nutritionnelle et qui s'inscrit dans un développement durable ? La maison Chambelland en rêvait et elle l'a fait. Fermentés au levain de riz, à base de farines de riz et de sorgho, les pains Chambelland allient la gourmandise à de très belles valeurs nutritionnelles. Une autre idée du pain... Inimitable !



14 rue Ternaux
75011 Paris
01 43 55 07 30

« Thomas est un
Chef Pâtissier
hautement créatif
qui s'inscrit
parfaitement dans
la lignée des grands
talents avec lesquels
j'ai eu le plaisir de
collaborer. »

YANNICK ALLÉNO



@Nicolas Lobbestael

Thomas Moulin

Virtuose des envolées sucrées

Après un voyage au cœur des étoiles culinaires, en France et à l'étranger, Thomas Moulin se pose en 2022 au Pavillon Ledoyen aux côtés du Chef Yannick Alléno, en tant que Chef Pâtissier. C'est ici, dans ce temple de la gastronomie, qu'il déploie une symphonie sucrée, rendant hommage à la terre et aux producteurs, pour une pâtisserie à la fois consciente et d'une rare finesse.

Originaire de Toulouse, Thomas Moulin est bercé par les doux effluves des gâteaux de sa mère, dans une petite cuisine où chaque mercredi devient un rite de création et de partage. Tandis que ses camarades jouent au ballon, lui, il pétrit la pâte et façonne les douceurs. « *Mamère faisait beaucoup de gâteaux à la maison pour le goûter, chaque mercredi nous prenions le temps de préparer ensemble des créations de toutes sortes* », se souvient-il avec émotion. Ainsi, avec une conviction naturelle, il se lance dans l'univers de la pâtisserie, débutant son voyage gustatif par un apprentissage en Occitanie.

ATTEINDRE LE FIRMAMENT

Diplôme en main, Thomas s'envole vers Londres en 2012, où il rejoint le légendaire Pierre Gagnaire en tant que demi-chef de partie dans les cuisines étoilées du restaurant gastronomique Sketch. Animé par une soif insatiable de perfection, il poursuit son parcours en 2013 à L'Oustau de Baumanière dans les Baux-de-Provence, étoilant son expérience sous les cieux de la Provence. À l'aube de 2014, il quitte le soleil du sud pour s'installer sur les cimes enneigées de Courchevel, devenant sous-chef auprès du Chef Sébastien Vauxion au K2 Palace.

Finalement, l'appel du sud le ramène sous la plénitude de l'Hôtel du Castellet, auprès du Chef Christophe Bacquié, où il affine ses talents dans une demeure triplement étoilée et marie avec allégresse gastronomie et durabilité, une philosophie chère à son cœur.

Un parcours sans fausse note qui le mène par la suite par-delà les océans, vers les restaurants du groupe Alain Ducasse : Rech à Hong Kong, puis Esterre à Tokyo, où chaque dessert qu'il crée devient une ode à la minutie et à la délicatesse.

UN NOUVEAU CHAPITRE

C'est à la fin de l'année 2022, que Yannick Alléno annonce l'arrivée de ce jeune prodige au Pavillon Ledoyen. À seulement 31 ans, Thomas Moulin, avec son prestigieux parcours gravé dans les plus grandes maisons, prend alors son envol en tant que Chef Pâtissier. Ensemble, ils partagent une vision commune : celle de l'excellence et de l'audace au service du goût. Passionné par les agrumes, les herbes et les poivres, Thomas inscrit ses créations dans un respect absolu du produit, engageant chaque pâtisserie dans une démarche écologique.

Et c'est avec cette même créativité et cette passion fervente que le jeune chef pâtissier poursuit son voyage culinaire, sculptant avec délicatesse et générosité des œuvres sucrées qui émerveillent et enchantent les palais les plus exigeants.

Ainsi, chaque dessert devient une histoire, un voyage, un hommage à la nature et à ceux qui la cultivent, invitant chaque convive à une expérience sensorielle hors du commun. Sous les étoiles du Pavillon Ledoyen, le jeune chef toulousain tisse son héritage, une douceur à la fois, dans un ballet harmonieux de saveurs et de textures.





Gastronomie

Des viandes à l'honneur

chez les étoilés

Niché au cœur d'Angers, JA Gastronomie a vu le jour en 2002 sous l'impulsion visionnaire de Cyrille Journiac et Emmanuel Aragon. Avec une passion inébranlable pour l'excellence, cette maison de prestige s'est imposée comme un sanctuaire de la gastronomie, répondant aux exigences des chefs étoilés les plus renommés à l'instar de Yannick Alléno, Troisgros ou encore Joël Robuchon. Avec une rigueur inégalée, JA Gastronomie sélectionne des viandes d'exception et réalise des découpes « à la carte », élevant ainsi chaque pièce au rang de chef d'œuvre culinaire.

La maison s'épanouit aujourd'hui à travers quatre activités distinctes mais complémentaires : la boucherie artisanale avec des découpes précises, la cuisson sous vide avec une gamme innovante **créée en collaboration avec Florent Boivin (MOF 2011)**, la charcuterie artisanale ainsi que l'élevage d'exception.

Depuis toujours, **JA Gastronomie mise sur la qualité suprême** et constante de ses viandes, en privilégiant autant que possible les origines françaises. Ainsi, on se régale d'agneau fermier Label Rouge Pays d'Oc, d'agneau de lait Label Rouge Basco-Béarnais, de veau croisé limousin ou élevé sous la mère, de volailles d'exception tels le Poulet de Bresse AOP de Cyrille Deglulaire, les Volailles Jaunes d'Arnaud Tauzin et les Pigeons Royal du Maine-Anjou – Pour ne citer qu'eux. Pour autant, maintenir l'excellence du bœuf sur les tables étoilées s'avère être un vrai défi, notamment avec les ressources françaises actuelles. En cela, JA Gastronomie sélectionne la fine fleur des viandes bovines d'exception étrangères allant de la Simmental (Bavière) à la Galice (Espagne) en passant par les incontournables Black Angus (USA), Wagyu (Australie) et Kobe (Japon).

« JA Gastronomie continue de repousser les limites de l'excellence, cultivant la tradition et l'innovation pour les palais les plus exigeants. »

Et comme si cela n'était pas suffisant, la maison a lancé sa propre filière d'élevage haut de gamme, fruit de sept années de travail acharné, de recherches (collaboration avec l'INRAE de Clermont-Ferrand et l'ESA d'Angers), d'investissements et de convictions. En réponse à cette ambition louable, la race Jersiaise s'est révélée exceptionnelle, offrant une viande uniformément tendre, persillée et rouge.

LA FERME DES BELLES ROBES

Ainsi voit le jour en 2021, **La Ferme des Belles Robes dans les Deux Sèvres, dédiée à l'élevage des bœufs Jersiais**, où chaque étape de la vie de l'animal ainsi que sa commercialisation sont soigneusement maîtrisées pour garantir une qualité incomparable. Aujourd'hui, cette filière équitable et durable regroupe environ une soixantaine d'éleveurs laitiers Jersiais et 7 éleveurs engraisseurs situés aux alentours d'Angers. L'élevage des animaux se fait selon un cahier des charges très strict avec une alimentation sur



mesure et 100% autonome, produite sur la ferme. Les animaux respectent trois phases d'élevage bien distincts, à savoir : une phase de transition pour les veaux de 4 mois avec céréales et foin de prairie qui s'ensuit de 12 mois au pâturage puis de 6 mois supplémentaire au pâturage avec un complément de céréales dont la recette reste secrète !

Un élevage au cordeau qui gagne tous les suffrages et qui se ressent jusque dans les assiettes des étoilés.

Pour preuve, le carré de bœuf Jersiais (maturé env. 45 jours) a été travaillé par Yannick Alléno au Pavillon pendant trois semaines. Et ce qui donne un goût si exceptionnel au burgers maison du restaurant Père & Fils... Ce n'est autre que des steaks hachés frais de Jersiaise !



JA Gastronomie
Viandes de Sélection

JA Gastronomie
ZI de la Romanerie - Rue du Paon
49124 SAINT-BARTHELEMY D'ANJOU
02 41 95 52 26
Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi : 8h-12h / 14h30-18h



Royal Limoges

200 ans d'excellence garanti
« fabriquée et décorée à Limoges »



Royal Limoges

Il y a des noms qui racontent une histoire, celle d'un destin contrarié par la révolution française qui pourtant aujourd'hui rayonne à l'international. Sur le territoire des arts et du feu, la Manufacture Royal Limoges a plus de 200 ans de savoir-faire enrichi de génération en génération. Sa créativité ancestrale et sa qualité rigoureuse lui permettent d'offrir l'une des gammes les plus complètes et les plus prestigieuses de porcelaine à un public en quête d'excellence, de tradition et de modernité.

Traverser les âges

Tout commence en **1771. Première manufacture de porcelaine à voir le jour à Limoges**, elle passe très vite sous protection du Comte d'Artois, frère cadet du roi Louis XVI. Rachetée par la manufacture de Sèvres, elle devient la « **manufacture royale des porcelaines de Limoges** ». En **1797, François Alluau**, ancien directeur, fonde sa propre manufacture, **la Royal Limoges**, au 3 rue des Anglais. Son fils acquiert par la suite la manufacture Monnerie et Joubert et rapproche le siège de la Vienne, bénéficiant ainsi de ressources en bois et en kaolin.

À la fin du **XIX^{ème} siècle**, la manufacture, rebaptisée **Gerard, Dufraisseix & Abbot**, adopte le **style Art Déco**. Innovant dans le design, elle répond aux exigences d'élégance et de modernité de sa clientèle internationale. Dans le même temps, **elle collabore avec des artistes tels que Maurice Dufresne, Jacques-Emile Ruhlmann et Louis Süe**, et part à la conquête des États-Unis. En effet, la New York Central Lines leur demande d'équiper ses wagons restaurant en porcelaine de Limoges. Avec plus de 1200 employés, GDA devient la plus grande marque de porcelaine de Limoges des années 1930.



Une quête perpétuelle d'excellence

Distinguée **Entreprise du Patrimoine Vivant en 2005**, Royal Limoges a retrouvé son nom, on pourrait dire son titre, lors du bicentenaire de la Révolution en 1989 afin de mettre en lumière sa relation avec la royauté Française à ses prémices. **Son savoir-faire de renommée internationale et son succès ne se sont jamais démentis** et se poursuivent aujourd'hui par la 7^{ème} génération de porcelainiers.

Services et compléments pour la table, articles cadeaux ou publicitaires et porcelaine hôtelière composent la superbe collection de la manufacture. **Répondant aux exigences d'une clientèle élitiste, des plus grands palaces parisiens aux restaurants gastronomiques en passant par les grandes maisons**, elle a su tisser une véritable relation avec les acteurs du luxe à l'international.

Plus ancienne manufacture de porcelaine de Limoges encore en activité avec son emblématique four des Casseaux classé aux monuments historiques, Royal Limoges sublime nos tables et nos intérieurs comme ceux d'établissements renommés d'une touche d'exception intemporelle. Décliné à travers l'iconique « Nymphéa blanc » à l'élégance toute en légèreté, la flamboyante et orientaliste Oasis dorée à l'or fin, et la mythique Olivier Bleu où branches et feuilles de l'arbre de paix s'enlacent en une danse infinie, la magie du beau n'a pas fini de rayonner.

Quelques prestigieuses récompenses remportées depuis la création de la marque :

- Grande Médaille de l'Empereur en 1858
- Grand prix de l'Exposition de Chicago en 1898
- Grand prix de l'Exposition Coloniale en 1927



Sébastien Faramond

Chef exécutif La Table de Pavie**

Un chef dont la passion et le talent sont un hommage vibrant à la gastronomie française. Au fil d'un parcours riche de vie et d'expériences, l'albigeois a su élever son art, témoignant d'un dévouement sans faille et inspirant, pour tous ceux qui ont la chance de croiser son chemin. Sébastien Faramond est un chef qui a tout bon, et son histoire continue d'écrire des pages savoureuses dans l'univers culinaire.

DE TABLIER EN TOQUE

Bercé par la cuisine de sa grand-mère, le goût du jeune chef s'affirme très tôt en cuisine. Et l'aventure commence à Toulouse, où Sébastien entame son apprentissage avec une détermination et une soif d'apprendre inébranlables. Il décroche son CAP-BEP puis son Brevet Professionnel, au terme d'un apprentissage rigoureux et formateur notamment sous la tutelle de Martial Chusseau. Dès ses débuts, Sébastien se distingue par son talent et son enthousiasme, traits qui ne cesseront de marquer son parcours. Pendant plus de quatre ans, il exerce le métier de traiteur, une expérience qui affine ses compétences et enrichit sa palette culinaire. **Cependant, un rêve ne cesse de l'habiter : intégrer la brigade du légendaire Joël Robuchon.** De fait, cette ambition le conduit au Métropole de Monte-Carlo, un temple de la gastronomie où il passe plus de trois ans, gravissant les échelons de commis à chef de partie. Cette période est marquée par des défis immenses mais aussi par un apprentissage précieux et une croissance personnelle considérable.

À l'aube de quitter Monaco, Sébastien fait la rencontre de Ronan Kervarrec, un tournant décisif dans sa carrière. Il travaille une année à ses côtés avant de rejoindre Michel Guérard aux Prés d'Eugénie, une expérience enrichissante au sein d'un établissement renommé. Lorsque Ronan Kervarrec retourne sur la Côte d'Azur pour officier à La Chèvre d'Or, Sébastien choisit de le suivre, témoignant de la solide relation professionnelle et amicale qui les lie.

En 2016, un désir de nouveaux horizons se fait ressentir et il plie bagages pour la Ferme Saint-Siméon en Normandie. Cette étape est suivie par une nouvelle aventure dans le Bordelais, où il retrouve son ami de toujours, Ronan Kervarrec, au Château de Pavie. Initialement temporaire, cette collaboration devient durable et fructueuse jusqu'au départ de Ronan.

DONNER LE « LA » D'UNE NOUVELLE CUISINE BORDELAISE

L'année 2020, signe un renouveau... La famille Perse ambitionne de faire monter d'un échelon sa table – et pourquoi pas décrocher une troisième étoile – en faisant appel au chef Yannick Alléno. De second, Sébastien se voit ainsi hisser avec bonheur la toque de Chef Exécutif. Entre les deux hommes, le « feeling » est bon et la passion du terroir aquitain se fait incandescente. Dès lors, Sébastien orchestre avec talent la carte imaginée par Yannick Alléno, exaltant avec brio le végétal et les fermentations. Oser, sortir des sentiers battus, s'amuser, casser les réflexes... **À quatre mains, ils dépoussièrent et réinventent la cuisine locale, la libérant de son carcan bourgeois pour proposer une partition plus moderne et identitaire.** Ici, le vin est, avec la vigne, le fil rouge de la carte faisant naître des associations de haute voltige, audacieuses et inédites, taillées pour supporter les tanins de Château Pavie et autres Grands Crus de Bordeaux. La suite... Reste encore à écrire !



@Nicolas Bouriette



©Nicolas Bourrette

La Table de Pavie

L'Expérience Pavie
au cœur de Saint-Émilion

Niché au cœur du village de Saint-Émilion, l'Hôtel de Pavie est bien plus qu'une simple adresse, c'est une célébration de l'Art de Vivre à la française. Ici, chaque espace - dont la réception, le bar et la terrasse ont été repensés il y a deux ans - plonge ses hôtes dans un univers où tradition et modernité se rencontrent. La famille Perse, gardienne de ce joyau sous la bannière Relais & Châteaux depuis 2003, s'efforce de faire de cet hôtel une halte incontournable. Leur fierté ? La Table de Pavie, deux étoiles au Guide Michelin, où les saveurs du terroir s'expriment avec éclat.

Une quintessence de la gastronomie bordelaise

À la Table de Pavie, Yannick Alléno, véritable maestro du terroir, orchestre avec passion les saveurs locales et revendique son ambition d'être l'une des plus belles tables de la région bordelaise. Accompagné au quotidien de Sébastien Faramond, Chef Exécutif, et de Sébastien Nabaile, Chef Pâtissier, il s'inspire de recettes traditionnelles pour les réinventer et du patrimoine gastronomique de la région pour le vivifier. Ainsi, les produits de terroir, tels que les crevettes de l'Estuaire de la Gironde, les champignons de Rauzan, le caviar de Montpon, les fromages de Guyenne et de Gascogne de la fromagerie du Roy, composent une symphonie culinaire exaltante.

L'expérience est sublimée par une carte des vins impressionnante, avec 700 références couvrant notamment les plus grands crus et les appellations emblématiques de la région bordelaise. Un focus est opéré sur Saint-Émilion et la Rive Droite avec les vins de la famille Perse et des propriétés alentours, sélectionnés par le chef sommelier Benoît Gelin, pour leur savoir-faire et pour le soin accordé au terroir.

Le Bistrot du Clocher

L'année 2024 signe une nouvelle aventure pour la famille Perse avec la reprise du Bistrot du Clocher. Sa grande terrasse, baignée de l'atmosphère enchanteuse de Saint-Émilion, est l'endroit idéal pour une pause gourmande ou un verre entre amis. Le bistrot propose une cuisine conviviale inspirée de l'Italie, tout en mettant un point d'honneur à utiliser des produits de saison de la plus haute qualité.

« La tête au-dessus du village de Saint-Émilion, un pied dans les vignes, l'Hôtel de Pavie reflète son territoire classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

La vie de Château

Trois maisons, une ambiance, celle de l'intime... Avec ses 17 chambres et 10 suites offrant un mariage subtil entre histoire et modernité, l'Hôtel de Pavie essaime ses charmes avec mesure et intimité. Au cœur de la Maison du Clocher, les 9 chambres et suites font la part belle aux vieilles pierres parmi lesquelles s'entremêlent des réalisations élégantes et contemporaines. Le luxe des matières, le choix des objets et la vivacité des couleurs sont ici en parfaite harmonie. La Maison des Suites, ancienne maison de négoce à proximité immédiate de l'hôtel propose, quant à elle, 5 suites où l'expérience authentique du terroir de Saint-Émilion est d'autant plus palpable. Enfin la Maison de Village, fraîchement rénovée sous la supervision de Quitterie Ciotteau, architecte d'intérieur et designer - dévoile 8 chambres à l'ambiance feutrée et élégante avec une touche baroque contemporaine, incorporant tapisseries, rideaux, tissus soyeux et velours aux tonalités bleu, or, ocre et terracotta.





8

PALAIS EXPERTS

À LA TABLE DE PAVIE

À Un lieu prestigieux dans le paysage de Saint-Émilion pour une journée sous le signe du partage et de la convivialité ! Telle une tablée de grands amis, Sébastien Faramond - chef exécutif de la Table de Pavie - et ses pairs ont croqué la vie à pleines dents...mais pas que ! Ce ne sont pas moins de 11 produits de terroir qui ont été jaugés et appréciés à leur juste valeur. Le meilleur du terroir, une symphonie de saveurs généreuses qui n'ont pas laissé indifférents. On vous en dit plus !



JOHN ARGAUD

• • •

*Chef Lore Ttipia
à l'Auberge Ostapé*

Un périgourdin qui tombe d'amour pour le Pays Basque et le « bien manger ». Une passion tapie dans l'ombre pendant longtemps, pour celui qui cheminera des bancs de l'école Ferrandi aux tables étoilées de l'hexagone. John Argaud fait ses classes auprès de Jean-François Rouquette, Joël Robuchon, Michel Bras ou encore Philippe Etchebest à Saint-Émilion. Des virtuoses chevronnés dont il apprend la rigueur et l'art millimétré de magnifier les bons produits. Plus tard, John poursuit ses pérégrinations chez Christophe Bacquié en Corse et à l'Hôtel du Castellet, puis passe par les cuisines des frères Ibarboure à Bidart et de la famille Isabal à Ainhoa pour finalement atterrir en 2016 au Château de Brindos à Anglet. En parallèle, le jeune chef se

découvre une appétence pour les concours... Création et Saveurs en 2016, Trophée National de pâtisserie en 2018, Trophée Passion Internationale en 2019 ! Cette même année, il intègre le prestigieux Meurice d'Alain Ducasse à Paris où il restera 3 années. En 2023, il retrouve sa région de cœur, le Pays Basque, et pose ses valises à l'Auberge Ostapé. Dans cette ancienne ferme de caractère datant du 17^{ème} siècle, John donne vie à une cuisine dans l'air du temps, résolument locavore, aux savoureuses alliances terre et mer. Aujourd'hui, le chef recherche avant tout la sincérité et l'humain : une proximité avec les producteurs, les clients mais aussi les jeunes chefs de demain à qui il transmet avec bonheur sa sagesse et son savoir-faire.

EN QUELQUES DATES

- 2004** : Rentre à l'école Ferrandi
- 2010** : Chez les frères Ibarboure à Bidart
- 2013** : Sous-chef au Ithurria (famille Isabal) à Ainhoa
- 2016** : Château de Brindos aux côtés de François Adamski
- 2019** : Meurice Paris
- 2023** : Auberge Ostapé



Rencontrer John ARGAUD :

Auberge Ostapé - 1135 Xahatoeneko bidea, 64780 Bidarray

www.ostape.com

SÉBASTIEN BERTIN

• • •

*Chef pâtissier
du Saint James*
Relais & Château*



Un penchant irrésistible pour les mariages audacieux et les gourmandises savoureusement détonantes. Depuis toujours, Sébastien ambitionne de ravir les palais, quitte à dérouter parfois. Oser, prendre des risques... C'est un peu son crédo, qui d'ailleurs lui permet de décrocher en 2009 le titre de Champion de France du dessert grâce à l'excellence d'une douceur faite de betterave. Sébastien Bertin prend goût à la cuisine très jeune, traînant dans les jupes de sa mère en pleine préparation du festin dominical. Après un CAP de cuisinier, il se tourne vers la pâtisserie, attiré par la créativité qu'elle permet. Pas de boutique pour lui ! Il préfère explorer des saveurs inédites et les marier en tableaux savoureux. À 18

ans, il rejoint le restaurant Le Goyen dans le Finistère comme stagiaire, puis comme commis pendant 2 ans. Par la suite, Sébastien affine son art dans différentes maisons à l'instar du Prieuré à Avignon, du Vieux Castillon à Castillon-du-Gard, du Château de Fère dans l'Aisne, chez Jean Sulpice à Val Thorens, du Grand Cœur à Méribel, de la Ferme Saint Siméon à Honfleur et de l'Espérance de Marc Meneau en Bourgogne. En 2001, ce chef aussi discret que passionné intègre les cuisines comme chef pâtissier du Château Cordeillan-Bages pour finalement pousser les portes 3 ans plus tard du Saint James Relais & Château à Bouliac. Une maison, deux décennies de pur délice !

EN QUELQUES
DATES

- 1991** : Début au restaurant Le Goyen
- 2001** : Chef Pâtissier du Château Cordeillan-Bages
- 2004** : Relais & Châteaux Saint-James Bouliac
- 2009** : Champion de France du dessert 2009



Rencontrer Sébastien BERTIN :

Saint James Relais & Château - 3 place Camille Hostein 33270 Bouliac
www.saintjames-bouliac.com



B E R T R A N D BORDENAVE

• • •

Chef L'envers du décor

Plus jeune, c'est le ballet du service qui le captive pour finalement nourrir une appétence pour les partitions culinaires. Le déclic vient d'un professeur de cuisine au lycée hôtelier Jean Monnet de Libourne. Emporté par cet élan, Bertrand choisit de rejoindre les bancs du Lycée hôtelier Louis Darmanté au Cap Breton, où il affine ses talents et décroche son bac pro. Ainsi commence son voyage gastronomique. Il fait ses premières armes dans des restaurants étoilés et des brasseries avant de se laisser envoûter par les rivages méditerranéens. Ce qui devait être une simple escale se transforme en un séjour de dix années inoubliables. Bertrand tombe amoureux de la région, de sa cuisine vibrante de couleurs et de la chaleur humaine qui y règne. Là-bas, il passe 4 saisons dans les cuisines de

la Verdoyante à Gassin, forgeant des liens indéfectibles avec la famille Mouret. Sur le Golfe de Saint-Tropez, il pousse également les portes de la Maison de Marie, du Tahiti plage, du Mas Bellevue et de la Villa Romana. Quand l'hiver s'installe, il migre vers La Plagne et Courchevel. À la fin des années 2000, Bertrand décide de quitter la belle bleue pour revenir sur sa terre natale. Après un premier arrêt de plus d'un an à L'Envers du Décor, il fait l'ouverture du Bouchon Bordelais, où il reste près de deux ans. Finalement, il retourne à L'Envers du Décor pour y planter ses racines en tant que chef. Sur place, il orchestre une cuisine du marché, célébrant les produits frais des producteurs locaux. L'humain et le goût du vrai... Voilà son crédo !

EN QUELQUES DATES

1994 : Lycée hôtelier Jean Monnet à Libourne

2005 : La Verdoyante à Gassin

2009 : Ouverture du Bouchon Bordelais

2011 : Chef de L'Envers du Décor



Rencontrer Bertrand BORDENAVE :

L'Envers du décor - 9 rue du Clocher 33330 Saint-Emilion

www.envers-dudecor.com

STÉPHANE CARRADE

• • •

*Chef du Skiff Club***



Le Sud-Ouest au cœur et dans la peau. Une gentillesse absolue, de la générosité et un sourire inébranlable. Dès le plus jeune âge, Stéphane Carrade tisse les mailles de sa passion, lorsqu'il se retrouve dans les jupons, ou plutôt les tabliers de sa grand-mère. Déjà du plaisir partagé pour ce jeune garçon futé, dont la destinée est toute tracée. Son parcours est riche... Ainsi, il intègre le lycée hôtelier de Bordeaux-Talence, puis file à Londres une fois son diplôme en poche. Plus tard, lors de son service militaire, il découvre avec bonheur l'île de la réunion où il croisera le chemin de celle qui deviendra sa femme. De retour en métropole, Stéphane fait quelques tables étoilées puis passe deux années chez Jean Bardet, à Tours. La suite ? Un retour aux sources à Jurançon, Chez Ruffet,

où il décroche 2 étoiles. Puis, il met le cap en Gironde à La Guérinière pour cheminer quelque temps plus tard au Grand Hôtel de Bordeaux. Finalement en 2016, il pose ses valises sur le bassin d'Arcachon et prend les rênes du Skiff Club au sein de l'hôtel Ha(a)ïtza. Là-bas, le haut pyrénéen défend sans concession une gastronomie durable et généreuse, concoctée à partir des meilleurs produits du terroir Gascon. Les étoiles tombent de nouveau, une première en 2017, une seconde en 2020 et enfin l'étoile verte en 2021. Finalement, il est nommé en 2023 président d'Exp'Hôtel à Bordeaux prenant la suite de Philippe Etchebest. Un sans-faute pour ce chef inspirant et inspiré. Une humilité sans bornes pour celui qui se dévoue à sa cause toujours « avec le plaisir de faire plaisir ».

EN QUELQUES DATES

1998 : Début chez Ruffet (où il obtiendra 2 étoiles)

2016 : Arrivée au Skiff Club

2017 : Première étoile

2020 : Deuxième étoile

2021 : Étoile verte

2023 : Président d'Exp'Hôtel



Rencontrer Stéphane CARRADE :

Skiff Club - 1 Av. Louis Gaume, 33115 La Teste-de-Buch



SÉBASTIEN FARAMOND

• • •

Chef exécutif
*La Table de Pavie***



Un parcours riche de vie et d'expériences pour ce chef dont la passion ne cesse d'inspirer ! Originaire d'Albi, Sébastien Faramond entame son apprentissage à Toulouse, où il décroche son CAP-BEP puis son Brevet Professionnel, au terme d'un apprentissage rigoureux dans un restaurant aux côtés de Martial Chusseau. Par la suite, le jeune chef embrasse le métier de traiteur pendant plus de 4 ans, tout en caressant un rêve : intégrer la brigade du légendaire Joël Robuchon. De fait, cette ambition le mène tout droit au Métropole de Monte-Carlo, où il restera plus de 3 ans, d'abord comme commis avant d'évoluer au poste de chef de partie... Un défi de taille, mais immensément enrichissant ! À l'aube de quitter Monaco, Sébastien fait la rencontre de Ronan

Kervarrec avec qui il restera une année avant de s'engager auprès de Michel Guérard aux Prés d'Eugénie. Lorsque Ronan Kervarrec retourne sur la Côte d'Azur pour officier à La Chèvre d'Or, Sébastien décide de le suivre. En 2016, le besoin de nouveaux horizons se fait ressentir et il plie bagages pour la Ferme Saint-Simon en Normandie, pour rejoindre quelques temps plus tard le bordelais et son ami de toujours - Ronan Kervarrec - au Château de Pavie. Une aventure qui devait être temporaire mais qui finalement continue de s'écrire lorsqu'en 2020, il hisse avec bonheur la toque de Chef Exécutif. Dès lors, il orchestre avec talent la carte imaginée par Yannick Alléno, rendant hommage aux produits du terroir aquitain avec l'exaltation du végétal et des fermentations. Un chef qui a tout bon !

EN QUELQUES DATES

- 1998** : Apprentissage avec Martial Chusseau
- 2006** : Débuts au Métropole Monte-Carlo aux côtés de Joël Robuchon
- 2010** : Chez Michel Guérard aux Prés d'Eugénie
- 2011** : Retour dans le Sud-Est à La Chèvre d'Or
- 2018** : Arrivée à la Table de Pavie
- 2020** : Chef exécutif à la Table de Pavie



Rencontrer Sébastien FARAMOND :

La Table de Pavie - 5 Pl. du Clocher, 33330 Saint-Émilion
hoteldepavie.com

BENOÎT GELIN

• • •

*Chef Sommelier
La Table de Pavie***



Doté d'un parcours riche et d'une passion inébranlable, Benoît Gelin incarne l'essence même du sommelier. Curieux insatiable avide de connaissances, il commence son voyage culinaire en obtenant un CAP Employé de restauration en alternance, puis affine son savoir en se lançant dans une Mention complémentaire en sommellerie. C'est au Choiseul, en Touraine, que Benoît trouve son premier véritable mentor en la personne de Vincent Masson, sommelier émérite. Avec humilité et expertise, il guide Benoît à travers les subtilités et les mystères du vin. La suite de son parcours s'écrit au fil d'expériences contrastées et enrichissantes. Un été, il passe de l'autre côté de la Manche, découvrant de nouvelles cultures et de nouveaux vins, pour rejoindre

durant les hivers le Fitz Roy à Val Thorens, où l'élégance des montagnes se mêle à la sophistication du service en salle. Ces saisons de contraste affinent son palais et enrichissent son savoir-faire. Après des séjours à La Réserve, près d'Albi, et à la Bastide de Capelongue à Bonnieux, Benoît rejoint en 2003, à seulement 25 ans, l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion - devenue La Table de Pavie en 2020. Dans cet établissement prestigieux, doublement étoilé, il n'est plus seulement un expert du vin, mais aussi un serveur dévoué à l'expérience gastronomique... Chaque bouteille qu'il choisit, chaque verre qu'il verse, est une invitation à un voyage sensoriel, une exploration des terroirs et des saveurs. Dès lors, chaque repas se mue en une célébration de l'art du vin.

EN QUELQUES DATES

1994 : Début d'apprentissage

1996 : Formation en sommellerie avec Vincent Masson

1998 : Saison hivernale au Fitz Roy pendant 5 ans

2003 : Arrivée à l'Hostellerie de Plaisance (Table de Pavie) à Saint-Émilion



Rencontrer Benoît GÉLIN :

La Table de Pavie - 5 Pl. du Clocher, 33330 Saint-Émilion
hoteldepavie.com



MATHIEU MARTIN

...

Chef du Saint James
Relais & Château*



A une passe de la cuisine... Entre le ballon rond et les pianos de cuisson son choix est vite fait. Et c'est tout naturellement que Mathieu Martin rejoint les bancs du lycée hôtelier de La Rochelle, où il passe 5 années. Diplôme en poche, il met les voiles en 2007 vers le Pays-Basque et fait ses gammes chez l'thurria. Un an plus tard, il pousse les portes de l'Hôtel du Palais à Biarritz puis celle du Bristol, l'année de l'obtention de leur 3ème étoile. En 2011, il pose ses bagages dans la région bordelaise, au Château Cordeillan-Bages. Après une saison, il décide de se rapprocher de Bordeaux où il fait un passage aux Sources de Caudalie puis au Gabriel place de la Bourse à Bordeaux. Finalement, l'année 2012 marque son arrivée au Relais &

Châteaux Saint-James Bouliac. Une maison qu'il fait sienne et où il monte progressivement les échelons aux côtés du chef Nicolas Magie. Une expérience déterminante mais surtout enrichissante... D'abord comme chef de partie au garde-manger, puis à la viande, puis deuxième sous-chef de cuisine et enfin comme le « bras droit » du chef. En 2019, c'est la consécration, Mathieu Martin prend la place de chef de cuisine, et développe dès lors une cuisine respectueuse du produit, aux saveurs concentrées chantant les louanges du végétal. Preuve de son talent, en 2021 l'étoile tombe puis en 2023, c'est au tour du Gault&Millau de consacrer son travail en l'auréolant du trophée Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières Nouvelle-Aquitaine.

EN QUELQUES
DATES

2008 : Hôtel du Palais à Biarritz

2010 : Bristol Paris

2012 : Arrivée au Relais & Châteaux Saint-James Bouliac

2019 : Chef du Saint-James

2021 : Une étoile au guide Michelin



Rencontrer Mathieu MARTIN :

Saint James Relais & Château - 3 place Camille Hostein 33270 Bouliac

www.saintjames-bouliac.com

SÉBASTIEN NABAILE

• • •

Chef Pâtissier
*La Table de Pavie***



Un trublion happé par les pianos de cuisson et la douceur de la pâtisserie. Sébastien Nabaile passe son enfance dans une ferme près de Roanne, un terrain de jeu idéal pour exulter son énergie débordante. Très jeune, il intègre un CAP pâtissier-chocolatier-confiseur près de Saint-Étienne puis fait son apprentissage en BEP Cuisine, à l'Assiette Roannaise aux côtés de Christophe Guillon. Entre les mains du chef, il apprend la rigueur mais aussi l'art de se canaliser. Il poursuit sa formation en pâtisserie à l'Auberge Costelloise auprès de Christophe Souchon puis deux ans plus tard, il rejoint Marc Meneau à l'Espérance. Une aventure incroyable où il découvre les arcanes de la grande cuisine française, avec ses services au plateau et ses découpes en

salle. En février 2012, Sébastien pose finalement ses valises au Château Pavie et endosse le rôle de chef de partie pâtisserie sous la houlette de Philippe Etchebest. Le jeune mitron trouve son bonheur dans cette maison, laissant libre cours à sa créativité et déployant un éventail de talents. Lorsque le chef pâtissier, Mathieu Rolin, part avec Philippe Etchebest, la direction lui propose d'assurer la transition pour finalement lui confier le poste de chef pâtissier. Par la suite, les chefs se succèdent et Sébastien n'a de cesse de se renouveler... Avec un parcours riche et une passion pour l'éphémère, il transforme chaque dessert en une ode à la nature et à la tradition. Chaque création est un poème sucré, une danse de saveurs qui enchante et éblouit.

EN QUELQUES DATES

2006 : Apprentissage à l'Assiette Roannaise avec Christophe Guillon

2008 : Formation en pâtisserie à l'Auberge Costelloise auprès de Christophe Souchon

2009 : Retour à l'Assiette Roannaise

2010 : Passage à l'Espérance aux cotés de Marc Meneau

2012 : Arrivée à la Table de Pavie



Rencontrer Sébastien NABAILE :

La Table de Pavie - 5 Pl. du Clocher, 33330 Saint-Émilion
hoteldepavie.com

FERME DE CALVIGNAC

Saucisse sèche & Saucisson sec



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



Saucisse sèche

Saucisson sec



L'AVIS DU JURY :

De la terre à l'assiette... On plonge dans l'authenticité et la tradition. Confectionnés avec savoir-faire à partir de viandes de porcs, nés et engraisés à la ferme, ce saucisson sec et cette saucisse sèche ont conquis les palais de notre jury. Redécouvrez le vrai goût de la salaison made in France, où la qualité et la passion se retrouvent dans chaque tranche.

Sébastien Faramond : Une belle texture et une belle odeur. Il n'y a pas que du maigre, il y a un peu de gras. Les arômes sont bons.

Sébastien Nabaile : Ce saucisson me rappelle un peu les produits que l'on faisait lorsque j'étais petit à la ferme. Un côté très paysan, beaucoup de maigre, pas trop de gras. Très agréable et très fin.

Benoît Gelin : Très canaille... Odeur et texture parfaite. Idéal pour un moment en toute simplicité avec un joli vin rouge.

Bertrand Bordenave : Une belle texture. Un goût très agréable parfait pour l'apéro.

Mathieu Martin : Beaucoup de points positifs : texture, couleur, parfum ! On a un côté assez rassurant et convivial. Très bons pour l'apéritif.

Sébastien Bertin : Très parfumé. Une très bonne texture et un très bel équilibre. Au niveau du goût c'est très bon.

Stéphane Carrade : Un saucisson et une saucisse sèche qui se mangeront parfaitement à l'apéritif. Cela pourrait être sympa aussi de les mettre à -18°C puis de les râper pour assaisonner un plat.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Saint Emilion
2020, De Neville

INFOS PRODUITS :

Une saucisse sèche et un saucisson sec garantis sans sel nitrité.

La viande est issue de porcs nés et engraisés à la ferme (Saint Vincent et Cambayrac) puis transformée dans l'atelier de découpe. Les salaisons sont traitées dans des séchoirs sur site, sur des barres de hêtre durant 3 semaines pour la saucisse sèche et 6 semaines pour le saucisson sec.

La Ferme de Calvignac contrôle l'ensemble de la chaîne : « De la terre à l'assiette » et regroupe des agriculteurs, éleveurs de porcs depuis 4 générations, naisseurs et engraisseurs. Elle maîtrise la totalité de la fabrication de l'alimentation destinée à ses porcs. La ferme produit pas moins de 1000 tonnes de céréales par an sur ces terres (blé, maïs et orge) et, en tant qu'organisme stockeur, est en capacité d'acheter des céréales en complément de sa propre production. La quasi-totalité de ses achats de céréales se fait sur la commune de Saint-Vincent (environ 2000 tonnes à l'année).

CHEVALIER GASTRONOMIE

Mousse de foie de canard Rillettes 100% pur canard



Benoît Gelin :

Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :

Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :

Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :

Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :

Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :

Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :

Chef du Skiff Club**

John Argaud :

Chef à l'Auberge Ostapé



Mousse de foie
de canard

Rillettes 100%
pur canard



L'AVIS DU JURY :

Une rillette, une mousse... Les deux font la paire et viennent agrémenter savoureusement de beaux moments de simplicité. Un goût d'enfance très gourmand pour nos chefs qui ne tarissent pas d'éloges. Tous apprécient la richesse et l'authenticité de ces préparations faites à partir de canards de Barbarie, nés et élevés en France. Un savoir-faire reconnu depuis 5 générations !

Benoît Gelin : J'aime bien cette rillette de canard dans la richesse. La mousse de foie est également bien réalisée. De jolies tartinades !

Bertrand Bordenave : J'aime beaucoup la rillette avec son côté gras très agréable. Une très belle texture pour la mousse.

Mathieu Martin : Je trouve ça très intéressant. La mousse se tient très bien.

Sébastien Bertin : J'aime beaucoup cette rillette, la texture, le goût. La mousse est aussi très goûteuse. Je les servais volontiers lors d'un apéritif entre copains accompagnées de quelques toasts.

John Argaud : La mousse de canard est un souvenir d'enfance. J'adore ça ! Une belle mousse bien équilibrée. La rillette est bonne également, gourmande avec une belle onctuosité.

Stéphane Carrade : J'adore. Je trouve ça très gourmand. J'aime beaucoup la mousse. La rillette est très bonne aussi avec une jolie texture. De bons petits produits.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Pessac Léognan
2020, Château Haut-Bergey
Rouge - Cuvée Paul

INFOS PRODUITS :

Chevalier Maurice, le spécialiste du Canard de Barbarie.
PME familiale et indépendante depuis 5 générations située à Cossé le Vivien en Mayenne (53).
Nos canards sont 100% Made in France (nés, élevés, abattus, transformés en France). Ils reçoivent une alimentation 100% minérale et végétale durant toute la durée de leur élevage (84 jours pour les canards, 70 jours pour les canettes).

Chevalier Gastronomie, notre atout pour la transformation de nos canards !

Dirigé par Mr Louveau Stéphane, ancien chef cuisinier, nous avons à cœur d'élaborer, préparer des produits de canard, sans ajout de sel nitrité, sans colorants, ni conservateurs, ni additifs afin de préparer des recettes 100% canard, tout en gardant le goût de la charcuterie traditionnelle de nos grands-parents.
L'ensemble de notre offre est visible sur notre site internet, n'hésitez pas à nous questionner sur nos produits !

PALLADINES

Rillettes de langouste Nature & Piment d'Espelette



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé

Palladines

L'AVIS DU JURY :

Une belle surprise pour nos membres du jury. Palladines vous invite à découvrir le goût unique des tartinables de langouste royale, idéal pour des apéritifs. Le jury, lui, souligne la subtile fraîcheur marine ainsi que le côté exotique qui ne manqueront pas de ravir les plus curieux et gourmands d'entre vous !

Sébastien Faramond : Produits bien réalisés. Avec une saveur subtile et agréable. Une rillettes de langouste qui se prête bien aux apéritifs inopinés.

Sébastien Nabaile : C'est frais, c'est goûteux. Sur un apéritif avec des amis cela permet de ramener un côté un peu plus noble, plus exotique. Ça reste agréable !

Benoît Gelin : J'aime beaucoup... Idéal pour passer un beau moment entre amis. À accompagner d'un joli blanc.

Bertrand Bordenave : Au nez c'est très sympa. Très bon. Parfait pour l'apéritif.

Mathieu Martin : Visuellement c'est attirant, la couleur est jolie. En goût, la langouste est subtile et le process est bien réussi.

Sébastien Bertin : Je mangerais bien cette rillettes de langouste en famille, entre copains plus facilement sur l'apéro pour amener quelque chose de frais, de plus exotique. C'est un bon produit.

Rillettes de langouste
nature



Rillettes de langouste
piment d'Espelette



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de STÉPHANE CARRADE



RILLETTES DE LANGOUSTE FLEUR DE COURGETTE FARCIE ROUGET TYROLIENNE

2 pers. 🍴🍴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Soupe de rouget :

Couper les rougets entiers en morceaux. Saisir à l'huile d'olive et ajouter du céleri, des champignons, du fenouil, des échalotes et du curcuma frais. Puis de la Savora, du concentré de tomate et un peu de farine de lin. Déglacer au verjus et laisser cuire encore. Mouiller à l'eau. Ajouter une tomate fraîche, du citron vert, du gingembre, de la badiane, un peu de Ricard, du piment béarnais, un bouquet garni et cuire à couvert 25 min. Passer à l'étamine, réduire, ajouter de l'ail haché et un peu d'huile d'olive. Monter au beurre avec du gingembre frais. Cuire 10 min. Passer à nouveau et émulsionner.

Fleurs de courgette farcies :

Cuire 2 fleurs à la vapeur 3min. Passer à la tempura (170gr farine ; 170 gr féculé de pomme de terre ; 45 gr levure chimique ; 360 gr eau froide). Et frire à l'huile de pépins de raisin à 180°C. Farcir les fleurs de rillettes de langouste.

Courgettes :

Couper en fines rondelles. Assaisonner avec de l'huile d'amande, menthe ciselée, jus de citron, fleur de sel et piment béarnais.

Tuiles :

Placer des tranches de pain Dolce (Lux Panem) ou de pain de mie entre deux silpat beurré. (Taille des tuiles 12 cm x 3,5 cm). Cuire à 180°C pendant 6 min.

Rouget de ligne cru mariné :

Lever deux rougets et faire rougir au chalumeau (sans cuire). Couper en tranche, puis faire mariner dans de la pulpe de coco, citron vert (jus et zeste), poivre et fleur de sel. Poser le poisson tout le long des deux tuiles en coupant ce qui dépasse. Faire briller avec un peu d'huile de sésame.

Dressage :

Dans une assiette, dresser les courgettes, ajouter la fleur de courgette farcie. Ajouter la soupe de rouget au dernier moment.

Dans une autre assiette à part, dresser la tuile de rouget mariné.



Riesling
2017, Domaine Trimbach
Cuvée F. Emile

PALLADINES

La Ferme de Jade - Rue des Huguenots 78410 AUBERGENVILLE

Tél. : 07 78 39 48 75 - Mail : office@bjmltd-palladines.com - WWW.PALLADINES.FR

MAISON LAFITTE

Foie gras de canard extra sélection sous papier

Foie gras entier en conserve



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



Foie gras de canard extra
sélection sous papier

Foie gras entier
en conserve



L'AVIS DU JURY :

Qu'il soit en version cru sous papier légèrement poêlé ou encore en terrine, le foie gras Lafitte enchante le palais de notre jury. Le goût est au rendez-vous tout autant que la qualité. Des plaisirs presque « coupables » qui ont, à n'en pas douter, un goût de reviens-y !

Sébastien Faramond : Une bonne texture et un bon goût pour le cru. La conserve est plus subtile.

Sébastien Nabaile : J'aime beaucoup le cru, juste poêlé avec un peu de fleur de sel et de poivre. Le foie gras sous papier fait vraiment la différence sur la fraîcheur.

Benoît Gelin : La terrine est très belle avec une bonne texture. Le goût est là. Le lobe poêlé se tient très bien. C'est un joli produit.

Bertrand Bordenave : Un goût subtil, une belle tenue avec un assaisonnement fin pour la terrine. Le foie gras poêlé est agréable, peu astringent.

Mathieu Martin : Une terrine avec une belle couleur et texture, parfaite pour déguster sur le pouce entre amis. Un foie gras poêlé qui s'est très bien tenu à la cuisson, avec un très beau grain.

John Argaud : Le foie gras poêlé a une très bonne tenue, peu d'amertume et peu graineux. En cru, il a d'ailleurs une très belle couleur.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de MATHIEU MARTIN

FOIE GRAS GRILLÉ AU BARBECUE FENOUIL | EPINARDS | GRAINES DE MOUTARDE



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Jus de fenouil :

1 kg de fenouil
Passer à la centrifugeuse puis porter à ébullition. Enlever la mousse puis faire réduire. Passer à la passette puis épaissir au xantane.

Epinard anisé :

200g pousses d'épinards
PM huile d'olive
PM Ricard
Trier et laver les feuilles. Tomber les feuilles à l'huile d'olive et au Ricard. Réserver.

Graines de moutarde acidulées :

50 gr de graines de moutarde jaunes
50 gr de vin blanc sec
50 gr de vinaigre blanc
50 gr de sucre
50 gr d'eau
1 citron jaune
Blanchir 2 min départ à froid les graines de moutarde. Réaliser une marinade et verser à chaud sur les graines de moutarde.

Salade de fenouil :

50 gr de fenouil
30 gr aneth
Passer à la mandoline le fenouil de manière à avoir des copeaux fins et les conserver en eau glacé. Assaisonner avec l'aneth haché et l'huile d'olive.

Laquage :

Mélanger 20 gr de Sauce soja, 100 gr de jus de fenouil réduit, 1 jus de citron jaune et 20 gr de miel de tilleul. Réserver.

Foie gras :

2 tranches de 90 gr
Dans une poêle chaude saisir le foie gras 30 secondes de chaque cotés puis finir au BBQ avec le laquage. Assaisonner de fleur de sel puis de poivre du moulin.

Service :

Dans une assiette creuse, disposer les feuilles d'épinards, une cuillère à café de graines de moutarde acidulées, quelques morceaux de citron jaune, la tranche de foie gras grillé au BBQ. Verser le jus de fenouil autour du dressage puis terminer avec quelques copeaux de fenouil.



Montlouis sur Loire
2022, Domaine de la Taille aux Loups
Les Hauts de Husseau

MAISON LAFITTE

455 route du Béarn 40500 MONTAUT

Tél. : 05 58 76 40 40 - Mail : commercial@lafitte.fr - WWW.LAFITTE.FR

Facebook : @LafitteFoieGras - Instagram : @maisonlafitte - LinkedIn : @Maison LAFITTE

JOLIVA

Huile d'olive monovariétale extra-vierge



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



L'AVIS DU JURY :

Joliva est avant tout une histoire d'amitié basée sur le partage, la passion du terroir et la création d'une huile d'olive d'exception. Et cela se ressent lors de la dégustation, pour cette huile catalane 100% arbequina qui fait l'unanimité auprès de notre jury. On apprécie sa belle intensité aromatique, son fruité vert ainsi que sa jolie longueur en bouche qui ne laissent pas indifférents.

Sébastien Faramond : J'aime beaucoup. Une belle couleur et intensité aromatique. Il y a de la franchise.

Sébastien Nabaile : J'aime beaucoup son parfum très floral. Les arômes sont agréables. Un très bon produit.

Benoît Gelin : Très bonne ! Une super onctuosité, un joli fruit avec une fin de bouche bien relancée avec un petit côté épicé très agréable.

Bertrand Bordenave : J'ai vraiment apprécié cette huile. En bouche très agréable, pas trop forte avec une belle longueur. Beau produit.

Mathieu Martin : À l'œil très joli. En bouche, une huile grasse et franche avec une jolie longueur. J'aime beaucoup cette variété avec des notes assez précises.

Sébastien Bertin : Une très belle huile. De belles notes aromatiques, peu amères. Très bien fait !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & HUILE

Fromages de chèvre et vache



Fromagerie du Roy - 33720 Landiras



INFOS PRODUIT :

L'huile d'olive JOLIVA est une huile extra vierge issue d'une agriculture biologique. Grâce à de bons conseils et un terroir généreux, un fruit unique est né, une huile verte de première qualité, huile monovariétale, huile certifiée biologique à 100%.

Les olives sont ramassées à la main de manière traditionnelle entre les mois de novembre et décembre chaque année. L'observation du fruit et de sa maturité est un critère primordial pour lancer la récolte. Tous les arbres du domaine bénéficient d'une irrigation maîtrisée qui assure le murissement du fruit et une production annuelle qui varie suivant les années.

LOUÉ PROFESSIONNEL

Suprême de poulet fermier de Loué



Benoît Gelin :

Chef Sommelier La Table de Pavie**

Mathieu Martin :

Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Bertin :

Chef pâtissier du Saint James*

Stéphane Carrade :

Chef du Skiff Club**

Bertrand Bordenave :

Chef L'envers du décor

Sébastien Faramond :

Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Nabaile :

Chef Pâtissier La Table de Pavie**

John Argaud :

Chef à l'Auberge Ostapé

L'AVIS DU JURY :

Le goût de la liberté et de la volaille bien nourrie ! C'est un sans-faute pour ce suprême de poulet fermier... Tous ont apprécié sa saveur délicate qui s'étire, sa tendreté, sa peau finement dorée mais aussi sa jutosité. Un incontournable pour nos tables dominicales tout autant que pour les grandes occasions qui ravira le plus grand nombre !

Benoît Gelin : C'est un joli produit. Déjà juste à cru, la viande donne envie. Un goût très agréable avec une belle longueur.

Bertrand Bordenave : Très intéressant. Une belle tenue et couleur. Ça fond et on a de la mâche. Les goûts sont là, la peau est bonne. Un suprême que l'on pourrait avoir au restaurant.

Mathieu Martin : Très bien. Juteux, tendre. C'est très bon ! Je le ferai simplement mariner puis le mettrai sur le barbecue avec une salade à côté, quelque chose de très frais.

Sébastien Bertin : Une très belle viande. Belle texture, jolie couleur. Une viande juteuse avec un très bon goût.

John Argaud : J'aime beaucoup cette viande. Une belle jutosité. Le goût est là. Il y a une bonne mâche, tendre sans le côté farineux. Un beau produit.

Stéphane Carrade : Une viande de première fraîcheur avec une belle texture. On sent que la volaille est bien élevée. Ça sent bon ! C'est un beau produit.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JOHN ARGAUD

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE CUIT AU SAUTOIR

2 pers. 👤👤



INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Jus :

2 suprêmes de poulet de Loué
100 gr d'huile d'olive
100 gr de beurre doux
1 branche de thym citron
2 échalotes
2 gousses d'ail
Poivre ; fleur de sel

Dans un sautoir faire revenir quelques suprêmes de volaille, ajouter le beurre et finir la coloration. Couper le feu, incorporer échalotes-thym-ail taillés finement. Laisser mijoter durant 10 min. Dégraisser et mouiller à hauteur. Monter à ébullition, et cuire durant 2 heures à feu doux. Laisser reposer durant 1 heure et passer le jus. Réduire jusqu'à obtenir une texture légèrement sirupeuse.

Garniture :

150 gr de girolles
50 gr de cerises noires
100 gr de choux kai laan ou brocoletti
100 gr d'amandes fraîches
50 gr d'échalotes grises
1 gousse d'ail
Oxalis et achillée

Éplucher les amandes et les laisser un moment dans un peu de lait. Dénoyer les cerises et les tailler en deux. Éplucher les pieds de choux kai laan. Nettoyer et gratter les girolles. Hacher l'ail et ciseler les échalotes. En parallèle de la cuisson du poulet, faire sauter les girolles avec les choux (à cru), au dernier moment rajouter une petite noix de beurre ainsi que l'ail et les échalotes ciselées. Ajouter un peu d'amandes fraîches, les cerises avec quelques pousses d'achillée et d'oxalys.

Cuisson volaille :

Préchauffer votre four à 170°C. Assaisonner deux suprêmes de poulet. Dans un grand sautoir, venir colorer avec un peu d'huile puis les mettre au four 15-20 min. Laisser reposer 30 minutes. Ensuite les reprendre au sautoir dans un peu de beurre moussieux. Les assaisonner puis les dresser sur l'assiette.



Pouilly Fuissé
2019, Ferret Lorton

SAS GUILLET - SERVICE MARKETING

76 route du Grand Clos - Daumeray 49640 MORANNES SUR SARTHE - DAUMERAY

Tél. : 02 41 32 56 65 - Mail : rhd@ldc.fr - WWW.LOUE.FR

CES GARS-LÀ RÉGALENT

Grenadin de veau & Terrine de veau d'Aveyron et du Ségala



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



Grenadin de veau

Terrine de veau



L'AVIS DU JURY :

Un veau du Ségala qui en a sous les sabots et qui a su trouver de nouveaux partisans. Sans détours et à l'unanimité, tous nos membres du jury ont fait l'éloge de ces produits à la qualité exceptionnelle. Des veaux nés et élevés sur la paille, nourris sous la pis de la mère... En résulte un grenadin à la saveur et à la mâche incroyables ainsi qu'une terrine de gastronomie assaisonnée à la perfection ! Rien à redire.

Mathieu Martin : Le grenadin très bien. La couleur, la texture, le parfum, le goût, tout y est ! La terrine est surprenante... Un très bon produit qui est très bien fait. Le parfum est incroyable !

Sébastien Bertin : Les deux produits sont très bons. Le veau est fondant à souhait... Ça se mange tout seul !

John Argaud : Tout simplement fou ! Le veau était top, la tendreté, le goût, la texture. Cela se voit d'ailleurs au niveau du grain de la viande brute. La terrine une bonne claque également. C'est bien relevé, c'est pertinent. Un vrai côté authentique... On sent que derrière l'éleveur, il y a le cuisinier.

Stéphane Carrade : Il n'y a pas photo c'est très bon. Je trouve que ce veau a une belle couleur soutenue, c'est bon, hyper tendre ! On sent que cela vient d'un bel élevage. La terrine, elle, est très bien assaisonnée... c'est très bon. La démarche est intelligente. Deux très beaux produits. Fabuleux !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Monthélie
Rouge 2021, P. Bouley

INFOS PRODUITS :

« Ces gars-là, régalez » est une marque créée par un collectif d'éleveurs de Veau d'Aveyron et du Ségala, Label Rouge et IGP.

Les veaux sont nés et élevés sur la paille dans des fermes locales à taille humaine. Ils se nourrissent du lait de leurs mères, qu'ils tètent plusieurs fois par jour. Naturellement, au fil des mois, les veaux complètent leur alimentation par des fourrages et des céréales « non-OGM » produits sur la ferme (ou aux alentours). Grâce à ce mode d'élevage, ils bénéficient d'une croissance harmonieuse. Les veaux sont élevés jusqu'à un âge compris entre 6 et 10 mois, ce qui leur confère une chair plus tendre et savoureuse. Les éleveurs du collectif sont également garants du bien-être de leurs animaux au quotidien, en les élevant dans des conditions correspondant à leurs besoins naturels et certifiées par le cahier des charges label rouge.

CES GARS-LÀ RÉGALENT

Zone artisanale de la chataigneraie
12 240 RIEUPEYROUX

Mail : contact@cesgarsla.fr
Tél. : 07 45 33 40 61

WWW.CESGARS.LA.FR
Facebook : Ces gars-là régalez
Instagram : cesgarslaregalez

MAISON LAFITTE

Magret de canard des Landes



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



L'AVIS DU JURY :

Un met raffiné aux arômes riches et subtils. Ce magret de canard au parfum des Landes a conquis notre jury par son goût juste, prononcé comme il se doit, son gras généreux et savoureux à souhait et sa tenue sans équivoque. Une véritable symphonie de saveurs et de caractère qui incarne à la perfection l'art de la gastronomie française !

Bertrand Bordenave : Un très bon canard avec une peau très bonne. Un goût assez subtil qui plaira au plus grand nombre.

Mathieu Martin : Belle couleur avec un gras vraiment jaune signe d'une bonne alimentation. Une bonne texture... Très bien dans un restaurant.

Sébastien Bertin : Une très belle pièce avec une belle couleur et un gras magnifique. Très goûteux et fin ! Un très bon produit.

John Argaud : Très bel aspect. Une mâche propre et agréable avec une belle longueur. Un beau produit qui se voit à l'œil : c'est bien bombé, il y a une belle couleur de gras. Il y a un vrai travail du producteur !

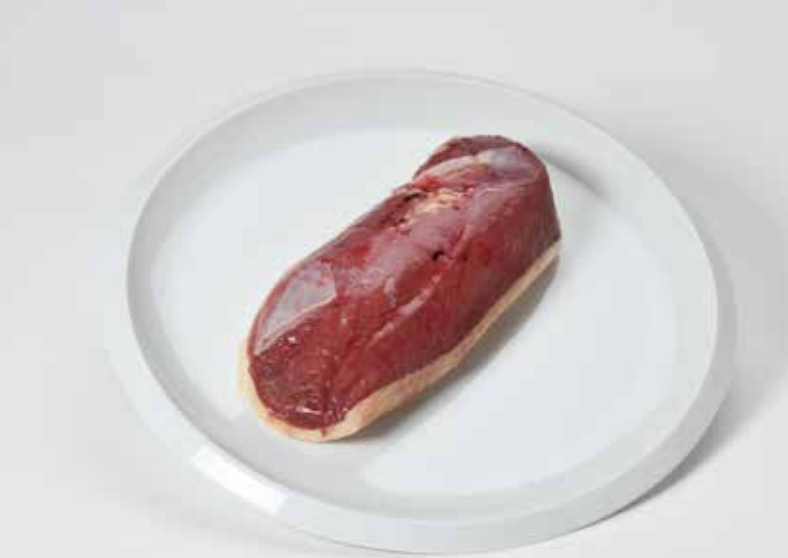
Stéphane Carrade : Agréablement surpris ! La couleur est belle, le goût subtil. Un très beau produit.

Sébastien Nabaile : C'est très bon avec une bonne qualité de gras. Une viande très tendre.

Benoît Gelin : Un très bon produit avec une jolie texture de viande. Le gras est excellent et le goût vraiment superbe. Je l'accorderai bien entendu d'un Saint-Émilion.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Côtes de Provence
2019, Clos de l'ours
Cuvée Ursus

INFOS PRODUIT :

La Maison LAFITTE mise sur la qualité de ses produits et sur l'authenticité du goût.

Morceaux nobles issus de la poitrine de canards Label Rouge élevés en plein air, ces magrets sont de qualité supérieure garantie. Ces canards sont élevés dans de petites exploitations agricoles des Landes (IGP Landes), pendant 102 jours minimum, ils sont gavés au maïs grain entier (non OGM) puis abattus et conditionnés dans les ateliers de la Maison LAFITTE.

Grâce à sa production traditionnelle, la Maison LAFITTE assure une qualité reconnue, ses magrets de canard révèlent une saveur authentique et ils sont généralement appréciés saignants ou rosés.

CAVE NOISEL

Huile de noix vierge traditionnelle



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



L'AVIS DU JURY :

Un carton plein pour cette huile qui exhale la noix de Grenoble fraîchement cueillie ! Nul doute, on croque dans le fruit. Le nez est magnifique, la bouche onctueuse et toute en rondeur délaissant volontairement le côté torréfié. Cet or jaune naturellement savoureux se suffit à lui-même en y trempant simplement un beau morceau de pain. Un plaisir sans artifice qui remporte tous les suffrages !

Sébastien Faramond : J'ai beaucoup aimé ce produit. La couleur, le parfum, la fraîcheur. On croque dans la noix !

Sébastien Nabaile : Le nez est magnifique. Agréable en bouche, très rond. C'est bon !

Benoît Gelin : Excellent ! Vraiment super avec cette expression de noix fraîche. On est sur une huile pas trop torréfiée. Beaucoup de fraîcheur. On peut facilement la déguster à l'apéritif avec du pain tout simplement.

Bertrand Bordenave : Une huile agréable et assez légère. J'aime beaucoup, c'est très agréable en bouche et tout en subtilité.

Mathieu Martin : Une belle couleur et longueur en bouche avec un joli parfum. Une huile peu agressive. Un très joli produit.

Sébastien Bertin : Extraordinaire ! On a l'impression de manger une noix verte. C'est très frais, pas astringent, très subtil. On dirait presque du beurre de noix. J'aime vraiment cette huile que je pourrais volontiers utiliser en pâtisserie.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & HUILE

Pain Maison avec Red Aperitivo Forthave Spirits



INFOS PRODUIT :

L'huile de Noix est riche en acides gras polyinsaturés. En effet, elle contient 9 à 15 % d'acide alpha- linoléique (oméga-3) et 54 à 65 % d'acide linoléique (oméga-6).

En raison de cette richesse en composés insaturés, l'huile de Noix vierge possède un point de fumée très faible, autour de 140 °C.

L'huile de Noix est en revanche une excellente huile à utiliser en assaisonnement à froid. Son goût unique, parfumé et authentique fait d'elle un excellent ingrédient pour les sauces de salades, ou à rajouter sur des plats en fin de cuisson.

Riche en oméga-3, cette huile possède de nombreux bienfaits nutritionnels.

À consommer à température ambiante en étant conservé à l'abri de la lumière.

CAVE NOISEL

210, Rue de l'artisanat
26190 ST JEAN EN ROYANS

Mail : cavenoisel@lmdes.fr

Tél. : 04 75 48 55 35

CAVE-NOISEL.COM

CAVE NOISEL

Moutarde aux noix



Benoît Gelin :
Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :
Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :
Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :
Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :
Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :
Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :
Chef du Skiff Club**

John Argaud :
Chef à l'Auberge Ostapé



L'AVIS DU JURY :

Une moutarde délicate, bien équilibrée avec un certain « mordant » sur la noix fraîche. Ce condiment des plus originaux se prête à merveille à de nombreuses préparations et vient sublimer vos moments gastronomiques. Les chefs l'imaginent volontiers en accompagnement d'une belle pièce de viande, pour une mise en bouche toute en finesse ou encore pour ajouter la juste dose de « peps » à une sauce ou une vinaigrette.

Sébastien Faramond : Un bon condiment. Cette moutarde n'est pas trop piquante ce qui est agréable. Une bonne base pour développer une recette ou encore pour une vinaigrette ou des viandes.

Sébastien Nabaile : Une moutarde subtile à la noix avec des morceaux. J'aime bien !

Benoît Gelin : Je découvre un produit que je ne connaissais pas. J'aime bien. Une fin de bouche sur les saveurs de noix. Un joli produit !

Mathieu Martin : Une moutarde assez douce avec une jolie texture de noix. Bon équilibre à utiliser en base de condiment sur une belle pièce de viande ou encore sur une sauce pour des légumes.

John Argaud : Je trouve ça intéressant. Une moutarde bien équilibrée avec le gras de la noix, pas trop piquante avec des morceaux ! Je ferais bien une jolie vinaigrette avec.

Stéphane Carrade : Une noix subtile ! C'est un très bon condiment qui serait assez sympa d'intégrer à une sauce.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :
www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de BERTRAND BORDENAVE

TARTELETTE À LA MOUTARDE À LA NOIX POUSSE D'ÉPINARD ET TRAPPE D'ECHOUGNAC PANÉE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Pâte brisée

Beurre : 250 g

Farine : 500 g

Jaune d'œuf : 2 Pces

Lait : 100 g

Sel : 10 g

Sucre : 2 g

Dans la cuve du batteur mettre la farine, le beurre, le sel et le sucre et pétrir jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Ajouter les jaunes d'œufs et le lait et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Foncer les moules à tartelette et les cuire à blanc 170°C 15 minutes.

Tombée d'épinard

Epinard : 300 g

Beurre : 15 g

Crème : 30 g

Sel/poivre : PM

Dans une casserole mettre le beurre à fondre avec l'huile et ajouter les pousses d'épinard. Une fois les pousses d'épinard tombées, ajouter la crème et cuire 1 à 2 minutes. Réserver au frais.

Trappe d'Echourgnac Panée

Trappe d'Echourgnac : 2 pces

Farine : 50 g

Œuf : 2 Pces

Chapelure : 60 g

Cerneaux de noix : 60 g

Mixer les cerneaux de noix et mélanger cette poudre à la chapelure. Mettre ce mélange dans un bac. Battre les œufs et les réserver dans un bol. Enlever la peau du fromage et le couper en 2 dans le sens de l'épaisseur. A l'aide d'un emporte-pièce, faire des pavés de Trappe du diamètre de la tartelette. Paner les pavés de fromages 1 fois dans la farine, 1 fois dans l'œuf, 1 fois dans la chapelure, puis une nouvelle fois dans l'œuf et pour finir dans la chapelure.

Dressage et finitions

Pousse d'épinard : 100 g

Huile de noix : PM

Moutarde à la noix : 100 g

Faire frire les pavés de fromages et les réserver. Prendre les tartelettes et y déposer sur le fond un peu de moutarde à la noix puis la tombée de pousses d'épinard. Ajouter les pousses d'épinard assaisonnées à l'huile de noix et y déposer les pavés de fromage frits.



Bordeaux
Blanc 2022 - Château Turcaud
Cuvée Majeure

CAVE NOISEL

210, Rue de l'artisanat 26190 ST JEAN EN ROYANS

Tél. : 04 75 48 55 35 - Mail : cavenoisel@lmdes.fr - WWW.CAVE-NOISEL.COM

FROMAGERIE PAPILLON

Roquefort AOP



Benoît Gelin :

Chef Sommelier La Table de Pavie**

Bertrand Bordenave :

Chef L'envers du décor

Mathieu Martin :

Chef du Saint James* Relais & Château

Sébastien Faramond :

Chef exécutif La Table de Pavie**

Sébastien Bertin :

Chef pâtissier du Saint James*

Sébastien Nabaile :

Chef Pâtissier La Table de Pavie**

Stéphane Carrade :

Chef du Skiff Club**

John Argaud :

Chef à l'Auberge Ostapé



L'AVIS DU JURY :

Une ovation pour ce fromage à pâte persillée indétrônable. Voilà une fromagerie historique qui fait honneur au lait de brebis des Causses... Le résultat n'est autre qu'incroyable et appelle au plaisir gastronomique. On se laisse séduire par un équilibre des saveurs qui frôle la perfection. On salue son crémeux, son fondant et sa tenue inimitables. Tout y est, rien ne manque !

Bertrand Bordenave : Un très bon fromage bien équilibré que l'on mange avec plaisir.

Mathieu Martin : Très beau et très bon ! Habituellement je ne suis pas porté sur le roquefort mais malgré tout je dois reconnaître que j'ai vraiment apprécié en manger.

Sébastien Bertin : Très bon... Pourtant je ne suis pas un très grand fan des pâtes persillées. Très crémeux, très goûteux. Très bien fait ! On pourrait d'ailleurs l'utiliser pour un dessert.

John Argaud : Magnifique ! Pourtant je suis assez compliqué niveau fromage. Il n'est pas sec, on a une belle jutosité. La texture, la fermeté, le fondant, le crémeux... Tous les facteurs sont au rendez-vous. J'en aurais bien pris 2-3 assiettes de plus !

Stéphane Carrade : Un très beau fromage. Je me suis régalé. C'est rare de voir un roquefort aussi blanc, marqué et net. Il a une belle texture, un goût hyper bien équilibré. Un régal !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de SÉBASTIEN FARAMOND

BONBONS DE BŒUF AU ROQUEFORT PAPILLON

2 pers. 🍴🍴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Bonbons de bœuf et roquefort :

200 g de roquefort Papillon
20 tranches de filet de bœuf (épais. 0.5 cm)
Fleur de sel - Mignonette de poivre
Ciboulette ciselée
Tailler des tranches de bœuf de ½ cm d'épaisseur et les aplatir finement avec un rouleau entre deux papiers sulfurisés. Passer le roquefort Papillon au tamis fin, récupérer cette pulpe de roquefort Papillon et la mettre en poche à douille. Réaliser des petits bonbons avec la chair de bœuf et le roquefort Papillon et couper le surplus à l'aide d'un emporte-pièces. Ciseler la ciboulette et la déposer sur chaque bonbon, fleur de sel et mignonette de poivre.

Vinaigrette fraîcheur :

1 Cuil à café de vin de noix
1 Cuil à café de vinaigre de vin vieux
½ Cuil à café d'Arôme Maggi
6 Cuil à café d'huile d'olive
10 g d'échalottes ciselées
5 g de gingembre haché finement
Réaliser la vinaigrette et ajouter l'échalotte hachée et le gingembre.

Artichauts poivrade :

4 artichauts
10 g de talon de jambon
10 g d'oignons ciselés
5 g de carottes
10 g de céleri branche
1 zeste de citron
1 zeste d'orange
20 cl de vin blanc
Tourner les artichauts. Faire suer les oignons, le céleri, les carottes et le talon de jambon dans l'huile d'olive. Saler et poivrer, ajouter le vin blanc et les zestes d'agrumes et cuire à couvert 20 min.

Dressage :

Déposer 5 bonbons de bœuf au roquefort Papillon dans une assiette plate, garnir les quartiers d'artichauts de crème onctueuse de roquefort Papillon et colorer rapidement quelques oignons nouveaux. Les disposer harmonieusement avec quelques quartiers de cerises fraîches et quelques fleurs comestibles. Déposer délicatement la vinaigrette sur chaque bonbon.



Villa Symposia
2017, Côtes du Languedoc
Equilibre

FROMAGERIE PAPILLON

4 impasse de la Route de Tiergues - Lauras 12250 ROQUEFORT-SUR-SOULZON

Tél. : 05 65 58 50 00 - Mail : papillon@contact-clients.info - WWW.ROQUEFORT-PAPILLON.COM



L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS



Carte postale des gourmandises que sont
le jambon de Bayonne et les vins de Fronton

*Le grand quart Sud-Ouest, du Pays Basque à l'Aveyron,
regorge de pépites de la gastronomie française. On peut par
exemple citer le jambon éponyme de la ville basque et les vins
de l'appellation Fronton. Lumière sur ces deux joyaux que
l'on peut conjuguer de concert à l'apéro.*

Le premier bénéficie d'une Indication Géographique Protégée et le second d'une Appellation d'Origine Protégée. Ces deux labels viennent rappeler que ces produits de la gastronomie française sont, d'une part des ambassadeurs de terroirs, et d'autre part qu'ils sont régulés par un cahier des charges très précis.



Le **Jambon de Bayonne** peut rougir de son pouvoir de séduction. En effet, il est le jambon sec français le plus connu, le plus aimé et le plus acheté en France. Issu de porcs français nés et élevés dans le Sud-Ouest de la France, le Jambon de Bayonne est salé uniquement avec du sel de source de Salies-de-Béarn. Avant cette étape, les porcs sont nourris à base de céréales et de maïs cultivés dans la région. Cette démarche territoriale assure un produit local qui participe à l'économie régionale, et qui rayonne par-delà les frontières de son département grâce à sa saveur exceptionnelle.



Peu à peu reconnue, la Négrette, principal cépage des **vins de l'AOP Fronton**, offre une intensité aromatique admirable. Que ce soit pour les vins rouges ou les rosés, l'appellation - dont la zone géographique s'étend entre Toulouse et Montauban - est celle par laquelle il faut se laisser tenter ! Des vins rouges élégants, souples et aux tanins veloutés dans lesquels on retrouve des arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices. Quant aux rosés, ils se distinguent par leur robe soutenue, leur longueur en bouche et leur joli gras. Résolument des vins de gastronomie.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF
EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS
AGRICOLIS DE GRANDES QUALITÉS



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

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



MAKING OF

TESTS-PRODUIT

28^{ÈME} SESSION
La Table de Pavie









Chez vous

MAGAZINE DE TENDANCES,
PAR Ambiance&Styles

L'été vous invite
à voyager *chez vous*.



Mémo tendance

Comment créer
une décoration pop
et colorée à la maison ?

Home tour

Inspiration
pour toute
la maison !

Shopping list

et idées cadeaux
estivaux

Ambiance&Styles

IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

ambianceetstyles.com

ÉTÉ 2024

Et si Culinarion vous aidait à savourer la cuisine d'été ?



Plancha
électrique
RIVIERA&BAR

169%

129€*



CULINARION.COM

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

La Dégustation



personnalisez
votre box
à vos couleurs



Découvrez nos Box sur :
www.la-degustation-box.fr
danmalafosse@la-degustation-box.fr