

GOUR METS METS DE FRANCE

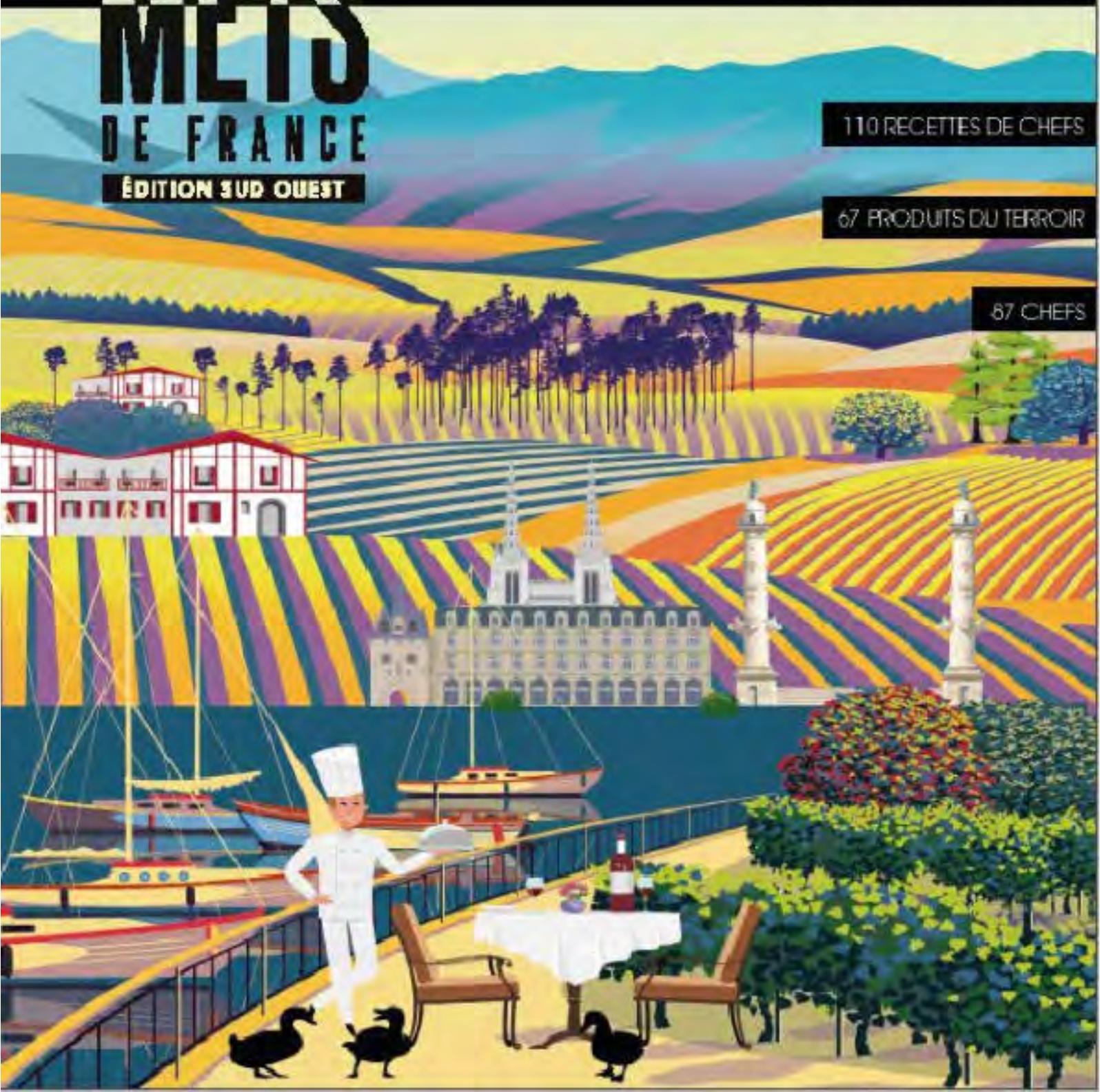
ÉDITION SUD OUEST

BEST OF SUD-OUEST RECETTES

110 RECETTES DE CHEFS

67 PRODUITS DU TERROIR

67 CHEFS





GOUR METS DE FRANCE

EDITION GRAND SUD-OUEST

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr





06 PRODUITS DE LA TERRE DES RECETTES DE CHEF

09 LES VIANDES DU SUD-OUEST

154 LES FOIES GRAS DU SUD-OUEST

Sommaire

PRODUITS de la terre 6

LES VIANDES 9

AGNEAU

Agneau fermier des Pays d'Oc 14

Agneau Fermier du Quercy 16

Agneau de Lait des Pyrénées 18

Le Baronet 20

Le Diamandin 22

Elovel 24

BCEUF

Bœuf Fermier Aubrac 26

Bœuf de Chalosse 28

Caviar.r 30

Blason Prestige 32

Fin Gras de Mézenc 34

Bœuf de Bazas 36

Saint-Cizy 38

LAPIN

Rex du Poitou 40

PORC

Maison Conquet 42

Ferme la Bruyère 44

Maître Cochon 46

Blason Prestige 48

Porc Fermier du Sud-Ouest 52

Porc Fermier d'Auvergne 54

Pedelhez 56

VEAU

Veau d'Aveyron et du Ségala 58, 60

Blason Prestige 62

Veau des Monts du Velay 64

Axuria 66

Bayonnaise des Viandes 68

LES VOLAILLES 71

CAILLE

Caillor 74

CANARD

Lafitte 76

Sarrade 78, 80

Les Fermiers Occitans 82

POULET

St Sever 84

Volailles Fermières d'Auvergne 86

LES LÉGUMES 89

AIL

Ail Blanc de Lomagne 90

Ail violet de Cadours 92

ASPERGE

Asperges du Blayais 94

CHOU

Choudou 96

POIREAU

Planète Végétal 98

POMME DE TERRE

Pomme de Terre Île de Ré 100

La Rebelle 102

TOMATE

Sud'n'Sol 104

LES FRUITS 107

CANNEBERGE

Fruit Gourmets 108

CHÂTAIGNE

Inovfruit 110

FRAMBOISE

Jolibois 112

FRUITS MOELLEUX

Collection Gourmet 114

MELON

Philibon 118

NOISETTE

Koki 120

NOIX

Noix du Périgord 122

OLIVE

LOlive' 124

PERLES ROUGE

Perles Rouges des Monts du Velay 126, 127

PRUNEAU

Boutique Roucadil 130

Les Fleurons 132

LES SALAISONS 134

FILET MIGNON SÉCHÉ

Maison Ader 136

JAMBON

Prince Noir de Biscay 138

Jambon de Bayonne 144

L'Usseloise 146

LES CHARCUTERIES 148

ANDOUILLETTE

Maison Vaux 150

BOUDIN NOIR

Maison Vaux 152

LES FOIES GRAS 154

Sarrade 164

Sarlat Périgord Foie Gras 166

Maison Lartigue 168

Maison Lafitte 170, 172

Delmond 174, 176

Chez Cazalier 178

Gers Distribution 180

LES DOUCEURS 183

AGRUMIX CITRON VERT

Cruzilles 184

CARAMEL

Sweet Valentine 186

CHUTNEY

Maison Francis Miot 188

CONFITURE

Favols 190

Famille Rivière Gahat 192

CRÈME GLACÉE

L'Angély 194



230 PRODUITS, DE LA MER DES RECETTES DE CHEF



278 LES VINS & SPIRITUEUX



296 DÉGUSTATION

FOUACE	196
La Fouace de Laguiole	
TOURTIÈRE	198
La Tourtière	
FROMAGES	200
ET PRODUITS LAITIERS	
BEURRE	202
Beurre Charentes-Poitou	
BLEU	204
Secrets d'affineurs	
La Mémée	206
AOP Bleu Des Causses	208
BREBIS	210
Kukulu	
CANTAL	212
J'aime le Cantal	
CHÈVRE	214
Chèvrefeuille	
CRÈME	216
Yogourmand	
Laiterie les Fayes	218
LAGUIOLE	220
Jeune Montagne	
ROQUEFORT	222
L'Arbas	
SAINT-LAURENT	224
Fromagerie de l'Aire des Sully	
SALERS	226
AOP Salers	
TOMME	228
Maison Marie Severac	

PRODUITS de la mer 230

LES POISSONS	232
BAR	240
Pêcheurs d'Aquitaine	
CAVIAR	242
Caviar de Gensac	
CÉTEAU	244
La Cotinière	

FOIE DE LOTTE	246
Foie de Lotte Bateau Cresus	
LOTTE	248
Port de la Cotinière	
MAIGRE SAUVAGE	250
Pêcheurs d'Aquitaine	
MERLU	252
Merlu de Ligne	
SAUMON	254
Fumage artisanal du Sichon	
CIDPMEM64-40	256
SOLE	258
Pêcheurs d'Aquitaine	
THON ROUGE	260
Pêcheurs d'Aquitaine	

LES FRUITS DE MER 263

CALMAR	266
Pêcheurs d'Aquitaine	
HÛÎTRE	268
L'huître.O	
LANGOUSTINE	270
La Cotinière	
SEICHE	272
Pêcheurs d'Aquitaine	

LA RIVIÈRE 274

TRUITE	276
Ovive	

VINS & SPIRITUEUX 278

VINS	280
Château Gaby	282
Château Trianon	284
Vins du Sud-Ouest	286
SPIRITUEUX	288
BNIC Cognac	290
Meukow	292
Rémy Martin	294

GOURMETS DE FRANCE

EDITION GRAND SUD-OUEST

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

Gourmets de France Rédaction
Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux
Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Candice Ménard
Web éditorial : Laura Gagnebé
Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents

Photographes : Alban Gilbert, François Blazquez, Alexis Verlhac, Shutterstock, ou mentions stipulées

Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655







LA TERRE

09 LES VIANDES

71 LES VOLAILLES

89 LES LÉGUMES

107 LES FRUITS

134 LES SALAISONS

148 LES CHARCUTERIES

154 LE FOIE GRAS

183 LES DOUCEURS

200 FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS





LES VIANDES

AGNEAU

Agneau fermier des Pays d'Oc	14
Agneau Fermier du Quercy	16
Agneau de Lait des Pyrénées	18
Le Baronet	20
Le Diamandin	22
Elovel	

BOEUF

BCEuf Fermier Aubrac	26
Bœuf de Chalosse	28
Caviar	30
Blason Prestige	32
Fin Gras de Mézenc	34
Bœuf de Bazas	36
Saint-Cizy	38

LAPIN

Rex du Poitou	40
---------------	----

PORC

Maison Conquet	42
Ferme la Bruyere	44
Maître Cochon	46
Blason Prestige	48
Porc Fermier du Sud-Ouest	52
Porc Fermier d'Auvergne	54
Pedelhez	56

VEAU

Veau d'Aveyron et du Ségala	58, 60
Blason Prestige	62
Veau des Monts du Velay	64
Axuria	66
Bayonnaise des Viandes	68

CHOISIR L'AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC, C'EST

DIRE OUI À UNE VIANDE EXCEPTIONNELLE AUSSI

TENDRE QUE SAVOUREUSE!



l'Agneau *Fermier* des Pays d'Oc

■ Candice Ménard - journaliste

Depuis le 18^{ème} siècle au cœur de l'Occitanie, nombre d'hommes et de femmes attachés à leur terroir, élèvent l'agneau dans la plus pure tradition, forts d'un savoir-faire sans cesse perpétué au fil des générations. Fier de la qualité de leur viande et souhaitant la faire connaître des consommateurs, ses éleveurs passionnés se sont regroupés au début des années 1990 au sein de l'Association « Agneau Fermier des Pays d'Oc » et s'inscrivent dans une démarche de qualité collective Label Rouge, gage de confiance et de traçabilité. Plusieurs années d'expérience leur ont permis d'acquérir la place de leader sur le marché de l'agneau labellisé.

Une garantie de qualité supérieure

Issu de mères de races rustiques en pure ou en croisement avec des races bouchères, l'Agneau Fermier des Pays d'Oc est traditionnellement bien adapté aux terres difficiles et sèches telles que les causses.

Pour obtenir le Label Rouge, les agneaux doivent être élevés dans les meilleures conditions possibles. Durant toute leur période d'élevage, ils sont nourris au « pis » de leur mère et profitent du confort d'une bergerie douillette, bien aérée et spacieuse.

Aux beaux jours, les mères gagnent les pâtures où elles se nourrissent en totale liberté avant de rentrer le soir pour allaiter leurs agneaux. L'hiver arrivant, elles demeurent en bergerie et bénéficient de fourrages et de céréales produits sur la ferme. Peu à peu, les repas des agneaux sont également enrichis de céréales et de minéraux leur permettant ainsi d'avoir une bonne croissance.

L'élevage s'achève lorsqu'ils développent plus de graisse

que de muscle. Ils sont alors commercialisés entre le 70^{ème} et le 150^{ème} jour, un âge qui lui offre un goût unique et une saveur particulière tout au long de l'année !

Et pour cause, après une médaille d'or en 2017, l'Agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge s'est vu recevoir deux médailles d'or et une médaille de bronze en 2018 ainsi qu'une médaille d'argent et une autre médaille d'or cette année au Concours Général Agricole, récompensant la qualité des meilleurs produits et animaux du terroir français.

**« L'organisation et
l'engagement des éleveurs
assurent une viande de
qualité »**

L'organisation et l'engagement des éleveurs assurent une viande de qualité constante 52 semaines par an. Toute la filière, de l'éleveur au point de vente, est régulièrement contrôlée par un organisme certificateur indépendant. Des tests de dégustation à l'aveugle ont également lieu tous les ans pour attester de la qualité supérieure du produit.



Le goût de l'excellence

Une production en faveur de l'économie locale et de l'environnement

L'Agneau Fermier des Pays d'Oc est un véritable acteur de l'activité économique de l'Occitanie. Sa production permet de faire vivre les campagnes grâce à l'activité des agriculteurs ovins. La brebis, quant à elle, connaît tous les secrets pour entretenir les paysages et préserver notre environnement. En pâturant dans des endroits inexploitable pour les vaches, les chèvres et les cochons, elle évite ainsi les feux de forêts ou même les couloirs d'avalanches !



Raffinée et délicieusement fondante, la viande de l'Agneau Fermier des Pays d'Oc est appréciée pour sa finesse et son goût. Elle bénéficie d'un léger gras ferme tendrement nacré qui, après cuisson, contribue à parfaire son exquise saveur. Même si beaucoup la considèrent comme un

met d'exception et festif, elle peut être servie en toutes occasions et être consommée toute l'année. Riche en protéines, vitamines et minéraux, elle serait par ailleurs meilleure pour la santé que d'autres viandes rouges.

La viande d'agneau se cuisine de différentes manières et se mange aussi bien rosée qu'à point. Sautée, mijotée, rôtie, grillée ou poêlée, la technique de cuisson dépend de la partie de l'agneau achetée. L'épaule est par exemple un des morceaux les plus prisés parce qu'il supporte tous types de cuisson et

accompagne de nombreuses recettes. Les côtes sont très savoureuses lorsqu'elles sont poêlées ou grillées. Le collier, quant à lui, est parfait pour un ragoût ou un navarin.

Raffinée et délicieusement fondante

+ de
700
éleveurs
d'Occitanie

380
boucheries
artisanales

l'Agneau Fermier des Pays d'Oc en chiffres

Aujourd'hui, ce sont plus de **700 éleveurs** de l'Occitanie qui sont engagés dans le label, faisant de l'Agneau Fermier des Pays d'Oc l'agneau labellisé le plus commercialisé en France avec un volume en Labels de **87 017 pour l'année 2018** et plus de **15% supérieur pour 2019**.

380 boucheries artisanales et **230 grandes et moyennes surfaces** commercialisent l'Agneau Fermier des Pays d'Oc.



Pour trouver le point de vente le plus proche de chez vous, rendez-vous sur :
www.agneaufermierdespaysdoc.com
Rubrique « Où me trouver ? »

UNE BELLE PIÈCE DE VIANDE

DÉLICATE AUX SAVEURS SUBTILES

La noisette d'Agneau Fermier des Pays d'Oc, une belle pièce de viande délicate aux saveurs subtiles, a d'ailleurs séduit le jury de Gourmets de France qui lui a discerné une note d'excellence de 4,6/5!

« La couleur un peu rouge m'a donnée un a priori sur une pièce qui aurait pu être sèche mais au contraire elle est juteuse et tendre à la dégustation. Une belle pièce équilibrée. »

Sébastien BRAS

« Je l'ai trouvé excellent, j'invite tous ceux qui n'aiment pas l'agneau à goûter celui-ci. Très beau travail. » **Thomas ROUSSEY**

« Une belle couleur, un goût juste et une belle texture. »

Nicole FAGEGALTIER



Chef étoilé
Hôtel Restaurant du Vieux Pont

NICOLE FAGEGALTIER



Un territoire, une histoire et des femmes. Le chef Fagegaltier est née à Belcastel ; dès l'âge de quinze ans l'envie de demeurer faire sa vie ici lui semble évidente. Sa grand-mère, sa mère ont toujours tenu cette auberge familiale, réputée pour ses fritures de goujon, elle sera donc la troisième génération. Elle part alors parfaire ses compétences (elle qui jusqu'alors aidait davantage en salle) en lycée hôtelier. A 20 ans elle prend la tête du restaurant, entourée de ses parents, et à peine plus de 30, décroche son étoile.

De son aveu, c'est l'attachement au territoire, la volonté d'ancrage sur sa terre mère, qui a dessiné les lignes de sa carrière. Elle est née et restera à Belcastel, Le Vieux Port comme port d'attache évidemment. Modestement, elle confesse que quand elle reprend les rennes de l'établissement, elle seconde ses parents davantage que l'inverse, mais sa timidité ne l'empêche pas d'avoir de l'ambition pour son établissement, en proposant de nouveaux plats, différents, participant à des concours, réalisant d'importants travaux de rénovation, avant de transformer la grange en hôtel.

Également cuisinier, son mari (qui a travaillé auprès de Michel Bras) la rejoint rapidement. Avant cela, sa sœur était également à ses côtés, pour l'accueil et le service des vins ; le Vieux Port, c'est indubitablement une histoire de territoire, de famille et de transmission sous l'égide du bon goût, du savoir-faire et du faire bien. Son fils, est lui aussi intrinsèquement lié à Belcastel, une quatrième génération qui s'annonce ?



RENCONTRER N. FAGEGALTIER

Hôtel-Restaurant du Vieux Pont - Famille Fagegaltier-Rouquier
12390 Belcastel

Tél. : 05 65 64 52 29 - Mail : contact@hotelbelcastel.com

www.restaurant-belcastel.com

L'AVIS DU JURY :

Nous avons un membre du jury qui confesse ne pas aimer l'agneau de façon générale, mais lorsqu'elle déguste ce produit elle l'aime cet agneau. Pour autant, tous les autres chefs sont aussi séduits par cette belle pièce de viande.

Michel TRUCHON : « Je suis très emballé par la présentation à cru engageante, avec une belle viande qui brille. Après au niveau texture il n'y a rien à dire, le grain est fin. C'est d'ailleurs difficile d'obtenir un grain si soyeux. C'est excellent. »

Marc CORDY : « C'est un très bon produit, agréable et fondant. Un goût subtil. Couleur texture et goût sont très bien équilibrés. »

Sébastien BRAS : « La couleur un peu rouge m'a donnée un a priori sur une pièce qui aurait pu être sèche mais au contraire elle est juteuse et tendre à la dégustation. Une belle pièce équilibrée. »



AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC

Les bacquières - Bâtiment Unicor - BP 3220 - 12032 RODEZ

Tél.: 05 65 67 89 52 - Mail : agneau.paysdoc@gmail.com

www.agneaufermierdespaysdoc.com





AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC

Recette de NICOLE FAGEGALTIER

NOISETTES D'AGNEAU POÊLÉES, HUILE DE MONARDE, PULPE DE BUTTERNUT ET TROMPETTES DE LA MORT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 8 noisettes d'agneau
- 400 g de butternut
- 300 g de trompettes de la mort
- 100 g de crème
- 50 g de beurre
- Légumes de saison et quelques salades
- Huile de monarde
- 20 cl d'huile de pépins de raisins
- Jus de cuisson des noisettes d'agneau
- Huile
- Beurre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Commencer par réaliser la pulpe de butternut en le coupant en petits morceaux. Rassembler dans une casserole la crème, les dés de butternut, assaisonner et cuire doucement à couvert.

Au terme de la cuisson, mixer. Faire chauffer l'huile de monarde à 160° dans une casserole et ajouter les feuilles de monarde. Refroidir la casserole en la plongeant dans un bac d'eau froide. Laisser refroidir puis mixer et filtrer. Réserver. Trier et laver les trompettes de la mort, les cuire dans de l'huile et du beurre. Faire ensuite cuire les noisettes d'agneau dans une poêle avec huile et beurre, les garder rosées. Réserver au chaud, puis déglacer avec un peu d'eau. Ajouter une noix de beurre et réduire.

Sur 4 assiettes, faire un trait de pulpe butternut, poser 2 noisettes d'agneau par assiette, verser quelques gouttes d'huile de monarde et poser à côté les trompettes de la mort et les légumes chauffés avec un peu de beurre. Arroser les côtes d'agneau de jus de cuisson et agrémenter de quelques feuilles de salade.



Professeur
au Lycée Hôtelier de Souillac

FABRICE CAMBONIE



Les plus grands théoriciens sont avant tout de parfaits techniciens. On ne devient donc pas professeur de cuisine ordo ab chaos ; il faut avoir chauffé les salles de classe de l'autre côté de l'estrade, transpiré dans les cuisines pendant quelques années avant de pouvoir boucler la boucle. Elève en 1987, professeur depuis 2004 et cuisinier tout le temps, c'est la définition de Fabrice Cambonie. Il y a certes une boucle, mais jamais de tour en rond.

Après son BEP, le Bac Pro et le BTS, il part faire ses armes sur la côte d'Azur, à Monaco, au Café de Paris puis à la Coupole avant de revenir, en 1996, à la tête de l'entreprise familiale à Calès. Il agrandit l'hôtel, fait monter en gamme la cuisine et fait prospérer ce Petit Relais lié à la famille Cambonie depuis 1962. En 2003, il commence à assurer quelques vacances au lycée hôtelier avant d'être définitivement piqué par l'envie d'enseigner. Il obtient sa qualification en 2004. Aujourd'hui, impossible de l'interroger sur quelques élèves marquants au parcours épatant car « il y en a tellement qui ont réussi qu'il serait impossible d'en choisir un ». Il a la fierté modeste des enseignants. Depuis plus de 10 ans, il est habité par son attachement à trois éléments : les élèves, la région et la vraie valeur des produits.



RENCONTRER F.CAMBONIE

Lycée hôtelier quercy perigord - Avenue Roger Couderc,
46200 Souillac
Tél. : 05 65 27 03 00

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



AGNEAU FERMIER DU QUERCY

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

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

www.agneau-quercy.com





AGNEAU FERMIER DU QUERCY

Recette de FABRICE CAMBONIE

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

8 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- **Élément principal** : 8 pièces de pavé de gigot d'agneau, sel, poivre, beurre clarifié.
- **Jus d'agneau** : parures et os d'agneau 0,5 kg, carottes 0,2 kg, oignon 0,2 kg, 1 bouquet garni, 1 cuillère à café de concentré de tomates, farine 20 gr, vin blanc 0,5 L
- **Crumble noix au vieux rocamadour** : beurre 75 gr, farine 100 gr, cerneaux noix 50 gr, rocamadour très sec 75 gr.
- **Crèmeux de potiron** : potiron 1 kg, gros sel, 1 citron confit, citron vert 1 pièce, beurre 100 gr, crème fleurette 0,25 L
- **Décor** : salade mesclun 50 gr, 1 betterave crue chioggia.

PRÉPARATION :

Parer les pièces d'agneau, ficeler et cuire au four à 100° pendant 40 min (ou à 45° à cœur).

Jus d'agneau : faire revenir fortement les parures d'agneau dans de l'huile très chaude, ajouter la garniture aromatique en petits dés, la farine et torrifier. Déglacer au vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 40 min.

Crumble noix au vieux rocamadour : éplucher le potiron et le cuire à l'eau bouillante salée (ajouter un peu de sirop de citron confit). Réaliser le crumble en mélangeant tous les ingrédients au mixeur à température ambiante. Cuire au four à 180° pendant 15 min sur plaque.

Crèmeux de potiron : mixer le potiron, passer la pulpe au tamis, ajouter le lait et le beurre fondu, assaisonner et ajouter des petits dés de citron confit. Réserver au chaud. Passer le jus au chinois et réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement.

Décor : tailler des rondelles fines de betteraves puis tailler des ronds de 3 cm de diamètre. Rincer le mesclun et le réserver sur papier humide. Rissoler les morceaux d'agneau au sautoir dans du beurre clarifié pour faire croustiller la peau.

Dresser un trait large de purée au centre, poser l'agneau dessus, puis des petits tas de crumble autour et quelques points de jus.

Finitions libres avec décors (betteraves, mesclun et citron vert râpé).



Chef d'ateliers culinaires
et chroniqueur radio

CHEF JÉSUS



Tous les chemins mènent à la cuisine... Celui de Jésus Hurtado l'a abordé conduit à une licence d'espagnol et à l'enseignement avant de bifurquer vers les fourneaux. Sans toutefois l'éloigner de ses premiers amours, la transmission du savoir : c'est dans son atelier bordelais et sur les ondes de France Bleu Gironde que l'ancien chef du Carpe Diem à Talence distille aujourd'hui ses conseils de professionnel et ses recettes de gourmand passionné.

C'est à 26 ans que le déclic se produit pour Chef Jésus : professeur d'espagnol, ce cuisinier amateur qui depuis son adolescence passe des heures derrière les fourneaux maternels, décide de devenir professionnel. Il passe alors le CAP et BEP hôtellerie-restauration puis le Bac pro. Il fait ses armes notamment à L'Absinthe à Bordeaux et à Baillardran avant d'endosser, pendant dix ans, la veste de chef de la brasserie Le Carpe Diem, à Talence. En 2009, il négocie un nouveau virage en créant, à son domicile bordelais, son école de cuisine : un concept de cours en petit comité, pour petits et grands, où il fait rimer convivialité avec astuces et découvertes. Son credo ? Une cuisine simple et de saison qui explore le terroir tout en invitant des saveurs exotiques. Pédagogue dans l'âme et curieux de nature, Chef Jésus n'hésite pas une seconde à se lancer en 2012 dans une nouvelle aventure : la radio. Depuis quatre saisons, il partage ainsi chaque matin en direct ses coups de cœur et ses recettes avec les auditeurs du Grand Miam, sur France Bleu Gironde. Avec un plaisir non dissimulé.



RENCONTRER C. JÉSUS

Cuis'in Les Ateliers, 107 rue Pelleport, 33800 Bordeaux
Tél. : 06 99 96 25 06 - www.cuisinlesateliers.com

L'AVIS DU JURY :

Une viande agréable à l'œil, un goût délicat, une chair tendre et juteuse : tels sont les termes qui ont été le plus souvent utilisés par le jury pour décrire l'épaule d'agneau de lait qu'il a dégusté.

Chef Jésus : « Une saveur délicate qui s'exprime parfaitement en bouche. »

Matthieu Vidal : « Je suis conquis par le bon équilibre du gras en bouche et par la justesse du goût. »

Christophe Bourrissoux : « Une épaule qui présente bien et qui tient ses promesses en bouche avec une belle peau et une saveur très agréable. »



ASSOCIATION RÉGIONALE DES ÉLEVEURS OVINS VIANDE ET LAIT D'AQUITAINE

Europarc 3 avenue Léonard de Vinci - 33608 PESSAC
Tél. : 05.56.00.84.50 - www.label-viande.com





L'ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Recette de CHEF JÉSUS

BURGER DE BLINIS AU CURRY VERT ET STEAK D'ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT, LÉGUMES PRIMEURS

5 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- **Pour la pâte à blinis :** 1 cuillère à soupe de curry vert, 1 yaourt type « bulgare », 1 œuf entier, 100 g de farine (semi-complète si possible), 1 sachet de levure de boulanger, 1 pincée de sel, 10 cl de lait pour rallonger la pâte.
- **Pour le burger :** 450 g d'épaule d'agneau désossée et dégraissée, 1 échalote, 1 aillet nouveau, 2 œufs, 2 cuillères à soupe de chapelure de pain ou de biscotte, 3 tomates séchées, 4 branches de persil, 4 cm de branche de céleri.
- **Pour les légumes glacés :** 10 mini-carottes fanes, 10 mini-navets fanes, sucre brun, beurre.

PRÉPARATION :

Les blinis : mettre la farine dans un saladier. Y déposer le yaourt, le sel, la levure, le lait et le curry. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une préparation homogène. Rallonger avec un peu de lait si nécessaire : la consistance de la pâte doit être plus épaisse qu'une pâte à crêpes, elle doit napper le dos d'une cuillère. Laisser reposer 1 h. Cuire dans une poêle légèrement graissée en déposant des petits paquets de pâte à l'aide d'une cuillère. Retourner lorsque des bulles se forment sur la surface : la cuisson est d'environ 1 min de chaque côté. Réserver.

Le burger : attendrir la viande à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou avec la paume de votre main. Hacher la viande ou la couper en petits cubes de 5 mm de côté. Placer la viande dans un saladier, ajouter les 2 œufs battus, la chapelure et le persil haché. Saler et poivrer. Ciseler une échalote, l'aillet nouveau et le céleri et les passer légèrement à la poêle dans un peu de beurre. Ajouter cette préparation au mélange du steak. Ajouter les tomates séchées finement ciselées. Saler. Placer un emporte-pièce de 8 cm de diamètre dans une poêle et y déposer une grosse boule de viande, étaler pour former un disque d'1,5 à 2 cm d'épaisseur. Laisser bien dorer et retourner. Le steak doit rester rosé en cuisson. Réserver.

Les légumes glacés : brosser les légumes avec une éponge propre. Couper les fanes à hauteur de 3 cm. Mettre les légumes dans une sauteuse à fond épais et arroser de 2 cuillères à soupe de sucre brun. Ajouter 25 gr de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, un demi verre d'eau et du sel. Porter à ébullition afin que le beurre et le sucre fondent. Bien mélanger le tout et couvrir pendant 12 min. Bien surveiller car l'eau s'évapore et le beurre et le sucre forment un caramel. Les 5 dernières minutes se font à feu très doux et à découvert. Stopper la cuisson lorsque les légumes sont bien brillants. Le montage : Déposer un blini au curry vert puis un steak d'agneau et recouvrir d'un blini. Renouveler l'opération. Passer 5 min au four à 180°, juste avant de servir. Disposer les légumes glacés coupés en 2 ou entiers à côté et arroser de jus d'agneau.



Chef,
Château de Brindos

JOHN ARGAUD



Voilà maintenant six ans que le périgourdin est installé dans le Pays-Basque où, passé par les cuisines des frères Ibarboure à Bidart et de la famille Isabal à Ainhoa, il a appris à connaître les producteurs de la région dont il sublime aujourd'hui avec brio les productions, les pêches et les élevages, à la tête du piano du Château de Brindos. Après une année où il est épaulé par le consulting de François Adamski, le jeune chef prend les rênes du Château, trouve sa ligne directrice et compose une carte « avec ce qu'il aime et ce qu'il ressent. »

Pourtant, rien ne le prédestinait à la cuisine. Il découvre cette envie sur le tard, « intrigué par la cuisine inconsciemment » ; une passion tapie dans l'ombre qui se révèle ou se réveille alors qu'il postule pour entrer à Ferrandi. L'école l'accepte sans regarder son dossier, une forme de préscience quand on sait qu'il sort major de sa promo avec 17,96 de moyenne et une mention bien. Lors de ces trois années de formation, il multiplie les stages, chez Joël Robuchon, chez Philippe Etchebest, chez les Bras. De tous, il apprend quelque chose, retient une façon de travailler ou une manière de diriger une équipe. Ensuite, il entre au Parc Hyatt dans une brigade de 70 personnes ; ici, la cuisine est ouverte et il se retrouve à un mètre des yeux de la table VIP : c'est une expérience formatrice et enrichissante. Puis, c'est l'envol pour l'île de beauté aux côtés de Christophe Bacqué et ses deux étoiles, avant de faire une « pause » chez lui, où il apprend à faire du pain avec le boulanger de son village et parfait son savoir auprès d'un boucher maquignon. Il fera peut-être bientôt son pain au Château de Brindos... En attendant, la cuisine reste aussi humble qu'« un bon jus, un bon produit, une bonne garniture ». Et de garder à porter de main son Escoffier.



RENCONTRER J. ARGAUD

Chateau De Brindos - 1 Allée du château, 64600 Angle
Tél. : 05 59 23 89 80 - www.chateaubrindos.com



L'AVIS DU JURY :

Ce sont de véritables louanges qui sont faites pour cette viande. Du jus, de la tendreté, une belle couleur, du goût, de la mâche. Bien que les Pyrénées soient connues pour l'agneau de lait, cet agneau d'herbe a un beau panel de fans !

Fabrice IDIART : « C'est un gros coup de cœur, qui me rappelle ce que j'aimais enfant. On sent le goût de la viande sans que ce soit trop fort. J'aime l'agneau exactement comme ça. La noix est top. Véritablement j'ai eu beaucoup de plaisir. »

John ARGAUD : « Comme tout le monde, je trouve que c'est une belle pièce. C'est probablement un agneau d'herbe qui a pris du corps au niveau gustatif. Persistance en bouche. »

Patrice DEMANGEL : « J'ai aimé le fondant et la mastication souple. Un très très beau produit. »



GIE OVINS DU LIMOUSIN

2 boulevard des Arcades 87060 Limoges cedex 2
Mail : direction@ovinlimousin.com - Tél : 05 55 79 71 11
www.ovinlimousin.com





CARRÉ DE CÔTES PREMIÈRES DE BARONET

Recette de John ARGAUD

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, TAPENADE À L'ESTRAGON, PURÉE D'ASPERGES VERTES, POIVRADES EN BARIGOULE ET JUS COURT

4pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 carré d'agneau
- 4 artichauts
- Poivrades
- 2 rognons d'agneau de lait
- 2 colliers d'agneau
- 2 minis courgettes
- 2 carottes, 2 oignons
- 1 paquet de crêpe
- 1 L de fond blanc
- 500 gr d'estragon frais
- 500 gr d'ail des ours, 100 gr d'ail
- 300 gr de beurre
- 200 gr de tomates confites
- 100 gr d'olives tagliache
- 80 gr de graines de coriandre
- 1 barquette de fleurs d'ail des ours
- 1 barquette de pousses de betterave
- 12 cl de vin blanc • 20 gr de xanthane
- vinaigre blanc
- thym, poivre du moulin, poivre en grains.

PRÉPARATION :

Confectionner le jus d'agneau avec le collier et l'ensemble des parures du carré d'agneau. Concasser les os en petits morceaux, les faire revenir dans un sautoir au beurre moussieux jusqu'à obtenir une coloration brune, ajouter la garniture aromatique. Faire suer les légumes sans coloration avec les morceaux d'agneau, dégraisser le tout et mouiller à hauteur. Laisser cuire 30 min, passer le jus au chinois et réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Préparer la tapenade en hachant les tomates confites avec les olives taillées au couteau et additionner au dernier moment l'estragon ciselé. Étaler la tapenade entre 2 papiers sulfurisés, laisser prendre au congélateur pendant un quart d'heure puis détailler des bandes de la largeur et de la longueur du filet du carré d'agneau. Désosser entièrement le carré d'agneau, additionner l'ensemble des parures avec le jus déjà lancé. Garder les côtes afin de pouvoir les repiquer dans les filets après cuisson. Aplatir le filet du carré d'agneau à la batte entre 2 papiers sulfurisés, coupez le en 2 et badigeonner le avec la tapenade à l'estragon. Refermer les filets et assaisonner. Rouler les filets dans les crêpes, réserver au frais. Préparer la garniture : Blanchir les queues et les asperges coupées en petits morceaux, mixer en montant avec du beurre et un peu de fond blanc pour obtenir une belle consistance. Glacer la purée pour fixer la chlorophylle. Éplucher les artichauts, les vider, les plonger dans de l'eau avec un peu de jus de citron. Tailler en mirepoix les carottes et les oignons. Faire suer sans coloration les artichauts avec la garniture durant quelques minutes, additionner de thym, l'ail et les graines de coriandre. Déglacer au vin blanc avec un peu de vinaigre blanc, réduire des 2/3, laisser mijoter jusqu'à la cuisson voulue. Mettre de côté le jus de cuisson filtré afin de glacer les légumes au moment du dressage. Rôtir le carré : Le colorer de chaque face, le mettre au four durant 5 min. Le sortir du four et le finir avec du beurre moussieux et une gousse d'ail, laisser reposer le morceau afin qu'il puisse tirer jusqu'à 56° à cœur. Tailler et servir.



Chef Gérant
L'Oiseau Bleu

FRÉDÉRIC LAFON



C'est un bordelais d'origine, diplômé de l'école hôtelière de Camblanes, qui a longtemps eu le dynamisme du mouvement, enchaînant avec son épouse, responsable de salle et sommelière, les saisons aux quatre coins de la France. Après leur mariage, ils s'ancrent à Bordeaux, d'abord dans un bistrot du centre ville, Claret's, avant de racheter l'Oiseau Bleu en 2000, qui à cette date prend un nouvel envol.

Si, à l'époque, le restaurant du cours de Verdun jouit d'une certaine renommée, avec l'arrivée du couple Lafon, l'oiseau garde son nom, l'écrin demeure. En somme, la forme reste la même mais le fond se twist. Parce qu'il a notamment travaillé auprès d'un jeune chef Japonais au Relais Margaux, il y a une petite influence asiatique dans cette nouvelle carte. Les produits de la région sont aussi à l'honneur, avec le pigeonneau qui vient de Langon. Et comme certaines espèces d'oiseaux, ce bleu là, migre et « ose » s'installer sur la rive droite de la Garonne à une époque où personne n'y croit, « on me traite de fou mais ça ne me fait pas peur. »

Avec ce déménagement avenue Thiers, le restaurant gagne en luminosité, en espace, en particulier avec la terrasse qui, aux beaux jours, permet de jouir d'une double douceur : celle des rayons du soleil et celles qui sortent de la cuisine. L'Oiseau Bleu, fier de son ramage, est une équipe soudée autour du couple Lafon, dont jamais l'inspiration ne se tarit, avec le menu carte qui change toutes les 6 semaines et les plats signatures 3 à 4 fois par an.



RENCONTRER F. LAFON

Restaurant L'Oiseau Bleu - 127 avenue Thiers - 33100 Bordeaux
Tél. : 05 56 81 09 39

L'AVIS DU JURY :

Cette épaule tendre et juteuse est source d'inspiration et source de plaisir !

Nicolas TOUROUL : « Une épaule belle au visuel, et claire, donc il s'agit d'un jeune agneau. Juteuse. Je suggère de la cuisiner simplement et de la servir rosée. Très bon produit. »

Frédéric COIFFÉ : « Quand on la goûte, même sans assaisonnement ça a déjà du goût donc c'est top ! J'ai vraiment beaucoup aimé. »

Nicolas MASSE : « C'est un très beau produit : c'est bon et c'est beau. C'est un produit qui a une belle chair claire. C'est délicat et joli. »



ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE ET LA PROMOTION DES AGNEAUX CERTIFIÉS EN POITOU-CHARENTES (ADPAP)

1, rue de la Sabotière - BP 80105 - 86501 MONTMORILLON Cedex

Tél.: 05 49 91 30 47 - Mail : odg@agneaupoitoucharentes.com

www.agneau-poitou-charentes.com





EPAULE D'AGNEAU LABEL ROUGE LE DIAMANDIN

Recette de Frédéric LAFON

EPAULE D'AGNEAU CONFITE, JUS À LA LIVÈCHE, MOUSSELINE DE CAROTTES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS AU BARBECUE

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 épaule d'agneau
- 500g de carottes
- 1 poireau
- 4 poireaux nouveaux
- 6 pommes de terre nouvelles
- 1 oignon, 2 oignons nouveaux
- 1 tête d'ail
- 1 citron vert
- 50 g de gingembre confit
- 100 g de beurre
- 1 petit bouquet de livèche
- 1 verre de vin blanc sec
- sel, poivre
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Dans une cocotte en fonte, saisir l'épaule ficelée sur toutes les faces ainsi que les os, à l'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé et suer pendant 5 min. Mouiller avec le vin blanc sec et ajouter l'ail en chemise coupé en 2 en conservant la peau. Mettre le couvercle et enfourner à chaud à 120° pendant 7 h sans oublier d'arroser de temps en temps. Pendant ce temps là, passer le jus de cuisson, réduire si besoin et réserver. Cuire ensuite les carottes taillées en petits cubes avec le citron vert coupé en 4, le beurre et le gingembre confit dans une casserole d'eau à feu doux pendant 1 h à 1 h 30. Mixer le tout au blender, passer au chinois étamine, réserver. Cuire à l'anglaise les oignons nouveaux, les poireaux et les pommes de terre en les gardant croquants, puis arrêter la cuisson en les plongeant dans l'eau glacée. Une fois la cuisson de la viande terminée, laisser reposer durant 30 min. Réchauffer les légumes en les grillant au barbecue (ou simplement à la poêle dans un beurre noisette). Ajouter la livèche au jus de viande et faire chauffer sans bouillir pendant 5 min.



Chef étoilé
Restaurant Les Jardins de l'Opéra

STÉPHANE TOURNIÉ



L'essentiel c'est de « d'abord faire plaisir aux clients » et ce sont les tablées d'enfance où l'on mangeait « bon » qui ont fait naître ce désir de cuisiner pour le chef occitan. Des tablées familiales à l'étoile, voici résumé, le parcours de Stéphane Tournié. Les différents postes le long de son parcours ne sont que des appellations, à quoi il préfère la « formation ». Alors bien sûr André Daguin, le Crillon, Constant, ça compte, mais tout autant que Chicago et Hong Kong et peut-être un peu moins que Les Jardins de L'Opéra, son chez-soi.

Quand on lui demande si il a aimé son expérience aux Etats-Unis il répond négativement avant d'ajouter qu'il a « adoré ! ». Tout comme Singapour, mais à un moment donné se pose la question d'y rester ou de rentrer. Après avoir hésité un temps de s'installer à Paris, c'est bien sûr chez lui, à Toulouse, qu'il atterrit. Pas tout de suite dans la haute gastronomie, mais dans la bistronomie avec La Cantine du Curé et une cave à vins. Quand après quelques années on lui propose de racheter Les Jardins de l'Opéra, c'est comme si on lui proposait d'épouser un top model ! Et dix ans après il ne déchant pas ! Et ne chôme pas non plus, car il est également associé sur deux autres affaires, un autre bistrot bar à vins le Millézime et Quartier d'Hiver à Peyragude où pour chacun des établissements le maître mot demeure la cuisine, la bonne cuisine !



RENCONTRER S. TOURNIÉ :

Les Jardins de l'Opéra – 1 Place du Capitole – 31000 Toulouse
Tél : 05 61 23 07 76 - www.lesjardinsdelopera.fr

L'AVIS DU JURY :

Il est si doux cet agneau, si goûtu. Une superbe pièce bien bardée, qui ne semble n'avoir que des qualités. Alors qu'en pensent les palais experts ?

Nicolas THOMAS : « Quand le produit arrive il est très beau, très « sexy », ça donne envie de le travailler. De présentation, c'est très joli, visuellement parfait. »

Guillaume MONBOISSE : « J'ai beaucoup aimé, dès le visuel. Au goût il est très bon, bien cuit. Il a même de la saveur quand il n'est pas chaud, donc c'est très bon signe. Vraiment, j'aime bien. »

Michel SARRAN : « Même si je ne suis pas un fan de l'agneau, je peux dire que c'est un produit qui est bien fait, bien élevé. C'est une chair tendre, avec de la jutosité. C'est un très beau produit. »



ELOVEL

LA BEISSIÈRE - 48800 PREVENCHERES

Tél : 06 75 62 67 25 - Mail : contact@agneau-de-lozere.com

Contact commercial : 06 87 20 29 74

Liste des bouchers : sur notre site internet

www.agneau-de-lozere.com





GIGOT D'AGNEAU DE LOZÈRE

Recette de Stéphane TOURNIÉ

TOURNEDOS DE GIGOT D'AGNEAU DE LOZÈRE ELOVEL AUX ÉPICES,
PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE ET SON TARTARE À LA LIBANAISE

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 1 gigot d'agneau
- 12 oignons nouveaux
- 100 g de boulgour
- 300 g de petits pois
- 100 g de ventrèche de cochon noir
- 60 g de carotte
- 10 ailllets
- Huile d'olive
- Quatre épices
- Jus d'agneau
- Mourons exotiques

PRÉPARATION :

Désosser le gigot d'agneau. Avec une partie, préparer le rôti pour en faire des tournedos et assaisonner de quatre épices. Hacher finement l'autre partie pour le tartare libanais. Additionner de boulgour humidifié, de quatre épices, oignons nouveaux, sel et huile d'olive. Sur le dessus, sera disposé le mouron exotique. Pour les petits pois à la française : blanchir les petits pois et carottes. Faire suer avec oignons ciselés, laitues émincées, brunoise de lardons. Faire revenir les jeunes oignons à l'huile d'olive. Préparer un jus avec les os et les parures et le quatre épices. Dresser.



Chef étoilé
Restaurant Le Belvédère

GUILLAUME VIALA



Pour l'enfant de Rodez, il n'y a que des souvenirs autour de la gastronomie : un père cuisiniste qui réalise celle du Suquet, le jardin de sa mère, le lait qu'on allait traire, le tue cochon l'hiver... Alors nécessairement, sa carrière se fera derrière des fourneaux. Après son lycée hôtelier et avant de venir travailler au Suquet, il s'étreint, s'entraîne à Paris, au Georges V, au Plaza Athénée, en plus de son service militaire aux cuisines de Matignon. Jusqu'au jour où l'hôtel restaurant de son village se libère. Il s'y installe et très rapidement, l'étoile précieuse vient lui porter sa bénédiction.

Pourtant, il n'a pas couru après l'étoile, son installation a été un vrai challenge, qu'il a eu envie de relever avec la passion qui l'anime, sans pour autant tout bousculer. Bien sûr, il jette les sauces toutes prêtes qui s'y trouvaient, mais il continue à faire des choses simples et surtout bonnes : des grillades, de la truffade, avec pour maître mot l'honnêteté. Il fallait tout refaire, retaper la bâtisse, il le fait petit à petit, et l'on sait que qui va piano va sano et lontano ! Ce qui lui importe c'est de respecter l'âme du lieu, et le lien avec les gens. D'ailleurs, au sous-sol du Belvédère se trouve son ami boulanger. Être cohérent dans sa cuisine et content quand on arrive le matin, c'est ce qui le définit. Être au plus proche de la nature, de ses clients, de ses amis et mettre son énergie dans le vrai, rénover la belle façade plutôt que changer la vaisselle. Des valeurs simples, mais des valeurs authentiques.

S'il dit de lui qu'il est un rebelle de la campagne, c'est un rebelle au cœur tendre qui fait « une cuisine d'émotion ».



RENCONTRER G. VIALA

Restaurant Le Belvédère - 11 Route Maquis Jean-Pierre
12340 Bozouls

Tél. : 05 65 44 92 66 - Mail : contact@belvedere-bozouls.com
www.belvedere-bozouls.com

L'AVIS DU JURY :

Dans ce pays Aubrac on reconnaît et l'on apprécie les bonnes viandes qui sont élevées sur site. Tous s'accordent à dire que la mâche, donne de la consistance et du caractère à cette pièce de bœuf. Mais la mâche n'a rien à voir avec la dureté.

Sergio CALDERON : « Peut être un peu pâle à cru mais gustativement et aromatiquement elle est superbe. Belle mâche tout en étant tendre et goûteuse. »

Pascal AURIAT : « Ici on aime qu'il y ait de la mâche, comme dans cette pièce. »

Sébastien BRAS : « La mâche c'est ce rapport entre tendreté et texture et c'est ce goût très présent qui fait la force de notre race Aubrac. »



ASSOCIATION BŒUF FERMIER AUBRAC

Carrefour de l'Agriculture - 12026 RODEZ Cedex

Tél : 05 65 73 78 39 - Mail : boeuffermieraubrac@yahoo.fr
www.boeuffermieraubrac.fr





BŒUF FERMIER AUBRAC

Recette de Guillaume VIALA

FAUX-FILET DE BŒUF FERMIER AUBRAC

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 300 g de faux-filet de bœuf fermier Aubrac persillé et maturé juste ce qu'il faut
- 2 tranches de petit potimarron
- 1 cèpe
- 6 châtaignes peyrières (variété à griller)
- 2 châtaignes marigoule (variété plus grossière)
- 30 g de lard gras
- vinaigre de Banyuls
- sauce soja
- huile de colza

PRÉPARATION :

Cuire les tranches de potimarron avec la peau et les peyrières dans l'eau bouillante salée. Démarrer le faux-filet taillé épais, paré et ficelé dans un sautoir au beurre, finir au four et obtenir une cuisson saignante. Laisser reposer. Râper la marigoule, sécher au four, tailler le lard finement, griller. Mélanger marigoule et rillons de lard. Réaliser la sauce à son goût : obtenir une « vinaigrette » peu acidulée et gourmande avec le vinaigre de Banyuls, sauce soja et l'huile de colza.

Rissoler le potimarron, les peyrières et cèpe au gras de canard et un peu de beurre. Assaisonner, chauffer et tailler la viande. Relever avec de la fleur de sel et du poivre noir du moulin. Dresser le tout harmonieusement.



Chef deux Etoiles
du Relais de la Poste

J E A N COUSSAU



À Magescq, la maison Coussau est une institution, gardienne de l'esprit des Landes depuis près de 75 ans. Maître cuisinier de France, grand chef Relais & Châteaux, membre du Collège culinaire de France, Jean Coussau en est la figure tutélaire, brillant par sa longévité dans le Guide Michelin : deux étoiles depuis 47 ans ! A ses côtés, Annick, son épouse, et Jacques Coussau, son frère, qui veille sur la salle et la cave. La quatrième génération se profile : Clémentine, la nièce, est déjà en cuisine pour reprendre le relais.

Pour les origines, il faut remonter à 1850... Les arrières grands-parents de Jean Coussau reprennent une auberge le long du chemin de Saint-Jacques de Compostelle. A Herm, le grand-père Coussau prend la suite. Le père de Jean s'installe à Magescq en 1952, parce que les trajets en automobile étant le nouveau pèlerinage, « il fallait être à côté de la Nationale 10 pour travailler à l'époque ». Après sa formation à l'école hôtelière de Toulouse et plusieurs expériences en France et en Europe, Jean Coussau revient à la maison familiale, qu'il n'a dans un sens jamais quittée. Pour preuve, sa fidélité absolue aux produits du terroir des Landes. Au Relais de la Poste, le gourmet sait rien qu'à la carte où il est. Par exemple, le chef né à quelques kilomètres de Magescq a pratiquement toujours travaillé à chaque saison la fameuse asperge des Landes, en renouvelant ses inspirations. Côté mer, le Jean des Sables, ouvert à Hossegor il y a une dizaine d'années, est la table marine de la maison Coussau. Et si Jean Coussau songe à passer la main, la relève est assurée avec sa nièce Clémentine qui le seconde déjà en cuisine.



RENCONTRER J. COUSSAU

Relais de la Poste - 24 av. de Marenne 40140 Magescq
Tél : 05 58 47 70 25 - www.relaisposte.com

L'AVIS DU JURY :

Le jury, est-ce parce qu'il est 100% masculin, attache une importance capitale au gras de la viande, qui elle-même a une belle couleur. Peut-être cependant que pour certains la viande est un peu jeune.

Christophe ANDINÉ : « Une texture plus ferme que fondante, qui résiste à la mâche comme il faut. »

Jean COUSSEAU : « Le gras est bien réparti autour. C'est une viande jeune c'est sûr mais j'ai aimé, le gras très fin et long en bouche. C'est un bon produit. »

Bertrand BIJASSON : « J'ai même mangé mon morceau de gras, fort onctueux et gouteux. »



ASSOCIATION BOEUF DE CHALOSSE

55 avenue du Général Gilliot - 40700 HAGETMAU
Tél : 05 58 06 07 02 - Email : boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr
qualitelandes.com



BOEUF DE CHALOSSE

Recette de Jean COUSSAU

CÔTE DE BOEUF AUX CÈPES, SAUCE BÉARNAISE

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 1 côte de bœuf de Châlosse de 1 kg
- 600 g de cèpes
- 5 échalotes
- 100 g de persil
- 1 botte d'estragon
- ¼ L de vinaigre de vin blanc
- 10 cl de vin blanc sec
- 300 g de beurre
- 8 œufs
- ail , thym, laurier
- 1 dl d'huile d'arachide
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Pour la préparation de la béarnaise : ciseler finement l'échalote et l'estragon. Les déposer dans une sauteuse, mouiller avec le vinaigre et le vin blanc, poivrer et laisser réduire à sec. Clarifier 200 g de beurre. Séparer les jaunes d'œuf des blancs et les ajouter à la réduction avec 8 cuillères d'eau. Monter au bain-marie jusqu'à consistance de nappage et lier au beurre clarifié. Réserver au tiède.

Couper ensuite les cèpes en belles tranches de 1 cm d'épaisseur et les cuire à la poêle dans l'huile pendant 1 min de chaque côté. Cuire la côte de bœuf au sautoir dans l'huile et 50 g de beurre, avec l'ail, le thym et le laurier. Arroser à la cuillère en retournant fréquemment pendant 10 min. Détailler la côte en tranches épaisses.

Dresser harmonieusement sur une assiette avec les cèpes que l'on aura sautés au beurre avec l'échalote et le persil puis, ajouter une quenelle de sauce béarnaise.



Chef étoilé
Au Déjeuner de Sousceyrac

PATRICK LAGNÈS



Il a la modestie des gens élégamment discrets bien que son CV de cuisinier soit orné de nobles adresses et de belles gratifications. Le Grand Hôtel des Carmes, le Cécilia, Le Port Alma, La Tour d'Argent... S'il a beaucoup appris dans ce clinquant, aujourd'hui il se fait militant de l'accessible (menu à 30 € !) avec une cuisine fine, fraîche et douce qu'il offre, malgré le nom du restaurant, aussi bien le midi que le soir.

Depuis tout petit, il est passionné par la cuisine. C'est un enfant de la balle qui ne reçoit pas la cuisine en héritage d'une famille dans le giron de la sustentation. Alors, il multiplie les stages, en boulangerie notamment, ce qui lui permet aujourd'hui de faire son propre pain et ses viennoiseries pour les clients de l'hôtel, mais aussi chez tous ces chefs dont il fait mention du nom avec admiration : Philippe Parc, Michel Roth, Tillet...

Au fil de cette carrière, de cet apprentissage, il passe par tous les postes, pâtisseries, poissons, viandes... « C'est très riche et valorisant de toucher à tout ». Il aura aussi l'occasion de remplacer pendant quelques temps Pierre Espinadel au Déjeuner de Sousceyrac. Il en gardera le souvenir d'une demeure typique, d'un endroit chaleureux. Alors, après 12 ans passés à Paris, quand l'occasion se présente de racheter le lieu et de retourner dans le Lot, c'est bien entendu une évidence. Et la pression qui l'animait quand il servait Anne Sinclair ou PPDA dans les salons du Ministère, il l'applique maintenant à l'exigence que demande une étoile mais toujours avec l'ambition de faire à manger pour les habitants de son terroir. On se sent le bienvenu.



RENCONTRER P. LAGNÈS

Au Déjeuner De Sousceyrac 46190 Sousceyrac en Quercy
Tél : 05 65 33 00 56 - www.au-dejeuner-de-sousceyrac.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



cavia.r
centre d'affinage des viandes

CAVIA.R

ZAC de la Nau - 19240 Saint-Viance
Tél : 05 55 17 55 00 - commercial.caviar@orange.fr



VIANDE MATURÉE BLONDE DE GALICE

Recette de PATRICK LAGNES

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

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 2 x 300 g de faux filet sur os
- 250 ml de sauce anglaise
- 250 ml de vinaigre de xérès
- 250 ml de sauce soja sucrée
- 250 ml de vinaigre de cidre
- 250 ml de jus de veau
- 250 gr de beurre
- 100 ml d'huile
- 250 g de crème liquide 30%
- 250 ml d'huile d'olive
- 200 g de lard fermier
- 1 botte de carottes fane
- 500 g d'oignons blanc des Cévennes
- 2 panais
- 2 cerfeuil tubéreux
- 1 bouquet de cerfeuil ou persil plat
- 250 g de champignons de Paris
- sel, poivre

PRÉPARATION :

À la trancheuse, couper le lard très fin et mettre sur une plaque au four à 100°. Après le séchage, le passer au robot jusqu'à obtention de petites chips qui seront parsemées sur la viande. Faire la sauce anglaise (réduction des 2 vinaigres + sauce soja sucrée à consistance sirupeuse + fond de veau) et laisser réduire.

Monter ensuite la sauce au beurre et rectifier l'assaisonnement. Faire mariner les pièces de bœuf dans cette sauce. Faire suer les oignons sans coloration. Ajouter la crème liquide, puis rectifier l'assaisonnement. Éplucher les carottes et les cerfeuil tubéreux et les faire cuire à l'anglaise. Éplucher les panais, les passer à la mandoline très fine et les faire frire à l'huile d'olive. Tourner les champignons de Paris, les faire colorer et cuire. Saler, poivrer. Égoutter les faux filets et les faire poêler dans l'huile et le beurre clarifié pendant 3 min de chaque côté.

Terminer la cuisson au four et laisser reposer la viande. Dressage de l'ensemble et utiliser le cerfeuil en décoration.



Chef étoilé,
Grand Hôtel de Saint Jean de Luz

CHRISTOPHE GROSJEAN



Mardi 7 février, les clients qui ont la chance d'avoir vue sur la cuisine ouverte - agencée ainsi depuis les récents travaux de rénovation de l'établissement - ont bien senti une forme d'émulation particulière au sein de la brigade. Deux jours plus tard, on comprenait que l'excitation était dûe à cette étoile que décernait le Michelin, au travail léger et créatif de Christophe Grosjean. Le A+ de la cuisine qui fait écho aux trois A qu'il a comme mots d'ordre : Acidité, Assaisonnement et Aspect.

Les étoiles, il s'y acclimata depuis son plus jeune âge : dès quinze ans, alors que le Franc-Comtois débute son apprentissage dans une maison étoilée du Puy-en-Velay avant de mener un tour de France des tables étoilées, au Chabichou à Courchevel et chez les frères Pourcel à Montpellier notamment. Puis, c'est l'envol pour les États-Unis où il passera plus de dix ans à apprivoiser cette notion américaine d'« exécutif chef », c'est à dire à être un chef qui manage les cuisines et les équipes, qui gère l'humain, les offres autant que la carte. Un atout qu'il met au service du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, où s'il est chef du restaurant l'Océan. C'est lui également qui chapeaute la cuisine du bistrot Badia, ainsi que la cuisine diététique (il a pour cela, suivi une formation chez Michel Guérard).

Si aujourd'hui, sur la côte luzienne, il y a autant de joie que de bon, n'oublions pas que le guide rouge avait déjà identifié ce chef talentueux alors qu'il était l'incarnation de la gastronomie du Château de Brindos dans la même région.



RENCONTRER C. GROSJEAN

Grand Hôtel St Jean-de-Luz - 43 Boulevard Thiers, 64500 St Jean-de-Luz
Tél : 05 59 26 35 36 - www.luzgrandhotel.fr

L'AVIS DU JURY :

Face à cette belle pièce de bœuf, nombreux sont les membres du jury qui rêvent de la déguster crue. On a donc résolument affaire à une pièce de viande très attrayante.

Philippe Lafargue : « C'est une belle pièce, assez grosse et c'est toujours plaisant à voir. Le gras est d'un très beau jaune, c'est une viande bien nourrie parce qu'avec le gras on ne ment pas. En bouche ça fonctionne bien. Bel affinage. »

Christophe Grosjean : « Pièce à cru belle à regarder. Le gras est un peu sucré, parce que sûrement nourrie aux céréales, c'est intéressant, ça caramélise mieux à la cuisson »

John Argaud : « C'est une côte de bœuf appréciable. »



LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture - Bd des Arcades
87060 Limoges cedex 2

Tél : 05 55 10 37 96 - Mob : 06 81 84 92 23

www.label-viande-limousine.com





BŒUF LIMOUSIN

Recette de Christophe GROSJEAN

CÔTE DE BŒUF, LÉGUMES DE SAISON GLACÉS, SAUCE BORDELAISE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 côte de bœuf de 1,2 kg
- 2 carottes
- 4 cerfeuil tubéreux
- 2 salsifis
- 4 échalotes
- Parures de viande rouge
- Sel
- Poivre
- 1 L de vin rouge

PRÉPARATION :

Sortir la pièce de bœuf à température ambiante 1 h avant cuisson. La saler, la poivrer. Saisir la viande de chaque côté dans une sauteuse afin de former une légère croûte. Retirer la viande et mettre dans la sauteuse les parures de viande rouge, les échalotes émincées. Colorer, dégraisser et ajouter le vin rouge. Laisser cuire pendant 30 min.

Éplucher et laver les légumes. Les cuire dans une casserole d'eau avec du sel et une noix de beurre. Recouvrir de papier sulfurisé et arrêter la cuisson à évaporation de l'eau. Ajouter quelques cuillères de réduction de sauce bordelaise pour glacer les légumes. Terminer la cuisson au four à 180° pendant 12 min afin d'obtenir une température à cœur de 45°. Laisser reposer la côte de bœuf 15 min avant de la trancher. Disposer les légumes à côté et arroser de sauce.



Chef Bib Gourmand
Restaurant La Flèche d'Argent

AYMERIC BARBARY



Le Bib Gourmand décroché cette année salue déjà le nouveau départ pris au Princesse Flore. L'hôtel cinq étoiles a fait table rase de son ancien restaurant et donné carte blanche en cuisine à Aymeric Barbary. La mission du chef, arrivé fin 2016 à tout juste 30 ans : reprendre en main équipe et carte autour d'une « cuisine fusion » pleine de « twists » et d'influences extérieures. Diplômé du lycée hôtelier de Chamalières, Aymeric Barbary s'inspire de ses années en Angleterre pour oser des créations audacieuses mais locavores et bien ancrées dans leur terroir.

Auvergnat pure souche, il commence chez Fabrice Dossonnet (Le Pescalune à Pérignat-les-Sarliève) puis chez Guy Lassausaie, deux étoiles au guide Michelin à Lyon. Suivent deux séjours en Angleterre, entre Londres et Birmingham. Aymeric Barbary en revient avec une vision neuve, toute frontière abolie, comme en témoigne ce piccalilli de légumes marinés et épicés servi en sorbet pour accompagner une viande de bœuf. À la carte également, des influences asiatiques et une version végétarienne du menu. C'est ça, explique-t-il, la cuisine fusion : une cuisine en pleine évolution, qui mélange librement tradition et modernité. Mais qui sait d'où elle vient. S'il n'y avait qu'un chef à citer, ce serait Xavier Beaudiment, « le grand frère » aux deux étoiles Michelin qui propose ses balades végétales à Durtol.

Aymeric Barbary réfléchit d'ailleurs à créer un potager qui fournirait la Flèche d'Argent, le restaurant du Princesse Flore. L'objectif : passer du jardin à l'assiette, sans intermédiaire.



RENCONTRER A. BARBARY :

La Flèche d'Argent - Au Princesse Flore - 5 place Allard
63130 Royat

Tél : 04 73 35 63 63 - www.princesse-flore-hotel.com

L'AVIS DU JURY :

Elevé au foin et à l'herbe, puis engraisé l'hiver au foin, le fin gras du Mézenc a une saisonnalité très marquée. On ne le trouve que de février à juin. Même un morceau comme la basse côte a remporté tous les suffrages du jury, conquis par cette viande persillée d'exception.

Xavier BEAUDIMENT : « On peut manger cette basse côte grillée : cela prouve que la viande est bonne, avec du goût. C'est un produit exceptionnel, qui en plus fait partie de notre patrimoine. »

Roland VIGIER : « La viande a un bel aspect, une belle couleur. Le produit est tendre avec de la mâche en bouche. Il y a un bon équilibre entre le gras et la viande. C'est une viande qui est très agréable à manger. »

Olivier SAID : « Une très bonne viande, parfumée et pas du tout filandreuse. La maturité est bien. Une très bonne qualité de viande. »



ASSOCIATION FIN GRAS DU MÉZENC

Maison du Fin Gras, Le Bourg - 43430 CHAUDEYROLLES

Tél : 04 71 56 17 67 - Mail : maisondufingras@orange.fr

www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com



LE BŒUF AOP FIN GRAS

Recette d'Aymeric BARBARY

CROMESQUIS DE BASSE CÔTE DE BŒUF FIN GRAS DU MÉZENC BRAISÉ, PERSIL, COQUILLAGES ET PANAIS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1/2 basse côte de bœuf fin gras du Mézenc
- 2 panais
- coriandre
- ciboulette
- 1 botte de persil plus quelques brins
- échalote
- moutarde
- sel, poivre
- copeaux de foie gras
- bouillon de légumes
- 10 feuilles de gélatine
- beurre
- cardamome noire
- coquillages (coques, palourdes, couteaux)
pour la présentation

PRÉPARATION :

Préparer le persil en gelée : mixer la botte de persil avec 500 ml d'eau glacée. Passer au chinois pour extraire le jus. Chauffer avec 10 feuilles de gélatine. Laisser prendre au frais. Braiser la basse côte de bœuf puis effiloche la viande. Incorporer les herbes hachées (coriandre, ciboulette, les brins de persil), l'échalote préalablement confite au vin rouge, la moutarde. Saler, poivrer. Ajouter les copeaux de foie gras. Faire cuire les panais dans un bouillon de légumes et les réduire en purée mousseline. Agrémenter de beurre, de sel, de poivre et de cardamome noire. Servir avec le persil en gelée et quelques coquillages cuits à la marinère (coques, palourdes, couteaux).



MOF
Cuisinier

OLIVIER BRULARD



Pour dessiner le parcours du chef normand il faut impérativement faire appel à trois fusains : sa grand-mère, son maître d'apprentissage et Roland Durand qui furent ses révélations, ses tuteurs, ses protecteurs. Trop bon élève à l'école, il a du se battre pour entrer en apprentissage ; pourtant impensable de choisir une autre voie tant la cuisine était chez et autour de lui, une vraie philosophie hédoniste, la passion de faire plaisir.

D'abord chaperonné par son maître d'apprentissage qui l'envoie chez le MOF Roland Durand au Sofitel Sèvres où il découvre une brigade de soixante personnes, c'est ensuite ce dernier qui va lui « faire » sa carrière, et qui après son service militaire auprès du chef d'Etat Major de l'Armée de l'Air, l'envoie chez Alain Chapel. A Lyon il n'y a pas de hiérarchie et Olivier Brulard, comme tous, est simplement cuisinier. Il y restera quatre ans avant que M. Durand « l'envoie » parfaire sa formation chez Michel Guérard où il rencontrera son épouse. Ensemble ils partent dans le Sud-Est pour accompagner Jacques Maximin qui ouvre le Théâtre. De retour aux côtés de Roland Durand au Pré Catelan, il l'accompagne dans la reconquête de la seconde étoile (ce qui est chose faite l'année suivante) et lui, le coache et l'accompagne pour passer le concours de MOF. Récupérer une seconde étoile devient presque une spécialité quand il quitte le 16^{ème} et s'installe à la Réserve Beaulieu qui y retrouve son deuxième éclat. Dans la carrière d'Olivier Brulard on revient souvent quelque part, il était normal de revenir dix ans après son premier poste chez M. Guérard. Modeste, il souligne comme compagnon de carrière son second, Nicolas Bouilt qui lui reste fidèle depuis plus de douze ans.

L'AVIS DU JURY :

Une belle pièce de bœuf qui plait même lorsqu'elle est dégustée crue ! Et pour préserver sa saveur et « exhauster » son goût tous nos experts recommandent une cuisson basse température.

Johan LECLERRE : « Il y a de la jutosité dans la viande. C'est une viande qu'il faut cuire à 48° ou 50° à cœur à la sonde dans un four à 80°. La finesse de la viande est remarquable. C'est une belle grosse pièce. »

Thierry BAMAS : « Au premier coup d'œil elle est très belle. A cru, on apprécie le goût de la viande assez rond, un goût de bœuf classique. »

Anthony POLGE : « C'est une belle viande, qui reste tendre, moelleuse et avec du goût. Le côté grillé ramène quelque chose. »



Association de défense Bœuf de Bazas
2 Lagrange Est - 33430 BAZAS





CÔTE DE BŒUF

Recette d'Olivier BRULARD

CÔTE DE BŒUF DE BAZAS CUITE AU SAUTOIR, COQUILLETTES « ROSSINI » DE PRINTEMPS

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 1 côte de bœuf de Bazas de 700 g
- 2 escalopes de foie gras cru de 40 g
- 3 cl d'huile de pépin de raisin
- 60 g de beurre
- 5 cl de jus de bœuf
- 3 cl de Cognac
- 2 petites oignons
- 1 petit aillet
- 10 feuilles de persil plat
- 40 g de coquillettes
- 1 bande de lasagne de 20 g
- 160 g de carottes jaunes et oranges
- 80 g d'asperge verte
- 1 branche d'estragon et de cerfeuil
- 10 g de foie gras cuit
- 120 g de crème
- 20 g de Parmesan
- 1 pincée de sucre
- sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

Faire 2 rubans d'asperge et couper le reste. Cuire à l'eau 12 minutes la lasagne, 4 minutes les coquillettes. Couper la lasagne en bandes et chemiser 2 cercles. Fouetter 20g de crème. Saler la côte et la cuire au sautoir. Ajouter le beurre et poursuivre en arrosant. Déglacer au Cognac. Faire des billes de carottes. Cuire à l'eau avec 10 g de beurre, sel et sucre. Egoutter et verser la crème dans le jus de cuisson. A reprise de l'ébullition, ajouter les asperges. Réserver les biseaux et mixer la crème avec le foie gras. Mélanger dans la crème, les légumes, les pâtes et les herbes. Remplir 2 cercles. Y poser une cuillère de crème et parmesan. Gratiner. Poêler les escalopes de foie, les poser sur les gratins avec du parmesan et asperges. Couper la côte en tranches, parsemer d'oignon, aillet et persil ciselés. Dresser.



Chef étoilé
Pont de l'Ouyse

STÉPHANE CHAMBON



L'enfant du lot a commencé sa formation au lycée hôtelier de Brive avec un BTS et BTH ainsi qu'un CAP pâtissier, chocolatier, confiseur avant de parcourir le monde de Londres à Dubai en passant par Manille et Aman. Après ces douze années d'expatriation il revient chez lui, à la tête de cette étoile familiale : son frère en salle et ses parents toujours présents. En représentant de la cinquième génération il célèbre le retour aux sources et aux plats iconiques de l'Ouyse. Mais piano son père lui a laissé les rennes du restaurant, qu'il quitte en 2011 se consacrant davantage à la gestion du bistrot de Brive. Mathieu son frère est cependant toujours à ses côtés. Parce que sur les rives de l'Ouyse c'est bien une histoire de famille qui s'écrit depuis plusieurs générations. Si l'on continue à y faire des anguilles au vert jus, c'est parce que les clients venaient pour déguster du poisson de rivière, l'une des spécialités de cette maison sise sur l'Ouyse. Mais ce n'est pas parce qu'ils sont bien ancrés dans leur terre qu'ils ne sont pas ouverts au monde ; d'ailleurs probablement parce que ses nombreux postes à travers le monde lui ont ouvert les yeux et l'esprit, la brigade actuelle du Pont de l'Ouyse ressemble à s'y méprendre à une publicité Benetton, avec des philippins, indiens, brésiliens, chiliens et suédois... ! Dernier projet en date l'ouverture de ce gîte avec six chambres juste derrière l'hôtel qui surplombe le cours d'eau. Et au milieu coule une rivière...



RENCONTRER S. CHAMBON

Pont De L'ouysse 46200 Lacave
Tél. : 05 65 37 87 04 - www.lepontdelouysse.com

L'AVIS DU JURY :

Un tournedos peut-être peu épais, mais qui compense son manque d'épaisseur par son incroyable tendreté et son superbe aspect.

Maxime DESCHAMPS : « L'aspect à cru est beau, bien ficelé, bien lardé et avec une belle couleur qui l'est aussi une fois cuite. Ce qui me dérange un peu c'est qu'il ait un peu moins de gras, mais cela dépend de la race, certaines sont comme ça, moins persillées. Si c'est une race maigre, c'est une très bonne viande et ça reste un beau produit. »

Marc ABRAMOVICI : « Visuellement il est parfait, c'est nickel, la couleur impeccable ! Au niveau tendreté parfait aussi. C'est un bon morceau de viande, bien fait. »

Ian DUPÉRIER : « C'est un produit d'aspect visuel joli. Il reste tendre. C'est un bon produit. »



EARL SAINT-CIZY (FAMILLE VACCARI)
CHEMIN DES VIGNES - 31220 CAZERES
Tél. : 06 24 70 82 58 - Mail : earlsaintcizy.vaccari@gmail.com
www.vaccari-saintcizy.fr





TOURNEDOS DE BŒUF

Recette de Stéphane CHAMBON

EFFEUELLÉ DE FILET DE BŒUF SAINT-CIZY À LA TRUFFE DU PÉRIGORD, TERRINE DE CÈPES ET ARTICHAUT BARIGOULE

2 pers. 🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 300 g de filet de bœuf
- 10 g de truffe
- 2 tranches de foie gras
- 200 g de cèpes
- 20 cl de crème
- 2 œufs
- 4 artichauts violets
- 30 g de poitrine de porc
- ½ oignon
- 10 cl de vin blanc
- 30 cl de fond de volaille
- 10 cl de sauce Périgueux
- Ail, persil, bouquet garni, huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Couper le filet en tranches, reconstituer un tournedos en alternant tranches de viande et truffe. Faire suer les cèpes, assaisonner. Ajouter l'ail et le persil haché. Mélanger la crème, les œufs, assaisonner. Chemiser une terrine et la monter en alternant les cèpes et l'appareil à crème prise, et cuire au four au bain marie pendant 1h à 160°C. Couper à froid de belles tranches de terrine. Faire la barigoule en suant les oignons et la poitrine de porc. Ajouter le vin blanc, le fond, le bouquet garni, laisser cuire 20 min. Tourner les artichauts et les vider, les cuire dans la barigoule. Cuire le tournedos au beurre dans une poêle, assaisonner. Cuire la tranche de foie gras de canard et la disposer sur le tournedos. Dresser l'assiette et napper de sauce Périgueux montée au beurre.



Chef étoilé
Restaurant l'Hysope

NICOLAS DURIF



C'est un rochelais d'adoption qui a fait ses classes dès l'apprentissage dans sa région natale, l'Alsace. Ensuite c'est un bref passage au Georges V, puis à Gstaad avant de se révéler à Nîmes. C'est d'ailleurs le chef pâtissier avec lequel il travaille dans le Sud qui lui apprend qu'une place se libère chez Grégory Coutanceau. Le voici donc en bord de mer sur le territoire originel de son épouse.

Sur les terres charentaises, il travaille donc trois ans chez le frère du chef doublement étoilé, puis à la Corderie Royale à Rochefort pendant huit ans ; jusqu'au moment où le désir de son propre établissement devient fulgurant. Il s'installe donc à La Jarry à quelques kilomètres de La Rochelle. Trois ans à peine après le premier dîner servi, son travail se voit auréolé d'une divine étoile. Il confesse cependant ne jamais avoir travaillé pour, et ne travaillera donc pas pour la seconde. Son seul leitmotiv étant de faire plaisir aux clients, de sortir des sentiers battus, d'étonner, de faire découvrir des plantes aromatiques rares, comme celle dont son restaurant porte le nom, l'hysope. Il travaille également beaucoup le poisson, qui compose 80% de sa carte et s'approvisionne quotidiennement avec joie à la criée de La Rochelle. Ils ne sont que trois en cuisine, c'est donc « du sport », mais le sport est si bon pour la santé... et pour le palais !



RENCONTRER N. DURIF :

L'Hysope - 25 Rue de l'Aurore - 17220 LA JARRIE

Tél : 05 46 68 52 21 - www.lhysope.fr

L'AVIS DU JURY :

Un produit présenté entier afin de voir la ligne de l'animal, puis un morceau à peine snacké afin de véritablement appréhender le produit en lui-même bien loin des recettes traditionnelles telles que le lapin à la royale.

Christopher COUTANCEAU : « Belle fermeté et tendre aussi ! Belle longueur en bouche, belle couleur et joli gras. »

Jérémy DUCHEMIN : « Ce que j'ai particulièrement aimé c'est la tendresse. Dans l'ensemble c'est une jolie bête qui me donne envie de faire des accords mets vins. »

Thierry VERRAT : « C'est un beau produit qui a de la mâche, du croquant. Vraiment, un beau produit pour de belles recettes. »

Johan LECLERRE : « Une fois de plus, un très beau produit dont on peut aisément voir tout le potentiel et qui peut figurer à la carte de mon restaurant. »



REX DU POITOU®
LE LAPIN DES ROIS

SAS ADAC

24 CHEMIN DES CHATELIERS - 17470 DAMPIERRE-SUR-BOUTONNE

Tél : 05 46 26 27 44 - Mail : adac17470@gmail.com

www.rex-du-poitou.fr





LAPIN « REX DU POITOU »

Recette de Nicolas DURIF

RÂBLE DE LAPIN REX DU POITOU À LA MOUTARDE D'ABSINTHE, HUMITA MENDOCINA, CHUTNEY DE TOMATILLOS, CLÉMENTINES AU CURRY

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 1 râble de lapin Rex du Poitou
- 200 g de tomatillos
- 100 g de maïs
- 20 g de poivrons rouges
- 50 g d'oignons ciselés
- 1 tomate
- 5 cl de lait
- 3 gousses d'ail
- 2 clémentines
- 20 g de gingembre
- 8 cl de vinaigre de cidre
- 10 g de miel
- 30 cl de sauce soja
- 8 cl d'absinthe
- cornichons
- 1 L de jus de veau
- 100 g de sucre
- Sel, poivre
- Huile d'olive, d'arachide
- Cannelle, curry, genièvre, clous de girofle

PRÉPARATION :

La veille, mélanger tomatillos, 30 g d'oignons, deux gousses, gingembre, vinaigre et miel et faire compoter. Le lendemain, désosser le râble, le colorer à l'huile. Mixer la moutarde avec le poivre, 10 g de genièvre, 6 clous de girofle, 2 g de cannelle, 15 cl d'huile d'arachide et l'absinthe et en badigeonner le lapin. Enfourner 7 min à 160°. Faire revenir 20 g d'oignons avec le poivron, une gousse. Ajouter la tomate et le maïs, cuire 10 min à feu doux puis ajouter le lait et la cannelle, assaisonner et mixer. Prélever le jus d'une clémentine et les suprêmes de la seconde. Faire bouillir le jus avec du curry. Réserver. Faire un caramel avec le sucre, déglacer au soja, ajouter les cornichons et réduire au quart, verser le jus de veau et réduire. Dresser harmonieusement tous les éléments autour du râble.



Chef
Restaurant le Parfum des Délices

ÉMILIE ROUSSEY



Dès le collège, Emilie sait que son avenir professionnel se dessinera en cuisine. Elle poursuit donc un BTS en restauration. C'est alors qu'elle est en poste au restaurant de l'hôtel des Airelles à Courchevel qu'elle rencontre Thomas. Avant qu'ils n'ouvrent leur établissement, elle travaille chez la chef étoilée de sa région, Nicole Fagegaltier, en cuisine puis en salle afin d'appréhender tous les secteurs de la restauration.

Voyager, quitter sa région natale c'est souvent source d'une grande richesse, et parfois écrit comme une page de karma. C'est le cas pour Emilie, qui en plus de perfectionner son apprentissage sur les cimes de Courchevel, y rencontre celui avec qui elle fera sa vie, et sa cuisine. Dès lors que ces deux se conçoivent comme un duo, il leur apparaît évident d'ouvrir leur propre établissement où ils pourront décliner cette partition culinaire qui s'envisage à deux. Le couple comme moteur, et l'échange comme présupposé à la création : il y a deux chefs autour des pianos du Parfum des Délices. S'ils ne trouvent pas aussitôt que leur projet professionnel est décidé l'établissement idoine, quand ils découvrent le Parfum des Délices, c'est une évidence : c'est ici que leur création s'incarnera. Depuis 2 ans maintenant, ils y proposent une cuisine inspirée par leurs retours de marché de Rodez bihebdomadaires et avec une forte identité qui est la leur. Chaque matin, ils sont tous deux en cuisine, à magnifier les produits dont la région leur fait cadeau, s'intégrant aux grandes lettres de la richesse gastronomique de l'Aveyron.



RENCONTRER E. ROUSSEY

Restaurant Le Parfum des Délices - 24 Place du Bourg 12000 Rodez
Tél. : 05 65 68 95 00 - Mail : emiliethomas.roussey@gmail.com
www.leparfumdesdelices.fr

L'AVIS DU JURY :

Manifestement cette saucisse est l'incarnation de l'équilibre, entre le sel et le poivre et le maigre et le gras. En conséquence, tous les palais des membres du jury balancent pour cette saucisse, qu'en bons aveyronnais ils verraient idéalement accompagnée d'un aligot.

Christophe CHAILLOU : « C'est une bonne saucisse, avec un bon équilibre entre le gras et le maigre, un moelleux agréable. Une très bonne saucisse pour moi avec une belle longueur en bouche. »

Thomas ROUSSEY : « Elle est bien hachée au couteau, on ne triche pas sur ce type de produits, on mets des beaux morceaux de viande. »

Sébastien BRAS : « Bon équilibre général, le produit est bien relevé dans un juste équilibre global. La granulométrie de la chair maigre/gras me va bien. »



MAISON CONQUET

ZA la Poujade - 12210 LAGUIOLE
Tél : 05 65 51 51 04 - Mail : contact@maison-conquet.fr
www.maison-conquet.fr



SAUCISSE FRAÎCHE AU COUTEAU

Recette d'Emilie ROUSSEY

SAVEUR D'AUTOMNE AUTOUR DE LA SAUCISSE FRAÎCHE ET DU SÉSAME

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 300 g de butternut
- 260 g de saucisse fraîche
- 35 g de jus de poires de Prunes
- 25 g de céleri branche
- 25 g de cèpes crus
- 1 cèpe (env. 100 g)
- 1 poire Williams
- 2 tranches de pain
- 10 g de cébette
- 10 g d'huile de sésame
- 10 g d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- 10 g de vin blanc
- 5 g de mélange de sésame noir et doré
- 5 g de citron confit au sel.

PRÉPARATION :

Préparer une vinaigrette avec le jus de poire, les huiles, le mélange de sésames, 2 g de zeste de citron et assaisonner. Réaliser ensuite des rillettes de saucisses.

Ôter le boyau de la saucisse et écraser la chair. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Tailler le céleri branche et le cèpe en brunoise.

Émincer la cébette et 3 g de citron confit. Mélanger le tout avec la chair de saucisse cuite et ajouter le zeste de clémentine. Éplucher le butternut.

Mettre à cuire au four environ 10 à 15 min à 180° avec le beurre, le vin blanc et un peu de sel. Une fois cuit, récupérer 100 gr pour mixer et l'ajouter à la rilette.

Tailler la poire préalablement épluchée de la même taille que le butternut et réserver. Tailler deux belles tranches dans le cèpe puis couper le reste en cubes et les faire revenir à la poêle dans un peu de beurre. Tailler la saucisse fraîche en tronçons puis la faire cuire à la poêle avec un peu d'huile. Faire griller les deux tranches de pain. Dresser le tour harmonieusement.



Chef Traiteur

ARNAUD BOP



Il a l'histoire de famille en héritage et son parcours qui vient enrichir le nom. Un grand père boucher, un père charcutier et lui même chef : la Maison Bop devient le triumvirat parfait pour les gourmands du Sud-Ouest. Après une formation au lycée hôtelier de Capbreton puis à Toulouse, il se forme chez Michel Sarran, au Chapon Fin à Bordeaux, et en Suisse. Ces différentes adresses enrichissent sa vision de la cuisine, méditerranéenne à Toulouse, traditionnelle dans l'étoilé bordelais...

À cela s'ajoute une curiosité, une envie de saveurs asiatiques, sans oublier la véritable qualité du produit premier que lui ont inculqué les deux générations qui l'ont précédé. Mais il n'est pas un monomane de la viande. Au contraire, il a longtemps préféré préparer le poisson. Aujourd'hui, on retrouve autant à son menu de traiteur cocktail un maki de thon mariné au soja qu'un sushi de compression de joue de bœuf comme un bourguignon. Cette finesse des recettes, cette recherche gustative élégante peut tout autant s'associer à un méchoui : ici, pur produit et pures idées s'allient pour répondre à l'envie des clients pour leurs événements.

Son retour sur les terres natales a aussi permis de développer la partie « plats cuisinés » de la boucherie charcuterie, avec un tel succès que les Biarrots vont pouvoir aussi en profiter prochainement !



RENCONTRER A. BOP

1 Rue du Treize Juin, 40800 Aire-sur-l'Adour - Tél : 05 58 71 61 96

Sous les Halles, 40800 Aire-sur l'Adour - Tél : 05 58 71 87 89

www.la-maison-bop.fr

L'AVIS DU JURY :

Sans contexte la star de la boucherie. Ce produit emballé tous les membres du jury et ils saluent la cuisson parfaite de Stéphane Marck, le chef de l'école de cuisine d'Eugénie-Les-Bains.

Michel GUÉRARD : « Je me suis régalé. »

Arnaud BOP : « Un très beau produit, belle couleur et tendreté. Très bon goût et bel aspect persillé. »

François DUCHET : « J'aime énormément ce produit sublimé par la cuisson. Mais c'est la qualité du produit qui fait quelque chose d'exceptionnel. »



FERME LA BRUYERE

Gilles PECASTAING

Facebook : Le prince noir de Biscay

Mail : direction@ferme-la-bruyere.com

www.ferme-la-bruyere.com



CARRÉ DE CÔTES

Recette de Arnaud BOP

CARRÉ DE PORC EN CROÛTE DE CÈPES

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 1 carré de porc
- 100 g de crépine
- 4 jolis cèpes
- 10 oignons grelots
- 2 pommes de terre
- 3 figues
- 1 botte de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 100 g de chapelure
- 30 g de miel
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à café de sucre
- 1 noix de beurre

PRÉPARATION :

Désosser (ou demander au boucher) le carré de porc, puis le faire colorer côté graisse. Nettoyer les cèpes puis les couper en cubes. Passer les cèpes à la poêle pour leur donner une petite coloration. Hacher le persil et l'ail, les mélanger à la chapelure, le blanc d'œuf et les cèpes refroidis. Disposer cette farce sur le carré côté côtes, puis enrouler toute cette préparation avec la crépine.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, colorer légèrement les faces du rôti puis enfourner à four chaud à 180° pendant 45 min. Éplucher les oignons grelots et les pommes de terre. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, faire des boules avec les pommes de terre.

Dans une sauteuse, jeter les boules et les oignons, mouiller à couvert avec de l'eau, ajouter une belle pincée de sucre en poudre et une grosse noix de beurre.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la préparation commence à se colorer. Faire chauffer une poêle avec le miel. Une fois porté à ébullition, ajouter les figues coupées en 2 côté chair, puis dresser harmonieusement le tout.



Maître restaurateur

CHRISTOPHE BOURRISSOUX



Mâitre Restaurateur : pour Christophe Bourrissoux, ce titre obtenu en 2011 n'est pas là pour impressionner le client mais simplement pour le mettre en confiance.

Ce chef cuisinier, qui se décrit plus comme un ambassadeur de la bonne chère que de la haute gastronomie, se laisse avant tout guider par les émotions. Dans son restaurant du Barp, à mi-chemin entre la forêt landaise et le Bassin d'Arcachon, il rend hommage depuis plus de 15 ans au Sud-Ouest et à ses producteurs.

La rondeur de Christophe Bourrissoux s'arrête à son intransigeance : pas de colorants ni d'additifs, les produits qu'il cuisine dans son restaurant du Barp sont frais et locaux. Ce chef qui a d'abord fait le tour du monde avant de s'installer défend l'aspect mémoriel de la cuisine. Il aime ainsi à dire que la meilleure récompense c'est « quand un client retrouve le goût du civet de sa grande tante ». Il a d'ailleurs lui-même recréé d'après ses souvenirs gustatifs les recettes de sa défunte mère. Pendant les 7 années de leur présence au Résinier, ses apprentis ont eux aussi le temps d'apprendre. « Papa poule », comme il aime à se définir, Christophe Bourrissoux les incite à préparer le plus de diplômes possibles : CAP, BEP mais aussi les mentions en boulangerie, pâtisserie et charcuterie. S'il cultive l'esprit de famille, il revendique également celui du terroir. Sur le site internet du restaurant, la brigade est présentée comme une équipe de rugby, parée du béret noir traditionnel du Pays Basque. De quoi incarner pleinement son slogan : « et la tradition devient moderne »...



RENCONTRER C. BOURRISSOUX :
LE RÉSINIER - 68, avenue des Pyrénées 33114 LE BARP
Tél. : 05 56 88 60 07 - www.lesresinier.com

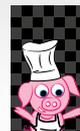
L'AVIS DU JURY :

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

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

Thomas Pasquereau : « Des côtes joliment persillées et gourmandes ».

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



MAÎTRE COCHON
Qualité & Tradition

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





CARRÉ DE COCHON PAYSAN

Recette de Christophe BOURRISSOUX

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

8 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1,8 kg de carré de porc
- 200 g de talon de jambon
- 1 bocal de graisse de canard
- 50 cl d'Armagnac
- 11 échalotes
- 3 têtes d'ail
- 500 g de pruneaux
- 100 g de pignons de pins
- 100 g de noisettes
- 10 champignons de Paris
- 6 tomates
- 3 œufs entiers
- 1 blanc d'œuf
- 1 bol de chapelure
- persil, cerfeuil
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Faire colorer le carré de porc dans une casserole. Préparer la farce avec le jambon et sa couenne et 1 échalote. Farcir les champignons avec la farce. Imbiber les pruneaux dans l'armagnac.

Préparer la compotée de tomates : couper les tomates en dés, ajouter 1 échalote et l'ail émincés, le sel et le poivre. Mixer les noisettes et les pignons et ciseler les herbes. Mélanger le tout avec la chapelure et le blanc d'œuf. Napper le carré de porc avec cette préparation pour former une croûte. Faire confire 8 échalotes entières dans la graisse de canard pendant 1 h. Faire réduire à feu doux les pruneaux dans l'armagnac avec une échalote ciselée pendant 1 h. Cuire le carré de porc à four chaud (180 °) pendant 50 min. Cuire les champignons farcis à 180° pendant 20 min. Rectifier l'assaisonnement et dresser le tout.



Chef cuisinier
Hâ Restaurant

GRÉGOIRE ROUSSEAU



La cuisine de Grégoire Rousseau, c'est le point de convergence entre rêve, liberté et tradition. De sa grand-mère, il hérite le goût de la cuisine, elle qui a d'abord dirigé un Relais & Châteaux avant d'ouvrir son propre restaurant où, dès son plus jeune âge, Grégoire travaille. De la tradition, il en puise également lors de ses passages chez les étoilés : au Saint-James, au Plaza Athénée, au Santi Santimaria... mais son rêve, il l'accomplit en son nom, avec une cuisine personnelle, improvisée et libre à l'ADN périgourdin, mais pas que ! Grégoire Rousseau définit ainsi sa cuisine « une base française classique, avec du Périgord dedans, mais pas que. Des produits locaux, de la terre, de la mer. Et beaucoup de liberté, d'improvisation, au jour le jour ». Donc une carte qui change quotidiennement, avec des plats à partager ou pour soi, des plats à manger avec les doigts... Rue du Hâ, du nom de cet ancien fort, Grégoire Rousseau a développé davantage qu'un simple projet professionnel : un réel projet de vie « avec quelques principes très simples qui sont les fondamentaux de son métier : la qualité de l'accueil, un service attentif et une assiette précise ».

Tout au long de son parcours, il a acquis la technique, a travaillé au sein de grosses brigades, a relevé les challenges (il maintient l'étoile à l'Abbaye Saint-Ambroix et se voit récompensé d'une troisième toque au Gault Millau), jusqu'à aujourd'hui où il met à l'honneur le feeling, l'intuition, la surprise et surtout le très très bon !



RENCONTRER G. ROUSSEAU

Hâ Restaurant, 50 Rue du Hâ, 33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 83 77 10 - www.ha-restaurant.fr

L'AVIS DU JURY :

Comme le veut l'adage, dans le cochon tout est bon. Ici, le jury déguste un rond de plat qui est un morceau méconnu, à tort parce qu'il est, de l'avis général très juteux et tendre.

Nicoles MASSE : « Un produit tendre et juteux à la belle texture et belle couleur. Beaucoup de points positifs. »

Frédéric LAFFON : « Pour préserver cette bonne texture je suggère une cuisson longue. »

Thomas L'HÉRISSON : « Grâce à sa jutosité et sa tendreté, c'est un cochon qui fait plaisir à tout le monde, de 7 à 77 ans. »

Nicolas TOUROUL : « Une chair très tendre. »



LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture – Bd des Arcades
87060 Limoges cedex 2

Tél : 05 55 10 37 96 - Mail : direction@blasonprestige.com

www.label-viande-limousine.com





PORC DU LIMOUSIN

Recette de Grégoire ROUSSEAU

RONDE DE TRANCHE DE PORC, CACAHOUÈTES ET TAMARIN

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 côte de bœuf de 1,2 kg
- 2 carottes
- 4 cerfeuil tubéreux
- 2 salsifis
- 4 échalotes
- Parures de viande rouge
- Sel
- Poivre
- 1 L de vin rouge

PRÉPARATION :

Sortir la pièce de bœuf à température ambiante 1 h avant cuisson. La saler, la poivrer. Saisir la viande de chaque côté dans une sauteuse afin de former une légère croûte. Retirer la viande et mettre dans la sauteuse les parures de viande rouge, les échalotes émincées. Colorer, dégraisser et ajouter le vin rouge. Laisser cuire pendant 30 min.

Éplucher et laver les légumes. Les cuire dans une casserole d'eau avec du sel et une noix de beurre. Recouvrir de papier sulfurisé et arrêter la cuisson à évaporation de l'eau. Ajouter quelques cuillères de réduction de sauce bordelaise pour glacer les légumes. Terminer la cuisson au four à 180° pendant 12 min afin d'obtenir une température à cœur de 45°. Laisser reposer la côte de bœuf 15 min avant de la trancher. Disposer les légumes à côté et arroser de sauce.



ASSOCIATION PRODUITS

FERMIERS DU SUD-OUEST

Porc

■ Candice Ménard - journaliste

IGP Label Rouge

30 ans d'authenticité, ça s'explique, ça se savoure ! Le Porc Fermier du Sud-Ouest élevé en plein-air est la promesse d'une viande saine et tendre de qualité supérieure.

Fondée 1988, l'association Produits fermiers du Sud-Ouest veille au respect de l'application d'un cahier des charges très stricts et se soumet à des contrôles réguliers et permanents. La production plein-air, une alimentation naturelle, le respect de l'environnement et la protection animale sont au cœur de cette démarche de qualité. Les partenaires de la filière, éleveurs, fabricants

d'aliments, transporteurs, abatteurs, découpeurs et distributeurs portent également une attention particulière au maintien d'une totale traçabilité tout au long des différentes étapes de la production.

Le groupement dispose à ce jour de 6 Labels Rouge, à savoir : 1 Label Rouge en viande fraîche de Porc (Porc Fermier du Sud-Ouest) ainsi

que 5 Labels Rouge en charcuterie salaisons (Jambon sec de porc fermier, Saucisson et saucisse sèche de porc fermier, Jambon cuit jambon cuit de porc fermier, Saucisse fraîche de porc fermier, Pâté de porc fermier). L'obtention en 2013 de l'IGP (Indication Géographique Protégée) contribue aussi à démarquer cette production porcine de qualité dans la distribution.

ALIMENTATION EN CONTINU ET EN

LIBRE-SERVICE 100 % VÉGÉTALE ET

MINÉRALE.

Élevage en plein air

Les plus fins gourmets plébiscitent unanimement le Porc Fermier du Sud-Ouest élevé en plein-air qui est très apprécié pour sa saveur incomparable. Juteuse et tendre à souhait, cette viande ferme de couleur foncée au goût intense, n'exsude pas à la cuisson et présente des qualités physico-chimiques particulières comme notamment un taux élevé d'acides gras insaturés (près de 60%), essentiels à l'organisme humain.

Issu d'un élevage en plein air à taille humaine (90 porcs par hectare et par an), les porcs fermiers du Sud-Ouest disposent d'une alimentation en continu et en libre-service 100 % végétale et minérale (céréales nobles produites localement sans

OGM). Ils profitent également d'un vaste espace extérieur herbeux avec des parcours arborés et ombragés où ils s'ébattent en toute liberté afin de maintenir leur comportement fouisseur et naturel. Les installations des éleveurs sont aménagées pour la protection de l'environnement : Les parcours sont maîtrisés, fertilisés naturellement, remis en culture après chaque bande et enherbés après la période d'exploitation tout en limitant la production de nitrates et les nuisances olfactives.

Le porc passe naturellement 80 % de son temps à se reposer, c'est pourquoi, des zones de couchage

confortables sont aménagées de manière optimale en fonction de la saison. De façon plus pratique, la mise en place d'anneau nasal est totalement proscrite et un suivi sanitaire pour la prévention des maladies est assuré par un

« Les installations des éleveurs sont aménagées pour la protection de l'environnement. »

vétérinaire tout au long de l'année. En moyenne après 200 jours, les porcs sont abattus à un poids vif d'environ 120 kg, un poids qui est nettement supérieur à la moyenne nationale et européenne. Des aires d'embarquement sont créées afin de limiter le stress et garantir une bonne qualité des viandes et la sécurité des personnes.



Association Produits fermiers du Sud-Ouest
6 place Brossers - 64300 Orthez France
www.produits-fermiers-sud-ouest.com



Second de cuisine
L' Aubergade

ANTHONY CHAPELLE



Si le diable se cache dans les détails, alors Anthony Chapelle est probablement le meilleur exorciste des cuisines de l'Aubergade. Arrivé à Puymirol en 2012, le second de Michel Trama traque d'une main de fer l'imperfection pour travailler de l'autre, tout en velours, sur la plus petite subtilité. Un zeste de combava, le fameux agrume vert, peut transformer un pigeon. Cette précision d'horloger, Anthony Chapelle l'a acquise après un parcours d'exception auprès de Yannick Alléno, Eric Frechon ou Jean-Louis Nomicos.

Son CV est impressionnant tant il cumule les meilleures références. Après une école hôtelière à Saint-Yrieix, près d'Angoulême, Anthony Chapelle tente sa chance à Paris. Il commence à l'hôtel Scribe, dans la brigade de Yannick Alléno, passe chez le Meilleur Ouvrier de France Gérard Besson, rejoint un autre MOF, Eric Frechon au Bristol, et reste trois ans au Lasserre, auprès du grand Jean-Louis Nomicos. Même Ulysse finit par revenir au pays : après pareille odyssee, Anthony Chapelle regagne le Sud-Ouest en 2010 chez Michel Portos, en pleine heure de gloire au Saint-James à Bouliac. Il n'y a pas d'ambition arriviste dans ce parcours. Anthony Chapelle n'a jamais songé à un plan de carrière. Dans ce métier tellement exigeant, tout l'intéresse : il dévore même la presse spécialisée, des magazines grands publics jusqu'aux titres les plus pointus. Alors, autant aller chez les meilleurs car c'est là qu'on apprend le mieux. Michel Trama lui fait franchir un cap à son arrivée à l'Aubergade : il est promu second de la table étoilée et chef de l'Auberge de la Poule d'or. Ce qu'il a appris depuis ? « À mieux goûter les choses ».



RENCONTRER A. CHAPELLE :

L' Aubergade 52 rue Royale - 47270 Puymirol
Tél : 05 53 95 31 46 - www.aubergade.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



PRODUITS FERMIERS DU SUD-OUEST

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

MARTIAL FERRAND

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





CARRÉ DE PORC FERMIER

Recette d'Anthony CHAPELLE

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

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 1 carré de porc de 600 g
- 4 gr de coriandre, 2 g de poivre
- 2 g de cardamome verte
- 3 g de genièvre
- 1 g de piment de Jamaïque.

La polenta : 100 g de polenta, 200 g de crème liquide, 300 g de lait, 100 g de mascarpone, 5 g de sel fin, 0,5 g de muscade, 12 g de fromage Osso-Iraty ou parmesan râpé.

Garniture : 1 cœur de céleri branche, 20g de farine à tempura, 20 g d'eau gazeuse, 4 figues de Solliès, 2 oignons.

La sauce : 100 gr de jus de porc, 1 L de vin rouge, 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 80 g de sucre semoule, 4 gousses de cardamome verte, 1 zeste d'orange, 1 zeste de citron.

PRÉPARATION :

Préparer la viande : tailler le carré de porc en filet. Saler, poivrer, rouler dans un papier film transparent et cuire 30 min au four vapeur à 66° (ou au bain-marie).

Pendant ce temps, faire bouillir le vin, flamber et ajouter le sucre, les agrumes et les épices pour la sauce. Tailler les figues en tranche (8 mm à 1 cm) et faire mariner dans le vin chaud. **Préparer la polenta :** dans une casserole, mélanger la polenta, la crème, le lait, les fromages, la muscade et le sel. Cuire 4 min après ébullition. Étaler ensuite entre 2 feuilles de papier sulfurisé. **Réaliser la tempura :** mélanger la farine avec l'eau gazeuse. Paner les feuilles de céleri puis les frire à 170° jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égoutter et saler. Garder au chaud. **Au moment de servir :** trancher les oignons et faire caraméliser à la poêle. Poêler également les figues marinées. Réduire le vin chaud, ajouter le jus de porc. Poêler la tranche de polenta. Poêler le filet de porc puis rouler dans les épices préalablement broyées. Disposer le filet de porc sur une assiette, placer joliment la polenta avec les oignons, les figues et le céleri frit. Ajouter la sauce pour finir.



Chef Jeune Talent Gault & Millau
Restaurant Le Clos St-Eloi

JEAN-LOUIS DUGAT



Attention, jeune loup en cuisine ! À 25 ans, Jean-Louis Dugat sait ce qu'il veut. Et il travaille pour. Consacré Jeune Talent 2018 par le guide Gault & Millau, le chef, arrivé en 2016 au Clos St-Eloi, annonce clairement la couleur. Ce sera une étoile. Pour commencer. Jusqu'à présent, Jean-Louis Dugat est allé vite, en se faisant embaucher au culot dans le restaurant d'Hélène Darroze, à Paris. Trois ans plus tard, le voilà à la tête d'une brigade dans son Puy-de-Dôme natal (il est originaire de Châteaugay). Et Jean-Louis Dugat promet déjà de ne pas s'arrêter là.

Ses modèles sont Jean-François Piège, Yannick Alléno, Emmanuel Renaut, « tous ces chefs qui sont partis de rien ». Jean-Louis Dugat, lui, est parti d'un BTS d'électronique embarquée abandonné en cours de route. La cuisine ou rien, pose-t-il comme ultimatum à ses parents. Tout se joue à Paris : il commence donc commis chez Hélène Darroze avant de faire l'ouverture d'un bistrot à Boulogne. Après une saison à Annecy, chez Vincent Lugin au Belvédère (une étoile Michelin), Jean-Louis Dugat est repéré par Alain Beauvoir qui relance le Clos St-Eloi, à Thiers. La condition du chef : faire une cuisine gastronomique qui sort de l'ordinaire, à l'image du foie gras mi-cuit marbré au magret fumé. Le chou rouge y est décliné en plusieurs textures, en gelée, en pickles, avec du coing confit. Marquer les esprits et les palais reste l'objectif du jeune chef qui avoue avoir des étoiles plein les yeux. Et le regard tourné vers la capitale.



RENCONTRER J.-L. DUGAT :

Le Clos St-Eloi - 49, avenue Général de Gaulle - 63300 THIERS

Tél : 04 73 53 80 80 - www.clos-st-eloi.fr

L'AVIS DU JURY :

Elevé en plein air, ce porc fermier d'Auvergne a déjà remporté une médaille de bronze au Concours général agricole. Le jury ne s'est donc pas trompé en distinguant la qualité du gras du carré, bien visible lors de la présentation de la pièce crue et remarquable une fois le morceau cuit.

Xavier BEAUDIMENT : « On voit l'affinage par rapport à la qualité du gras. Le gras est très important, plus il va cuire, plus il va donner de goût et de parfum à la viande. Il sent très bon. »

Roland VIGIER : « Une belle couleur avec un bel aspect persillé. Au gras, on voit que c'est un produit de qualité. Le goût est bon avec un mélange homogène et équilibré de la chair et du gras. La viande fond dans la bouche ! »

Laurent JURY : « La viande est bien satinée, on voit bien apparaître le persillage : c'est un signe de qualité. Un très joli produit qui a du goût. Pour avoir une viande persillée comme celle-là, on est sur un produit fermier. »



APVC

142 av Kennedy - 03100 MONTLUÇON

Tél : 04 70 64 76 47 - Mail : contact@porcfermier-auvergne.fr

www.porcfermier-auvergne.fr





CARRÉ PRESTIGE DE PORC FERMIER D'AUVERGNE

Recette de Jean-Louis DUGAT

CARRÉ DE PORC RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, JUS PERLÉ À L'ARABICA

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- Carré de porc de 4 côtes
- 500 g de carottes
- 1 branche de céleri
- 4 oignons
- 2 têtes d'ail
- 1l de café noir (arabica)
- thym, romarin

PRÉPARATION :

Parer le carré et détailler les côtes. Préparer le jus de cochon au café : faire dorer au sautoir les parures et les os de cochon avec une garniture aromatique (carottes, oignons et céleri coupés en dés, thym, romarin, ail). Une fois une belle coloration obtenue, ajouter de l'eau à hauteur et laisser cuire environ 4 heures. Passer le fond obtenu au chinois et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante. Détendre le jus au café. Assaisonner les côtes de porc, puis les cuire dans une poêle avec du beurre, une gousse d'ail et une branche de thym. Finir la cuisson au four et laisser reposer la viande avant de la servir avec le jus et des navets caramélisés.



Chef
Restaurant Saprien

ROMAIN PONS



Ne vous y fiez pas, si elle doit souvent beaucoup au hasard, c'est parce qu'heureux sont ceux qui sont venus tapisser le parcours du jeune chef, après sa formation au lycée hôtelier de Blanquefort. C'est après avoir diné au Saint Julien, qu'il rencontre le chef, Claude Broussard, pour qui il travaillera pendant deux ans. Un homme qui a été un vrai mentor et dont il confesse que c'est grâce à lui si il a son propre restaurant aujourd'hui. C'est encore grâce au hasard qu'il se retrouve à Sauternes au Saprien, à l'ombre des platanes de la terrasse.

Parce que rien, lorsqu'à 24 ans il décide de s'installer à son compte, ne le prédestinait à s'établir à Sauternes. Tout comme rien de carriériste n'avait présupposé à un passage à la Maison Steinmetz au Luxembourg. Et c'est fort de toutes ces expériences, de tous ces petits pas sur un chemin qui le mène vers l'indépendance que le chef est aujourd'hui comblé à la tête de son équipe de quatre personnes, à contenter quotidiennement cinquante couverts. Que retrouve-t-on dans ses assiettes de prédilections ? Les grosses pièces qu'il apprécie particulièrement, des thons de 30 kg, des maigres de 25 kg et beaucoup de viande, logique appétence pour ce fils de boucher. Au Saprien il travaille les bêtes comme en boucherie, en carcasse entière, fait maturer les viandes pour enfin les sublimer. Néanmoins, sa créativité lui permet de proposer de merveilleux plats vegan aux clients végétariens qui poussent la porte de son établissement. Quant à savoir de quoi sera fait le futur, il attend de voir ce que le hasard lui réserve !



RENCONTRER R. PONS :

Saprien -14 Rue Principale - 33210 Sauternes
Tél. : 05 56 76 60 87 - www.restaurant-le-saprien.fr

L'AVIS DU JURY :

Un très bel aspect à cru pour cette saucisse bien relevée. Moins connue que certaines de ses cousines, de Francfort, de Toulouse ou de Morteau par exemple, elle mérite tout autant les faveurs des gourmets.

Jean-Charles DARROZE : « D'aspect très jolie. On voit que c'est une préparation faite à partir de produits de qualité. Prometteur. »

Iker ALZUGARAY : « L'aspect est intéressant, car pas trop de gras. »

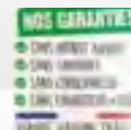
Christophe GONZALEZ : « C'est un produit facile à aborder. Très bien avec une purée de pommes de terre. »

Jérôme SCHILING : « En tant qu'Alsacien, je ne connais pas grand chose à la saucisse catalane. Crue, j'ai aimé son aspect, avec des morceaux et pas trop grasse. C'est un bon produit. En les faisant poêler il y a tout pour faire un bon jus. »



LES GOÛTS DU SUD - PEDELHEZ

ZI LA MIRANDE - BP 29 - 66240 SAINT ESTEVE
Tél. : 04 68 92 11 11 - Mail : dirgen@lesgoutsdusud.com
www.lesgoutsdusud.fr





CARRÉ PRESTIGE DE PORC FERMIER D'AUVERGNE

Recette de Romain PONS

SAUCISSE CATALANE PEDELHEZ CROMESQUIS DE PURÉE

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- Saucisse catalane Pedelhez
- 2 pommes de terre
- 20 g de beurre
- 50 g de crème liquide
- 2 œufs
- 2 blancs d'œufs
- Chapelure
- 100 g de farine
- 100 g de moutarde à l'ancienne

PRÉPARATION :

Réaliser un écrasé de pomme de terre, lier avec les 2 jaunes d'œufs, le beurre et la crème. Mouler la purée en cadre, puis laisser prendre au congélateur 2 h. Une fois prête, paner la purée à l'anglaise, puis frire la croquette dans une poêle huilée bien chaude, 1 min par face. Réaliser le mélange pour la tûle, avec la moutarde, la farine et les blancs d'œufs, dans un cul de poule à l'aide d'un fouet, étaler l'appareil sur un silpat et cuire au four à 90° (th 3) pendant 1 h. Poêler la saucisse et dresser harmonieusement.



Gérant Associé et Chef
Café Bras

CHRISTOPHE CHAILLOU



Un parcours professionnel qui, pour Christophe Chaillou semble irrémédiablement lié aux chemins que la vie intime dessine. S'il a été, au milieu des années 1990, chef pâtissier et chef de partie chez Michel Bras, il est aussi aujourd'hui l'ami et le beau frère de Sébastien. Qui de mieux alors que celui qui a fait ses classes dans la maison et qui fait partie de la maison pour prendre les rennes de ce restaurant qui fait perdurer l'expérience esthétique, après une visite au musée Soulages, par le contenu de l'assiette.

Au début de sa carrière, Christophe Chaillou fait des allers-retours entre l'Aquitaine et l'Aveyron, un premier poste à la fin de son BTS au St James à Bouliac, suivi de trois saisons chez Michel Bras avant de revenir dans les Landes en tant que chef au Garrapit à Villeneuve de Marson. Après quoi, il parfait sa formation d'une licence des métiers du tourisme et de l'hôtellerie et des transports et un CAPET production culinaire. Car, comme souvent chez les chefs, la cuisine est une histoire de passion, mais surtout de partage et de transmission, quel meilleur poste que celui de professeur pour enseigner ce qui le passionne aux cuisiniers de demain ? Pendant presque 15 ans, c'est ce dans quoi il excellera, profitant de ce poste pour voyager pour ouvrir une école de gastronomie en Bosnie-Herzégovine, par exemple. Mais quand l'appel de Sébastien et Michel retentit pour ce projet magnifique, il vole vers l'Aveyron. Faire partie de cette famille de cuisine, c'est le syncrétisme de son parcours professionnel. Son désir de transmettre ne l'ayant pas quitté, les cuisines et la salle du Café Bras ont été conçues avec une partie qui lui permet d'animer très régulièrement des cours de cuisines passionnants.



RENCONTRER C. CHAILLOU

Café Bras - Jardin Public du Foirail - Avenue Victor Hugo 12000 RODEZ
Tél. : 05 65 68 06 70 - Mail : contact@cafebras.fr - www.cafebras.fr

L'AVIS DU JURY :

Dans l'Aveyron et le Ségala, le veau n'est pas blanc, mais cette façon de faire ancestrale, est défendue par tous. Parce que si la couleur peut surprendre l'inconscient collectif, à la dégustation il ne fait aucun doute que c'est une viande d'exception.

Marc CORDY : « Franchement très bonne pièce, très agréable. Beaucoup de saveurs après cuisson. Même à cru, l'aspect était très agréable. L'odeur cuite, me fait rêver. Il est bon, long en bouche. »

Emilie ROUSSEY : « Ça donnait vraiment envie déjà à cru. Cuit, l'odeur et le goût qu'il a, sont délicieux. C'est tendre et avec de la mâche. Vraiment très bon. J'ai adoré. »

Sébastien BRAS : « Souvent dans l'inconscient collectif le critère de qualité d'un veau c'est qu'il doit être blanc. Or, on s'aperçoit que sur ce produit là, nos éleveurs avec leur cahier des charges et leur savoir-faire, fait que ce veau-là qui n'a pas une couleur classique est une viande beaucoup plus goûteuse. C'est vraiment une caractéristique fondamentale de ce veau-là. »



INTERPROFESSION RÉGIONALE DU VEAU D'AVEYRON

Carrefour de l'Agriculture - 12026 RODEZ

Tél : 05 65 73 78 04

www.veau-aveyron.fr





LE VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA

Recette de Christophe CHAILLOU

QUASI DE VEAU RÔTI, CÔTES ET FEUILLES DE BLETTES AU BEURRE NOISETTE ET JUS DE RÔTI ACIDULÉ

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- Quasi de veau
- 300 g de parure de veau type poitrine
- 1 kg de blettes
- 250 g de beurre demi-sel
- 1 oignon
- ¼ bouquet de sauge.

PRÉPARATION :

Séparer les feuilles des côtes de blette. Retirer les fils des côtes et les tailler dans la longueur. Les cuire à l'anglaise. Réaliser un beurre noisette avec le beurre demi-sel.

Sur un papier aluminium, disposer les feuilles de blettes. Ajouter les côtes au centre dans le sens de la longueur. Ajouter généreusement le beurre noisette. Rouler en gros cylindre l'ensemble dans le papier aluminium. Fermer bien hermétiquement. Enfourner à 160° pendant environ 15 min. Parer le quasi et le ficeler si nécessaire. Le mettre à rôtir. Sur une plaque à rôtir, caraméliser toutes les surfaces du quasi. Déposer au fond de la plaque les parures et disposer dessus le quasi. Enfourner à 180°. En fin de cuisson, ajouter les oignons émincés. Lorsque le quasi est prêt, le mettre à reposer dans une feuille d'aluminium. Pincer les sucs qui sont au fond de la plaque. Déglacer au vinaigre de vin vieux. Réduire presque à sec. Mouiller avec 1/4 L d'eau et laisser réduire pour obtenir une cuillère à soupe de jus par personne. On peut ajouter quelques feuilles de sauge et les laisser infuser.

Sur un plat de service : disposer le jus de rôti et au centre, poser le quasi de veau rôti. Découper le cylindre de blettes et disposer les tronçons tout autour du plat. On peut ajouter un peu de moelle de bœuf également autour du quasi.



Formateur
à l'école BEST-Ferrandi

THOMAS PASQUEREAU



Former les chefs de demain, en leur inculquant les techniques de la haute cuisine française ainsi que les clés du management : depuis 2015, Thomas Pasquereau est en charge de la trentaine d'étudiants de 2e année du Bachelor restaurateur option cuisine Ferrandi à Bordeaux. Pour ce Nantais de souche qui, durant les dix dernières années, a posé ses couteaux dans plusieurs cuisines du globe - à Phnom Penh, Shanghai ou encore dans celles de la Garde Républicaine à Paris -, ce nouvel ancrage bordelais n'est pas le fruit du hasard.

Une fois son BTS cuisine en poche, et ses premiers stages réalisés à quelques tables réputées, comme celle de Grégory Coutanceau à La Rochelle, Thomas Pasquereau met le cap en 2004 sur l'Asie : après 2 ans passés comme chef de cuisine à l'ambassade de France à Phnom Penh, il retrouve l'adrénaline des services en intégrant, comme second de cuisine, la brigade de Franck Cuvier au très prisé Club Shanghai. Pour cet amoureux de la gastronomie asiatique, c'est aussi l'occasion de connaître une première expérience de formateur, face à un public de non-initiés, comme bénévole au sein d'une école hôtelière ONG. L'exercice lui plaît mais il est encore trop tôt pour quitter les cuisines. En 2010, c'est au prestige de la Garde Républicaine à Paris qu'il accède : il y assure durant 4 ans la gérance du pôle restauration, en charge des quelques 200 à 500 couverts par jour. Entre temps, l'idée de la formation a fait son chemin. Sollicité par l'école Ferrandi en 2014, il quitte alors sans hésiter la capitale pour endosser la veste de formateur auprès de la première promotion de son antenne bordelaise. Sans renoncer totalement au frisson du service, il guide sa jeune brigade deux fois par semaine, dans le restaurant d'application Le Piano du Lac, à Bordeaux-Lac.



RENCONTRER T.PASQUEREAU :

BEST Ferrandi Bordeaux : BEST, 10 rue René Cassin, 33000 Bordeaux.

Tél. : 05 24 07 78 16 - www.ferrandi-paris.fr

L'AVIS DU JURY :

Avec sa chair très rosée, le veau d'Aveyron et du Ségala a fait une entrée remarquée auprès du jury. Ces palais aiguisés ont salué la délicatesse de sa saveur et la créativité qu'elle autorise en cuisine...

Thomas Pasquereau : « Une chair joliment rosée qui inspire autant à cru, en tartare aux herbes, que cuit, à feu doux pour en préserver la tendreté ».

François Adamski : « Une belle surprise, tant par la couleur que par la saveur : ni l'une ni l'autre ne manquent de caractère ! »

Bernard Bijasson : « Une chair d'un rose soutenu qui appelle le couteau pour préparer un savoureux carpaccio ! »



INTERPROFESSION RÉGIONALE DU VEAU D'AVEYRON

Carrefour de l'Agriculture - 12026 RODEZ

Tél. : 05 65 73 78 04 - www.irva.asso.fr





LA NOIX DE VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA

Recette de Thomas PASQUEREAU

SAUCISSE CATALANE PEDELHEZ CROMESQUIS DE PURÉE

6 pers. 👤👤👤👤👤👤

INGRÉDIENTS :

• **Noix de veau** : 600 gr de noix de veau, 250 gr de sauge, 40 gr de beurre, 40 gr d'huile de tournesol, sel, poivre.

Sauce agrumes - carottes et Porto : 250 gr de jus d'orange frais, 250 gr de jus de carotte frais, 150 gr de Porto, 40 gr de beurre.

Fingers polenta : 25 gr de sauge, 1,5 L de lait, 30 gr d'huile de sésame, 300 gr de semoule de maïs, sel.

Légumes : 1 barquette de mini-carottes fanes, 100 gr de jus d'orange, 100 gr de jus de carottes, 50 gr de beurre, 30 gr de sucre, 300 gr de chou kale, 10 gr d'huile d'olive, 1 barquette de fleurs de pensée.

PRÉPARATION :

Mettre à réduire le jus d'orange, de carottes et le Porto. Réduire aux 2/3 jusqu'à une consistance sirupeuse, réserver la sauce. Réaliser les fingers de polenta : chauffer le lait, ajouter quelques feuilles de sauge ciselées et l'huile de sésame.

Après ébullition, passer le lait au chinois étamine et le verser sur la polenta. Assaisonner et fouetter énergiquement. Cuire 6 min. Étaler la préparation sur une plaque entre 2 feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 2 cm. Réserver en mettant au froid. Détailler la noix de veau en rectangle puis la ficeler comme un rôti. L'assaisonner et la faire revenir à la poêle pour la colorer dans un beurre moussieux infusé à la sauge. Laisser reposer la viande puis finir la cuisson au four à 180° (de 8 à 15 min selon la taille) jusqu'à atteindre 60° à cœur du rôti. Préparer les mini-carottes fanes, les glacer avec du jus d'orange. Cuire à couvert pendant 10 min, puis découvrir pour faire réduire l'eau de végétation des carottes. Assaisonner. Laver le chou kale et enlever les côtes. Enrober les feuilles d'huile d'olive, saler et cuire au four à 180° pendant 10 min : le chou doit être asséché mais pas bruni. Détailler la polenta en fingers et les snacker sur toutes les surfaces. Faire chauffer la sauce orange / carottes / Porto dans une casserole jusqu'à 80 - 90°. En dehors du feu, incorporer le beurre en petits morceaux, remuer. Détailler la viande. Dresser le tout dans l'assiette.



Stéphane Chambon

Bio page 38

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture - Bd des Arcades
87060 Limoges cedex 2

Mail : accueil@blasonprestige.com - Tél : 05 55 10 37 96
www.label-viande-limousine.com





VEAU DU LIMOUSIN

Recette de Stéphane CHAMBON

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

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 300 g de veau filet
- 750 g de panais
- 8 minis carottes et 8 minis navets
- 4 minis betteraves
- 8 radis ronds
- 1 coing
- 5 cl d'huile de tournesol
- 170 g de beurre
- 30 cl de jus de veau
- 150 g de noix torréfiées
- 3 dl de lait
- noix de muscade
- 30 cl de fond de volaille
- 300 g de sucre
- 30 cl d'eau
- 100 g de chapelure
- 50 g de farine
- 4 œufs
- sel, gros sel, fleur de sel, poivre du moulin

PRÉPARATION :

Purée de panais : les éplucher et les couper en morceaux. Faire cuire pendant 20 min dans le lait à ébullition, avec une pincée de noix de muscade. Passer le tout au mixeur afin d'obtenir une purée lisse. Ajouter la crème et une noisette de beurre. Nettoyer et éplucher les carottes, les navets et les betteraves, nettoyer les radis, cuire séparément dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuits, plonger les légumes dans l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson, les retirer et les égoutter. Glacer séparément les légumes dans un sautoir avec un peu de fond blanc, une noisette de beurre et une pincée de sucre. Faire confire le coing : le peler, le couper en quartiers tout en enlevant la partie centrale du fruit. Réaliser un sirop en portant le sucre et l'eau à ébullition. Confire le coing dans ce sirop à frémissement. Retirer le coing de la cuisson quand il est encore ferme. Dans un sautoir, réaliser un caramel blond, déglacer avec un peu d'eau et y ajouter les morceaux de coing afin de les caraméliser. Afin de préparer la panure à la noix, les faire torréfier au four pendant quelques minutes. Mixer les noix pour obtenir une poudre fine et mélanger à la chapelure. Assaisonner les côtes de veau, puis les paner à l'anglaise, les passer dans la farine et ensuite dans les œufs battus et le mélange noix-chapelure. Faire chauffer un sautoir avec de l'huile, colorer les côtes de veau et ajouter 80 g de beurre, cuire à feu doux, beurre moussant. Retirer les côtes de veau les passer quelques minutes au four si nécessaire. Puis, laisser reposer la viande. Dresser la purée de panais, les légumes glacés et les quartiers de coing. Couper les côtes de veau et finir de dresser les assiettes.



Chef étoilé
Restaurant Le Carrousel

OLIVIER SAID



Vendredi 26 janvier, Olivier Said (prononcez « sède ») était en veste blanche dans la cathédrale de Lyon, parmi la foule de chefs venus rendre hommage à Paul Bocuse. Comme à tant d'autres, Monsieur Paul lui a tout appris. Depuis son premier stage à l'école hôtelière de Montpellier, jusqu'à ces huit années passées en tant que chef tournant. Olivier Said a travaillé chez Alain Ducasse, Jacques Maximin, Jacques Chibois... Il reste un pur « bocusien », héritier d'une cuisine simple aux bases parfaitement maîtrisées. Elle a, au Carrousel, le goût du sud, et une étoile Michelin depuis 2014. Pourtant, dans sa famille, on était militaire ou médecin, comme son père. À l'école hôtelière de Montpellier (dans la même promotion que les frères Pourcel), Olivier Said décroche dès la première année un stage chez Paul Bocuse. Au lieu de quatre mois, le stage en durera six. Et Olivier Said reviendra chez Monsieur Paul en deuxième puis troisième année. À la fin des années 80, il intègre l'Oustau de Baumanière, historique maison des Baux de Provence, longtemps trois étoiles sous le règne de Raymond Thuillier. Chez Bruno, à Lorgues, Olivier Said obtient la première étoile Michelin du restaurant. Rappelé chez Paul Bocuse, il sera chef tournant pendant huit années sur la Côte d'Azur. Suivent des missions chez Alain Ducasse (au Louis XV), Jacques Maximin, Jacques Chibois, Roger Vergé... Appelé dans le Sud pour relancer des affaires, le chef choisit Maringues, la ville natale de son épouse Dominique, pour monter la sienne. Depuis sa création, le Carrousel marie produits d'Auvergne et saveurs du Sud. Olivier Said, habitué du guide rouge, ne visait pas l'étoile Michelin. Elle sera quand même décernée au bout de plus d'une dizaine d'années. Il y a la qualité des produits, la rigueur et la simplicité, se justifie le chef. « Et puis la façon de travailler, c'est comme le vélo, ça ne s'oublie pas ».



RENCONTRER O.SAID :

Le Carrousel - 14 rue du Pont de Morge - 63350 MARINGUES
Tél : 04 73 68 70 24 - www.restaurant-lecarrousel.com

L'AVIS DU JURY :

Carton plein pour ce carré de veau Label Rouge, qui a mis tout le monde d'accord. Le jury s'est incliné devant le moelleux de la viande et sa qualité, allant jusqu'à détailler la finesse de son grain. Il faut dire que ce carré avait annoncé la couleur : un rose pâle joliment persillé !

Xavier BEAUDIMENT : « Une viande très claire, très tendre et juteuse. »

Jean-Louis DUGAT : « Un très bel aspect cru : le carré est gras, beau et bien brillant. Le goût est prononcé, le gras a de la saveur. La texture est fondante, bien juteuse. Une très belle pièce de viande. »

Françoise GIGOT : « Une belle couleur rosée. Le carré a du gras. Une viande de belle qualité par sa texture, certainement une viande fermière. »



Coopérative et Association pour la Promotion et la Production du Veau des Monts du Velay et Forez

25 Bd Bertrand - B.P. 90063 - 43002 LE PUY EN VELAY CEDEX
Tél : 04 71 09 11 25 - Mail : veauxdesmontsduvelay@free.fr

www.veau-labelrouge.fr





LE VEDELOU

Recette de Olivier SAID

NOISETTES DE CARRÉ DE VEAU CUITES LENTEMENT EN CROÛTE DE MOUTARDE DE CHARROUX ET MIEL, LÉGUMES DE SAISON AU WOK, JUS CORSÉ AU ROMARIN.

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 1 carré de veau Vedelou (1,3 kg environ)
- 3 c. à soupe de moutarde de Charroux
- 3 c. à soupe de miel - 3 c. à soupe de chapelure
- 50 g de beurre
- 3 échalotes
- 1 tête d'ail
- 1 grosse carotte
- 1 cl de vin blanc
- romarin

Pour le wok :

- 1 carotte
- 1 panais
- 1/2 chou romanesco
- 2 cébettes
- 40 g de pois gourmand
- 1 cl de sauce soja
- herbes fraîches

PRÉPARATION :

Parer le carré de veau en taillant deux longes identiques. Garder les os pour la sauce. Mélanger la chapelure, la moutarde et le miel. Réserver. Colorer de chaque côté les noisettes de veau dans un sautoir. Réserver. Dans le même sautoir, ajouter les os, faire colorer puis ajouter la carotte, les échalotes et l'ail. Faire suer et déglacer avec le vin blanc : mouiller à hauteur et laisser cuire 20 min. Passer au chinois et faire réduire avec une branche de romarin. Tailler les légumes pour le wok en tranches pas trop épaisses, les poêler à feu vif et déglacer avec un peu d'eau et la sauce soja. Mettre à four chaud (170°) les noisettes de veau badigeonnées de chapelure. Laisser cuire 10 à 15 min jusqu'à coloration. Servir le veau tranché arrosé de sauce avec les légumes et quelques herbes fraîches.



Chef étoilé
Restaurant Lalique

JÉRÔME SCHILLING



Il est originaire d'une région qu'Hélène Darroze salue comme une des plus belles en termes de gastronomie. Mais c'est pourtant dans le Sud-Ouest, au Château Lafaurie Peyraguey que l'alsacien d'origine officie aujourd'hui, avec un brio salué par une étoile au Guide Michelin. Il a « à cœur de bousculer les codes et de multiplier les expérimentations avec le Sauternes. Infusion, macération, fermentation, cristallisation, et pochage » grâce à une inspiration multipliée par le nouveau territoire qui l'entoure.

C'est dès son adolescence que ce choix de carrière apparaît pour Jérôme Schilling comme une évidence. Après un premier apprentissage chez lui en Alsace, c'est auprès de grands chefs qu'il acquiert la discipline comme fondation de sa cuisine, chez Hubert Maetz, chez Joël Robuchon, puis Roger Vergé, trois étoiles au Michelin. Avec la rigueur et le classisme pour bagage, c'est ensuite les cuisines d'avant-garde qu'il côtoie, celle de Thierry Marx et Jean-Luc Rocha à Cordeillan-Bages. Ces quelques années sont sa première incursion dans la région qui lui inspirera un travail aujourd'hui salué par la plus estimable des récompenses celle d'une étoile.



RENCONTRER J. SCHILLING :

Restaurant Lalique - Château Lafaurie Peyraguey
Lieu-dit Peyraguey - 33210 BOMMES

Tél. : 05 24 22 80 11 - www.lafauriepeyragueylalique.com

L'AVIS DU JURY :

Une couleur rosée qui dénote avec certaines habitudes de consommateur qui, souvent par effet de mode, ont tendance à se tourner vers des viandes plus blanches. Mais souvenez vous que dans un numéro précédent, Sébastien Bras avait largement préféré ces viandes, à la limite du brouillard.

Romain PONS : « C'est un joli produit. A cru peut être un peu trop rouge pour moi, mais ça reste quand même très beau. Cuit, il a aussi une belle couleur, il récupère un peu de blanc. Il est extrêmement tendre. Ça fond en bouche. Un produit bien équilibré avec de belles saveurs. »

Serge OPILLARD : « Pour moi il n'est pas assez persillé mais la viande est d'une tendreté magnifique et presque sophistiquée. »

Jean-Charles DARROZE : « Globalement c'est un beau produit. Pour moi, ce type de pièce mérite un jus perlé. Il est très tendre, c'est une viande goûteuse avec de la saveur. »



SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'AGNEAUX DE LAIT DES PYRÉNÉES
AXURIA

AVENUE JEAN MONNET - 64130 CHERAUTE
Tél. : 05 59 28 33 65 - Mail : accueil@axuria.fr
www.axuria.fr





GRENADIN DE VEAU

Recette de Jérôme SCHILLING

GRENADIN DE VEAU AXURIA EN CROÛTE, CHARTREUSE DE PETITS POIS À LA FRANÇAISE ET ENDIVES AU SAUTERNES, JUS RÉDUIT AU CARVI

2 pers. 🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 grenadin de veau AXURIA
- 150 g gorge de porc
- 150 g poitrine de porc fraîche
- 300 g veau parure
- 100 g crème
- 100 g lait
- 3 gousses d'ail
- 60 g de pain de mie
- 180 g de champignon de Paris
- 40 g poitrine de porc
- 80 g échalotes
- 5 kg Collier de veau
- 2 kg Tendron de veau
- 0,75 cl de vin rouge
- 70 g concentré de tomates
- 2 branches de thym
- 7 L fond de veau
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Parer et ficeler le filet, colorer au beurre et cuire au four à 190°. Refroidir et le rouler en film avec la farce. Cuire à la vapeur à 100° pendant 7 minutes. Sécher puis paner à l'anglaise et frire à 180°. Pour préparer la sauce au veau, faire revenir au beurre le collier et tendron en cocotte et faire suer en mirepoix puis mouiller au vin rouge et flamber. Réduire, ajouter le concentré, le thym et l'ail. Décanter et passer le jus au chinois avant de napper le grenadin avec.



Chef du Restaurant
La Cantine

CHRISTIAN ETCHEBEST



Echanger avec le Christian Etchebest, c'est parler de lecture, de rugby, de photographies, de voyages, d'amitié, de sport, de fêtes et un peu de cuisine. Car avant d'être un chef il est un homme ; avec de belles valeurs et une vraie chaleur. Du lundi au dimanche, il est chaque jour sur le pont, entouré de ses quatre-vingt collaborateurs. Il confesse un « métier de besogneux ». Tous les jours au travail, car il multiplie les établissements et les projets comme d'autre augmentent le nombre de petits pains. Il veut de la sincérité, du vrai, de la générosité. Il veut du respect, respect des hommes et respect des produits. Aujourd'hui il a cinq cantines dans Paris, une à Rungis et une à Pau. Il aurait pu en avoir vingt ou trente partout en France mais comme il n'a pas trouvé les bonnes personnes avec qui s'associer il garde ce mantra de qualité versus quantité. Même s'il a fait de grandes maisons, ce n'est pas ce vers quoi il tend, jamais il ne fera la course aux étoiles. Cela fait « 21 ans qu'il fait de la bistronomie » et qu'il tient à faire « une cuisine accessible ». Il aime que ses clients lui disent qu'il fait une cuisine lisible simple. Il faut ne jamais oublier que ce qui fait un bon repas en plus du produit c'est le contexte.



RENCONTRER C. ETCHEBEST :

La Cantine de la Section 64 - 4 Rue du Bataillon de Joinville - 64320 Bizanos
Tél. : 05 59 33 71 79 - www.lacantinedutroquet.com

L'AVIS DU JURY :

« Bravo CE veau » ! C'est le cri du cœur de notre collège d'experts gastronomes qui se régalaient de cette viande tendre et juteuse aux subtils arômes.

Yuri NAGAYA: « C'est très bon et très juteux avec beaucoup de parfums. J'aime beaucoup le côté gras. Ça m'inspire... »

Kevin MUSSET : « Très bon produit avec quelques notes d'arômes de noisette. Le goût est très bon, l'aspect aussi. Très juteux et très tendre. »

Christian ETCHEBEST : « C'est un très joli produit, je me régale à manger les bords avec le gras qui amène de la tendresse et du fondant. C'est exceptionnel. Quand on la voit crue, on se doute qu'elle va être bonne, la couleur est jolie. Une très belle pièce. »



BAYONNAISE DES VIANDES

20 RUE DU LAZARET - 64600 ANGLET
Tél. : 05 59 57 09 22 - Mail : sbv@hotmail.fr
www.bayonnaisedesviandes.fr





CARRÉ DE VEAU OSTATUKO

Recette de Christian ETCHEBEST

MÉLANGE TERRE ET MER

« RECETTE FAITE SUR LE POUCE, AVEC LES RESTES »

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 1 carré de veau Ostatuko
- 4 couteaux
- 2 ou 3 châtaignes
- PM Préparation fruitée de fenouil, baies roses et citron
- Carottes fanes

PRÉPARATION :

Cuire le carré de veau au four ; ouvrir les couteaux et les mélanger avec la préparation fruitée de fenouil, baies roses et citron. Cuire les carottes fanes dans le jus de cuisson de veau, les déglacer. Mélanger les couteaux (déjà mélangés avec la préparation fruitée) avec de la ciboulette. Récupérer le jus de cuisson du veau et le monter au beurre. Dresser harmonieusement.





LES VOLAILLES

CAILLE	
Caillor	74
CANARD	
Lafitte	76
Sarrade	78, 80
Les Fermiers Occitans	82
POULET	
St-Sever	84
Volailles Fermières d'Auvergne	86

Volailles fermières des Landes

■ Candice Ménard - journaliste

Un goût de liberté!

Fleuron de l'élevage et de la gastronomie, les volailles fermières des Landes obtiennent en 1965 le premier Label Rouge de France, ainsi que l'Indication Géographique Protégée (IGP) en 1998, gages de qualité et d'origine. Aujourd'hui, le département des Landes est le 2^{ème} bassin de production Label Rouge avec 14,5 millions de volailles pour plus de 600 éleveurs.

Poulets, pintades, chapons, chapons de pintades, dindes, poulardes et caillies... il y en a pour tous les goûts! Issues de races rustiques, les volailles fermières sont nourries exclusivement de matières végétales, dont les céréales et protéines (sans OGM) sont produites localement. L'ensemble des éleveurs sont adhérents de coopératives et bénéficient ainsi de conseils avisés.

LE POULET JAUNE FERMIER ET LA PINTADE FER-

MIÈRE LABEL ROUGE DES LANDES SONT LES

ROIS DE LA BASSE-COUR ET SE VOIENT RECE-

VOIR PLUSIEURS MÉDAILLES AU CONCOURS

GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS!



Dans le plus grand massif forestier d'Europe, au milieu des pins, ces volailles sont élevées en plein air et en totale liberté pendant 81 jours minimum. Elles s'ébattent sans contraintes, profitant d'un climat doux et picorant çà et là toutes les richesses que leur offre la nature. Un environnement idéal qui leur permet de bénéficier de conditions de croissance optimales, apportant typicité et saveur à leur chair.

Un mode d'élevage UNIQUE ! La spécificité de l'élevage de volailles fermières dans les Landes vient de l'utilisation de cabanes démontables et mobiles depuis les années 1960. Complètement intégrées au paysage, ces cabanes, appelées Marensines sont déposées au cœur de la forêt. Elles accueillent les lots de volailles et abritent nourriture et eau, laissées en libre-service toute la journée. Entre chaque lot, ces bâtiments sont nettoyés puis déplacés pour permettre ainsi au milieu naturel de se régénérer.

Fort d'un savoir-faire traditionnel, l'élevage avicole se targue d'une qualité de référence. Ces volailles

d'exception qui sentent bon la forêt jusque dans la peau, se caractérisent par une chair ferme, fine, tendre et délicate, pour le plus grand plaisir des gourmets. Tous les ans, ces qualités gustatives sont vérifiées à l'aveugle par des experts et des panels de consommateurs.

Reconnu et plébiscité, le poulet jaune fermier et la pintade fermière Label Rouge des Landes sont les rois de la basse-cour et se voient recevoir plusieurs médailles au Concours Général Agricole de Paris!

Par ailleurs, la caille fermière jaune des Landes emporte dans son envol l'adhésion de l'ensemble du jury de Gourmets de France qui lui discerne une note exceptionnelle de 4,9/5. À l'unanimité, les membres ont tous été séduits par la générosité de la chair du volatile, sa couleur, sa texture et son fondant.

Très peu calorique, la chair des volailles fermières des Landes Label Rouge se cuisine aussi bien rôtie, sautée, qu'à la vapeur ou grillée, sans besoin d'y apporter du gras. Pauvre en lipides et gorgée de protéines, elle suffit à rassasier toutes les faims, tout en restant légère.

**« Un mode d'élevage
UNIQUE ! »**



Association Volailles fermières des Landes (AVFL)
BP 279 Cité Galliane - 40005 MONT-DE-MARSAN
www.volailleslandes.com





MOF
Cuisinier

JOHAN LECLERRE



Impatient de débiter son apprentissage mais ne pouvant pas encore, il commence un pré-apprentissage en boucherie-charcuterie. Avec un père cuisinier-marin-pêcheur, les retours sur la terre ferme étaient synonymes de deux choses : les moments festifs et les bons produits ; Et lorsqu'on a une telle passion, le chemin déroule, formation chez les plus grands étoilés, un titre de MOF et une installation à la maison ! Mais comme il demeure aussi impatient qu'hyperactif il multiplie les activités, ouvrant ce mois-ci un restaurant italien à La Rochelle qui fera la part belle aux pâtes à pousser lente. La première marche du chemin, lorsqu'il débute son apprentissage, se trouve à côté de chez lui, à La Marine à la Rochelle, puis il traverse l'océan pour son brevet de maîtrise et rejoint la première étoile de son parcours, le Richelieu sur l'île de Ré. Puis il quitte la Charente pour La Loire où pendant deux ans, il découvre tous les postes, chez Pierre Gagnaire, garde-manger, entremets, poissons... c'est l'époque où la troisième étoile est décrochée, une incroyable expérience. S'ensuivent quelques temps à la Côte Saint-Jacques dans l'Yonne avant de rejoindre les frères Troisgros qui seront un peu ses parrains se penchant sur son berceau de MOF. Après un passage chez Ducasse à Monaco, sa femme et lui décident de rentrer à La Rochelle et rachètent la Maison des Mouettes, un restaurant gastronomique, auquel il ajouteront une brasserie au rez de chaussée. C'est à ce moment là qu'il remporte le MOF, une année chargée en réussite ! Malheureusement, le tempête Xynthia les obligent à abandonner cette maison au bord de l'eau... « & la Suite » devient leur nouvel établissement au cœur de la Rochelle, qui annihile les césures entre les salles : ici à la même table on peut commander du bistrot ou du gastro. Mais ce n'est pas la fin de ses projets, car il transforme cette année la Suite en Bella Donna, alors qu'en parallèle il multipliera, chaque mois, les événements secrets .



RENCONTRER J. LECLERRE :

& la suite - 15 rue de la chaîne - 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 50 51 98 - www.lasuite.com

L'AVIS DU JURY :

Petit oiseau mais grandes saveurs ! Avant ou après cuisson, elle emporte dans son envol l'adhésion de l'ensemble de notre jury, séduit par la générosité de la chair du volatile, sa couleur, sa texture et son fondant.

Johan LECLERRE : « Elle est très belle. Après cuisson le gras reste très présent. Elle est juteuse, tendre et généreuse en chair. C'est un produit remarquable. »

Didier LASSERRE : « On a une chair souple et ferme. La cuisse est onctueuse et la peau élastique. En fin de bouche on sent même quelques notes de noisettes. A cru on voyait déjà la qualité. Super produit ! »

Thierry BAMAS : « Elle a un bel aspect et une couleur parfaite. J'ai adoré le goût. La texture elle aussi est parfaite, à la fois tendre et juteuse. J'ai rarement mangé une aussi bonne caille. »



Caillor
Trésors de Cailles

SAS CAILLOR

1886 Chemin de Bostens - BP 42 - 40120 SARBAZAN

Tél : 05 58 45 78 78 - Mail : dcg@caillor.fr

www.caillor.eu





CAILLE FERMIÈRE JAUNE DES LANDES

Recette de Johan LECLERRE

FILETS DE CAILLE FERMIÈRE JAUNE DES LANDES EN RÔTI MINUTE, FOIE GRAS ET BETTERAVE ROUGE

4 pers. 🍽️🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS :

- 4 cailles fermières jaunes des Landes
- 4 tranches de foie gras
- 2 betteraves
- 1 courgette
- 110 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de chapelure
- 50 g de farine
- mélange d'herbes
- jus de viande

PRÉPARATION :

Mélanger 50 g de beurre, poudre d'amandes, farine et chapelure et cuire en morceaux à 180° pendant 20 minutes. Lever les suprêmes et les cuisses des cailles. Assembler et rouler dans de l'aluminium beurré. Assaisonner et cuire 15 minutes à 180°. Faire des palets de 1cm de betterave et faire une purée avec les parures.

Confectionner quelques copeaux de courgettes fins. Poêler le foie et garder le gras pour poêler ensuite les cailles. Colorer les suprêmes. Dresser les morceaux de cailles, de la purée et palets de betteraves sur lesquels on dispose le foie gras, quelques copeaux de courgettes et le crumble.



Professeur
Lycée Hôtelier

ANNIE CAMBON



Cette native du Lot-et-Garonne a longtemps découvert le territoire français lors de ses différents postes avant de revenir sur ses terres d'origines. C'est chez Daguin à Auch qu'elle a son premier poste de chef de cuisine, mais déjà à l'époque, elle sait que l'enseignement est ce vers quoi elle souhaite se tourner. C'est dans l'académie de Montpellier qu'elle concrétise son souhait avant de revenir à Agen en 1986.

En parallèle, elle monte son entreprise d'hôtellerie de plein air où elle anime, notamment, des ateliers de cuisine pour tous les publics. Elle trouve son équilibre entre ses activités professorales et professionnelles parce qu'avec un pied dans la réalité entrepreneuriale, elle peut nourrir la main qui écrit au tableau du lycée hôtelier de son expérience. Trente ans après ses débuts de professeur, elle ne « lâche » pas ses anciens élèves, ils sont toujours en contact et elle peut se targuer d'un étoilé, Anthony Carballo ou d'un autre à qui elle a transmis sa passion, est qui est maintenant lui aussi professeur de cuisine à Genève. C'est ce partage, cette collégialité qui l'ont amenée à animer les olympiades des métiers... Si la retraite de l'enseignement s'approche, l'oisiveté en revanche n'apparaît pas ; son projet écrire un livre de cuisine pour promouvoir les produits de qualité, encore une histoire d'enseignement de... la qualité !



RENCONTRER A. CAMBON :

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

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



MAISON LAFITTE

BP 60023 - 40501 SAINT-SEVER CEDEX

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

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





MAGRET DE CANARD DES LANDES

Recette d' Annie CAMBON

MAGRET AUX SAVEURS D'AUTOMNE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 magret
- 200 g de butternut
- 150 g de panais
- 2 dl de Maury
- 30 g de miel d'acacia
- 2 dl de fond de veau lié
- 10 g de cacao
- 90 g de beurre
- 50 g de noisettes concassées
- 50 g de raisins « Chasselas »
- 5 g de mélange du trappeur
- 1 branche de thym
- ail
- sel, poivre.

PRÉPARATION :

Quadriller légèrement la peau du magret au couteau. Réaliser la sauce au Maury et cacao en faisant un caramel avec le miel, le détendre avec le fond de veau et ajouter le cacao. Assaisonner. Faire une croûte de noisettes en mélangeant 40 g de beurre pommade, les noisettes concassées et le mélange du trappeur. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler le mélange à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réserver au congélateur.

Pour la garniture : monder les grains de raisins, les épépiner. Cuire les panais dans l'eau salée, bien égoutter, réduire en purée et ajouter 50 g de beurre. Bien mélanger pour obtenir un ensemble bien lisse. Détailler le butternut, le rôtir avec un brun de thym et une gousse d'ail. Saisir le magret dans un sautoir, côté peau en premier. Au terme de la cuisson, le tailler dans la longueur. Ôter la peau, la détailler en petits lardons et les sauter pour leur donner du croustillant. Découper la croûte de noisettes de la même taille que le magret et la déposer sur le magret. Passer au grill quelques secondes pour colorer la croûte. Dresser harmonieusement l'ensemble.



Q L'AVIS DU JURY :

Un produit fini, une « aide à la cuisine », désossé et effiloché à la main qui permet une foultitude de compositions culinaires finales. Et lorsqu'un tel goût sert d'assise on ne peut que réussir sa recette.

Johan LECLERRE : « L'aspect, la couleur et l'odeur sont supers ! Je n'ai rien à redire. Quand on voit le produit présenté, tel quel, en pain, on voit que tout est là, concentré. C'est fondant et tendre. Que ce soit à l'odeur ou à la dégustation on a le goût du canard bien marqué. C'est de très haute qualité. »

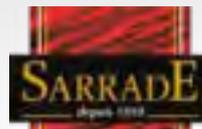
Bruno GAUVIN : « Excellent ! Il est bien épicé. C'est très positif ! Joli aspect, jolie couleur, c'est bon ! »

Anthony POLGE : « C'est franchement très savoureux. »



Olivier Brulard

Bio page 36



Sarrade

ZA La Téoulère - BP 229 - 40282 SAINT-PIERRE-DU-MONT
Tél : 05 58 05 45 00 - Mail : communication@sarrade.fr
www.sarrade.fr





EFFILOCHÉ DE CANARD

Recette de Olivier BRULARD

TOURNEDOS D'EFFILOCHÉ DE CANARD, VENTRÊCHE, PIED DE COCHON ET FEUILLES DE SAUGE, JOLIS RUBANS DES MARÂÎCHERS DE L'ADOUR

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 150 g d'effiloché de canard
- 80 g de ventrêche fumée
- 60 g de pied de cochon
- 250 g de pommes de terre
- 3 feuilles de sauge
- 80 g de lait
- 50 g de beurre
- 20 g de jus de braisage des pieds de cochon
- 1 oignon
- 1 sucrine
- 2 carottes moyennes
- 1 betterave crue
- 2 asperges vertes
- 4 champignons blonds
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de persil plat
- 5g de sauce soja
- 5 g d'oyster sauce
- sel, poivre
- 1 c à c. de vinaigre Balsamique
- 1 c à s. d'huiles de colza et d'olives

PRÉPARATION :

Chemiser de ventrêche l'intérieur de 2 cercles. Réserver. Mélanger à chaud l'effiloché de canard, le pied de cochon coupé en dés, la sauge, le jus, les sauces. Poivrer. Garnir les cercles de ce mélange. Filmer et lester. Réserver au frais 1h. Cuire les pommes de terre à l'eau avec du sel, l'ail et du persil. Réduire en purée. Ajouter le beurre et le lait. Plonger quelques minutes les légumes coupés à la mandoline dans l'eau, égoutter. Caraméliser les tournedos dans une poêle puis au four à 180° 10minutes. Les servir sur un lit de purée, entourés de légumes assaisonnés de la vinaigrette, de la sauge et du persil plat.



Chef étoilé
Restaurant La Ribaudière

THIERRY VERRAT



C'est dès 16 ans que la cuisine devient son projet ; pour le mener à bien, il a « un plan de carrière ». Deux ans plus tard, il est le tout jeune chef du Champignon l'un des meilleurs restaurants de NY, « on apprend en voyant » comme il dit. A Menton, ensuite il apprend la cuisine méditerranéenne puis celle des étoilés chez Loiseau. Devenant le directeur d'un Château Hôtel il acquiert le savoir managérial et se fait repérer par le Gault & Millau. Il a à peine 24 ans quand il ouvre La Ribaudière et 32 quand il se fait étoiler !

Il a toujours visé la gastronomie. Quand il rachète La Ribaudière c'est une guinguette qu'il a transformé et hissé. Et bien qu'il ne travaillait pas pour obtenir l'étoile elle est naturellement venue recomposer le travail de cet acharné. Et c'est également un retour sur les terres d'origine pour ce natif de Jonzac. Attaché aux valeurs de son terroir, il est également ambassadeur mondial du Cognac, mais aussi consultant, il lui a été décerné le titre de meilleur table du Caire pour le Hilton, et voyage encore énormément entre Bahrein, les USA, le Japon... Aujourd'hui son fils, qui a grandi à ses côtés en cuisine, a 25 ans, un âge qui lui rappelle quelqu'un ! Alors piano, se fait la passation, la transition de La Ribaudière à la nouvelle génération, qui a aussi eu la même éducation internationale chez tous les grands étoilés du monde entier. Mais qui dit passation ne dit pas cessation d'activité pour Thierry Verrat, au contraire, il a comme projet d'ouvrir un restaurant populaire pour redonner au plus grand monde ce qu'il sait faire.



RENCONTRER T. VERRAT :

La Ribaudière - 2 place du Port - 16200 BOURG-CHARENTE
Tél : 05 45 81 30 54 - www.laribaudiere.com

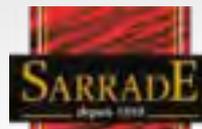
L'AVIS DU JURY :

Ne serait-ce que son tranché (dans la longueur plutôt que dans l'habituelle largeur) signale dès la présentation quelque chose de son originalité. Mais l'originalité semble loin d'être sa seule qualité.

Christopher COUTANCEAU : « C'est un produit d'exception, de très haute voltige ! »

Thierry VERRAT : « Très beau produit, très beau séchage. Bel équilibre des saveurs, pas trop salé. On ressent que l'affinage n'a pas été accéléré. C'est un très, très beau produit. »

David BRET : « Il y a une belle mise au sel, cela se voit sur la partie maigre, les fils sont serrés. La maturation est bien menée, le gras est brillant, translucide. Le sel ne ressort pas trop. Un produit agréable. »



Sarrade

ZA La Téoulère - BP 229 - 40282 SAINT-PIERRE-DU-MONT
Tél : 05 58 05 45 00 - Mail : communication@sarrade.fr
www.sarrade.fr





MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

Recette de Thierry VERRAT

CARPACCIO DE MAGRET SÉCHÉ SARRADE, COPEAUX DE FOIE GRAS ET HUILE DE NOIX

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 1 magret de canard séché long affinage
- 100 g de foie gras
- huile de noix torréfiées
- 50 g. de noix vertes pelées
- 4 figues violettes
- Baume de Bouteville
- 2 grandes feuilles de figuier
- Fleur de sel
- Poivre

PRÉPARATION :

Découper finement au couteau le magret séché dans le sens de la longueur. Réaliser des copeaux de foie gras. Après les avoir rincées, tailler les figues en quartier. Pour le dressage, déposer sur une assiette, une feuille de figuier, ajouter le magret séché, parsemer de copeaux de foie gras et des quartiers de figues . Puis ajouter les noix vertes, arroser d'un filet d'huile de noix et de quelques gouttes de baume de Bouteville. Saler et poivrer.



Chef
Restaurant Le Bellevue

J E A N - B A P T I S T E L E M O I N E



Faire ses gammes sur les meilleures partitions fut l'ambition, aussitôt après son diplôme, du jeune chef. Il « monte » alors à la Capitale et s'exerce auprès des plus grands, au Crillon avec Piège, au Bristol avec Fréchon, au Plaza Athénée avec Ducasse. Pendant ces années parisiennes, il gravit les échelons, de troisième commis à 1er chef de partie. Avec son épouse ils décident de s'installer, elle est attiré par le Sud-Est, lui par le Pays Basque, ce sera donc Toulouse entre les deux qui obtiendra leurs faveurs.

Ils reprennent alors Le Bellevue, une véritable institution de la ville rose, une ancienne guinguette sur les bords de l'Ariège qui existe depuis plus d'un siècle. Un lieu entièrement consacré à la cuisine, à la sublimation des beaux produits qu'il va glaner au MIN de Toulouse, mais il ne s'empêche pas non plus de cuisiner des choux-fleurs quand c'est la saison, même si il n'y a en pas de production dans sa région. Tellement consacré à la cuisine, que, bien qu'il ait adoré travailler avec des cols bleus-blancs-rouges, le chef n'a pas aujourd'hui le temps de passer un concours de meilleur ouvrier de France. Et même si sa cuisine a été couronnée d'un Bib Gourmand, il ne rêve surtout pas d'étoile. Faire les choses avec honnêteté et sincérité c'est son crédo.



RENCONTRER J-B. LEMOINE :

Le Bellevue - 1 avenue des Pyrénées - 31120 LACROIX-FALGARDE
Tél : 05 61 76 94 97 - www.restaurant-lebellevue.com

L'AVIS DU JURY :

On a affaire à un magret peu gras mais très tendre, qui sent bon le canard et se présente comme ce qu'il est : agréable et qui donne envie de le cuisiner.

Stéphane TOURNIÉ : « On a quelque chose de tendre alors que souvent, les magrets sont un peu denses. C'est un joli produit mais il me manque un peu de gras. Le produit est agréable et tendre. »

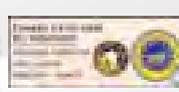
Maxime DESCHAMPS : « C'est un beau magret, une belle pièce avec une couleur tout à fait satisfaisante, l'odeur parfaite, et le goût je le trouve bien. L'arôme, lorsqu'on le déguste, est très intéressant. La fermeté du maigre est bien, le gras aussi. On est face à un bon produit très intéressant. »

Michel SARRAN : « La pièce crue est prometteuse, avec une jolie couche de gras. Il est tendre mais un peu filandreux. A l'odeur, on est dans le canard. C'est une jolie pièce mais qui manque de gras. »



LES FERMIER OCCITANS

ZAC DU CAUSSE - RD 56 - 81290 LABRUGUIERE
Tél. : 06 03 15 05 39 - Mail : jbalard@arterris.fr (Jaele Balard)
www.fermiers-occitans.com





MAGRET DE CANARD

Recette de Jean-Baptiste LEMOINE

MAGRET DE CANARD LES FERMIERES OCCITANS AUX PRALINES DE LYON

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 1 magret Les Fermiers Occitans
- 100 g de pralines concassées
- 1 kg de pommes de terre
- 100 g beurre
- 10 asperges
- Huile d'olive
- Fond blanc

PRÉPARATION :

Parer le magret, inciser la peau en croisillons sur 2 cm, saisir le côté gras environ 5 minutes, saupoudrer, une fois saisi, de pralines concassées puis mettre au four environ 7 minutes à 180 degrés, peau en l'air, jusqu'à cuisson rosée. Réaliser la veille le confit pressé de pommes de terre : tailler finement (3 mm d'épaisseur) les pommes de terre puis les monter en couches successives en intercalant du beurre clarifié. Cuire 3 heures à 140 degrés, presser et faire refroidir. Éplucher les asperges vertes puis les rôtir à l'huile d'olive, mouiller à hauteur de fond blanc. Dresser le tout harmonieusement.



Chef cuisinier
Restaurant Le Paradoxe

CHRISTOPHE GIRARDOT



Bien sûr, cela fait cliché, mais c'est vrai : tout petit, Christophe Girardot voulait déjà être cuisinier. Né à Bordeaux, dans le quartier de Caudéran, le chef a d'abord fait gagner une étoile Michelin à la Table de Montesquieu, à la Brède, avant de permettre à la Guérinière de conserver la sienne en 2014. Pur produit du Sud-Ouest, professeur dans l'âme, Christophe Girardot aura passé ces quatre années à former des apprentis à Gujan-Mestras. La Guérinière fermée, le chef a repris ses activités de consultant, en attendant de concrétiser ses nouveaux projets.

Ses racines sont ici. Christophe Girardot ne pourra, affirme-t-il, jamais partir très loin de Bordeaux. Diplômé du lycée hôtelier de Talence, il convoite les « jolies maisons » pour ses premiers stages. Le voilà chez Jean Ramet, une institution à Bordeaux (jusqu'à sa reprise en 2009). « C'était dur. J'en ai bavé. C'était mes premières espérances et ma mère me récupérait en larmes tous les soirs ». Jamais le chef n'a voulu reproduire ce schéma. Après un passage chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains (40), il lance en 1999 son entreprise de traiteur. Puis à la Table de Montesquieu, à La Brède (33), de 2008 à 2012, il décroche une étoile Michelin. En 2014, Christophe Girardot reprend les rênes des cuisines de la Guérinière, à Gujan-Mestras (33) et parvient à conserver l'étoile du restaurant. La Guérinière a fermé en 2018, mais Christophe Girardot ne regrette pas ces années pour le travail de transmission accompli. Protecteur (un peu trop, reconnaît-il) mais exigeant, il soutient ses apprentis, bien loin de ses douloureux souvenirs de formation. C'est à ses côtés que Solenn Lemonnier a remporté le titre de meilleure apprentie de France en 2014.



RENCONTRER C. GIRARDOT :

Paradoxe 9 Allée de la Morlette 33150 Cenon
Tél. : 05 57 80 24 25 - www.restaurant-paradoxe.com

L'AVIS DU JURY :

Souvenir d'enfance pour certains, source d'inspiration pour d'autres : le poulet jaune fermier Label Rouge de Saint-Sever n'a pas laissé indifférent le jury qui a souligné unanimement ses atouts : une chair dorée, ferme et juteuse.

Christophe Girardot : « Un coup de cœur d'emblée pour la jolie couleur de ce poulet qui s'est confirmé lors de la dégustation avec une chair juteuse et savoureuse ».

Pierre Mirgalet : « Une belle volaille qui donne envie autant crue que cuite ! La pointe d'acidité est très agréable en bouche ».

Chloé Cazaux Grandpierre : « Une volaille généreuse en goût qui me rappelle celles que ma grand-mère cuisinait ! »



POULETS FERMERS ST-SEVER

Fermiers Landais ZI de Péré - 40500 Saint Sever

Tél : 05 58 76 42 22

www.st-sever.fr





POULET FERMIER

Recette de Christophe GIRARDOT

LE POULET JAUNE FERMIER ST-SEVER

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- **Poulet** : 1 poulet fermier de 1,5 kg environ, 100 gr de beurre doux, 5 cl de vinaigre de xérès, fleur de sel, poivre du moulin.
- **Farce au fromage blanc** : 300 gr de fromage blanc, 100 gr d'échalotes, 75 gr de chapelure, 100 gr d'asperge en poudre Sosa, 200 gr d'asperges fraîches, 1 botte de persil plat, 1 botte de ciboulette, 1/2 botte d'estragon, 60 gr de jambon de Bayonne, 1 œuf entier, fleur de sel, poivre noir concassé.
- **Pommes fondantes** : 600 gr de pommes de terre, 30 cl de fond de volaille, 100 gr de beurre demi-sel.

PRÉPARATION :

Farce au fromage blanc : ciseler le plus finement possible les échalotes pelées et les ajouter au fromage blanc avec la chapelure, les herbes finement hachées, le jambon de Bayonne taillé en petits cubes et l'œuf entier. Assaisonner de fleur de sel et de poivre noir concassé. Ajouter la poudre et les asperges en cubes. Verser dans une poche à douille jetable puis réserver. **Pommes fondantes** : préchauffer le four à 160° (th. 5 - 6). Peler les pommes de terre puis leur donner la forme de petites savonnettes à l'aide d'un couteau. Dans une casserole, porter à ébullition le fond de volaille avec le beurre demi-sel. Disposer les pommes de terre sur une plaque allant au four, les recouvrir du mélange beurre - fond de volaille et enfourner 45 min.

Poulet fermier : décoller entièrement la peau du poulet en partant du cou et en glissant petit à petit l'arrondi d'une spatule en bois entre la peau et la chair du poulet. Réaliser cette opération le plus délicatement possible pour éviter de percer la peau. Glisser le bout de la poche à douille préalablement coupé entre la peau et la chair puis injecter la farce en prenant soin de la répartir sur les cuisses et sur les flancs. Déposer le poulet dans un plat, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin puis arroser de beurre fondu et mettre au four à 175° (th. 5 - 6) pendant 10 min afin de colorer la peau puis terminer la cuisson à 160° (th. 5 - 6) pendant 50 min.

Retirer le poulet de la plaque. Dégraisser puis déglacer à l'aide du vinaigre de xérès pour décoller tous les sucs, verser dans une casserole et laisser réduire doucement.



Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur
Restaurant L'Auberge du Pont

RODOLPHE REGNAULD



Rodolphe Régnault est un breton heureux chez les Auvergnats ! Lui qui est devenu chef à seulement 21 ans à Lamballe, dans les Côtes-d'Armor, ne regrette pas son installation en 2005 à Pont-du-Château. La mer est plus loin, d'accord, mais la ville a un beau passé de port fluvial et l'Auberge du Pont a été reprise sur un vrai coup de cœur par le chef et sa compagne. Maître restaurateur et président des Toques d'Auvergne pour le Puy-de-Dôme, Rodolphe Régnault fait goûter à un voyage réjouissant jusqu'à sa Bretagne natale, depuis les monts d'Auvergne.

« J'ai toujours su que je voulais mon restaurant », raconte Rodolphe Régnault, au regard de son parcours qu'il juge « atypique ». Après des études à Dinard et Rennes, le Breton a multiplié les expériences dans les grandes chaînes hôtelières, avec l'idée de bien apprendre à gérer une affaire. Entre direction et cuisine, le voilà en Suisse, au Luxembourg, en Haute-Savoie. Entre temps, il aura été promu chef à 21 ans, en 1997, d'une table distinguée par le Guide Michelin, celle de l'hôtel d'Angleterre à Lamballe. Au fil des saisons, sa compagne Christelle, auvergnate, espère revenir dans sa région. En 2005, le couple visite l'Auberge du Pont, que vend Jean-Marc Pourcher alors président des Toques d'Auvergne. Le coup de cœur est immédiat. Dans la belle bâtisse de 1835, Rodolphe Régnault imagine des menus « identitaires ». Pas de course aux étoiles, mais une très grande exigence. De la glace au pain, le chef s'évertue à tout faire maison, fait la part belle aux poissons, aux légumes de saison et conserve son penchant pour la pâtisserie (il a tenté deux fois le championnat de France du dessert). Ses menus s'intitulent balade ou voyage des côtes bretonnes aux monts d'Auvergne. Le plus court chemin vers la mer est par là !



RENCONTRER R. REGNAULD :

L'Auberge du Pont - 70 Avenue du Docteur Besserve
63430 PONT-DU-CHATEAU
Tel : 04 73 83 00 36 - www.auberge-du-pont.com

L'AVIS DU JURY :

Avant la dégustation, rien n'a été dit sur l'engagement des éleveurs des volailles fermières d'Auvergne pour le bien-être animal, l'élevage en plein air et une alimentation saine sans OGM ni antibiotiques. Et pourtant -intuition ou expérience ?- le jury l'a bien pressenti à la qualité de la chair.

Xavier BEAUDIMENT : « Un joli poulet dodu, agréable à manger. La viande tient à l'os, signe que le poulet a été élevé à l'extérieur. Les couleurs de la chair sont plus marquées, on voit un peu de gras, la viande a du goût. »

Aymeric BARBARY : « On retrouve toutes les caractéristiques d'une volaille fermière. Ce qui est principalement lié à l'alimentation et au mode d'élevage. La chair tient sur l'os, elle a du goût. »

Julien RÉVEIL : « Un joli aspect, il sent très bon. C'est un poulet qui a beaucoup de goût. J'y retrouve le goût du poulet rôti de ma grand-mère. C'est gourmand ! »



SYVOFA (Syndicat de défense des Volailles Fermières d'Auvergne)

78 rue de Paris - 03200 VICHY

Tél : 04 70 97 64 42 - Mail : info@syvofa.com

www.volailles-auvergne.com





POULET FERMIER BLANC D'AUVERGNE

Recette de Rodolphe REGNAULD

POULET RÔTI SUR LE COFFRE, CHOU FARCI DES CUISSSES AU FOIE GRAS DE NOS PLAINES DE LIMAGNE, TARTINE CROUSTILLANTE D'ABATS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 poulet fermier d'Auvergne
- 1 céleri boule
- 4 à 8 feuilles de chou
- 1 demi pomme Granny
- 4 escalopes de foie gras de 50 g
- Pain de mie
- 1 échalote

PRÉPARATION :

Flamber et vider le poulet, lever les cuisses et le coffre. Récupérer le foie et le cœur. Mettre le coffre de poulet à cuire au four à 62° jusqu'à 60° à cœur. Couper un quart du céleri en brunoise. Couper le reste en morceaux. Faire cuire le céleri en brunoise. Faire cuire le céleri en morceaux pour la purée. Blanchir les feuilles de chou, bien les refroidir et les égoutter sur un torchon. Tailler la pomme en brunoise et l'incorporer à la brunoise de céleri. Saisir les hauts de cuisse coupés en petits cubes. Tailler en dés les escalopes de foie gras et les saisir à la poêle. Former les choux farcis en garnissant chaque feuille avec la brunoise pomme-céleri, le foie gras et les cubes de cuisse. Réserver. Faire suer l'échalote et saisir les abats, les flamber et mixer. Colorer le coffre de poulet pour rendre la peau bien croustillante. Servez avec les choux farcis, la purée de céleri et les abats présentés sur des tartines de pain dorées au beurre.





LES SEMENCES LÉGUMIÈRES

AIL	
Ail Blanc de Lomagne	90
Ail violet de Cadours	92
ASPERGE	
Asperges du Blayais	94
CHOU	
Choudou	96
POIREAU	
Planète Végétal	98
POMME DE TERRE	
Pomme de Terre Île de Ré	100
La Rebelle	102
TOMATE	
Sud'n'Sol	104



Chef deux étoiles
du Gindreau

PASCAL BARDET



Il y a des hommes que l'on rencontre et qui esquissent des parcours et des chemins parcourus qui dessinent des hommes.

Pour Pascal Bardet, c'est un peu les deux. Une rencontre extraordinaire avec Alain Ducasse, auprès duquel il passera 18 ans, des expériences professionnelles enrichissantes et surprenantes et quelques coups de chance le mènent vers ce qu'il a toujours souhaité faire : retourner vivre et travailler les délicieux produits de son Lot natal. Alors qu'il est étudiant au lycée hôtelier de Souillac, il a la chance de faire un stage chez Alain Ducasse. Il s'y plaît tant qu'il pense y rester et laisser de côté la validation de son diplôme. Il n'avait « aucune envie de quitter le lieu ». Mais raisonné par ses parents et assuré par le chef de retrouver sa place plus tard, il revient terminer ses études. Propulsé très jeune chef (23 ans) au Bar & Bœuf, sa proposition de carte séduit, jusqu'aux étoiles ! L'ancrage au lieu a toujours fait partie de sa vie. Les 6 années qu'il passe à Paris, au 59 Poincaré notamment, sont dures par l'absence de nature. Il a besoin de ses truffiers, de se promener davantage que d'écumer les boutiques de luxe. Alors, il retourne dans le sud, là où il a joué ses premières gammes au piano, du Louis XV, et devient chef de cuisine d'un 3 étoiles à 30 ans. Un hasard lui fait retrouver celui qui lui a fait passer son diplôme, M. Pelissoux, chef du Gindreau depuis plus de 30 ans. Entre les deux hommes, une évidence s'impose, le couple Pelissoux a trouvé dans le couple Bardet les parfaits héritiers. Entre le professeur et l'élève devenu maestro, ce n'est pas du rachat d'un lieu qu'il s'agit mais bel et bien d'une véritable transmission heureuse, rare mais facile quand on partage l'ADN commun de l'amour du Lot !



RENCONTRER P. BARDET :

Le Gindreau - Le Bourg, 46150 SAINT-MÉDARD
Tél : 05 65 36 22 27 - www.legindreau.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



ASSOCIATION DE DÉFENSE DE L'AIL BLANC DE LOMAGNE

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

Tél : 05 53 77 22 71 - Mail : ailblancdelomagne@hexavalor.fr

www.ailblancdelomagne.com





AIL BLANC DE LOMAGNE

Recette de Pascal BARDET

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

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- **Pour le fumet à l'ail doux :** 6 têtes d'ail, huile d'olive, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, queue de persil plat.
- **Pour la nage au goût fumé :** 200 g de lait, 200 g de crème, 2,5 feuilles de gélatine.
- 100 g de bas de filet et queue de cabillaud demi sel
- 6 pommes de terre
- 1 à 2 cartouches à froid de gaz à siphon.

PRÉPARATION :

Éplucher les gousses d'ail, les dégermer. Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Réserver. Tailler les bas morceaux de cabillaud en dés puis réserver. Placer les gousses d'ail dans une casserole, couvrir d'eau froide, porter à ébullition et attendre que cela refroidisse. Faire suer à l'huile d'olive le cabillaud demi-sel, ajouter l'ail blanchi et les pommes de terre, mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter les queues de persil plat, le thym et le laurier. Cuire à feu doux pendant 35 à 40 min. À la fin de la cuisson, retirer les aromates puis mixer au robot, passer au chinois si besoin et monter à l'huile d'olive. Préparer la nage au goût fumé en chauffant le lait et la crème. Ajouter les gousses d'ail, infuser puis mixer. Passer au chinois. Ajouter les feuilles de gélatine dissoutes, puis couler dans le siphon avec 1 à 2 cartouches de gaz à froid. Après avoir levé et retiré les arêtes du cabillaud, mélanger 500 g de gros sel avec 50 g de sucre en poudre, recouvrir le filet de ce mélange durant 25 à 35 min. Rincer à l'eau courante puis conserver au sec au frais.

Au moment, cuire le cœur de filet de cabillaud au couscoussier, puis laisser reposer au chaud. Effeuille le cœur de cabillaud, saupoudrer un pétale sur deux de persil plat. Déposer ce dernier sur assiette creuse, la nage fumée et les sommités de persil plat. Servir à part le fumet à l'ail doux monté à l'huile d'olive.



Chef et Bib gourmand
Restaurant Lou Esberit

NICOLAS LORMEAU



Pour Nicolas Lormeau la cuisine a toujours été une vocation, il n'y avait donc pas d'alternative professionnelle.

C'est chez Michel Tramet qu'il débute en tant que chef de partie, puis chez Gérard Passadat l'année où la troisième étoile est décrochée. Comme il voulait revenir à ses sources, il travaille dans le Gers au Puit Saint-Jacques, chez Bernard Bach, qui avait été son premier employeur lors d'un stage au lycée hôtelier. Puis quatre ans à l'Isle Jourdain avant d'ouvrir son propre établissement, Lou Esberit, « l'éveillé » en gascon, ce qu'il est résolument !

Pour lui, natif du Gers, il retrouve à Pau le même esprit que chez lui. Il s'y trouve bien, accueilli, apprécié, encouragé. Il tombe véritablement amoureux de la ville où il a choisi d'établir son restaurant.

Très tôt il a su qu'il voulait être entrepreneur, tenir son établissement pour « s'exprimer à sa façon » et surtout pour offrir « un moment de plaisir » à ses clients, que les deux heures passées dans son restaurant soient vraiment une expérience agréable et mémorable. Les édiles de la profession lui reconnaissent volontiers du talent, le consacrant d'un Bib Gourmand cette année. Dans le futur, il envisage peut-être un nouveau local, l'actuel n'étant pas logistiquement adapté à ses envies. Mais ce sera évidemment toujours à Pau !



RENCONTRER N. LORMEAU :

Restaurant Lou Esberit - 8 Rue Adoué - 64000 PAU
Tél. : 09 83 97 58 58 - www.restaurant-louesberit.com

Q L'AVIS DU JURY :

Pauvres vampires qui seraient éloignés par une si belle tresse, ce que ne souhaitent d'ailleurs pas nos chefs qui eux, au contraire, sont très attirés par la qualité de ces gousses d'ail.

Kevin MUSSET : « Un super ail violet avec une très belle couleur, une très belle odeur, je n'ai rien à redire, ça me plaît particulièrement. A confire avec de la graisse de canard. »

Alexandre PAGET : « Il a un bon goût d'ail. Le cuit perd un peu de puissance mais gagne en goût de pomme de terre. Cru, on sent que ce n'est pas de l'ail que l'on peut trouver dans le commerce. On peut vraiment l'utiliser avec tout. »

Christian ETCHEBEST : « C'est un très beau produit, déjà à l'œil, magnifique. La tresse est magnifique et lorsque l'on coupe la gousse, elle est belle, bien remplie. Je trouve qu'il n'y a aucune agressivité, cette douceur fait beaucoup de bien. Il y a de la douceur, de la fraîcheur. C'est vraiment un beau produit. »



SYNDICAT DE L'AIL VIOLET DE CADOURS

18 Rue Napoléon - 31480 CADOURS
Tél : 05 34 28 01 75 - Mail : contact@ail-violet-cadours.fr
www.ail-violet-cadours.fr





AIL VIOLET DE CADOURS

Recette de Nicolas LORMEAU

BONBON D'ESCARGOTS CROUSTILLANTS AU BEURRE D'AIL VIOLET DE CADOURS ET ANIS ÉTOILÉ, GEL D'AÎGO BOULIDO GRANNY ET AJO BLANCO AUX NOIX DE CAJOU

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 35 g d'ail violet de Cadours
- 200 g d'ail violet blanchi de Cadours
- 200 g de noix de cajou
- 500 g d'eau
- 3 gousses d'ail râpées
- 100 g de mie de pain
- 70 g xérès
- 200 g beurre pommade
- 8 g poudre d'anis étoilé
- 20 g persil haché
- 100 g fond blanc
- 200 g crème
- 20 g d'agar agar

PRÉPARATION :

Blanchir l'ail 3 fois, torrifier les noix de cajou et mixer le tout avec l'eau et le vinaigre de Xérès jusqu'à obtenir une soupe bien crémeuse. Mixer le beurre avec les gousses, le persil et l'anis afin d'obtenir une pommade homogène, puis réaliser des bonbons dans des moules sphériques en associant escargots cuits et beurre. Passer au froid 1 h et paner. Blanchir 3 fois les 200 g. d'ail et le cuire dans la crème et le fond blanc, ajouter l'agar agar et couler dans des moules en silicone. Dresser les bonbons sur le gel, alterner de la julienne de granny, de la poutargue, du thon et des chips d'ail à côté et verser un ramequin d'ajo blanco.



Chef étoilé
MOF / BOCUSE D'OR

FRANÇOIS ADAMSKI



Depuis toujours, c'est pour être en cuisine que François Adamski déploie son énergie. C'est ainsi qu'il redouble sa troisième pour monter « le meilleur dossier » afin d'intégrer le lycée hôtelier du Touquet. Jeune diplômé, il fait ses armes sur les pianos des prestigieuses maisons parisiennes où les rencontres parfument son exigence, sa technique et son talent. Après un quinquennat bordelais couronné d'une étoile, il devient le chef exécutif consultant de l'Imaginaire à Terrasson. Et plus de 10 ans après l'avoir remporté, il devient président de la Team France Bocuse d'Or. Ce chef véloce, dynamique et influent multiplie les engagements, les projets, les implications. C'est ainsi qu'on a pu le retrouver sur le tube cathodique en tant que juré dans les émissions MasterChef et Top Chef mais aussi dans les plateaux repas des premières et business classes d'Air France. En somme, ce prophète du goût joue sur tous les fronts, la vue et l'envol pour transmettre son envie de plaisir. Sur terre, c'est un Imaginaire bien réel où il est chef exécutif, consultant auprès du chef exécutif Julien Dayre depuis 2015. Homme (de rencontre) fidèle, le chef pâtissier qui l'a séduit sur les rives de la Garonne, Antoine Weyland, officie maintenant dans le Périgord. « Ca fait quasiment 10 ans que l'on travaille ensemble, alors il s'en est passé des choses ! ». La pâtisserie d'Antoine Weyland lui apporte de l'élégance et de la finesse. Aujourd'hui, avec la Team France, composée d'une quinzaine de personnes (chefs, MOF...) et de l'exceptionnelle Anne Daudin, il entoure de son expertise et de son allant, le représentant français au Bocuse d'Or, Laurent Lemal, « un perfectionniste » qui défendra le drapeau tricolore en janvier à Lyon.

Q L'AVIS DU JURY :

« Brillance et fermeté » : au premier coup d'œil l'asperge blanche du Blayais a séduit le jury. Après cuisson, elle a continué à le charmer avec sa bonne tenue, son parfum délicat, son goût équilibré entre l'amertume et le fruité, sans oublier sa texture non filandreuse.

François Adamski : « Crue, elle a déjà de l'allure. Cuite, elle tient ses promesses avec un beau fondant et beaucoup de finesse. »

Christophe Girardot : « Une asperge brillante et bien droite comme on les aime, avec une amertume agréable en bouche. »

Chef Jésus : « Des notes fruitées et une touche de peps très agréables au palais ! »



ASSOCIATION DES PRODUCTEURS D'ASPERGES DU BLAYAIS (APAB)

38, Avenue de la République 33 820 - Braud-et-Saint-Louis

Tél : 05 57 32 41 76

www.asperges-blayais.com





LES ASPERGES DU BLAYAIS

Recette de François ADAMSKI

RÔTIES FONDANTES, MORILLES À LA CRÈME ET SAUCE MOUSSELINE

8 pers. 🧑🧑🧑🧑🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 30 asperges de beau calibre
- 30 g de noisettes
- 8 pensées
- sel fin
- poivre blanc du moulin
- **Les morilles** : 160 gr de morilles fraîches, 40 g de beurre, 4 cl de crème liquide, 4 échalotes, 40 gr de beurre
- **La sauce mousseline** : 3 jaunes d'œuf, 100 g de beurre, 8 cl de crème liquide montée ferme, 1/2 citron jaune

PRÉPARATION :

Éplucher et ciseler finement les échalotes puis les faire confire dans le beurre, assaisonner. Éplucher les asperges, les laver, en réserver 3 pièces puis réaliser 3 bottes bien ficelées avec le reste. Cuire les asperges dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis les retirer quand elles sont fondantes (la pointe du couteau s'enfonce au milieu de l'asperge). Puis les plonger dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. À l'aide d'un économe, réaliser des copeaux avec les 3 asperges crues puis les mettre également dans l'eau glacée afin qu'elle deviennent croquantes. Laver et tailler les morilles en 2 puis les sauter au beurre, ajouter les échalotes confites et crémier. Assaisonner et réduire afin d'obtenir un mélange lié. Préparer la sauce mousseline : disposer les jaunes d'œuf dans une casserole, y ajouter 3 cl d'eau, fouetter en chauffant très doucement. Quand le sabayon est bien mousseux, ajouter le beurre fondu mais pas trop chaud. Assaisonner puis ajouter la crème fouettée et le jus de citron. Maintenir à température ambiante. Torrifier les noisettes : mettre les noisettes au four pendant 15 min à 160°, afin qu'elles soient bien croquantes. Dans une poêle, rouler les asperges dans un peu de beurre noisette et les colorer doucement afin de les réchauffer, puis dresser comme sur la photo.

Astuce : il est important de ficeler les asperges car il sera plus facile de les sortir de l'eau au terme de la cuisson.



Chef d'un Air de Campagne

FRANÇOIS DUCHET



Entouré d'une famille de médecins et d'infirmières, François Duchet sait vite qu'il n'a pas cette appétence pour le médical et qu'il est viscéralement, depuis une tranche de pain perdu préparée par sa grand-mère, attiré par la gastronomie, « cette école de la vie ». Alors, c'est lui qui se charge des repas familiaux avant de suivre un parcours classique : CAP, BEP, Bac Pro. Suivent des stages chez les étoilés puis chez son père spirituel : Jacques Chibois.

Et c'est à 25 ans qu'il prend son envol à la tête d'Un Air de Campagne. Il a passé 3 ans à Grasse, chez Chibois, à travailler 17 h par jour alors, quand il devient le doyen de la brigade, il envoie des curriculum vitae à tous les grands noms de la gastronomie française. Il est accepté partout, chez Piège, chez Guérard (« mon idole ») et chez Marx à Paulliac, chez qui il reste quelques temps avant d'être appelé par Philippe Garret à Grenade-sur-l'Adour, à quelques kilomètres de son restaurant actuel, où il occupe le poste de second pendant 4 ans. Il était important qu'il ouvre sa propre maison, lui qui depuis ses 6 ans n'a pas passé une seule semaine sans cuisiner, parce que c'est la sensation de partage que procure son métier qui l'anime. C'est aussi dans cet axe qu'il a décidé de monter en parallèle de son activité de traiteur qui l'emmène dans tout le grand sud ouest se faire exhausteur de goût d'événements d'exception. Et s'il se fait émetteur, il adore être également récepteur : dîner chez ses pairs, découvrir de nouvelles inventions et façons de cuisiner. Ce passionné de concours a également quelques belles gratifications à épingle à son tablier, tel que le concours Sopexa Races à viandes qu'il a remporté en 2000.

L'AVIS DU JURY :

Une moitié de jury qui reconnaît un produit qu'il apprécie et la cuisine déjà beaucoup et l'autre moitié qui fait une superbe découverte et va probablement téléphoner au producteur séance tenante.

Sébastien PINIELLO : « C'est un très très beau produit avec des notes de noisettes, d'agrumes et de cacahuètes. »

Arnaud BOP : « Un produit avec lequel on peut s'éclater. On peut même envisager de le cuisiner en dessert, avec un millefeuille vanillé et citronné par exemple. »

Michel GUÉRARD : « La formule "Un chou est un chou" n'est plus vraie ici ! J'apprécie qu'il soit juteux, je l'aime bien cru mais on peut l'imaginer en super choucroute. »



FERMES LARRERE

2430 Route du Douc - 40410 LIPOSTHEY

Tél : 05 58 09 50 92 - Mail : contact@fermes-larrere.com





CHOU CHOUDOU

Recette de François DUCHET

FOIE GRAS & CHOUDOU DE LA FERME LARRÈRE DES LANDES

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 1 chou Choudou
- kiwis de l'adour
- minis carottes
- 4 tranches de foie gras frais
- sucre
- beurre
- fond de veau
- fruits secs
- 1 c à s. d'huile de cacahuètes des Landes
- 2 pluches de cerfeuil
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Nettoyer le chou puis l'émincer finement. Éplucher les carottes et les kiwis et tailler ces derniers en petits dés. Mettre une casserole d'eau à bouillir pour la cuisson du chou. Cuire le chou environ 5 - 6 min puis l'égoutter dans une refroidissante d'eau glacée afin de stopper la cuisson et conserver la couleur. Sortir de l'eau une fois froid. Cuire les carottes en glaçage avec une pointe de sucre, de beurre et de l'eau à hauteur. Faire fondre une grosse noix de beurre dans une sauteuse, ajouter le chou égoutté, puis le laisser compoter à feu doux quelques instants. Rajouter une noix de beurre pour la liaison et vérifier l'assaisonnement. Ajouter à la compotée de chou vert, les morceaux de kiwis puis laisser cuire quelques instants à feu doux. Rouler les carottes glacées dans les fruits secs préalablement hachés. Dans une poêle anti-adhésive, déposez les escalopes de foie gras, assaisonner de sel et poivre, retourner rapidement après coloration, sortir les escalopes, enlever l'excédent de graisse fondue puis déglacer au vinaigre balsamique. Laisser réduire de moitié, puis ajouter le fond de veau. Une fois la sauce à votre convenance, ajouter une cuillère à soupe d'huile de cacahuètes des landes et une pincée de fruits secs hachés. Dans un cercle, disposez la compotée de choux aux kiwis, déposez délicatement dessus les escalopes de foie, puis un cordon de sauce, et enfin une pluche de cerfeuil pour décorer.



Christophe Girardot

Bio page 84

Q L'AVIS DU JURY :

Oubliez la partie verte plus rustique que l'on réserve habituellement aux soupes, ce blanc de poireau est là pour la dégustation, avec son cœur aux notes sucrées. La texture du légume une fois cuit, toujours bien ferme et fondante, a mis d'accord les membres du jury : fraîcheur garantie !

Guy SAVOY : « C'est une variété un peu sucrée. Ce n'est pas l'image qu'on a du poireau, ce légume un peu rustique. Un joli produit. »

Nicolas NGUYEN VAN HAI : « Ce sont des poireaux fraîchement cueillis : il n'y a pas de partie oxydée sur aucun côté. On a vraiment le blanc de poireau, la partie la plus tendre. On la retrouve en cuisson sur le cœur à l'intérieur. C'est un joli produit à manger en dégustation. J'aime beaucoup l'intérieur fondant mais qui garde la texture du poireau, un peu fibreuse. On voit que c'est un produit frais avec de la tendreté et de la fermeté. »

Julien LEFEBVRE : « J'ai particulièrement apprécié le côté sucré et le blanc immaculé du poireau. Un beau produit artisanal, très frais, avec du croquant et en même temps un aspect très fondant à la cuisson. C'est un produit qui gagne à être connu. »



PLANETE VEGETAL

8 chemin de Pot au Pin - 33610 CESTAS

Tél : 05 57 97 08 60 - Mail : contact@planetevegetal.com

www.planetevegetal.com





BLANC DE BLANC

Recette de Christophe GIRARDOT

BLANC DE POIREAUX GRILLÉS, COPAUX DE GRENIER MÉDOCAIN, TUILES DE TRICANDILLE ET OMELETTE EN FILAMENTS

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 4 blancs de poireaux Planète Végétal
- 200 g de grenier médocain
- 50 g de miel d'acacia
- 1/2 orange
- 1/2 citron
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl d'huile de pépin de raisin
- 25 g de noix du Périgord
- 25 g de noisettes
- 50 g de tricandille
- 1 œuf fermier
- 1/2 botte de ciboulette
- jeunes pousses

PRÉPARATION :

Mettre les poireaux sur une plaque 30 min à four chaud à 200°. Retirer et laisser refroidir. Inciser sur la longueur et retirer le cœur. Trancher très finement le grenier médocain et tapisser la surface des poireaux mis a plat. Disposer le cœur des poireaux en tronçons sur le grenier médocain. Torrifier 20 min les fruits secs à 10° et disposer des éclats sur la préparation. Etaler la tricandille dans un fer à bricelets (ou un moule à gaufres rond) afin de réaliser des tuiles. Batre l'œuf avec du sel, du poivre et la ciboulette. Cuire en fine crêpe puis ciseler finement en filaments. Dresser les tuiles et l'omelette sur le plat. Tailler la chair du citron et de l'orange en cubes. Faire une vinaigrette avec les cubes et le jus des agrumes restant. Saler et poivrer, ajouter le miel et les huiles en fouettant. Servir le plat avec la vinaigrette et des jeunes pousses.



Chef

Restaurant La Maison du Douanier

JEAN-LUC BEAUFILS



Qu'il exerce aujourd'hui son talent dans le Sud-Ouest, c'est à une rencontre que le normand d'origine le doit. Celle avec Hélène Darroze chez qui il a travaillé rue d'Assas et où il a découvert les merveilleux produits de cette région. Tout dans son parcours semble avoir été écrit par le destin, il a notamment été le chef du bistrot que tout Paris courtait, L'ami Marcel, rue Georges Pitard, avant de quitter la capitale pour ouvrir L'air de Famille, rue Albert Pitres à Bordeaux cette fois, et qu'une fois encore toute la ville courtait.

Mais avant cela il a multiplié les expériences et les rencontres clefs, avec Monsieur Leclerc, au Manoir de la Drôme l'un de ses mentors, avec Christian Esquerre chez Ledoyen, avec Hélène Darroze bien sûr mais aussi Michel Roth. Cependant, lassé de la vie parisienne, courtisé par une vingtaine d'années de vacances à Lacanau, séduit par les produits du Sud-Ouest, il répond alors, avec son épouse à l'appel de l'Aquitaine. C'est donc l'ouverture d'Un Air de Famille, où il poursuit ce bel esprit bistrot amorcé à l'Ami Marcel. Après cinq ans ils pensent en avoir fait le tour, et cherchent de nouveaux challenges. Ce sera La Maison du Douanier à proximité du Verdon où il s'associe à Romain et Vincent avec qui il a eu précédemment travaillé au Ritz. Un challenge fort réussi où tout a été refait, repensé, modernisé et offre en plus d'une cuisine d'exception trois délicieuses chambres d'hôtes.



RENCONTRER J-L. BEAUFILS :

Restaurant La Maison du Douanier - 1 Route de By
33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC
Tél. : 05 56 41 35 25 - www.lamaisondudouanier.com

Q L'AVIS DU JURY :

Une véritable friandise que ces pommes de terre de l'Île de Ré dont la saveur exquise est « épuisée » en version rissolée avec une pointe de beurre. Attention au comportement hérétique qui consisterait à les éplucher, la peau est fine et délicate et elle apporte au produit.

Jean-Luc BEAUFILS : « Jolie forme et jolie texture. Elles sont assez douces. C'est un joli produit. Je pense que c'est un produit de bord de mer. Du moment qu'on ne les surcuit pas, tous les usages sont possibles avec ce type de pomme de terre. C'est à la fois simple et noble. Il ne faut jamais les éplucher, c'est un parjure pour moi. C'est un bonbon, on tape dedans et on y va ! »

Florent SAINT-MARC : « Je suis du même avis. Je me trompe peut être mais pour avoir travaillé là-bas, je pense à la pomme de terre de l'Île de Ré. Elles sont douces et même un peu sucrées. »

Philippe LABROUSSE : « Je la préfère rissolée qu'en vapeur. C'est vrai qu'elle peut se marier avec plein de choses, mais elle pourrait tout à fait se manger toute seule, avec une vinaigrette à l'huile de sésame ou de noix, qui ferait ressortir l'arôme de la terre. C'est un beau produit. »



COOPÉRATIVE AGRICOLE SCA UNIRÉ

Route de Sainte-Marie BP 3 - 17580 LE BOIS PLAGE EN RÉ
Tél : 05 46 09 23 09 - Mail : unire@wanadoo.fr
www.ilederepommedeterre.com





LA POMME DE TERRE PRIMEUR

Recette de Jean-Luc BEAUFILS

POMME DE TERRE AOP DE L'ÎLE DE RÉ,
COQUES ET SALICORNE À LA BIÈRE DE ST VIVIEN-MEDOC

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de pommes de terre AOP de l'île de Ré
- 1 kg de coques
- 100 g de Salicorne
- 2 bières blanche de St Vivien
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de persil plat
- 2 citrons
- 5 cl d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 10 cl de crème
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Nettoyer les coques, les mettre à dégorger dans de l'eau froide avec du gros sel. Confire 1 citron. Couper en brunoise avec la peau les échalotes et faire revenir avec l'huile d'olive à feu doux, ajouter une bière, réduire de moitié et bien cuire le tout, ajouter la crème. Faire bouillir puis monter au beurre. Assaisonner. Garder au chaud.

Faire rissoler les pommes de terre au beurre et fleur de sel.

Changer l'eau des coques plusieurs fois, bien les égoutter. Faire suer dans une grande cocotte les échalotes, l'ail, thym, laurier, persil avec un peu d'huile, mouiller avec la bière restante et faire bouillir. Ajouter les coques et les salicornes (lavées au préalable) avec un couvercle. Cuire rapidement, ajouter la sauce et les pluches de persil plat. Servir aussitôt.



Chef
Président du GNI Occitanie

FABIEN JEANJEAN



Il a fait partie de cette génération, trop bon élève pour qu'on accepte qu'il se tourne vers la cuisine. Cependant après avoir manqué ses études d'économie et gestion, il part en Irlande où il commence à travailler dans l'univers de ses premières amours. C'est d'abord en service qu'il travaille dans la restauration avant de rentrer en France, à Aix en Provence où il alterne entre service et cuisine. Pour Fabien Jeanjean on ne peut pas être chef sans avoir des notions de chef d'entreprise, il passe donc un diplôme à ISTHIA, dans sa région d'origine.

Il multiplie alors les expériences et son diplôme de « directeur de structure touristique et hôtelière à haute qualité environnementale » commence à mûrir le projet de l'ouverture de son établissement. Ce sera chose faite en 2013 avec Aux Pieds Sous la Table au cœur du quartier Arnaud Bernard. Il y reçoit le titre de maître restaurateur l'année suivante. Ici il est mu par la volonté de faire le lien entre le terroir, le territoire et la modernité. Son frère le rejoint ensuite dans l'aventure, ce qui lui permet d'avoir du temps pour prendre la présidence du GNI Occitanie, pour défendre et accompagner les restaurateurs et hôteliers, même si « la cuisine [lui] manque terriblement ». Alors la restauration est toujours proche avec l'ouverture de deux nouveaux établissements, un projet de street food gastronomique, et un projet autour de cuisines méditerranéennes ainsi que l'achat de terres agricoles et l'installation d'un jeune maraîcher.



RENCONTRER F. JEANJEAN :

Aux Pieds sous la Table - 4-6-8 Rue Arnaud Bernard - 31000 TOULOUSE
Tél : 05 67 11 01 72 - www.auxpiedssoulatable.fr

L'AVIS DU JURY :

« Jolies », « sympathiques », avec de tels qualificatifs on ne saurait qu'avoir envie de se lier d'amitié culinaire avec cette petite pomme de terre de l'île de Ré que notre jury aurait cependant préféré déguster sans maquillage, c'est à dire à la vapeur.

Jean-Baptiste LEMOINE : « Une belle petite grenaille qui a une bonne texture. »

Eric FABRE : « Pour moi, l'aspect global est beau. C'est une belle pomme de terre primeur. C'est une grenaille d'un calibre régulier. La couleur beige jaune me plaît aussi. J'aurais préféré la déguster à la vapeur. Elle est moelleuse. Mon appréciation globale est très bonne. »

Michel SARRAN : « Tout est dit ! C'est un joli petit produit. C'est une pomme de terre à faire exister avec d'autres apprêts. »



ETS ILE DE RÉ PRIMEUR (SARL LA REBELLE)

5 chemin des gâtines - 17590 ARS-EN-RÉ
Tél : 05 16 59 00 28 - www.larebelle-pommedeterre.com



POMME DE TERRE MITRAILLE® PRIMEUR

Recette de Fabien JEANJEAN

JARDINIÈRE PRIMEUR

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 10 grenailles Mitraille® Primeur La Rebelle
- 4 asperges
- 2 carottes fanes
- 6 haricots plats
- 1 tige de sauge
- 10 g de sucre
- 10 cl de crème
- 10 g de beurre
- PM sel, poivre

PRÉPARATION :

Cuire les carottes à la vapeur pendant 20 minutes et les grenailles pendant 30 minutes. Cuire les asperges émincées à la casserole dans de la crème après avoir récupéré les têtes. Cuire les têtes d'asperges et les haricots 6 minutes à la vapeur.

Mixer et passer au chinois étamine la crème d'asperges. Mettre en syphon après assaisonnement. Préparer dans une sauteuse de l'eau, du beurre et du sucre pour glacer les légumes. Dresser.



Chef étoilé
Restaurant La Promenade

NICOLAS THOMAS



En cuisine l'on trouve des pianos, des mandolines, mais aussi des violoncellistes qui ont abandonné les cordes au profit des batteries de casseroles. C'est le cas à Verfeil où le chef étoilé s'est converti à la cuisine après une grande carrière de violoncelliste. Peut-être que la créativité liée à la musique à su insuffler à sa cuisine quelque chose de l'ordre de l'équilibre, des notes justes, composant un menu comme l'on compose un opéra.

Chez Nicolas Thomas tout est de l'ordre de la rencontre, de la passion. Il n'est pas devenu ni musicien ni chef par atavisme familial, ce sont ces univers qui sont venus à lui qui l'ont porté, où il s'est élevé, excellent dans tous ces domaines. Accompagné par son épouse qui a opéré le même changement de carrière que lui c'est un chef épanoui et raisonné qui a su ouvrir son établissement lorsque la bonne opportunité se présentait, a su le faire grandir piano. Les grandes références de la gastronomie ne s'y sont pas trompées ; la même année où il est couronné d'une étoile il se voit également titrer Jeune Talent par le Gault & Millau. Aujourd'hui ce sont définitivement des concerts de louanges qu'il entend à propos de la merveilleuse cuisine qu'il propose !



RENCONTRER N. THOMAS :

La Promenade – 2 Promenade Jean Jaurès – 31590 VERFEIL
Tél : 05 34 27 85 42 - www.restaurant-la-promenade.fr

L'AVIS DU JURY :

Ainsi que le souligne Michel Sarran, c'est une dégustation un peu difficile car ce sont trois produits, en particulier entre les légumes et le fruit, qui n'ont pas du tout les mêmes usages. Ce qui n'empêchera pas le jury d'être conquis par ce produit loin des standards du commerce.

Stéphane CHAMBON : « La tomate est un bon produit, un peu ferme. Au niveau du goût, c'est bon, c'est une tomate qui a été ramassée à maturité. On sent bien le goût du poivron avec une pointe d'acidité. Franchement, il n'y a rien à dire, c'est un produit bien réalisé. »

Eric FABRE : « Au niveau de l'aspect, de la tranche, c'est généreux et avec une belle couleur. On a cette douceur que l'on retrouve dans le poivron quand on le déguste à l'état pur. Et petit coup de cœur sur l'ananas, car on sent vraiment le goût. Il est souple, avec de la fibre. »

Michel SARRAN : « Si je devais faire un classement, j'ai beaucoup apprécié la tomate car on n'a pas l'habitude de trouver des produits comme ça. Il y a une jolie acidité et la texture est intéressante. Quant au poivron, il a également une texture intéressante. Et l'ananas est un joli produit. »




SUD'n'SOL
Agen

SUD'N'SOL AGEN
Agropole CS30024 - 47310 ESTILLAC
Tél : 05 53 77 55 22 - Mail : info@sudnsol.com
www.sudnsol.com





TOMATES CONFITES

Recette de Nicolas THOMAS

PAIN SOUFLÉ, MOUSSE DE COMTÉ, TOMATES CONFITES SUD'N'SOL,
PISTOU DE FENOUIL ET HERBES FRAÎCHES

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 62,5 g de farine
- 7 g de levure
- 100 g de comté
- 100 g de lait
- 200 g de crème
- 1 échalote
- 2 tomates
- 4 tomates confites Sud'n'Sol
- 100 g de fanes de fenouil
- 300 g de poudre d'amande
- 30 g de parmesan
- 30 g d'huile d'olive

PRÉPARATION :

Délayer la levure dans 125 g d'eau tiède, mélanger la farine et le sel. Mixer puis faire laisser reposer la pâte pendant 1h. Découper des ronds et faire cuire 1 minute le pain à 250°. Faire fondre le comté dans le lait et la crème, assaisonner, mettre en siphon et placer au frigo. Faire revenir l'échalote ciselée avec les tomates fraîches, une pincée de sel et de sucre, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une heure. Hacher les tomates confites et les y ajouter. Faire un pistou en mixant les fanes, la poudre d'amande, le parmesan et l'huile. Déposer le pain sur une assiette, faire un trou et garnir de mousse de comté et de pistou. Ajouter le confit de tomate et parsemer d'herbes et de fleurs de saison.





LES FRUITS

CANNEBERGE Fruit Gourmet	108
CHÂTAIGNE Inovfruit	110
FRAMBOISE Jolibois	112
FRUITS MOELLEUX Collection Gourmet	114
MELON Philibon	118
NOISETTE Koki	120
NOIX Noix du Périgord	122
OLIVE LOLive'	124
PERLES ROUGE Perles Rouges des Monts du Velay	126, 127
PRUNEAU Boutique Roucadil Les Fleurons	130 132



Chef
Restaurant La Baleine Bleue

JEAN-BAPTISTE GAUTRON



C'est lors de son apprentissage au Moulin de La Gorce, dans son limousin d'origine que le jeune chef a appris, auprès de son chef mentor, à aimer la cuisine. Une histoire de rencontres, de chemins qui se croisent, de tables qui se multiplient. Alors c'est au détour du Pays Basque, de la Suisse, du Luxembourg, de Londres chez Hélène Darroze qu'il officie pendant plusieurs années. Aujourd'hui c'est sur l'île de Ré qu'il travaille avec le respect des produits et des fournisseurs et « sans mentir » à ses clients et à ses équipes.

Il en a vu du pays, il en a vu du monde, il a gravi toutes les étapes, fait tous les postes. Il a été chez Firmin Arrambide, en Suisse chez Didier de Courten, à Reims chez Gérard Boyer, chez Hélène Darroze et Arnaud Bignon à Londres... Pour un copain d'enfance, il fait l'ouverture du restaurant au Luxembourg avec, pour objectif, de décrocher une étoile ce qui arrive quelques mois après. Pour accompagner sa femme, il laisse du côté pour quelques temps les tables gastronomiques et travaille pendant trois ans dans une crêperie en Bretagne, une belle et riche expérience mais, de son aveu, « pas facile ». Mais aujourd'hui il est probablement le seul limougeaud qui pourrait prétendre à être naturalisé breton tant il sait retourner la galette ! Installé dorénavant sur l'île de Ré il confesse l'amour des produits alentours, qu'il travaille avec technique et rigueur, des valeurs communes à Arnaud Bignon à qui il porte grande estime.



RENCONTRER J.-B. GAUTRON :

La Baleine Bleue - 4 Quai Launay Razilly - 17410 SAINT-MARTIN-DE-RÉ
Tél : 05 46 09 03 30 - www.baleinebleue.com

L'AVIS DU JURY :

À l'approche de Thanksgiving c'est le moment pour cette petite baie de briller. Elle est pourtant méconnue en France et assez peu utilisée. À tort !

Christopher COUTANCEAU : « Très joli produit par sa forme, beau séchage, belle couleur. Un produit d'exception. Je serais partisan de faire un joli maquereau, avec le gras du poisson et ce petit côté sucré, acidulé, je pense que ça pourrait marcher. Il y a des choses intéressantes à faire. »

Jean-Baptiste GAUTRON : « Je ne m'attendais pas à avoir des canneberges aussi moelleuses. Je suis très (agréablement) surpris. J'avais une appréhension sur l'acidité mais en fait il n'y a en a pas du tout. »

Jean-Marie ZIMMERMANN : « Moi aussi je suis agréablement surpris, ce n'est ni trop sucré, ni trop acide. Il n'y a aucun défaut. Elle a un goût général qui est très bien. »



FRUIT GOURMET

Lieu-dit-Le-Prégay - 47800 ALLEMANS-DU-DROPT
Tél : 05 53 20 22 20 - Mail : info@fruitgourmet.com
www.collectiongourmet.fr



CANNEBERGES MOELLEUSES

Recette de Jean-Baptiste GAUTRON

CAILLES FARCIES AUX CANNEBERGES ET JEUNES POUSSES D'ÉPINARD

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 100 g de canneberges moelleuse Fruit Gourmet
- 2 cailles et 4 cuisses
- 100 g de blanc de volaille
- 110 g de jus de caille
- 200 g de pousse d'épinard
- 25 ml de crème
- 1 oignon
- 30 g de blanc d'œuf
- 20 g de foie gras cru
- 20 g de beurre
- 20 g de noix de pécan
- 290 g de sucre
- 40 g de sirop d'érable
- 25 g de vinaigre de Xerès

PRÉPARATION :

Lever les cailles en crapaudine. Faire une farce en mixant les cuisses, les blancs, le blanc d'œuf, détendre à la crème et assaisonner. Étaler la farce sur les cailles côté chair. Répartir le foie gras et reformer les cailles. Emballer dans du film et cuire 35 min. à 54°C au four. Laver les épinards, les blanchir 10 minutes et les refroidir. Égoutter et mixer finement. Réaliser un sirop avec le sucre et 225 g d'eau. A ébullition, blanchir les noix de pécan 3 min. Les placer sur une grille et cuire 30 min. à 120°. Colorer les carcasses dans un sautoir, ajouter le beurre et l'oignon émincé. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition et cuire pendant 30 min. Démarrer une gastrique avec le sirop d'érable. Déglacer au vinaigre puis mouiller avec le jus de caille. Ajouter les canneberges. Dresser les feuilles d'épinard, poser la caille et napper de canneberges, parsemer de quelques noix.



Chef et Maître restaurateur

KÉVIN MUSSET



Il se destinait à devenir architecte avant que le virus de la cuisine ne le rattrape alors qu'il y fait quelques boulots étudiants. Il aura donc tout fait de la plonge au poste de chef. Son premier poste de chef c'est en brasserie qu'il l'obtient avant de prendre les commandes au Patio de la Table Ronde. C'est maintenant Aux Pieds Sous la Table qu'il officie depuis deux ans où travaille également son épouse en salle.

C'est d'ailleurs grâce à sa femme serveuse Aux Pieds Sous La Table qu'il fait la rencontre des deux frères Fabien et Antoine Jeanjean. Le premier lui laisse les clefs de la cuisine quand le second est quotidiennement avec lui « parce qu'il sait tout faire » être en salle, aider en cuisine, gérer.

Un poste qui lui plaît, et qu'il ne souhaite pas quitter parce qu'avec ses collaborateurs ils sont résolument « sur la même longueur d'ondes », celle du fait-maison, de la sublimation des bons produits, de l'accueil choyé des clients, des éléments qui leur ont permis d'obtenir il y a cinq ans déjà le titre de m-Maître restaurateur.



RENCONTRER K.MUSSET :

Restaurant Aux Pieds sous la Table – 4-6-8 Rue Arnaud Bernard
31000 TOULOUSE
Tél. : 05 67 11 01 72 - www.auxpiedssouslatable.fr

L'AVIS DU JURY :

Fan de rugby, Christian Etchebest parle du royaume des châtaignes ! Il semblerait qu'ici on en ait trouvé la princesse, la bio, et la comtesse, la conventionnelle ! Ici s'applique le « aussi bon que bio. »

Laurent CAUBET : « La différence, c'est que la bio est moins régulière en forme. Au niveau de la couleur, elles se tiennent toutes les deux. Mais au niveau du goût, je trouve la bio plus tendre et plus aromatique, avec une texture un peu plus fine. »

Kevin MUSSET : « C'est hyper bon. Les deux sont très bonnes. Pour moi la seule différence, c'est qu'en bio les arômes sont un peu plus forts et qu'il y a davantage de longueur en bouche. »

Christian ETCHEBEST : « Deux jolis produits et, personnellement, une vraie préférence pour la bio. Des produits faciles à travailler. »



INOCHATAIGNE SAS – BP 60

15 Rue de la Mairie – 24400 ST-MEDARD-DE-MUSSIDAN

Tél : 05 53 80 48 08 – Mail : contact@inovfruit.com

www.inovfruit.com





CHÂTAIGNES CUITES ET PELÉES BIOLOGIQUES

Recette de Kévin MUSSET

ÎLE FLOTTANTE SALÉE

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 50 g de châtaignes pelées biologiques Inovchâtaigne
- 50 g de sucre
- 100 g de blancs d'œufs
- 3 oignons blancs
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 10 g de ventrèche de porc noir
- PM Persil, sel, poivre, fleur de sel, piment d'Espelette

PRÉPARATION :

Réaliser l'île flottante : monter au batteur les blancs d'œufs et le sucre en même temps, plaquer et cuire 3 min à 180°. Faire un velouté avec les oignons blancs, le beurre et la crème. Préparer le jus de persil en le mixant avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Trancher finement la ventrèche, la couper en lanières et brûler au chalumeau. Griller les châtaignes émiettées. Dresser.



Chef
Restaurant Le Florida

MARC ABRAMOVICI



C'est un chemin qui souvent est emprunté par le chef, celui qui ramène aux origines après une formation auprès des plus grands étoilés. C'est également celui qu'a emprunté Marc Abramovici, mais en le poussant à son paroxysme ! C'est à dire qu'il est aujourd'hui le chef du Florida aux côtés de Baptiste Ramounéda alors qu'il était déjà dans ces cuisines il y a trente ans, au sortir de son BTH à Toulouse, avec le père, Bernard. Et entre ce même point du Gers, il y a eu myriade d'étoiles, une découverte de la France, de l'étranger et de l'Espagne en Particulier.

Car après sa première expérience au Florida, comme commis puis comme second, il s'envole pour Londres, chez Pierre Kauffman, trois étoiles au Michelin, où il passe de commis à chef de partie. Dès lors, il décide de ne faire que des Relais et Châteaux étoilés pour en même temps découvrir le travail de haute voltige sur également les petits déjeuners, le room service par exemple. S'ensuit le Pays Basque puis Barcelone. Un bref retour en France qui lui laisse, néanmoins, le temps d'être à la fois le second du restaurant étoilé et le chef de la brasserie de Pierre Orsi à Lyon ! Puis c'est de nouveau l'Espagne pendant une quinzaine d'années où il multiplie aussi bien les expériences en faisant du catering pour le football club du Barca, s'associe, décroche une seconde étoile en tant que second de ABaC. Mais l'envie de revenir chez lui, de se rapprocher de sa famille, l'appel de Baptiste le font revenir en France, dans cet établissement dont le nom sonne un peu hispanisant !



RENCONTRER M. ABRAMOVICI :

Le Florida Gascony – 2 Rue du Lac – 32410 CASTÉRA-VERDUZAN
Tél : 05 62 68 13 22 - www.lefloridagascony.fr

L'AVIS DU JURY :

Avec leur belle couleur et leur imposant calibre, ces framboises font de l'œil à un jury qui envisage parfaitement le potentiel de ces fruits mais qui souligne, fort justement, qu'avec les déplorables conditions climatiques de ces derniers temps, elles ne sont pas arrivées à juste maturité.

Maxime DESCHAMPS : « Elles sont grosses, avec une couleur de framboise. L'intensité et l'arôme du fruit sont présents. Elles se tiennent bien. Mais manquent un peu de maturité. »

Stéphane CHAMBON : « C'est un fruit qui est ferme et qui peut durer dans le temps, mais en contrepartie, il est un peu acide. »

Thierry MERVILLE : « Très beau calibre de framboises [...] et je pense que c'est un produit exceptionnel. »

Michel SARRAN : « C'est effectivement un beau fruit, une jolie assiette. Au nez, c'est expressif, davantage qu'en bouche. Mais ce n'est simplement pas un produit que l'on aurait dû déguster aujourd'hui. »



SARL BOISSIERAS

« Montchabrol » 19350 JUILLAC
Tél : 05 55 25 58 80 - Mail : gboissieras@wanadoo.fr
www.fruits-rouges-jolibois.com



FRAMBOISE TULAMEEN

Recette de Marc ABRAMOVICI

CABILLAUD AUX FRAMBOISES TULAMEEN JOLIBOIS

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 4 morceaux de dos de cabillaud
- 250 g de framboises Tulameen Jolibois (200 g pour le coulis, 50 g. garniture)
- 25 cl fumet de poisson
- 50 g de betterave cuite
- 1 zeste d'orange
- 1 jus d'orange
- Sel, poivre, sucre
- Huile d'olive

PRÉPARATION :

Confectionner un coulis en cuisant 200 g de framboises et la betterave dans le fumet, le jus et le zeste d'orange. Mixer et passer au chinois puis laisser refroidir. Faire mariner le cabillaud pendant 24h avec ce coulis puis le cuire à 48-50°C pendant 8 à 10 minutes. Mixer le coulis avec un filet d'huile d'olive. Rôtir le reste de framboise 2 minutes au four avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sucre. Dresser et accompagner de mini légumes (carottes, betteraves) et les framboises rôties. Saucer avec le coulis restant.



MOF pâtissier

PIERRE MIRGALET



Le pavé de Mestras, le naissain du Bassin d'Arcachon... les créations de Pierre Mirgalet racontent toutes une histoire de terroir. Attaché au Bassin, où il posait sa toque de pâtissier-chocolatier il y a plus de 20 ans, ce virtuose aime aussi prendre le large pour dénicher de grands crus de cacao et sélectionner les plus belles fèves. S'il ne transige ni sur la rigueur de ses recettes, ni sur l'originalité des formes et des saveurs, ce Meilleur Ouvrier de France n'en oublie pas l'essentiel : donner du plaisir...

La folie du chocolat ? Elle n'a pas quitté Pierre Mirgalet depuis son apprentissage en pâtisserie à 18 ans. Dans sa boutique de Gujan-Mestras, il travaille ses créations depuis 1993. Exigeant et passionné, il a composé ses matériaux de base : trois chocolats aux noms évocateurs (Premier voyage, Ti'choc et Saudade) dont il a sélectionné les fèves lors de ses nombreux voyages au Venezuela, au Pérou ou encore à Panama. Sa patte ? Mélanger les fèves de différentes origines avec une épice (poivre de Malabar, vanille de Tahiti...), mais aussi sublimer les ganaches avec de subtiles alliances aromatiques du jardin (romarin, fraise, basilic...). Ardent défenseur du goût, cet artisan à la technique saluée par ses pairs ne manque jamais de faire rimer la convivialité du chocolat avec la noblesse des crus qu'il travaille. Un esprit de partage, et de transmission du savoir-faire français qu'il perpétue également auprès de la jeune génération, en France ou à l'étranger, sous sa double toque : Meilleur Ouvrier de France et Président de la confédération nationale des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières, traiteurs de France.



RENCONTRER P. MIRGALET :

Pâtisserie-Chocolaterie Pierre Mirgalet - 70 cours de la République,
33470 Gujan-Mestras
Tél : 05 56 66 04 33

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



COLLECTION GOURMET

Le Prégay, 47800 ALLEMANS DU DROPT
www.collectiongourmet.fr



FRUITS MOELLEUX

Recette de Pierre MIRGALET

TARTELETTES CAMEL AUX FRUITS SECS ET MOELLEUX

12 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

• **Caramel** : 125 g de sucre, 40 g de sirop de glucose, 150 g de crème fraîche UHT à 35% de matière grasse, 25 g de miel, 80 gr de chocolat de couverture lactée Alunga Barry.

Chantilly caramel : 200 g de crème fraîche UHT à 35% de matière grasse, 100 g de caramel.

Fonds de tartelettes : 100 g de beurre pommade, 125 gr de sucre, 5 gr de sel, 1 œuf, 250 g de farine.

Garniture (fruits secs et moelleux) : abricots, figes, bananes, pistaches, disques de chocolat noir.

PRÉPARATION :

Réaliser la pâte des tartelettes, mélanger le beurre avec le sucre, puis ajouter le sel, l'œuf et enfin la farine. Réserver au frais. Étaler la pâte puis en garnir le fond et les bords de moules ou de cercles de 8 cm de diamètre. Cuire à blanc au four à 180°. Réaliser le caramel en cuisant à sec le sucre et le sirop de glucose. Quand le sucre a bruni, stopper la cuisson en versant la crème fraîche tiède et le miel. Quand le mélange a atteint 40°, y ajouter le chocolat de couverture lactée. Préparer la chantilly caramel en montant la crème fraîche puis en ajoutant le caramel. Monter les tartelettes : garnir les fonds avec le caramel, disposer des fruits secs et moelleux dessus. Dresser une rosace de chantilly caramel au milieu et décorer avec les disques de chocolat.

Philibon

le goût de l'origine

depuis 1957



■ Candice Ménard - journaliste

DES FRUITS DÉLICIEUX EN

TOUTE SAISON

Depuis plus de 60 ans, la famille Boyer cultivateurs de melons charentais frais et juteux sillonne les quatre coins du monde en quête de fruits aux parfums typiques et exotiques. Au fil des ans et de leurs voyages, leur offre s'est amplement diversifiée et présente aux distributeurs français et étrangers tout un panel de saveurs exquises issu du meilleur des terroirs. « PHILIBON signe l'excellence de tous ses produits »... Une histoire de famille où la qualité, celle d'un fruit mûr à point, prime toujours.





Tout au long de l'année, vous pourrez savourer des melons sucrés et parfumés provenant de Guadeloupe, Martinique, Maroc, Espagne, Sénégal, et bien sûr de France et particulièrement du Quercy (IGP) où la famille perpétue son savoir-faire. Fer de lance de la société, le melon charentais jaune cultivé en plein champs a par ailleurs rencontré une note d'excellence et le plébiscite du jury à l'unanimité lors du dernier test de Gourmets de France!

À la belle saison, les prunes PHILIBON se déclinent en une symphonie de saveurs et couleurs pour le régal de tous, allant de la Reine-Claude, LA référence du Sud-Ouest, aux différentes variétés américano-japonaises. Vous retrouverez également sur les étals, du raisin de nos régions produit par plus de 70 producteurs locaux à l'instar du fameux Chasselas de Moissac certifié AOP (Appellation d'Origine Protégée) et de nouvelles variétés sans pépin (seedless) qui ne manqueront pas de vous surprendre.

Pendant les mois d'hiver, l'entreprise familiale parfume vos tables de fêtes et vous apporte mille et une richesses gorgées de soleil. Douce, sucrée et de première fraîcheur, la clémentine de Corse IGP est un incontournable!

Vous serez séduits par l'ananas Victoria, les litchis frais et les fruits de la passion de l'île de la Réunion qui sont un réel plaisir pour les yeux comme pour les papilles. Les mangues Kent (Pérou, Mexique et autres) et Keo (Cambodge) révèlent, quant à elles, des arômes étonnants et une chair savoureuse et fondante.

La famille Boyer encourage la valorisation du patrimoine gastronomique dans le respect de la nature et de l'environnement et s'engage également à ne travailler qu'avec des fournisseurs dont la traçabilité des cultures est avérée. Les producteurs méticuleusement choisis, suivent un cahier des charges qui prône la maîtrise de la culture et de la qualité. Sans oublier le choix de la diversification vers la production 100 % Bio.

Précurseur et engagé, PHILIBON a créé la première unité de biométhanisation en France, un système de recyclage intelligent qui permet de transformer les fruits impropres à la vente en électricité. L'entreprise fait aussi partie des premiers producteurs à signer ses melons au laser.

Philibon, c'est choisir le goût de l'origine et celui de demain!

« Respect de la nature et de l'environnement »



Z.I. Borde-Rouge - 100 rue François Charmeux
82200 Moissac
www.philibon.com



🔍 L'AVIS DU JURY :

Voici un produit qui pourrait prendre le melon tellement il est bon ! Dense, d'une couleur franche, bien sucré, bien calibré, en un mot : parfait !

Nicolas LORMEAU : « Il a une belle couleur et il sent bon. Au « soupesage », il est bien lourd, plein de fruit, plein de sucre. Il reste bien longtemps en bouche. »

Kevin MUSSET : « Il est bien juteux avec un nez très puissant. Le goût est très bon. Il est ferme. Un excellent melon. »

Christian ETCHEBEST : « Je trouve que c'est un très bon produit. J'aime la couleur. Je l'ai soupesé, il est bien lourd donc ça veut dire qu'il est bien gorgé. C'est très goûteux. Personnellement, c'est un goût que j'aime. Pour moi, il est parfait. »



BOYER SAS

100 Rue François Chameux - 82200 MOISSAC
Tél : 05 63 04 15 64 - **Mail :** vlevraut@philibon.com
www.philibon.com

Kévin Musset

Bio page 110.



MELON CHARENTAIS JAUNE

Recette de Kévin MUSSET

GASPACHO DE MELON CHARENTAIS SHIZO ET TARTINE VÉGÉ

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- ½ melon jaune charentais
- PM Shizo, ail, pignons, parmesan, huile d'olive, sel, poivre
- 2 tranches de pain brioché
- 2 ou 3 tomates cerises
- PM Thym, ail, huile d'olive
- Roquette
- Pesto de roquette
- 1 feta
- Cerises
- Estragon

PRÉPARATION :

Réaliser un pesto de shizo (en remplaçant le basilic par du shizo) avec de l'ail, des pignons, du parmesan, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixer le melon avec une cuillère à soupe de pesto de shizo, assaisonner et réserver au frais. Acheter ou réaliser un pain brioché en forme de baguette en le ficelant, enroulé dans un silpat. Trancher une tartine de 5mm d'épaisseur, toaster 3 min au four à 180°. Rôtir des tomates cerises au thym, ail, huile d'olive 5 min. Mélanger des dès de feta avec du pesto de roquette préalablement réalisé. Faire un confit de cerise et le mixer. Réaliser une sauce vierge en ajoutant de l'estragon et du jus de cerise. Dresser harmonieusement.



Chef Consultant

FRANCK DESCAS



Un parcours classique qui débute par l'école hôtelière de Paris ainsi qu'un bac en gestion comptabilité. Franck commence au sein du Sheraton, du Méridien, comme commis, puis chef de partie, et gravit les échelons naturellement. Il migre ensuite outre-atlantique avec Henri Charvet pour ouvrir le restaurant Lafayette en Martinique, avant qu'un coup de foudre de son comparse pour un restaurant de Boulogne ne rappelle le duo en métropole. Un restaurant à son nom pendant 3 ans, puis une activité de consultant viennent parachever son CV.

Après le Comte de Gascogne à Boulogne où il avait obtenu une étoile avec Henri Charvet, il s'installe dans la capitale, au Colvert, au début des années 90 avant que son épouse et lui ne décident, suite à de nombreuses rencontres professionnelles, de venir s'installer dans le Sud-Ouest. Il s'occupe d'abord d'un hôtel restaurant à Marmande, puis ouvre le Sarment à St-Gervais dans l'ancienne école du village, ce qui implique une expérience originale pour la plupart des clients qui avaient essayé les bancs de classe avant de s'y retrouver à table ! Après l'Atelier de Franck, il redémarre une activité de consultant avec pour objectif de rafraîchir un peu les cartes, les lieux, de penser une identité et concevoir un ADN. C'est ainsi que très récemment, il a été sollicité pour le lancement de Food & The Game, un espace de jeux à la Victoire couplé à un restaurant. Composer la carte idoine pour une clientèle qui, définie comme geek, l'on croit friande de junk food, c'est le dernier challenge relevé par Franck Descas.

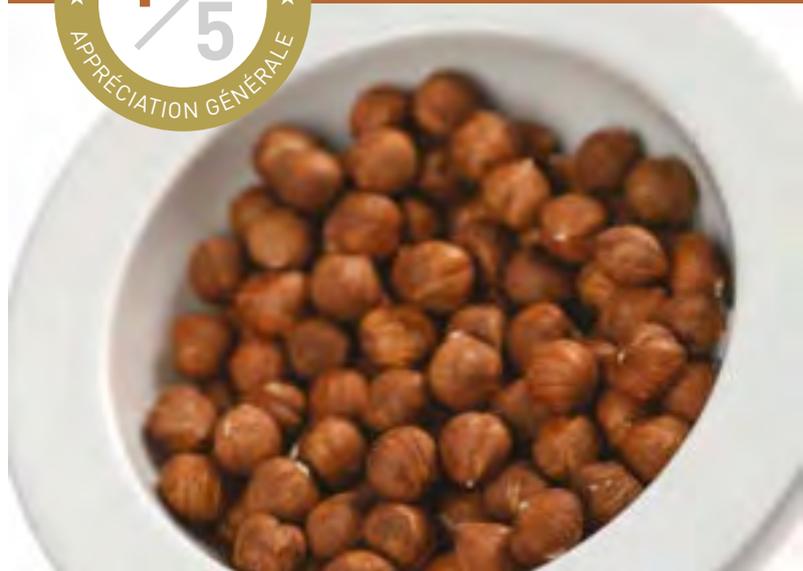
L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



KOKI[®]
Noisettes & Noix de France

SCA UNICOQUE

« Lamouthe » - 47290 CANCON

www.koki.com



KOKI NOISETTES

Recette de Franck DESCAS

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

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 140 g d'œufs
- 90 g de blancs d'œufs
- 50 g de jaunes d'œufs
- 235 g de sucre
- 70 g de farine
- 50 g de beurre
- 100 g de praliné noisettes
- 50 g de chocolat au lait
- 50 g pailleté feuilletine
- 200 g de crème
- 20 g de glucose
- 70 g grue cacao
- 2 pommes
- 2 pruneaux mi-cuits
- 4 feuilles de menthe
- confit de cassis [ou confiture de cerises noires]
- 1 g de pectine
- 4 g d'eau.

PRÉPARATION :

Commencer par réaliser une pâte en sablant la farine et le beurre puis ajouter 30 g de noisettes concassées, 1 œuf, 30 g de parmesan. Saler et poivrer puis laisser reposer 30 min. Peler les asperges et les cuire dans l'eau bouillante salée en les gardant croquantes, puis les rafraîchir dans l'eau froide. Étaler la pâte de façon à l'obtenir d'1 demi cm d'épaisseur. Détailler 4 rectangles de 6 x 2 cm et les faire cuire dans un four à 180° pendant 10 min.

Pendant ce temps, mettre à bouillir une casserole d'eau salée et y plonger les 4 œufs. Une fois à ébullition, compter 3 min de cuisson puis les sortir de l'eau. Les déposer sur des coquetiers, les ouvrir, saler et poivrer au moulin. Sortir les mouillettes du four, y déposer les asperges, assaisonner avec l'huile d'olive, le reste de parmesan et de noisettes concassées et servir avec les œufs.



Cuisinier,
Restaurant Philippe

PHILIPPE LAFARGUE



Vingt-cinq ans de carrière, des kilomètres à travers le monde, des milliers d'assiettes raffinées et créatives résonnent dans le parcours prolix et protéiforme du chef Philippe Lafargue. Après des études entamées au lycée hôtelier de Bordeaux, il débute comme commis avec André Gaüzère à Biarritz. Puis, ce sont d'autres noms (Chibois, Ducasse...), d'autres lieux (Cannes, Monaco, l'Asie, l'Amérique du Sud...), avant de revenir à Biarritz créer le restaurant qui porte son prénom.

C'est un homme de terrain, qui met son expertise au service de la cuisine, que ce soit dans son établissement biarrot ou au service des acteurs de l'alimentation, en proposant des missions de conseil, avec à l'esprit de toujours se réinventer. Ce qu'il, bien évidemment, s'applique à lui-même chaque soir de la semaine au Philippe ; il concède « rester fidèle à cette idée vieillotte du partage et de la déontologie du cuisinier modeste et partageur ». Ambassadeur d'une cuisine plaisir, il est également un éminent émissaire de son territoire, à sa carte : merlu de ligne, chipirons, canard fermier des Landes, cèpes d'Iraty. Les lieux de production, les éleveurs, pêcheurs, agriculteurs sont aussi importants que la recette qui magnifie leurs produits. C'est un travail d'équipe qui dynamise Philippe, de la terre, au fond du verre. Car il est aussi mû par une passion du beau nectar, qu'il a transcendé avec l'ouverture de la Winery à Bordeaux.

En 1993, Alain Ducasse lui souhaitait une belle carrière, Philippe Lafargue a véritablement fait de ce vœu pieux une réalité.



RENCONTRER P. LAFARGUE :

Restaurant Philippe - 30 Avenue du lac Marion , 64200 Biarritz
Tél : 05 59 23 13 12 - www.restaurant-biarritz.com

Q L'AVIS DU JURY :

On distingue encore des chuchotements d'emballage de la part de notre jury qui laissent ensuite place au silence religieux de la dégustation. Nul doute que l'on va entendre à haute voix ce qui a été dit tout bas.

Patrice Demangel : « Très beau produit ! Croquant, un tout petit peu astringent, couleur très belle, cerneaux magnifiques, gros en taille. Peu d'odeur si je devais faire une critique, mais... »

John Argaud : « Mon assiette en dit long ! » (elle est complètement vide, NDLR)

Fabrice Idiart : « Mon deuxième coup de cœur ! J'adore les noix et celles-ci m'ont donné envie. Cette légère amertume dans la peau me plaît. Les noix étaient belles et bien pleines. »



SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD

Perrical - 46600 CREYSSE

Mail : contact@noixdupericord.com - Tél : 05 65 32 22 22

www.noixdupericord.com





NOIX DU PÉRIGORD AOP

Recette de Philippe LAFARGUE

NOIX PILÉES AU MORTIER, BOURRACHE

1 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 100 g de noix fraîches décortiquées
- 1 bouquet d'aillet
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote grise
- 400 g de greuil fermier ou breuil ricotta
- 2 tranches de pain de mie
- 1 pied de bourrache
- 20 g de pommes de terre
- 30 feuilles de capucines
- 50 g d'épeautre bio
- 2 tranches de truffe noire
- 40 g de pousses germées
- fenugrec
- huile d'olive
- menthe poivrée
- piment d'Espelette
- fleur de sel
- poivre de Sichuan en grain
- vinaigre de Xérès.

PRÉPARATION :

La veille, mettre les noix à tremper dans l'eau. Les égoutter et les frotter afin d'enlever leur peau, qu'il faut réserver pour un usage final, et les mettre à sécher à four tiède, pendant 2 h à 90°. Broyer et monter au mortier l'ail blanchi, le sel et les noix. Puis, ajouter une tranche de pain de mie trempé préalablement dans de l'eau, le greuil, et monter à l'huile d'olive. Tailler et faire dorer le pain de mie. Tailler la truffe. Blanchir les feuilles de bourrache avec la pomme de terre dans de l'eau bouillante pendant 3 min. Cuire les graines d'épeautres durant 25 min dans l'eau bouillante. Dans une poêle, faire revenir l'aillet, l'échalote ciselée et la menthe, incorporer l'épeautre préalablement cuit et déglacer au vinaigre. Frire les jeunes feuilles de bourrache. Dans une assiette, dresser les noix, puis la bourrache en dôme avec l'épeautre, sur lesquelles vous disposerez les feuilles croustillantes de bourrache, puis les feuilles de capucines, les peaux de noix séchées et terminer par le pain grillé et la truffe. Ajouter les pousses de fenugrec et le piment d'Espelette en finition.



Chef et membre du
collège culinaire

OLIVIER NICOLAU



Si à l'école on lui avait expliqué les fractions dans un carcans moins mathématique peut-être s'y serait-il davantage intéressé. Mais la révélation se fait au lycée hôtelier où il comprend que les fractions s'utilisent en cuisine ! Le voilà donc devenu bon élève, qui fait en plus ses classes dans les meilleurs établissements de la région, les frères Ibarboure, chez Hélène Darroze, chez Thierry Marx. Puis des escapades parisiennes et australiennes (pendant deux ans) avant de devenir le chef de l'Amphytrion de Yannick Delpech. Puis ce sera l'ouverture de son établissement, chez lui, à Lescarre, Arraditz (racines en béarnais). Prudent, il a quand même pris le temps de faire une licence pro, si jamais le métier de restaurateur venait à prendre trop de temps sur sa vie privée, afin qu'il puisse devenir enseignant en lycée hôtelier. Mais pour le moment, il ne s'en est jamais servi, parce qu'il est vraiment mu par son métier, par la passion qui le porte, par les difficultés que cela comporte parfois et peut en discourir pendant des heures avec ses interlocuteurs. Sûrement parce qu'« on ne peut pas faire plaisir aux gens si on ne se fait pas plaisir soit-même ». Pourtant tout n'a pas été rose, il a connu une formation à la dure, mais dont il est ressorti grand, plus fort, plus perfectionniste et qu'il ne regrette pas aujourd'hui même si il est hors de question pour lui d'appliquer à Arraditz les mêmes méthodes.



RENCONTRER O. NICOLAU :

Restaurant Arraditz - 2 Rue Cachau - 64000 PAU
Tél. : 05 59 32 31 40 - www.arraditz.com

L'AVIS DU JURY :

Une superbe olive que l'on penserait tombée de l'arbre.

Samuel VIDAL : « L'olive est assez ferme et onctueuse ; c'est agréable. »

Lætitia GABORIT : « Le fruit est top, une belle texture, de beaux arômes. C'est l'olive comme je l'aime. Elles sont très fermes et croquantes. »

Laurent CAUBET : « Le fruit est excellent, on a l'impression d'avoir l'olive tombée de l'arbre. »

Christian ETCHEBEST : « Le fruit est exceptionnellement bon, c'est joli, c'est bien équilibré, croquant. En bouche, elle a du peps. »

Bruno DUMONT : « L'olive, c'est vraiment très bien, c'est ma médaille d'argent. »



SAS OLIVECH

Quartier des Patis - Route du merle - 13450 GRANS
Tél : 04 90 53 32 36 / 06 72 73 87 00 - Mail : contact@lol-ive.com
www.lol-ive.com



OLIVE VERTE FRAÎCHE PICHOLINE

Recette de Olivier NICOLAU

SOUPE FROIDE DE TOMATES LIÉE AU PAIN FRIT, ANCHOIS FRAIS MARINÉS À LA TAPENADE D'OLIVES VERTES OLIPECH, CRÉMEUX MOZZARELLA BUFFALA, TOMATES CONFITES ET CROÛTES DE PIZZA SOUFFLÉES

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 100 g d'olives vertes dénoyautées Olipech
- 300 g de tomates
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 L de bouillon de volaille
- 150 g de lait entier
- 150 g de crème liquide
- 100 g de mozzarella
- 10 anchois frais
- 3 filets d'anchois salés
- 10 tomates confites
- Pâte à pizza
- 50 g de mie de pain
- Huile d'olive, vinaigre de Xérès
- Sel, poivre, piment fumé, thym, moutarde

PRÉPARATION :

Dans une casserole, faire frire le pain, ajouter les oignons et le poivron émincés, 2 gousses d'ail, les tomates, assaisonner et compoter 20 min. Mouiller au bouillon et laisser frémir 20 min. Passer le tout au blender. Une fois froid, monter à l'huile d'olive et ajouter le vinaigre, assaisonner de sel et piment fumé. Réserver. Faire bouillir le lait et la crème, ajouter la mozzarella et faire fondre. Mixer et mettre dans un siphon. Gazer et réserver. Mettre les filets d'anchois au sel pendant 10 minutes et rincer. Faire mariner dans l'huile avec une gousse d'ail et le thym. Mixer les olives avec anchois, moutarde et monter le tout à l'huile. Couper la pâte en triangle et cuire au four à 210° 10 min. Egoutter les anchois et garnir de tapenade, tailler les tomates, les mélanger avec les confites, assaisonner. Dresser le tout dans une assiette creuse en terminant par les pousses de basilic, les copeaux d'olives et les pizzas. Verser la soupe au dernier moment.



MOF pâtissier
Pâtisserie Thierry Bamas

THIERRY BAMAS



Il revient de Montréal, du Koweït et de Chine, où il a donné des formations. Entre deux voyages : un gros événement professionnel à Paris et le Mondial des arts sucrés que son équipe a gagné... Est-ce le sucre ? Thierry Bamas est un hyperactif. Meilleur ouvrier de France pâtissier, il affiche un palmarès impressionnant de concours gagnés. Marseillais d'origine, il est installé au Pays Basque depuis 1991 où il a ouvert ses boutiques après avoir travaillé à l'Hôtel du Palais et au Miramar de Biarritz, puis au Grand Hôtel de Saint-Jean de-Luz.

Champion d'Europe de pâtisserie, champion d'Europe de sucre tiré, premier prix Master des desserts glacés, champion du monde des desserts glacés... Et enfin meilleur ouvrier de France (MOF) pâtissier. Thierry Bamas aime les concours et même à son niveau, il n'y a pas renoncé. Désormais, il coache les participants : comme le pâtissier Patrick Ibarboure qui va tenter de décrocher le titre de MOF cet automne, ou l'équipe de France mixte qui a remporté le Mondial des arts sucrés au salon Européen 2018.

La compétition fait avancer. Thierry Bamas avoue avoir progressé sur le plan artistique mais toujours en réalisant une pâtisserie comme il la sent, c'est à dire en l'envisageant comme une chaîne d'amour et de passion où le plus important est le goût du produit. Cette chaîne gourmande dessine un axe au Pays Basque avec une boutique à Bayonne, Anglet et Biarritz. Et la transmission se fait aussi auprès du grand public avec une école des desserts ouverte en 2016.



RENCONTRER T. BAMAS :

Pâtisserie Thierry Bamas - Les cinq cantons
3 rue Charles Kraemer - 64600 Anglet
Tél : 05 59 59 01 74 - www.bamas.fr

Q L'AVIS DU JURY :

Cette petite framboise pleine de saveur est allée jusqu'à rappeler les fruits sauvages de leur enfance aux membres du jury. La petite taille du pépin a marqué des points auprès des pâtissiers et les palais expérimentés ont reconnu l'acidité équilibrée du fruit comme une de ses qualités.

Guy SAVOY : « Elle me rappelle les framboises sauvages. Le goût de la framboise est là ! L'acidité, c'est ce qu'on attend de la framboise. La framboise est un fruit acide. C'est un côté qualitatif. Je me suis régalé avec ces framboises. »

Thierry BAMAS : « Beaucoup de parfum. La texture me plaît. C'est une petite framboise avec beaucoup de saveur et un équilibre entre acidité et fruit qui est correct. Le pépin n'est pas trop gros et ne reste pas longtemps en bouche. C'est une petite framboise qui me plaît. »

Jean COUSSAU : « J'ai beaucoup aimé. J'aime bien ces petits fruits qui ont du goût, qui sont puissants et qui laissent une très bonne deuxième bouche avec un petit peu d'acidité qui donne envie d'en déguster une deuxième ! On sent qu'il y a une recherche de qualité gustative. »



G.I.E. DES PRODUCTEURS DE FRUITS ROUGES DES MONTS DU VELAY

Pouzols - 43200 SAINT-JEURES

Tél : 04 71 59 61 91 - Mail : contact@giefruitsrouges.fr

www.fruitsrougesduvelay.com





PERLES ROUGES DES MONTS DU VELAY

Recette de Thierry BAMAS

MERVEILLEUSEMENT FRAISE !

5 pers. 🍽️🍽️🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS :

- **Compote de fraise** : 250 g de purée de fraises fraîches des Monts en Velay, 6 g de pectine NH, 50 g de sucre, 25g de jus de yuzu, 250 g de fraises.
- **Crème mojito** : 140g de crème, 50 g de glucose, 20 g de feuilles de menthe, 10 g de zestes de citron vert, 285 g d'œufs, 85 g de sucre, 210 g de chocolat blanc, 55 g de beurre de cacao, 30 g de masse gélatine, 135 g de jus de citron vert, 5 g de rhum
- **Meringue coco** : 125 g de blanc d'œuf, 125 g de sucre, 125 g de sucre glace, coco râpée,
Décoration : chantilly, concentré de fraise.

PRÉPARATION :

Pour les meringues, monter les blancs avec le sucre. Ajouter le sucre glace. Faire des boules de 20 g de meringue. Recouvrir de coco râpée. Cuire 2h à 100°. Cuire tous les ingrédients de la compote de fraise ensemble. Mixer et ajouter les fraises. Réserver au frais. Préparer la crème mojito : infuser la crème avec le glucose, la menthe et le citron. Mixer et passer au chinois. Faire bouillir le reste des ingrédients dans une casserole, sauf le rhum et la gélatine. Ajouter le rhum, la gélatine et 140 g de crème infusée. Mixer. Garder au frais. Remplir les coques de meringue de crème mojito, recouvrir de chantilly et de concentré de fraise. Servir sur la compotée de fraise.



Chocolatier confiseur
Chocolaterie Eric Lam

ERIC LAMY



Ne lui dites pas qu'il est pâtissier. Eric Lamy est chocolatier confiseur, et c'est déjà tout un métier. La confiserie est son univers, le chocolat une galaxie à explorer pour laquelle une vie de passion ne suffit pas. Titulaire d'un CAP de chocolatier confiseur, Eric Lamy a commencé par faire le tour des villes gourmandes (Paris, Montélimar, Apt pour les fruits confits) avant de s'installer en Corrèze. Sa chocolaterie est devenue l'adresse de Brive, qui a même travaillé pour Chanel le temps d'une soirée.

Pour cet évènement à Paris, il fallait confectionner plus d'un millier de sucres d'orge noirs et blancs aux saveurs de menthe et d'orange à déguster en harmonie avec le parfum de la marque. « Au début, on ne savait même pas pour qui on travaillait », s'amuse encore Eric Lamy. Le chocolat reste cependant sa première passion, avec une collection de bonbons enrichie chaque saison d'une nouvelle création. Formé auprès de Jean Daumoux à Paris, Eric Lamy s'installe d'abord à La Rochefoucault, en Charente. En 2004, il choisit Brive-la-Gaillarde où son fils Adrien le seconde désormais. Un fils qui a fait ses premières armes auprès des meilleurs ouvriers de France Pascal Caffet, Patrick Roger ou Alain Chartier. « Tout ce que je n'ai pas pu faire », résume avec humour Eric Lamy, qui a commencé à un temps où le CAP chocolatier venait tout juste d'être créé (dans les années 85) ! En Corrèze, l'artisan s'ingénie à transmettre son amour du chocolat, avec un brin de chauvinisme : « Je préfère former un apprenti qui veut être chocolatier plutôt qu'un pâtissier qui veut rajouter une corde à son arc. » 100 % brut de cacao !



RENCONTRER E. LAMY :

Chocolaterie Eric Lamy - 5 rue de l'hôtel de Ville
19100 Brive-la-Gaillarde

Tél : 05 55 18 91 26 - www.chocolaterie-lamy.com

Q L'AVIS DU JURY :

Cette petite framboise pleine de saveur est allée jusqu'à rappeler les fruits sauvages de leur enfance aux membres du jury. La petite taille du pépin a marqué des points auprès des pâtissiers et les palais expérimentés ont reconnu l'acidité équilibrée du fruit comme une de ses qualités.

Guy SAVOY : « Elle me rappelle les framboises sauvages. Le goût de la framboise est là ! L'acidité, c'est ce qu'on attend de la framboise. La framboise est un fruit acide. C'est un côté qualitatif. Je me suis régalé avec ces framboises. »

Thierry BAMAS : « Beaucoup de parfum. La texture me plaît. C'est une petite framboise avec beaucoup de saveur et un équilibre entre acidité et fruit qui est correct. Le pépin n'est pas trop gros et ne reste pas longtemps en bouche. C'est une petite framboise qui me plaît. »

Jean COUSSAU : « J'ai beaucoup aimé. J'aime bien ces petits fruits qui ont du goût, qui sont puissants et qui laissent une très bonne deuxième bouche avec un petit peu d'acidité qui donne envie d'en déguster une deuxième ! On sent qu'il y a une recherche de qualité gustative. »



G.I.E. DES PRODUCTEURS DE FRUITS ROUGES DES MONTS DU VELAY

POUZOLS - 43200 SAINT - SAINT-JEURES

Tél. : 04.71.59.61.91 - Mail. : contact@giefruitsrouges.fr

www.fruitsrougesduvelay.com





PERLES ROUGES DES MONTS DU VELAY

Recette de Eric LAMY

BONBONS À LA COMPOTÉE DE FRAMBOISE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 260 g de framboises des Monts en Velay
- 120 g de sucre semoule
- 55 g de glucose
- 25 g de sucre semoule
- 6 g de pectine NH
- 25 g de jus de citron
- chocolat noir de couverture ou corps creux à garnir

PRÉPARATION :

Disposer délicatement les framboises sur un grand plateau recouvert de papier absorbant pour les trier et retirer les petites impuretés. Ne surtout pas les passer sous l'eau pour les nettoyer. Faire tiédir à feu doux les framboises avec 120 g de sucre et le glucose dans une casserole. Mélanger dans un petit bol 25 g de sucre et la pectine. Ajouter ce mélange sucre-pectine dans la casserole de framboise et porter à ébullition pendant 2 à 3 min. Ajouter alors le jus de citron hors du feu. Tempérer le chocolat de couverture et le couler dans des moules pour former des bonbons à garnir de compotée. Sinon, il est possible d'utiliser des corps creux en chocolat déjà prêts à être garnis de compotée de framboise.



Chef Exécutif
Le Stelsia

MICHEL VICO



C'est la pâtisserie qui est la porte d'entrée du chef pour la cuisine. Il répond aux sirènes sucrées de cet appel, mais à l'époque où il se lance, il n'existe pas encore de formation pâtisserie en lycée hôtelier. Il décide alors que « la cuisine sera son métier et la pâtisserie sa passion ». Très vite, cette dernière le rattrape avant que les deux pratiques se mêlent tout à long de sa carrière, notamment à Paris chez Christian Constant. Avant de revenir dans sa région natale, c'est au Casino Barrière de Lille qu'il s'épanouit, probablement tout autant que son équipe, dont neuf membres le suivent au Stelsia.

Parce que si Michel Vico est originaire du Lot-et-Garonne et a appris entre les lycées hôteliers de Nérac (principalement) et de Talence en Gironde, quitter sa région pour apprendre auprès des plus grands n'a jamais été un souci, revenir chez lui a été source d'interrogations. En effet, s'il ne se pose pas de questions pour partir, parce que voyager partout en France (Paris, Juan-Les-Pins, Cannes, Lille) faire l'enfant prodigue, c'est venir se mettre sous la lumière de ceux que l'on connaît, des pairs, et des pères qui ont parfois un jugement plus sévère, on connaît tout le monde ici, encore plus lorsque l'on a des parents qui sont maraîchers et connaissent tous les gastronomes de la région. Pour autant, depuis plus de deux ans maintenant, dans cet établissement haut en couleurs, il n'a jamais déçu et y gère de main de mettre trois tables : le restaurant gastronomique le Jasmin, le Bistrot et la Bodega qui est le restaurant saisonnier en plus des banquets qui y sont organisés. Pas de quoi chômer !



RENCONTRER M.VICO

Le Stelsia SARL Château de Saint-Sylvestre - Lieu-dit Lalande
47140 St Sylvestre-Sur-Lot
Tél : 05 53 01 14 86 - www.lestelsia.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



LES VERGERS DE LADHUIE
BP 34 - 47500 SAINT-VITE

Tél : 05 53 71 22 15 Mail : slarroque@roucadil.com
www.roucadil.com



PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS DE LA SAINT-LUC

Recette de Michel VICO

FOIE GRAS DE CANARD DÉGUISÉ AU PRUNEAU

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 120 g de foie gras cuit en terrine
- 20 g de pruneau mi-cuit
- 220 g de jus de pruneau
- 150 g de brioche
- 100 g d'eau de source
- 80 g de pâte de pruneau
- 80 g de jus d'orange
- 50 g de noisettes de « Cancon »
- 30 g de pulpe de cassis
- 20 g de feuilles de mizuna
- 20 g de ficoïde glaciale
- 10 dl d'huile de pépin de raisin
- 10 feuilles de gélatine or à 2 grammes
- 4 g d'Agar-agar
- 3 dl d'huile d'Amandon de pruneau
- 5 dl de vinaigre de prune d'ente
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Faire des portions de 30 g de foie gras et étaler en rond sur un papier film. Au centre, placer des morceaux de pruneaux mi-cuits, puis refermer le film en donnant la forme d'un pruneau et mettre au frais pendant 30 min minimum. Pour la réalisation de la gelée, délayer la pâte de pruneau, la pulpe de cassis, l'eau de source, chauffer, puis ajouter les feuilles de gélatines ramollies et laisser gélifier au réfrigérateur. Tremper le foie gras déguisé rapidement dans cette gelée pour obtenir un glaçage fin et uniforme, puis conserver le foie gras au frais jusqu'au moment de le servir. Réaliser le gel de pruneau à l'orange en faisant bouillir le jus de pruneau, le jus d'orange, l'agar-agar. Refroidir et mixer légèrement. Toaster les tranches de brioche, les noisettes et mixer grossièrement pour obtenir un crumble. Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre de prune d'ente, l'huile d'amandon de pruneau, et l'huile de pépin de raisin, sel et poivre. Assaisonner les feuilles de mizuna avec la vinaigrette, frire la ficoïde glaciale, décorer avec le gel de pruneau à l'orange et dresser le foie gras déguisé harmonieusement.



🔍 L'AVIS DU JURY :

Derrière un pruneau se cachent parfois des amandes, des agrumes, de la vanille ... mais toujours de l'équilibre entre notes acides, sucrées et gourmandes. Tellement savoureux qu'ils se dégustent tels quels, sans préparation.

Thierry BAMAS : « La chair est homogène, il y a des notes d'agrumes, d'amandes, d'ananas. L'acidité est régulière, le moelleux et le fondant sont bien là. »

Olivier BRULARD : « C'est très goûteux et gourmand. Le sucre est bien équilibré et la mâche intéressante. »

Bruno GAUVIN : « Un très bon produit pour moi. Une belle couleur, une très bonne odeur, presque de caramel. Je sens bien le fruit et retrouve des saveurs d'amande et de vanille. »



Thierry Bamas

Bio page 126.



SARL LES FLEURONS

ZI de Payssel - 47140 PENNE-D'AGENAIS

Tél : 05 53 41 98 98 - Mail : administratif@lesfleurons.com

www.lesfleurons.com





LE PRUNEAU FERMIER

Recette de Thierry BAMAS

MILLEFEUILLE DE POMMES ET PRUNEAUX FERMIERS ACIDULÉS, CRÈME AU SUCRE MUSCOVADO

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 150 g de pruneaux Les Fleurons mixés
- 150 g de pommes en brunoise
- 300 g de crème liquide
- 15 g de poudre d'amandes
- 22 g de sucre semoule
- 60 g de sucre muscovado
- 72 g de chocolat blanc
- 24 g de beurre
- 12 g de farine
- ½ zeste de citron vert
- ¼ de zeste de citron et d'orange
- 2 g de pectine
- 1 feuille de gélatine
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

Mélanger la poudre d'amande, la farine, le sel, 12 g de beurre et de sucre et cuire 25 minutes à 160° pour faire un crumble. Fondre 12 g de beurre et de chocolat, ajouter le crumble, 10 g de muscovado, zestes de citrons verts et mouler dans la forme prévue. Cuire à l'étouffée les pommes avec les autres zestes, ajouter les pruneaux, pectine et réserver. Bouillir la crème et le reste de muscovado, verser sur 60 g de chocolat et la gélatine et réserver 4 h au frais avant de monter au batteur. Après avoir moulé les différents composants, les superposer les uns sur les autres et mettre le tout sur la tranche et déposer sur la compotée de pommes et pruneaux.





LES SALAISONS

FILET MIGNON SÉCHÉ

Maison Ader

136

JAMBON

Prince Noir de Biscay

138

Jambon de Bayonne

144

L'Usseloise

146



Chef
Restaurant L'Ô à La Bouche

FLORENT SAINT-MARC



Lorsqu'il était jeune, le chef avoue qu'il avait « la bougeotte », et découvrait chaque année un peu plus la cuisine, la France, le monde. C'est ainsi que de son Lot-et-Garonne natale, il est monté à Paris, qu'il est allé à Béziers, Orange, Saint-Martin aux Antilles, Tahiti, l'île de Ré... Différents types d'établissements, variétés de postes, il apprend, il perfectionne tout et c'est ainsi qu'il a tout le bagage nécessaire pour ouvrir son premier établissement avec son épouse, dans le centre historique de Marmande qu'il affectionne tant, La Grange, au début de la décennie.

Il n'y a pas de nomenclature dans la carrière de Florent Saint-Marc : personne dans sa famille n'était dans la cuisine, il n'y a pas d'héritage et pourtant il a toujours voulu faire cela ; il n'est pas particulièrement un bec sucré et pourtant il a fait une mention complémentaire en pâtisserie lors de son BEP à Agen ! Mais c'est qu'il aime tout et qu'il aime particulièrement la cuisine ! Les gens qui la font et qui l'entoure également. Ainsi, on pourra retenir cette anecdote lors de son passage dans un étoilé du côté de Béziers, il se retrouve, ainsi que l'ensemble de la brigade à suivre le chef Pascal Alonso qui quitte l'établissement pour le Relais & Château de Rochegude. Comme quoi il y a, en cuisine des personnalités qui sont liées comme les doigts d'une main qui tient une casserole. Papilles titillées et palais grand ouvert c'est comme cela que s'est faite toute sa carrière, encore une jolie anecdote à retenir par exemple lors de son passage au Cottage de Saint-Martin, où il adaptait « [ses] recettes avec les produits de là bas », il propose un dessert au chocolat qui est, encore aujourd'hui, à la carte du restaurant !



RENCONTRER F. SAINT-MARC :

L'Ô à La Bouche - 8 Rue Clavetière - 47200 MARMANDE
Tél : 05 53 84 75 20

L'AVIS DU JURY :

Un produit découpé tellement finement qu'il pourrait se faire passer, aux yeux de certains, pour un excellent jambon. Dont d'ailleurs les idées recettes se rapprochent. Une couleur séduisante, un bon assaisonnement sont les atouts de ce filet mignon séché.

Iker ALZUGARAY : « La couleur et l'odeur sont jolies. La texture est bien, c'est ni trop frais ni trop sec. »

Jean-Charles DARROZE : « Moi j'aime bien les choses un peu relevées, donc le côté épicé présent me plaît. Au niveau de la mâche, c'est plutôt agréable. Un produit sympathique dans l'ensemble. »

Romain PONS : « J'aime beaucoup le côté épicé, bien relevé. Une très belle couleur. Il n'y a pas beaucoup de gras donc il peut très bien aller sur une salade. En tout cas, c'est un très bon produit pour moi. »



CHARCUTERIE ADER

ZA Route de Tarbes - 65220 TRIE-SUR-BAÏSE
Tél. : 05 62 35 54 41 - www.charcuterieader.fr



FILET MIGNON DE COCHE SÉCHÉ

Recette de Florent SAINT-MARC

2 pers. 

FILET MIGNON DE COCHE SÉCHÉ MAISON ADER MÉDAILLONS DE LOTTE, ASPERGES BLANCHES ET JUS AU MACIS

INGRÉDIENTS :

- 150 g de filet mignon de coche séché Maison Ader
- 300 g de filet de lotte
- 10 asperges blanches
- 10 cl de jus de viande infusé au macis
- Coulis de coriandre
- Ail haché
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- Graisse de porc gascon
- Oignon rouge

PRÉPARATION :

Parer la queue de lotte et la détailler en 8 tranches. Dans le filet mignon de coche séché, détailler 16 tranches, un peu de brunoise très fine et 6 copeaux très fins. Eplucher, cuire et couper les asperges. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre une noix de graisse de porc. Y jeter les tranches de mignon, juste pour les chauffer et les réserver. Dans le gras obtenu, saisir les tranches de lotte assaisonnées au piment d'Espelette et fleur de sel, réserver. Toujours dans la même poêle, chauffer les asperges avec la brunoise, un peu d'ail, d'oignon rouge ciselé. Obtenir une légère coloration. Dans une assiette, superposer 2 tranches de mignon / 1 tranche de lotte, disposer les asperges en fagot, y disposer dessus les 3 copeaux très fins. Ajouter le jus de viande réduit au macis et quelques gouttes de coulis de coriandre fraîche.



Johan Leclerre

Bio page 74.

Q L'AVIS DU JURY :

De l'équilibre, du goût, une belle texture et une jolie couleur permettent au premier regard et à la première bouchée de notre jury d'experts de reconnaître un jambon de qualité. Logique, car sa recette a été élaborée en partenariat avec un MOF.

Johan LECLERRE : « On est face à une couleur bien présente et une belle générosité au niveau du gras. On voit que c'est un jambon de qualité et tendre. On sent le travail qui a été fait : c'est autre chose que le jambon que l'on trouve dans le commerce »

Olivier BRULARD : « Très franc sur tout, même sur la couleur. Un gras bien régulier. Ça a du goût, ça me plaît ! On sent le jambon de qualité. Il y a un côté gourmand, goûteux. C'est un travail courageux de faire un tel jambon de qualité. »

Bruno GAUVIN : « La couleur me plaît et les saveurs sont agréables. Il est équilibré notamment au niveau du sel. J'aime son goût et la longueur en bouche. »



Ferme La Bruyère - Gilles Pecastaing
Bernadille - 40410 PISSOS
Mail : direction@ferme-la-bruyere.com
www.ferme-la-bruyere.com



JAMBON CUIT

Recette de Johan LECLERRE

JAMBON CUIT LE PRINCE NOIR DE BISCAY, CÂPRES À QUEUE, CRÉMEUX DE POIS CASSÉS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 480 g de jambon cuit Le Prince Noir de Biscay
- 60 g de câpres et 8 câpres à queue
- 250 g de pois cassés
- 1 oignon rouge
- 100 g de beurre
- 30 g de sauce soja
- 50 g de cornichon
- 1 L d'huile de tournesol
- 1 botte de ciboulette
- farine
- jus de viande
- vinaigre d'alcool

PRÉPARATION :

Couper l'oignon, le blanchir 3 minutes et le rincer au vinaigre. Egoutter la moitié des câpres, les fariner et les frire. Concasser le reste de câpres puis les cornichons et quelques pétales d'oignon, ajouter la ciboulette ciselée et huile de noisettes. Emulsionner le soja et le beurre. Faire une purée de pois cassés, ajouter un peu de jus de viande. Détailler en cubes le jambon et le faire chauffer dans le beurre soja. Dresser harmonieusement.





Le Jambon de Bayonne

■ Candice Ménard - journaliste

Un patrimoine culinaire

Œuvre d'un savoir-faire millénaire, perpétué dans le plus pur respect des traditions, le Jambon de Bayonne est l'appellation la plus connue et la plus consommée des français ! Hôte de toutes les tables, il a su au fil des âges apporter la convivialité et la simplicité qui sont l'apanage de ce fleuron du patrimoine gastronomique français.



Une production maîtrisée

Sur un terroir d'exception entre l'Océan Atlantique et les Pyrénées, le Jambon de Bayonne trouve ses racines au cœur d'une aire géographique strictement délimitée : le Bassin de l'Adour pour la salaison et le grand Sud-Ouest pour l'élevage. Les porcs destinés à la fabrication

du Jambon de Bayonne sont exclusivement nés, élevés, abattus et découpés dans les régions historiques d'Aquitaine, de Midi-Pyrénées, de Poitou-Charentes et des départements limitrophes (Aude, Cantal, Corrèze, Pyrénées-Orientales et Haute-Vienne).



Un savoir-faire millénaire

850
éleveurs

habilités dans la démarche
IGP « Jambon de Bayonne »

50 %
des éleveurs

produisent eux-mêmes les
aliments des porcs

1 100 000

pièces de jambon
ce qui représente 20 % de
la production française

Le Jambon de Bayonne bénéficie depuis octobre 1998 de l'Indication Géographique Protégée et respecte un cahier des charges strict à tous les stades de son élaboration. De l'élevage à la distribution, en passant par l'abattage-découpe et la salaison, celui-ci est soumis à des contrôles rigoureux. Chaque étape de la production est non seulement tracée mais transparente, d'où la qualité et la sécurité sanitaire de la viande.

Ainsi, ce sont près de 850 éleveurs qui sont habilités dans la démarche IGP « Jambon de Bayonne » qui s'appuie sur un système d'élevage basé sur

une logique d'exploitation « céréales-porcs-fertilisation des sols » : 50 % des éleveurs produisent eux-mêmes les aliments des porcs à la ferme à partir des céréales récoltées (principalement du maïs) sur leur exploitation ou sur les exploitations voisines. En ce sens, les porcs valorisent les cultures (environ 100 000 hectares) et les effluents d'élevage permettent de les fertiliser! La filière jambon de Bayonne produit annuellement près de 1 100 000 pièces de jambon de Bayonne ce qui représente 20 % de la production française de jambons secs.

Selon la légende,

un extraordinaire enchaînement de circonstances serait à l'origine du Jambon de Bayonne. Un jour au cours d'une battue, Gaston Fébus, Comte de Foix, blessa un sanglier qui s'enfuit et fut découvert par des chasseurs, quelques mois plus tard, dans une source d'eau salée à Salies de Béarn. L'animal était en parfait état de conservation et la chair de ses cuisses d'une incroyable finesse gustative ! C'est ainsi que serait née la salaison sur le Bassin de l'Adour...

Des secrets de fabrication bien gardés.

Le salage :

Les jambons frais entiers sont frottés et recouverts avec du sel du Bassin de l'Adour, puis placés au saloir pendant une dizaine de jours. Cette étape est primordiale car c'est le sel qui permet la conservation du jambon, mais qui lui donne également cette texture fondante ! Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, le Sel de Salies-de-Béarn exceptionnellement riche en oligo-éléments présente des qualités gustatives incomparables.

Le repos :

Chaque jambon est paré puis mis au repos pendant quelques semaines. C'est là que le jambon de Bayonne assimile le sel et commence sa longue période de séchage à basse température.

Le séchage :

Dans le silence du séchoir, les Jambons de Bayonne s'affinent lentement, exhalant peu à peu leur arôme au rythme de leur longue maturation.

Le pannage :

Un mélange de graisse de porc et de farine est appliqué sur les parties musculaires du jambon, ce qui permet d'homogénéiser le séchage qui est plus doux pendant la longue période d'affinage.

L'affinage :

Dans la salle d'affinage, les Jambons de Bayonne réveillent le plaisir des yeux et annoncent le plaisir de la bouche. Au fil des mois, ils révèlent leur véritable personnalité : saveur douce de noisette, salage fin et équilibré, arôme délicat. Le gras du jambon fond et la chair prend tout

son moelleux. Tant de promesses qui ne délivreront leur secret qu'au moment tant convoité de la dégustation.

Le sondage :

Les jambons sont soumis au jugement des « nez » qui définiront leurs qualités gustatives. La durée moyenne de fabrication d'un Jambon de Bayonne est de 9 à 12 mois, avec une durée minimum de 7 mois.

Application du sceau :

Afin de garantir la traçabilité de chaque pièce, le sceau « Bayonne » ou « Lauburu » (croix basque - symbole identitaire du Pays Basque. En basque, *lau* signifie quatre et *buru* tête) est apposé au feu sur tous les jambons de Bayonne qui auront franchi de manière positive ces différentes étapes de sélection.



Consortium du Jambon de Bayonne
Route de Samadet - 64410 Arzacq-Arraziguët
www.jambon-de-bayonne.com

**LE SCEAU « BAYONNE » OU « LAUBURU »
EST APPOSÉ AU FEU SUR TOUS LES
JAMBONS**





Chef étoilé, Les Vigiers

DIDIER CASAGUANA



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

Il décroche l'étoile, près de Bergerac, et continue de jouer, de jongler avec les produits de l'ici et du maintenant. En cela, il est un maître des saisons avant d'être un chef d'orchestre, avant d'être un talentueux pianiste qui interprète le pigeon entier aux raviolis d'échalote et artichaut Macau, jus de café et noix ou les aiguillettes de St-Pierre, fumet de Sauvignon basilic, crème d'artichauts et champignons. Sa signature, toujours une pointe d'acidité apportée par les agrumes et le vinaigre.

Même quand le restaurant est fermé et qu'il vaque à d'autres occupations, le terroir et les produits restent alentours. Ce qu'il affectionne par dessus tout, c'est cueillir des fruits ou des légumes à portée de main, c'est chasser et prendre le temps de se promener dans la nature. Cette nature qui, de la Gascogne, au Nord, à la Provence ou à la Bretagne, il sait si riche et si reposante, si revigorante. C'est un peu le même sentiment que l'on a depuis la terrasse des Fresques avec vue sur le lac.

Son conseil de saison ? En ce moment, il nous régale d'un foie gras poêlé aux fraises et à la rhubarbe.



RENCONTRER D.CASAGUANA :

Château des Vigiers Golf et Country Club «Le Vigier»

24240 MONESTIER

Tél : 05 53 61 50 00 - www.vigiers.com

Q L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Route de Samadet 64410 ARZACQ

Tél : 05 59 04 49 35 - Fax : 05 59 04 49 39

www.jambon-de-bayonne.com





JAMBON DE BAYONNE IGP

Recette de Didier CASAGUANA

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

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 4 tranches très fines de jambon de pays
- 2 pêches jaunes
- 150 gr de cassis
- 0,1 L de vinaigre de vin de Bergerac
- Fleur de sel (quantité suffisante)
- 2 pièces de cébette
- Coriandre (en quantité suffisante)

PRÉPARATION :

Tailler les pêches en petits dés puis ciseler la cébette et la coriandre. Assaisonner le tout avec un peu de fleur de sel. Réduire le vinaigre avec le cassis. Passer cette réduction au chinois. Laisser refroidir avant de dresser à convenance.



Chef Consultant
L'Atelier du Goût

FRÉDÉRIC COIFFÉ



Ce rochelais d'origine apprend le métier très tôt, en CAP puis brevet de cuisine qu'il met en pratique aux côtés de Richard Coutanceau, avant de prendre son sac à dos et de monter à Paris. D'abord chez Ducasse, il travaille ensuite pour le groupe Accord. C'est d'ailleurs en tant que chef exécutif du Pullman qu'il vient s'installer à Bordeaux, la ville de Gironde qui sera l'écrin de ses nouveaux challenges, l'Atelier du Goût : cours de cuisine et restaurant.

Après 10 ans au Pullman et au Casino, il commence à « faire cauchemar en cuisine, mais pour de vrai », en 2010, année qui a changé sa vie. Il travaille comme consultant partout dans le monde, voyage beaucoup, mais reste évidemment très présent à Bordeaux, où il donne, a minima, un cours de cuisine par mois à l'Atelier du Goût, parce qu'il « aime partager ». C'est un lieu où l'on cuisine ensemble, de façon ludique et participative. Au début de la soirée, avec les élèves, ils se serrent la main et lorsqu'ils repartent, ils se font la bise. C'est parce que Frédéric Coiffé « travaille sérieusement sans se prendre au sérieux ». Une attitude que l'on retrouve depuis peu, dans ce restaurant, dans le quartier d'affaires du Lac, ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner, où la carte ne s'écrit qu'avec des produits de saison, des jolis plats, pensés dans l'improvisation. Le mot d'ordre du chef ? Sa philosophie en quelques mots : « ma vie, c'est mon restaurant ».



RENCONTRER F. COIFFÉ :

L'atelier du goût - 35 bis rue René Magne
33083 BORDEAUX

www.frederic-coiffe.com - www.latelier-du-gout.com

L'AVIS DU JURY :

L'univers du jambon c'est un peu comme celui du vin, les gammes sont multiples et incomparables. Celui ci tient haut la barre de sa catégorie.

Christine DARMUZEY : « Même si je ne suis pas une spécialiste, je lui trouve un bel aspect. »

Henri FAIVRE : « Je ne lui trouve aucun défaut manifeste, il est bien fait. Un produit agréable sous tout rapport. Un plaisir simple. »

Frédéric COIFFÉ : « Ce n'est pas un mauvais jambon, c'est un jambon populaire. Il doit avoir 8 ou 9 mois d'affinage. C'est le produit parfait pour la raclette, la truffade ou l'aligot. »



ETS USSELLOIS GEORGES LUC

Rue du moulin de Peuch - B.P.47 - 19202 USSEL Cedex

Tél : 05 55 96 10 11 - Mail : usselloise@wanadoo.fr

www.usselloise.com





JAMBON D'AUVERGNE I.G.P.

Recette de Frédéric COIFFE

MELON EN COMPRESSION ET JAMBON CRU, CHUTNEY DE MELON GINGEMBRE ET OIGNON

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 melon
- 450 g de melon
- 250 g de brunoise de melon
- 6 tranches de jambon
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 10 g de Lillet Blanc
- 50 g de sucre
- 15 g de sucre cassonade
- ½ baguette
- 1 g de curry
- 4 g de grains de moutarde
- 8 g de gingembre frais
- ¼ de citron confit
- 80 g de vinaigre blanc
- 3 g d'agar agar
- 1 gousse d'ail
- 6 glaçons
- piment d'Espelette.

PRÉPARATION :

Peler le melon, le couper en deux et enlever les pépins. Le tailler en fines tranches et mettre de côté. Tailler le jambon et le melon à l'emporte-pièces et superposer les couches, sur quatre niveaux successifs. Conserver les chutes de melon. Et réserver pendant 1 h. Pour réaliser le gaspacho, mixer au blender : les 350 g de melon, la menthe, la cassonade, le Lillet, le piment et les glaçons. Réserver au frais. Faire compoter pendant 1 h : 250 g de brunoise de melon, avec le sucre, le curry, la moutarde, le gingembre, le citron confit, le vinaigre et l'agar agar pour réaliser un chutney. Réaliser ensuite les crostini en faisant griller la baguette et la froter à l'ail, puis y disposer les parures de jambon et 100 g de melon. Dresser les trois éléments harmonieusement.





CHARCUTERIE

ANDOUILLETTE

Maison Vaux

150

BOUDIN NOIR

Maison Vaux

152



Meilleure apprentie de France

SOLENN LEMONNIER



Elle a interrompu son BTS, mais à tout juste 21 ans, Solenn Lemonnier vient encore de frapper fort en remportant le trophée Philippe Etchebest lors de l'édition 2017 du salon Exp'Hôtel. Déjà meilleure apprentie de France (MAF) en 2014, la jeune femme confirme un avenir prometteur. La Guérinière, où elle était chef de partie, a définitivement fermé ses portes en début d'année 2018. Mais qu'à cela ne tienne, Solenn Lemonnier attend le prochain restaurant du chef Christophe Girardot, son mentor, pour s'engager à ses côtés. Un talent à suivre.

Derrière sa timidité, Solenn Lemonnier cache une volonté farouche de réussir dans ce métier devenu rapidement une passion. Audacieuse, c'est elle qui a choisi de postuler directement dans un seul restaurant en sortant du lycée hôtelier de Talence, son bac technologique hôtellerie-restauration en poche. Sa cible ? le restaurant la Guérinière à Gujan-Mestras, dont elle intègre la brigade en 2014. Depuis, elle a interrompu son BTS en alternance à la Guérinière pour travailler à plein temps comme commis de cuisine puis chef de partie. Les œufs font partie des produits qu'elle aime travailler. Basiques au premier abord, ils figurent cependant parmi les ingrédients les plus techniques à cuisiner. Chauds ou froids, avec un jaune coulant ou en amuse-bouche, ils se déclinent à l'infini et pourtant ne coûtent pas grand-chose. La Guérinière fermée, Solenn Lemonnier dit attendre le nouveau projet du chef Christophe Girardot pour gagner sa place de second en cuisine. En attendant d'avoir son propre établissement.



RENCONTRER S.LEMONNIER :

Paradoxe 9 Allée de la Morlette 33150 CENON
Tél : 05 57 80 24 25 - www.restaurant-paradoxe.com

L'AVIS DU JURY :

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

Solenn LEMONNIER : « Une andouillette qui se démarque en jouant davantage la carte des aromates que celle de la tripe ».

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

Christophe BOURRISSOUX : « Une andouillette grand public parfaitement assaisonnée ».



MAISON VAUX

Avenue de Madrazes, 24200 SARLAT-LA-CANÉDA

Tél : 05 53 59 23 57

www.charcuterie-vaux.com



ANDOUILLETTE

Recette de Solenne LEMONNIER

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

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 250 g andouillette
- 2 pommes Pink Lady
- 200 g farine de riz
- 10 g baking powder
- 1 œuf
- 200 g mijinko
- 100 g moutarde de dijon
- 100 g miel d'acacia
- 5 cl d'huile de cacahuète
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin
- Jeunes pousses

PRÉPARATION :

Trancher l'andouillette finement à la machine à jambon (épaisseur de 2 mm). Tailler les pommes fruits de la même épaisseur à la machine à jambon (épaisseur de 2 mm). Recouper toutes les tranches à l'aide d'un emporte-pièce, puis monter 4 mille feuilles de 8 tranches chacun (4 pommes et 4 andouillettes). À l'aide d'un emporte-pièce étroit, retirer le centre du mille feuille. Réaliser une pâte à beignet avec la farine de riz, la levure chimique, le jaune d'œuf et un peu d'eau glacée afin d'obtenir la consistance voulue. Tremper le mille feuille pomme-andouillette dans la pâte à beignet puis dans les perles mijinko et faire frire 4 mn à 160°. Bien égoutter et saler. Mélanger la moutarde et le miel à l'aide d'un mixeur en incorporant l'huile de cacahuète, la fleur de sel et le poivre du moulin. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Trancher le reste de l'andouillette très finement et placer entre deux plaques allant au four et 2 feuilles de papier sulfurisé puis enfourner 15 min à 150°. Dresser harmonieusement le Donuts pomme-andouillette, le siphon moutarde, les croquants d'andouillette et terminer avec quelques jeunes pousses.



Charcutier-traiteur,
Meilleur ouvrier de France

JAUFFREY MAUVIGNEY



Renouveler les codes de la charcuterie, sans jamais oublier les bases d'un métier fait de traditions, tel est le credo de Jauffrey Mauvigney. À 19 ans, ce fils et petit-fils de charcutiers-traiteurs, ne savait pas cuire des pâtes. Le voilà aujourd'hui, Meilleur Ouvrier de France, comme son père Joël Mauvigney, à seulement 25 ans.

Et fier, dans la boutique familiale de Mérignac, de métamorphoser la charcuterie en œuvre d'art.

En charcuterie, la salaison, les proportions et l'assaisonnement sont des bases immuables. Chez les Mauvigney, on les applique depuis 3 générations. Pourtant, avec un BTS Management des unités commerciales en poche, Jauffrey ne se destinait pas d'emblée à prendre la relève. La révélation lui vient alors qu'il aide au magasin.

Il passe son CAP de charcutier en candidat libre en 2012 mais très vite, le jeune homme a envie d'apporter sa touche personnelle à un artisanat qui ne demande, à ses yeux, qu'à se renouveler « en s'inspirant de la pâtisserie, voire de la bijouterie ». Adeptes des challenges, il se lance dans l'aventure des concours : lauréat du concours National de Chef charcutier-traiteur en 2013, il suit les pas de son père en 2015 en devenant Meilleur Ouvrier de France. Surprendre les yeux, avant le palais, grâce à d'étonnants montages : telle est la philosophie du jeune homme qui n'a pas l'intention d'en rester là.

Ses projets ? Reprendre la boutique paternelle, bien entendu, et plus tard, développer la touche Mauvigney avec d'autres boutiques.



RENCONTRER J. MAUVIGNEY :

Charcuterie Mauvigney – 3 avenue Jean Mazarick, 33700 MÉRIGNAC
Tél : 05 56 47 16 21 - www.traiteurmauvigney.fr

L'AVIS DU JURY :

« Bien équilibré » : ces deux mots sont revenus régulièrement dans les avis du jury lors de la dégustation. C'est en effet autant par son aspect visuel, avec une belle quantité de viande et de gras, que par son assaisonnement, poivré et épicé, que le boudin noir a plu.

Jauffrey Mauvigney : « Un coup de cœur au premier coup d'œil qui ne se dément pas lors de la dégustation : l'assaisonnement est parfaitement dosé et on se régale avec les morceaux de viande. »

Christophe Bourrissoux : « Un boudin qui fait plaisir à regarder. Son goût bien équilibré me donne envie de le cuisiner simplement : avec des pommes et une tombée d'armagnac ! »

Pierre Mirgalet : « Une couleur appétissante que viennent ensuite confirmer des arômes bien équilibrés. On a des morceaux de viande sous la dent et du moelleux : c'est très agréable. »



MAISON VAUX

Avenue de Madrazes, 24200 Sarlat-la-Canéda

Tél : 05 53 59 23 57

www.charcuterie-vaux.com



LE BOUDIN NOIR

Recette de Jauffrey MAUVIGNEY

BOUDIN NOIR SUR SON LIT DE PURÉE ET SES POMMES EN DEUX TEXTURES

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 2 boudins noir
- 1 pomme Granny Smith
- 1 pomme Gala
- 1 pomme Golden
- 1 oignon
- 1 grosse pomme de terre (ou 2 petites)
- Sucre cassonade
- Beurre
- Crème liquide
- Sel, poivre, huile

PRÉPARATION :

Mettre les pommes de terre avec leur peau dans une casserole, les recouvrir d'eau et les faire cuire avec un peu de sel et de vinaigre. Passer ensuite les pommes à l'eau et les essuyer. Prélever 2 billes de pomme Gala, 2 billes de pomme Golden et 2 billes de pomme Granny Smith à l'aide d'une cuillère chinoise. Réaliser une julienne de pommes Granny Smith et Gala en laissant leur peau. Tailler en morceaux réguliers la pomme Golden et la pomme Granny Smith. Les faire revenir avec du beurre et un peu d'huile, y ajouter une bonne cuillère à soupe de sucre cassonade et laissez revenir environ 15 min, puis réserver. Enlever le boyau du boudin noir et couper des tranches d'environ 1 cm.

Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher et les écraser avec les pommes revenues, avec un peu de crème liquide. Saler et poivrer l'ensemble. Faire snacker à feu doux le boudin dans la même poêle que les pommes en y ajoutant un filet d'huile. Prélever une tranche d'oignon et faites la revenir dans la même poêle que le boudin. Pour le dressage, s'aider d'un emporte-pièce pour mettre la purée, les tranches de boudin, les pommes et l'oignon pour finir.





FOIE GRAS

FOIE GRAS	
Sarrade	164
Sarlat Périgord Foie Gras	166
Maison Lartigue	168
Maison Lafitte	170, 172
Delmond	174, 176
Chez Cazalier	178
Gers Distribution	180



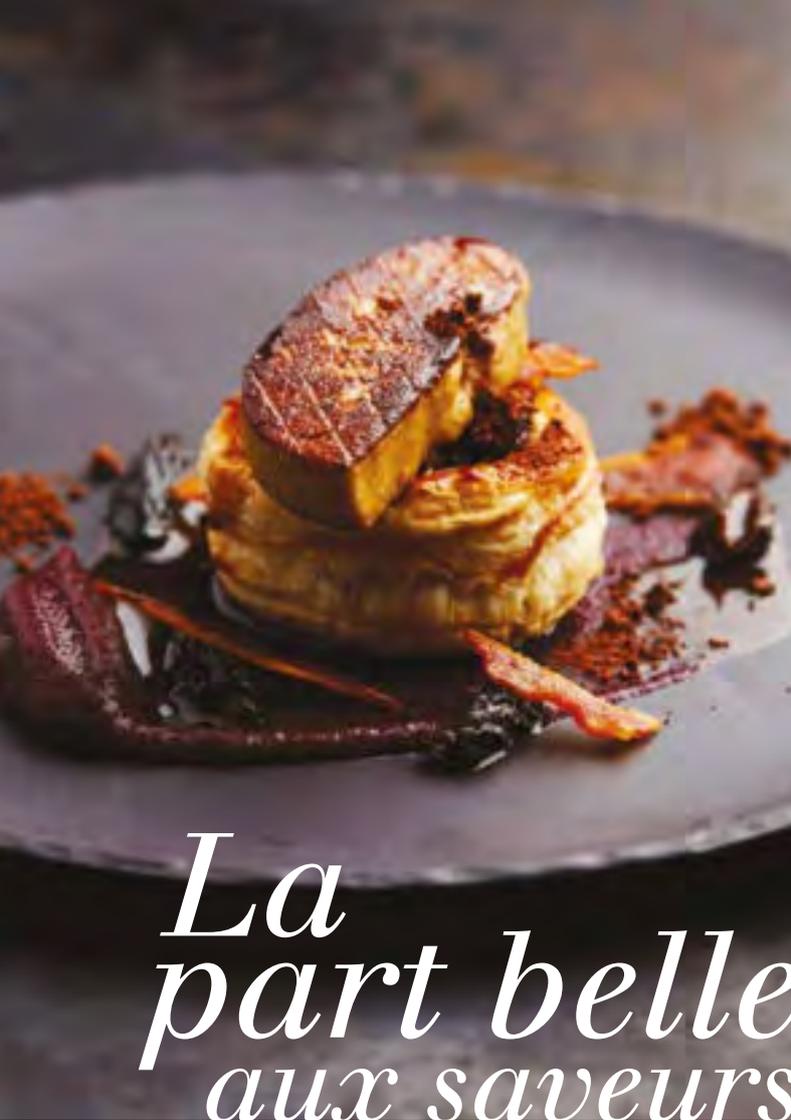


Foie Gras du Sud-Ouest

■ Candice Ménard - journaliste

L'origine qui a du bon

Des Landes au Périgord, des plateaux du Quercy aux vallons du Gers, en passant par la Gascogne et la Chalosse, le Sud-Ouest est une terre de partage qui fait la part belle aux saveurs « véritables » « sincères », « vraies » et à un terroir de caractère. Ici, la gastronomie est avant tout un art de vivre, une culture qui porte l'étendard de toute une région et célèbre un héritage ancestral. Le foie gras de canard du Sud-Ouest en est le parfait exemple et se distingue de par ses labels de grande valeur et depuis près de 20 ans par son Indication Géographique Protégée (IGP), gage de qualité et d'origine européenne. Célébrons nos éleveurs et producteurs au savoir-faire séculaire, reconnaissons leur travail et choisissons avant tout la QUALITÉ!



La part belle aux saveurs



LE CANARD REPRÉSENTE PLUS

DE 95 % DE LA PRODUCTION

HEXAGONALE

Un savoir-faire ancestral protégé et préservé

En choisissant un produit IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy), vous bénéficiez avant tout du savoir-faire d'éleveurs et de producteurs qui ont fait le choix de la tradition et de l'excellence. Au-delà, d'une qualité d'alimentation et de fabrication irréprochable, le signe IGP est l'assurance que le canard a été élevé, préparé et conditionné dans le Sud-Ouest.

Géré par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), le signe IGP se plie à un cahier des charges des plus stricts. Ainsi, les canards sont élevés en plein air

« L'IGP est l'assurance que le canard a été élevé, préparé et conditionné dans le Sud-Ouest. »

dans des conditions de confort et d'hygiène optimales pendant 81 jours minimum. Puis, au terme d'un gavage d'une dizaine de jours au maïs du Sud-Ouest exclusi-

vement, les canards sont acheminés vers des lieux d'abattage, qui répondent aux normes en vigueur. Chaque foie gras cru doit peser à minima 350 grammes et est préparé dans le plus pur respect des traditions à partir de morceaux nobles uniquement. Seules deux espèces

de canards mâles sont certifiées IGP : le canard de Barbarie et le canard mulard qui ont l'avantage d'offrir d'excellents foies gras et une viande très savoureuse.

L'excellence sous toutes ses formes

Choisir son Foie Gras n'est jamais une mince affaire, et s'il reste un met royal, la variété de ses préparations et appellations en fait le champion de tous les repas. Entier, en bloc, ou encore cru, mi-cuit ou en conserve, il n'est pas toujours aisé de décrypter les subtilités de ces diverses mentions.

Le « Foie Gras entier » est sans conteste le plus haut de gamme et se compose d'un ou de plusieurs lobes de foies entiers de très bonne qualité. La dénomination « Foie Gras » désigne, quant à elle, une préparation composée de morceaux de lobes agglomérés et assaisonnés.

Un excellent compromis qui n'en reste pas moins très savoureux. Enfin plus abordable, le « Bloc de Foie Gras » regroupe plusieurs foies gras travaillés ensemble et reconstitués. Idéal pour être tartiné sur des toasts, il peut être également utilisé comme ingrédient de base aux

préparations culinaires.

Les différentes préparations de foie gras du commerce sont liées essentiellement au mode de cuisson. Les cuisiniers en herbe et aguerris auront une préférence certaine pour le Foie Gras cru (extra, premier choix ou tout-venant), qu'ils pourront simplement poêler ou transformer en terrine mi-cuite. D'une extrême fraîcheur, il se conserve seulement quelques jours au réfrigérateur.

Cuit à cœur à moins de 100°C (pasteurisé), le Foie Gras mi-cuit, quant à lui, se décline en bocaux, terrines, barquettes, torchon et peut se garder environ 3 semaines au frais.

Finalement, le Foie Gras en conserve (ou stérilisé) cuit à 110°C, se présente dans une boîte métal ou dans un bocal en verre. Sa conservation peut durer plusieurs années dans un endroit frais et sec (entre 10 et 15 degrés), ce qui lui confère au fil du temps une plus belle onctuosité en bouche.

« Entier, en bloc, ou encore cru, mi-cuit ou en conserve. »



Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
PALSO - 6 Parvis des Chartrons - 33075 Bordeaux



FOIE GRAS DE CANARD

OU D'OIE ?

Entre les deux notre cœur balance !

Moins compliqué à élever et à gaver que l'oie, le canard représente plus de 95 % de la production hexagonale. Plus abordable, son goût est plus puissant et plus rustique que celui de l'oie qui est apprécié pour sa finesse. Le foie gras de canard garde ses fidèles qui préfèrent la franchise de ses arômes musqués, mêlé d'une pointe d'amertume, persistante en bouche. Mais le foie gras d'oie a aussi des amateurs qui apprécient la douceur subtile des saveurs. Il est d'un goût plus raffiné, plus élégant. Moins gras que le canard, le foie gras d'oie exsude moins à la cuisson et se prête davantage aux préparations chaudes.



Solenn Lemonnier

Bio page 150.



CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST IGP
PALSO - 6 Parvis Des Chartrons - 33075 BORDEAUX
Mail : contact@foiegrasdusudouest.fr
www.foie-gras-du-sud-ouest.fr



FOIE GRAS DU SUD-OUEST

Recette de Solenn LEMONNIER

ESCALOPE DE FOIE GRAS POCHÉE AUX SAVEURS ASIATIQUES

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- ½ litre de bouillon de bœuf clarifié
- ½ litre de bouillon de homard clarifié
- 1 g de pâte à curry vert
- 2 g de gingembre en julienne
- 3 g de zestes de citrons verts blanchis
- 4 g de poudre de cèpe
- 2 g de jus de poulet
- 15 g de miel d'accacia
- 10 g de jus de citron vert
- 150 g de noix de veau
- 150 g de crème liquide 35%
- 1 botte de ciboulette
- 4 escalopes de foie gras
- Fleur de sel

PRÉPARATION :

Faire torrifier le curry vert dans une poêle sans matière grasse. Prélever les zestes de citrons verts, les tailler en julienne puis les blanchir à 3 reprises dans de l'eau bouillante. Réunir le bouillon de bœuf, le bouillon de homard, le gingembre taillé en julienne, les zestes de citrons préalablement blanchis, la poudre de cèpe, le jus de poulet et le jus de citron. Porter à ébullition puis laisser tiédir sur le coin du fourneau. Réaliser une farce fine de veau en mixant finement le veau et la crème

Tailler en brunoise le foie gras, ciseler finement la ciboulette. Mélanger l'ensemble, saler, poivrer. Trancher le pain de mie à 10 mm d'épaisseur. Superposer les tranches de pain, la farce et finir par une nouvelle tranche de pain. Filmer, cuire 20 minutes au four vapeur à 85 degrés. Pocher les escalopes de foie gras dans le bouillon tempéré 9 minutes

Portionner les pains de foie gras, les beurrer. Cuire à la poêle sans matière grasse le pain surprise de foie gras. Déposer les escalopes de foie gras dans une assiette creuse. Mouiller avec une le bouillon de pochage Déposer le pain surprise de foie gras croustillant. Décorer avec la julienne de citron vert et de jeunes pousses



Christophe Girardot

Bio page 84



Foie gras
Sud Ouest

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST IGP
PALSO - 6 Parvis Des Chartrons - 33075 BORDEAUX
Mail : contact@foiegrasdusudouest.fr
www.foie-gras-du-sud-ouest.fr



FOIE GRAS DU SUD-OUEST

Recette de Christophe GIRARDOT

LE PIGEON AMOUREUX D'UN FOIE GRAS EN PELOTE DE POMME DE TERRE

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

• Pelote

2 pigeons entiers, 250 g de foie gras cru extra, 4 pieds de brède botchok, Noix du Périgord, fleur de sel, poivre du moulin

• Jus

1 tête d'ail, 2 échalotes coupées en rondelles, 50 g de beurre doux, 5 cl d'huile de pépins de raisins, 1 L fond blanc de volaille

PRÉPARATION :

Jus :

Vider les pigeons, désosser en retirant les poitrines et les cuisses. Tailler en morceaux les carcasses et les rôtir vivement à l'huile de pépins de raisins. Lorsqu'une coloration blonde et homogène est atteinte, ajouter les gousses d'ail en chemise et laisser suer, puis, dégraisser, ajoutez le beurre et la garniture aromatique en remuant afin d'empêcher les sucs de coller et de brûler. Déglacez avec du fond blanc de volaille puis laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et bien clarifié. Passer à l'étamine, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Pelote :

Retirez la peau de chaque filet de pigeon, taillez des escalopes de foie gras du même poids que chacun des filets et assaisonnez de fleur de sel et de poivre. Amalgamez le foie gras et le filet de pigeon en formant des boules régulières. Enveloppez-les dans une feuille de blette préalablement ébouillantée 20 secondes puis rafraîchie. Epluchez les pommes de terre puis réalisez des filaments à l'aide du rouet à légumes. Entourez la boule de pigeon et foie gras dans les filaments de pomme de terre en salant légèrement au fur et à mesure. Cette opération doit être régulière (1 cm de filaments de pomme de terre autour). Plongez cette boule dans une friture à 160° durant 15 minutes environ. Laissez reposer et égoutter sur un papier absorbant 15 minutes de plus avant de la trancher en deux et de servir aussitôt avec le jus réduit.



Chef étoilé
Restaurant La Table des Merville

THIERRY MERVILLE



C'est à Toulouse que le chef originaire d'Arras se sent chez lui. Et c'est alors qu'il travaille à Metz, au milieu des années quatre vingt dix qu'il fait la connaissance de Michel Sarran. Après un poste de second à la brasserie Flo de Nice, Thierry Merville devient chef du Flo de Metz, à l'époque le conseiller culinaire du groupe n'est autre que Michel Sarran ! Mais c'est par amour pour son épouse qu'il choisit d'ouvrir son restaurant dans la ville rose du chef médiatique.

Pourtant au début de sa carrière Thierry Merville a un peu la bougeotte, à Nice par exemple, après avoir travaillé au Negresco, passe plus d'une année à faire des extras afin de côtoyer tous les univers dans les palaces de la ville, du service de plage, du banquetting, de la brasserie... Et quand il travaille pour la brasserie Flo, le voici amené à travailler à Cuba ou encore à Barcelone. Faire des remplacements a toujours été pour lui source d'aventures et de merveilleuses rencontres, mais quand il faut trouver un ancrage, un port d'attache c'est vers Toulouse d'où son épouse est originaire, qu'il se tourne. Il ouvre son restaurant au début du millénaire et se voit rapidement récompensé d'un BIB Gourmand. Après de gros travaux de rénovation c'est ensuite une étoile qu'il décroche. Mais être chef étoilé n'est pas la seule activité de Thierry Merville, il est également trufficulteur dans le Lot, une passion, un autre métier qui, « comme un restaurant c'est le travail d'une vie. » Mais cela ne l'empêche pas de manquer de temps pour avoir de nouveaux projets, ainsi il ouvrira en 2020 une pâtisserie avec une école de cuisine et de pâtisserie dont les cours seront animés par lui et son équipe.



RENCONTRER T. MERVILLE :

La Table des Merville - 3 place Richard
31320 CASTANET-TOLOSAN

Tél : 05 62 71 24 25 - www.table-des-merville.com

L'AVIS DU JURY :

Nul besoin d'attendre les fêtes de fin d'année pour se faire plaisir avec une escalope de foie gras. Ce produit surgelé peut d'ailleurs s'utiliser à tout moment de l'année pour, tout simplement, comme le jury, se faire plaisir !

Thierry MERVILLE : « Le foie gras je l'ai trouvé d'une qualité remarquable. »

Robert DESBUREAUX : « Pour moi c'est un produit standard plus plus plus. Les saveurs sont intéressantes, la texture est intéressante, ça ne rejette pas le gras. Il y a du goût. Très satisfaisant. »

Michel SARRAN : « Il n'y a pas de perte de gras, l'escalope reste bien formée, un produit agréable à travailler avec une jolie couleur. Je le trouve très long en bouche. Pour moi ça fait partie des produits séduisants et réussis. Avec une vraie personnalité de canard. »



SARRADE

ZA La téoulère - BP 229 - 40280 SAINT-PIERRE-DU-MONT

Tél : 05 58 05 45 00 - Mail : communication@sarrade.fr

www.sarrade.fr



ESCALOPES DE FOIE GRAS

Recette de Thierry MERVILLE

FOIE GRAS DE CANARD SARRADE GRILLÉ, LAIT D'AMANDE ABRICOT VERVEINE

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 4 escalopes de foie gras surgelées Sarrade
- ½ l de lait entier
- 50 g de beurre
- 1 botte de verveine
- 4 abricots frais
- 40 amandes fraîches
- 40 girolles cuisinées en pickels
- 50 g de coulis de verveine
- 50 g de coulis de giroles
- 20 cl d'huile d'amande douce

PRÉPARATION :

Préparer les amandes et les abricots. Infuser les coques et les noyaux concassés dans le lait et la verveine. Tailler 2 abricots et 10 amandes en brunoise, assaisonner avec l'huile d'amande. Chinoiser le lait d'amande, monter au beurre, émulsionner. Griller les escalopes de foie gras, les dresser sur les abricots, avec les girolles en pickels et les abricots rôtis. Déposer l'émulsion de lait d'amande. Décorer de verveine, d'amandes fraîches, de coulis de giroles et de coulis de verveine.



Chef étoilé
Restaurant L'Aquarelle

XAVIER TAFFART



La formule veut que l'on soit né sous une bonne étoile, mais dans le cas de Xavier Taffart on pourrait plutôt dire qu'il est né dans la bonne coquille, en tant que fils d'ostréiculteur. S'il a forgé son talent, performé sa technique sous des courants et des latitudes étrangères c'est de retour dans sa Charente-Maritime natale, avec son épouse, qu'il ouvre son restaurant, avec lequel il ramène une étoile dans la coquille !

Là où une première marée l'a conduit à l'étranger c'est à proximité de la lagune d'Ebrié, en Côte-d'Ivoire au restaurant de Christophe Marguin. L'Afrique une étape originale dans le parcours d'un grand chef de la gastronomie. S'ensuit un autre poste, plus conventionnel cette fois ci, à l'Auberge de Vouvry (une étoile Michelin). Après les grandes étendues de sable, ce sont les plaines verdoyantes qui lui font face. Il y demeure six ans avant de descendre sur le rocher au Vista Palace Hôtel puis à l'Hôtel de Paris. Afin de poursuivre son perfectionnement il traverse la Manche pour devenir le chef d'une brasserie de luxe à Westerham au sud de Londres. Mais est-ce parce qu'il n'y a pas aux alentours de la Tamise de parcs à huitres que le pays lui manque ? Quoi qu'il en soit après trois années anglaises, il revient, avec Aurélie son épouse, ouvrir son restaurant à Breuillet, l'Aquarelle.



RENCONTRER X. TAFFART :

L'Aquarelle - 71A, Route du Montil - 17920 BREUILLET

Tél : 05 46 22 11 38 - www.laquarelle.net

L'AVIS DU JURY :

Dans ce quart sud-ouest de la France, les chefs sont davantage habitués au foie gras de canard. Cependant, il semblerait que l'oie ait, elle aussi, un aussi beau ramage que son plumage.

Christopher COUTANCEAU : « L'aspect à cru est de belle taille et de belle couleur. Cela donne envie. C'est un joli produit avec de la fermeté. »

Nicolas DURIF : « C'est un super produit. J'en ai même goûté un petit bout cru, et il a vraiment ce goût d'oie, avec cette légère amertume typique. »

Jérémy DUCHEMIN : « Un équilibre et une longueur en bouche superbes, une couleur attirante, une belle brillance. »

David BRET : « Le foie gras en cuisine ou en charcuterie ne se travaille pas pareil. Je conseille de le faire mariner dans de l'alcool pour le faire en terrine. »



SARLAT PÉRIGORD FOIE GRAS

Rue Pierre Brossolette - 24200 SARLAT

Tél. : 05 53 30 28 79 - Mail : direction.spfg@gmail.com





FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD

Recette de Xavier TAFFART

FOIE GRAS D'OIE SARLAT PÉRIGORD BRÛLÉ AU SUCRE MOSCOVADO, AU VINAIGRE DE RIZ ET SAKÉ

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 foie gras d'oie Sarlat Périgord
- 100 g de beurre
- 100 g de champignons noirs
- 100 g de poireaux
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 10 cl de vinaigre de riz
- 12 g de sucre moscovado
- Gingembre, ail, thym, laurier
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

12 h en amont, ouvrir le foie gras en deux et l'assaisonner sur toute la surface. Le refermer et le brûler sur toute sa surface et ajouter une couche de sucre moscovado. Le rebrûler.

Nettoyer dans plusieurs eaux les champignons. Faire suer l'oignon avec le beurre et le gingembre, ajouter les champignons. Quand ils ont perdu leur eau, ajouter le vinaigre de riz et le saké. Faire un bouillon avec du fond blanc, ajouter les champignons et des bandes d'algue kombu et laisser infuser. Faire des points de purée dans l'assiette. Mettre des champignons effeuillés et la tranche de foie brûlé. Puis verser le bouillon autour.



Chef du restaurant
du Baya Hôtel & Spa

NICOLAS MAHIEU



Cela fait maintenant 13 ans (dont 8 au Baya) que Nicolas Mahieu a rejoint le Sud-Ouest. Ce normand d'origine a fait ses premiers pas dans les cuisines étoilées vers chez lui, dans la Manche à la Marine, dans le Calvados au Château de Sully, avant de passer chef de partie au Sofitel Miramar de Biarritz et de poursuivre son installation basque avec une collaboration de 5 ans aux côtés de Philippe Lafargue.

Chez Philippe Lafargue, élu meilleur jeune chef à l'époque, il côtoie une vision de la cuisine différente, plus personnelle et davantage « d'auteur ». Avec la cuisine ouverte sur la salle, il se confronte avec joie au regard et à l'échange avec les clients. Et, en tant qu'unique collaborateur de Philippe Lafargue, il est second et bien plus encore ! Comme il place l'échange et l'interaction au même niveau que l'amour du produit, lorsque l'on lui propose de diriger une brigade de 7 à 13 personnes, il signe ! Manager une équipe, c'est une partie de son travail qui lui tient à cœur. Il quitte alors le Pays Basque pour les Landes et rejoint Capbreton, le plus gros port de pêche de la région. Alors, il y a du merlu dans quasiment toutes ses cartes et les chipirons, ces encornets locaux sont sublimes par son inspiration quotidiennement renouvelée !



RENCONTRER N. MAHIEU :

85 Avenue Mal de Lattre de Tassigny, 40130 Capbreton
Tél : 05 58 41 80 00 - www.bayahotel.com

L'AVIS DU JURY :

Difficile de juger un produit qu'ils font normalement eux mêmes dans leur cuisine ! L'œil expert de ce panel, identifie un foie gras semi-industriel, ce qui n'empêche pas de lui reconnaître de nombreuses qualités et donc une consommation recommandée.

Jean COUSSEAU : « Joli présentation, uniforme, sans veine. Sur un bon pain toasté c'est très bien. »

Bertrand BIJASSON : « Un aspect visuel sympa, entier comme en tranche. Et une bonne fermeté. »

Nicolas MAHIEU : « On n'est vraiment pas face à un mauvais foie gras. Mon bémol c'est qu'il est trop uniforme. Mais la présentation est soignée et il est bien relevé par les épices. »



LARTIGUE & FILS

295 chemin de l'Herté - 40465 PONTONX-SUR-L'ADOUR
Tel : 05 58 74 03 39 - Mail : lartigue@lartigue.fr
www.lartigue.fr





FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST

Recette de Nicolas MAHIEU

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT, JEUNES POUSSÉS ET PICKLES D'AUTOMNE, MÉLASSE DE GRENADE, FIGES FRAÎCHE ET POP-CORN

2 pers. 🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- Jeunes pousses de saison (épinards, roquette, pousses de moutarde, betterave, endives carmines...)
- mélasse de grenades
- grenades fraîches
- figes fraîches
- betterave chiogga
- maïs à pop-corn
- betterave rouge cuite
- daikon (ou radis noir)
- carottes de couleurs (orange, jaune, violette)
- oignons rouges
- 100 g de sucre
- 1 feuille de laurier
- 100 g de vinaigre blanc
- 100 g de vinaigre de Xérès
- poivre du moulin
- fleur de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel fin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

PRÉPARATION :

Éplucher et tailler les petits légumes à mariner à votre convenance, et les disposer dans un bocal ou un saladier. Faire chauffer le sucre et les vinaigres avec 300 g d'eau dans une casserole avec une feuille de laurier et le piment d'Espelette. À frémissement, retirer du feu et verser le tout sur les légumes, puis filmer en laissant reposer 1 h (la préparation peut se faire la veille). Nettoyer les jeunes pousses et préparer un petit mesclun. Tailler les figes en quartiers. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une casserole, puis déposer une cuillère à soupe de maïs à pop-corn et recouvrir rapidement d'un couvercle. Remuer pendant 5 min jusqu'à ce que tous les grains éclatent, débarrasser et saler au sel fin. Dresser un petit nid de mesclun de jeunes pousses sur une assiette, déposer harmonieusement les pickles de légumes, les figes fraîches et le pop-corn dessus. Assaisonner d'un trait de mélasse, fleur de sel, poivre du moulin, et huile d'olive.



Chef du restaurant Le Hittau

YANNICK DUC



Il est un ambassadeur de la grande région Aquitaine avant même qu'elle n'existe, mi lot et garonnais, mi bordelais, marié à une landaise. Il est donc logique que lorsque l'on est attaché à un territoire, l'histoire ait elle aussi une grande importance. Ainsi, lorsqu'il arrive à la tête du Hittau, il n'envisage pas d'en changer le nom. Les murs de cette vieille ferme de 1730 sont l'introduction à l'histoire qu'il raconte avec sa cuisine. Cette cuisine est bien entendu empreinte des produits du terroir, issus uniquement des productions locales mais twistée par des apports d'ailleurs. Certains de ces mariages mixtes sont devenus des incontournables de son menu à l'instar du homard avec une émulsion de curry jaune et lait de coco, ou le foie gras poêlé au café.

Depuis 14 ans qu'il est à Saint-Vincent-de-Tyrosse, le guide Michelin a repéré les belles choses qui sont réalisées par ici. Sa carrière, il l'a construite dans des établissements étoilés, mais chez lui, si la cuisine atteint le ciel, il privilégie une ambiance plus décontractée où les serveurs peuvent prendre le temps de discuter avec les clients. Il prône une façon juste d'être et de travailler. Il n'y a pas de faux semblants, il n'y a que du délicieux.



RENCONTRER Y. DUC :

1 rue du Nouaou, 40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse
Tél : 05 58 77 11 85

L'AVIS DU JURY :

Le scanner des membres du jury est autant visuel que tactile ; tous le palpe pour s'assurer de sa bonne fermeté. Quant à sa belle couleur nacré, sans trace et sans ecchymose, elle laisse espérer un beau produit. En effet, cuit, il a une belle tenue et dégage peu de gras.

Jean COUSSEAU : « Un foie un peu petit pour moi. Mais une belle rétroactivité en bouche, avec un goût de noisette. C'est bon, franc, net. »

Yannick DUC : « Une jolie couleur qui donne envie de travailler le produit. »

Michel GUÉRARD : « C'est un très bon foie gras, avec une belle couleur ivoire. Et je tiens à remercier le canard qui nous a fait don de ce foie. »



LAFITTE

Créateur de Foie Gras depuis 1920

MAISON LAFITTE

BP 60023 - 40501 SAINT-SERVEX

Tél : 05.58.76.40.40 - Mail : marketing@lafitte.fr

www.lafitte.fr





FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

Recette de Yannick DUC

FOIE FRAIS DE CANARD POËLÉ, ARABICA, FIGUES, GIROLLES & CRAQUANT MUESLI BIO...

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 2 belles tranches de foie frais de canard.
- **Pour la garniture** : 4 figes fraîches, 200 g de petites girolles, 40 g de beurre.
- **Pour le jus** : 30 g de miel, 2 double café expresso, 6 dl de fond de canard clair (facultatif), 40 g de beurre.
- **Pour le craquant muesli bio** : 200 g muesli bio (flocons de blé, flocons d'orge, flocons d'avoine, flocons de seigle, raisins, amandes natures, noisettes, graines de tournesol), 200 g de sucre, 20 g de sirop de glucose.

PRÉPARATION :

Commencer par réaliser le craquant muesli : cuire le sucre et le glucose à consistance caramel blanc, y faire torrifier le muesli, débarrasser sur une plaque à pâtisserie, laisser refroidir, concasser finement, puis cuire sur papier cuisson pendant 10 min au four à 180°C. Préparer ensuite le jus : faire réduire le café et le miel (et le fond de canard si possible) à consistance sirupeuse, filtrer et lier au beurre. Pour la garniture : nettoyer les girolles et couper les figes en quartier. Faire sauter séparément girolles et figes dans un beurre noisette. Faire poêler le foie, puis dresser à l'assiette.



Chef traiteur
La Maison des bonnes choses

PASCAL NIBAUDEAU



Au Canon, village du Cap Ferret aussi petit qu'il est prisé, Pascal Nibaudeau s'est lancé un nouveau challenge : reprendre la Maison des bonnes choses, la fameuse épicerie fine. Soit une nouvelle corde à l'arc du chef natif de Saint-Jean-d'Angély (17), au parcours déjà bien rempli. Arrivé en 2008 au Pressoir d'Argent, au Grand Hôtel de Bordeaux, Pascal Nibaudeau rejoint le Pinasse Café en 2014. Au Cap Ferret, c'est désormais en tant que traiteur qu'il compte viser l'excellence, dans une maison qui porte bien son nom !

Au début, Pascal Nibaudeau voulait faire le tour du monde. Formé à l'école hôtelière de La Rochelle, il s'engage dans les fusiliers marins. Et finit par faire ses armes en cuisine sur la terre ferme de Bruxelles, à l'Hôtel Hilton. Après un passage à Londres, c'est de retour à Bruxelles qu'il rencontre son mentor : Yves Mattagne, chef multirécompensé en Belgique. Bordeaux s'offre en 2008, quand Pascal Nibaudeau est appelé au Pressoir d'Argent pour redonner ses lettres de noblesse au restaurant du Grand Hôtel de Bordeaux. Défi relevé : Gault et Millau d'or (meilleur espoir) en 2009, Pascal Nibaudeau obtient sa première étoile Michelin en 2010, assortie de trois toques au guide Gault & Millau. En 2014, il retrouve la mer au Pinasse Café, au Cap Ferret. « Un coup de foudre » pour l'endroit, avec sa belle vue sur l'horizon bleu. Attaché au Bassin, le chef a troqué sa toque pour racheter la Maison des bonnes choses, son épicerie fine, où il veut laisser s'exprimer son talent en toute liberté, seul maître à bord.



RENCONTRER P. NIBAUDEAU :

La Maison des bonnes choses - 143, route du Cap Ferret - Le Canon
33950 Lège-Cap-Ferret
Tél : 05 56 60 93 25

Q L'AVIS DU JURY :

L'aspect visuel de ce foie gras, aux beaux lobes bien distincts, a tenu toutes ses promesses. Les membres du jury ont été marqués par sa tenue à la cuisson, offrant de belles sensations en bouche. La texture et la longueur en bouche ont laissé deviner un élevage bien maîtrisé.

Guy SAVOY : « C'est un foie gras de bonne qualité, d'une texture homogène et qui ne rend pas de gras à la cuisson. C'est bien fait, il n'y a rien à dire. »

Pascal NIBAUDEAU : « J'aime beaucoup ! La couleur est belle. Le foie gras a de la mâche. Le goût est fin. C'est très joli : il n'y a pas de gras, la bouche n'est pas anesthésiée, l'ensemble n'est pas trop lourd. C'est un vrai beau produit pour moi. Je m'amuse en mangeant ce foie gras ! »

Solenn LEMONNIER : « Très bien dans l'ensemble. Je suis fan ! Le foie gras se tient, ne perd pas de gras à la cuisson. J'aime beaucoup. »



LAFITTE

Créateur de Foie Gras depuis 1920

MAISON LAFITTE

BP 60023 - 40501 SAINT-SERVEX

Tél : 05 58 76 40 40 - Mail : marketing@lafitte.fr

www.lafitte.fr





FOIE GRAS DE CANARD CRU DES LANDES

Recette de Pascal NIBAUDEAU

ŒUF POCHÉ AU LAIT DE FOIE GRAS ET VERVEINE

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 4 escalopes de foie gras de canard frais Lafitte
- 4 œufs fermiers
- 4 fonds d'artichauts cuits à la barigoule
- 100 g de foie gras cuit en terrine
- 1 L de lait
- 200 g de duxelle de champignons
- un peu de truffe noire
- cognac
- feuilles de verveine, de basilic, d'herbe à poivre.

PRÉPARATION :

Chauffer doucement la duxelle de champignon. Réserver au chaud. Détailler les fonds d'artichauts en brunoise. Faire bouillir le lait. Hors du feu, y faire fondre le foie gras en terrine. Mixer. Ajouter une pointe de cognac. Remettre sur le feu pour garder au chaud. Préparer les assiettes : dans chaque assiette creuse, disposer la duxelle de champignons. Parsemer de truffe râpée. Ajouter les cubes d'artichauts. Pocher les œufs dans le lait au foie gras. Poêler les escalopes de foie gras dans une poêle bien chaude. Poser les œufs sur les dés d'artichauts. Ajouter le foie gras poêlé. Emulsionner le lait au foie gras et ajouter un trait sur chaque assiette. Servir aussitôt avec quelques feuilles de verveine, de basilic et d'herbe à poivre.



FABRICE IDIART



Il y a le bord de l'assiette, et le bord de l'eau... il y a l'écume des vagues et l'émulsion d'un lait de coco... Il y a le grain de poivre et le grain de sable... Il y a la force du piment et la force du tube... Il y a la wax et le miel... Tout le sel d'ici me scelle ici. Il y a du bon et il y a du beau... Il y a surtout l'horizon et la perspective (d'avenir).

Je dois reconnaître que j'ai rarement été sûr de moi. Mais je suis sûr de mon ici et de mon maintenant, grâce à tous ceux qui ont su me pousser, me faire exceller et me dépasser. J'ai toujours soif d'apprendre et d'échanger, c'est pourquoi je suis très heureux de présider ces Tests-Produit Gourmets de France, de rencontrer mes pairs, de retrouver d'anciens mentors ou compagnons de brigade et surtout, de pouvoir éveiller la même passion que celle qui m'anime chez les jeunes du lycée hôtelier.

Au quotidien, mon travail m'amène à découvrir des producteurs doués, intelligents, je serais ravi d'en rencontrer de nouveaux aujourd'hui, et qui sait, proposer des interprétations de ce qu'ils nous feront déguster à la carte de l'Ilura. Je fonctionne au feeling et aux rencontres, elles sont le terreau de ce numéro. Il se lira aussi bien je crois, allongé sur la plage, en écoutant un peu de bon son, ou sur le plan de travail d'une cuisine, au moment de mettre en pratique ce qui a été mis en mot.

L'AVIS DU JURY :

Produit de luxe par excellence, dont la consommation, fort heureusement, ne se cantonne pas aux fêtes de fin d'année, le foie gras est une star du Sud-Ouest. Consommé frais poêlé, c'est l'extase des papilles.

Patrice Demangel : « Joli aspect à cru. Très soyeux. Belle tenue à la cuisson. »

Philippe Laffargue : « C'est mon coup de cœur. Il n'a pas trop fondu à la cuisson, la texture est souple, couleur brillante. On sait qu'il a été bien travaillé, qu'il n'a pas été maltraité. Super expérience pour moi. »

Guillaume Cantau : « Joli foie dans l'ensemble, aussi bien cru que cuit. La texture est bien, il est plutôt tendre. »



DELMOND FOIES GRAS

ZAE de Grand Font - SAINT-LAURENT-SUR-MANOIRE
24330 BOULAZAC-ISLE-MANOIRE

Tél : 05 53 02 54 32 - Mail : info@delmondfoiesgras.fr

www.delmondfoiesgras.fr





DELMOND FOIES GRAS

Recette de Fabrice IDIART

FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ À L'HYDROMEL « ETXEXUXEN » CRUDITÉS, HERBES ET FLEURS

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 lobe de foie gras extra non déveiné
- 500 g de légumes de saison (betteraves, asperges, radis noir, petits pois...)
- 100 g de mélange d'herbes sauvages et fleurs de saison (jouer sur les saveurs amères, acides et fruitées)
- 1/2 magret de canard fumé
- 1/2 baguette rassie
- 6/8 pruneaux marinés à l'hydromel
- fleur de sel
- piment d'Espelette
- poudre de citron noir (facultatif)
- **Bouillon** : 2 carcasses de canard, 1 garniture aromatique classique (oignon, carotte, ail, bouquet garni), 1/2 litre d'hydromel « etxexuxen », vinaigre de citron, sel, poivre

PRÉPARATION :

Assaisonnez le foie gras généreusement de sel et de piment d'Espelette. Idéalement, le laisser mariner 2 h au frais. Ôter la peau du magret fumé (réserver la peau pour les croûtons) et le tailler en brunoise. Réserver pour le dressage. Dans une poêle, faire fondre la graisse du magret fumé et réaliser des croûtons avec la baguette préalablement taillée en cubes, puis réserver sur papier et ensuite dans une boîte hermétique. Mixer les pruneaux dénoyautés, marinés à l'hydromel afin de réaliser une pâte. Réserver dans une poche à douille. Pour la préparation du bouillon hydromel, réaliser un consommé « corsé » de canard en mouillant juste à hauteur d'eau les carcasses de canard (préalablement concassées et dorées au four) puis la garniture aromatique [et l'oignon préalablement « brut »]. Le cuire 3/4 d'heure à frémissance, le passer à travers un filtre à café. Réduire si nécessaire afin de le « corser », puis ajouter l'hydromel et le vinaigre de citron selon votre goût. Lorsque le bouillon est à votre convenance, le porter à ébullition, puis y plonger le lobe de foie gras. Porter de nouveau à ébullition et ôter du feu, puis laisser ainsi 15 - 20 min afin que la chaleur pénètre tout doucement. Réaliser des copeaux de légumes en jouant sur les formes. Les plonger dans de l'eau glacée afin de les rendre plus croquants. Les égoutter puis réaliser un « mesclun » d'herbes et de fleurs de votre choix. Réserver. Lorsque le foie gras est cuit, le sortir délicatement puis le laisser reposer quelques minutes. Dans chaque assiette, répartir un peu de brunoise de magret fumé, quelques croûtons et quelques points de pâte de pruneaux. Ajouter quelques crudités préalablement enrobées intimement de vinaigre de citron. Tailler le lobe en 6 belles tranches épaisses, puis les disposer sur les crudités. Ajouter tout autour le « mesclun » herbes et fleurs. Puis servir à part le bouillon brûlant.

Terminer en saupoudrant les assiettes de poudre de citron noir et de quelques grains de fleur de sel.



Franck
Descas
Bio page 120.

🔍 L'AVIS DU JURY :

Du foie gras, on connaît les catégories mi-cuit, bloc, frais... Ici l'on découvre la gamme « sans défaut » tellement le jury salue la qualité de ce produit.

Thomas L'HÉRISSE : « Moi il me plaît. Il tient bien à la cuisson, qui lui confère une jolie couleur. Odeur agréable et franche, idem pour le goût, avec une pointe d'amertume en fin de bouche que j'aime bien. Fondant et agréable à manger. »

Grégoire ROUSSEAU : « La texture est bonne. Il y a du goût, l'amertume est cohérente et pas du tout gênante. »

Nicolas TOUROUL : « Belle couleur, bel aspect, ferme et se tient bien à la cuisson. Il n'a pas de grain en bouche ce qui est positif. J'aime vraiment bien. »



DELMOND FOIES GRAS

ZAE de Grand Font - SAINT-LAURENT-SUR-MANOIRE
24330 BOULAZAC ISLE MANOIRE

Tél : 05 53 02 54 32 - Mail : info@delmondfoiesgras.fr

www.delmondfoiesgras.fr





FOIE GRAS DE CANARD SURGELÉ

Recette de Franck DESCAS

TEMPURA DE FOIE GRAS, ANANAS ET PATATE DOUCE À LA VANILLE, CAMEL AU VINAIGRE DE MANGUE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 4 escalopes de foie gras
- 1 patate douce - 1 ananas Victoria
- 1 mangue
- 1 fruit de la passion
- 2 c. à c. de vinaigre de mangue
- 1 gousse de vanille
- 130 g de farine
- 100 g de cassonade
- 30 g de beurre
- 100 g d'eau froide
- 1 œuf
- ciboulette
- poivre du moulin
- fleur de sel
- huile d'olive
- huile de friture
- glaçons.

PRÉPARATION :

Éplucher la patate douce et l'ananas, les détailler en cubes et en cylindre à l'aide d'un emporte-pièces. Les faire revenir tout doucement dans un sautoir avec le beurre et un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une légère coloration. Ajouter la gousse de vanille grattée, sel et poivre. Démarrer un caramel avec la cassonade, déglacer avec le vinaigre de mangue, et rectifier l'assaisonnement. Ajouter la pulpe du fruit de la passion et réserver. Tailler la mangue en julienne et conserver au frais. Préparer la tempura avec 100 g de farine, l'eau et l'œuf. Saler et poivrer. Ajouter quelques glaçons et réserver au frais. Poêler les escalopes de foie gras sans ajouter de matière grasse, les débarrasser sur un papier absorbant. Faire chauffer l'huile de friture. Passer les escalopes de foie gras dans 30 g de farine puis dans la tempura et les plonger dans la friture chaude. Les retirer et les poser sur du papier absorbant et saler. Dresser harmonieusement sur une assiette les tempuras de foie gras, les fruits et légumes et décorer de ciboulette ciselée.



Chef
Restaurant Aux Fontaines

PHILIPPE LABROUSSE



A lors qu'il se destinait à un bac technique, lui et son copain Laurent Gras dont il dit avec humour « il a mal tourné, il a finit chez Ducasse » se lancent le défi de passer le concours du lycée hôtelier de Nice. Un challenge relevé haut la main. Mais avant cela il avait fait un stage de deux mois à l'Eden Roc d'Antibes « l'un des plus beaux palaces du monde » lui avait donné le goût de la cuisine. Une carrière qu'il poursuit donc autour d'autres passions, en faisant des saisons d'été dans le Sud-Est et d'hiver à la montagne. Aujourd'hui dans le Sud-Ouest depuis près de trente ans, il est loin d'être malheureux, car à 1h30 de l'océan et aussi peu des Pyrénées.

A l'instar de Michel Trama, son père était plongeur professionnel, alors il n'est peut être pas surprenant que lors de tous ses postes dans différents établissements, il a toujours été chef de partie poisson, et jamais sauces ! Et quels beaux établissements ont émaillé son parcours, le Martinez à Cannes, le Byblos à Courchevel, au Royal Club d'Evian. Puis, il avoue, une fois encore avec l'humour qui le caractérise, qu'il a « eu le malheur de rencontrer [sa] femme » à la Réserve de Beaulieu où elle travaillait en salle. Ensemble ils ont le désir de prendre une affaire ensemble. C'est finalement le père de Philippe Labrousse qui repère Aux Fontaines à La Réole car il vient en vacances par ici. Quand Philippe et son épouse arrivent pour visiter ils tombent amoureux de la région et du site, s'y installent et s'y régalaient encore aujourd'hui.



RENCONTRER P. LABROUSSE :

Aux Fontaines - 8 Rue de Verdun - 33190 LA RÉOLE
Tél : 05 56 61 15 25 - www.restaurant-aux-fontaines.com

L'AVIS DU JURY :

L'un des nombreux coups de cœur de notre jury. Une taille excitante, une couleur séduisante, une odeur alléchante... De plus, après cuisson, il n'a pas perdu en graisse, gage d'une excellente qualité. Résolument un produit inspirant !

Serge OPILLARD : « La taille est excellente, la forme aussi. L'odeur aucun problème. Globalement c'est très bien, l'ensemble est entre très bien et excellent. Une excellence que l'on retrouve à la cuisson, il a peu réduit, il est ferme sans être dur, il est goûtu. »

Flavien VALÈRE : « Je pense qu'il n'y a pas eu beaucoup de perte lors de la cuisson. Belle coloration, belle tenue, c'est appréciable. Il y a très peu d'amertume. C'est un beau produit où l'on voit un bon élevage, un bon gavage et un bon abattage. »

Iker ALZUGARAY : « Rien à dire, c'est très bon, un bon moment de plaisir. »

Florent SAINT-MARC : « Ce foie gras en conserve reste un très bon produit qu'il ne faut pas dénigrer. »



LABEL DU GOURMET S.A.

CHEZ CAZALIER - 361, Avenue du 11 novembre 1918
40250 SOUPROSSE

Tél : 05 58 44 22 09 - Mail : contact@chez-cazalier.fr

www.chez-cazalier.fr





FOIE GRAS DE CANARD

Recette de Philippe LABROUSSE

FOIE GRAS CHEZ CAZALIER ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 2 escalopes de foie gras CHEZ CAZALIER
- 4 artichauts violets
- 1 artichaut Macau
- 4 asperges blanches et 4 vertes
- 1 oignon
- 1 branche de rhubarbe
- 25 cl de Lillet Rouge
- 100 g de sauce soja
- 1 citron
- 4 carrés de sucre
- Sel, poivre
- Huile d'olive

PRÉPARATION :

Réaliser un chutney en faisant confire à feu doux l'oignon avec la rhubarbe et le sucre. Tourner les artichauts, les couper. Eplucher les asperges, les tailler. Glacer les légumes avec le citron et le sucre. Saisir les escalopes de foie gras, puis déglacer au Lillet, puis colorer les légumes dans le jus de cuisson et le réduire. Dresser harmonieusement.



Chef

ALEXANDRE PAGET



Diplômé de l'école hôtelière à Tarbes il part en Irlande pendant deux ans où il rencontre son épouse, gouvernante avec qui il part travailler au Meurice comme demi chef de partie pendant un an et demi. Il travaille ensuite à Saint-Jean-de-Luz auprès de Nicolas Masse dont c'est le premier poste de chef. Il est ensuite le second de M. Carrade à Jurançon alors qu'ils obtiennent la seconde étoile. Il y reste sept ans avant de prendre les rennes du Jeu de Paume.

De son poste à Jurançon il dit qu'au sein de cette belle maison « on ne fait jamais deux fois la même chose » c'est également le cas au cœur du restaurant où il officie aujourd'hui qui se dédouble en deux établissements, le restaurant gastronomique et la brasserie. Tout part de la même cuisine où il est entouré de neuf personnes, qu'il a lui même choisies, une équipe jeune, dynamique, enjouée. Il le faut bien car avec environ à chaque service quarante couverts au restaurant gastronomique et soixante à la brasserie, « l'activité ne cesse jamais ». Deux ans après avoir pris les commandes Alexandre Paget a pu se réjouir de décrocher une toque au Gault & Millau. Ce qu'il espère maintenant ? Une étoile qui viendrait parachever le travail de qualité qu'il fait et le talent et la passion qu'il y met.



RENCONTRER A. PAGET :

Restaurant Le Jeu de Paume-Hôtel Parc Beaumont
1 Avenue Edouard VII - 64000 PAU
Tél. : 05 59 11 84 00 - www.hotel-parc-beaumont.com

L'AVIS DU JURY :

Un produit à déguster pour deux raisons : se réjouir et se délecter. Ce foie gras fait l'unanimité !

Kevin MUSSET : « Il a une belle couleur, on voit bien les morceaux. L'assaisonnement est bon. Il y a peu de gras, il se tient bien, c'est un très bon produit. »

Laetitia GABORIT : « Il est plutôt bien équilibré en bouche et il a une belle texture bien fondante. »

Christian ETCHEBEST : « A l'œil et à la texture, c'est agréable. C'est un produit que je trouve personnellement sympa. »

Alexandre PAGET : « C'est bien assaisonné, agréable en bouche. Équilibré. C'est un joli produit. »



GERS DISTRIBUTION

Avenue de Daniate - 32110 NOGARO

Tél. : 05 62 08 81 40 - Mail : communication@gersdistri.fr

www.gersdistribution.fr





FOIE GRAS DE CANARD

Recette de Alexandre PAGET

FOIE GRAS DE CANARD GERS DISTRIBUTION FRAISES-BALSAMIQUE & POIVRE TCHULI

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 500 g de foie gras terrine Gers Distribution
- 500 g de fraises
- Poivre tchuli PM
- 1 cl de vinaigre balsamique
- 5 g de gelée végétale
- 100 g de gelée liquide
- Fleurs et herbes PM
- 4 tranches de brioche

PRÉPARATION :

Mettre le foie gras au bain-marie aux alentours de 35-40°. Passer au tamis et réserver en poche à douille. Poêler la moitié des fraises à sec dans une poêle chaude et déglacer au vinaigre balsamique. Égoutter, mouler dans des mini sphères de 2 cm de diamètre et bloquer au froid. Confectionner des sphères de foie gras (5 cm de diamètre) et y insérer les fraises encore congelées. Mettre le reste des fraises au bain-marie afin d'en extraire leur jus, coller avec la gélatine végétale. Napper les sphères de foie gras avec la gelée, dresser sur assiettes. Accompagner de brioche juste grillée.





DOUCEURS

AGRUMIX CITRON VERT Cruzilles	184
CARAMEL Sweet Valentine	186
CHUTNEYS Maison Francis Miot	188
CONFITURES Favols Famille Rivière Gahat	190 192
CRÈME GLACÉES L'Angély	194
FOUACE La Fouace de Laguirole	196
TOURTIÈRE La Tourtière	198



Chef
Restaurant Alfred

ÉRIC MANENC



Eric Manenc est un pur Cantalou ! Originaire de Saint-Flour, il compte les années passées loin de sa région natale : quatre ans à Paris, au Carré des Feuillants chez Alain Dutournier (deux étoiles Michelin) puis à la Truffe Noire à Neuilly. En Auvergne, la Belle Meunière à Royat, le Petit Bonneval, et surtout le Beauséjour de Louis-Bernard Puech, à Calvinet, restent des adresses de cœur qu'il cite avec un profond attachement.

2018 marque une nouvelle étape : Eric Manenc succède à Alain Roussingue aux cuisines d'Alfred, le fameux bistro de Clermont-Ferrand. Lancé en 2012, Alfred peut se vanter d'avoir eu pour parrains Yves Camdeborde et Christian Constant. Avec deux pareils noms de la bistronomie penchés sur son berceau, le petit Alfred, créé par Eric Strigini et Pierre-Olivier Belle, ne pouvait que devenir grand. Eric Manenc reprend cette année les rênes de la cuisine, bien décidé à faire briller la bistronomie de Clermont : après le carré de porc du Cantal de la maison Laborie, le chef imagine déjà les asperges à la carte au printemps. Apprenti à la Belle Meunière puis passé au Petit Bonneval, à Pérignat-lès-Sarliève, Eric Manenc reste marqué par ses années au Beauséjour, aux côtés du chef Louis-Bernard Puech, longtemps le seul étoilé du Cantal. Autant dire qu'il a été à bonne école pour apprendre à connaître et travailler les produits du pays. À Paris, il croise Xavier Beaudiment (futur deux étoiles au Pré, à Durtol), lui aussi élève d'Alain Dutournier au Carré des Feuillants. Désormais à Clermont-Ferrand, chez Alfred, Eric Manenc a travaillé la transition aux côtés d'Alain Roussingue, avant son départ, pour un passage de relais réussi dans cette maison à l'esprit bistrot bien affirmé.



RENCONTRER E. MANENC :

Alfred - 5 rue du Puits Artésien - 63000 CLERMONT-FERRAND

Tél : 04 73 35 32 06 - www.restaurant-alfred.fr

L'AVIS DU JURY :

Le coup de chapeau du jury ! Les experts ici rassemblés savent combien le citron est difficile à confire, et reconnaissent unanimement une technique irréprochable pour un résultat remarquable : un fruit entier aussi beau que bon. La version mixée inspire des idées.

Xavier BEAUDIMENT : « C'est une prouesse ! Le citron vert est extrêmement dur à travailler. Le produit est beau et bon. Il garde de l'acidité, un peu de sucre, de la fraîcheur sans amertume. Le fruit entier offre plusieurs textures, du fondant au croquant. Un très beau produit. »

Jean-Louis DUGAT : « Un produit techniquement bien réalisé, acide mais pas trop amer. Un fruit confit bien exécuté. »

Raynald CROIX : « L'équilibre entre le sucre, l'amertume et l'acidité est parfait ! La couleur est bien conservée. Le fruit entier n'est pas creux, il est plein à l'intérieur. C'est un très beau travail ! C'est un super produit. »



Société CRUZILLES SARL

226, avenue Jean Mermoz BP5 - 63014 CLERMONT-FERRAND

Tél : 04 73 91 24 46 - Mail : roland.gibert@cruzilles.fr

www.cruzilles.fr





«AGRUMIX» BY CRUZILLES

Recette de **Éric manenc**

RIZ AU LAIT GOURMAND DE MON ENFANCE, REVISITÉ À L'AGRUMIX CITRON VERT

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- Agrumix citron vert
- **Pour le riz au lait** : 100 g de riz rond, 0,5 l de lait, 75 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 écorce d'orange, 2 œufs, 1 pincée de sel
- **Pour les tuiles aux amandes** : 100 g de sucre, 33 g d'amandes hachées, 33 g de farine, 1/2 jus d'orange, 33 g de beurre fondu, zestes d'une orange

PRÉPARATION :

Faire cuire le riz à l'eau. Egoutter et laisser refroidir. Puis le mettre à cuire dans le lait à feu doux avec le sucre, la vanille, l'écorce d'orange, les œufs et la pincée de sel. Pour les tuiles aux amandes, mélanger le sucre, les amandes, la farine, le beurre fondu avec le jus et les zestes d'orange. Former des petits tas et faire cuire sur une plaque à pâtisserie ou sur du papier cuisson 10 min à 180°. A la sortie du four, mouler les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou sur une plaque à tuile. Dans des verrines, disposez un peu de riz au lait, ajouter une fine couche d'Agrumix citron vert, recouvrir de riz au lait. Servir avec les tuiles à l'orange.



Chef Pâtissier consultant exécutif
à l'Imaginaire

ANTOINE WEYLAND



Ce Picard d'origine a beaucoup pérégriné, des Ardennes au Portugal, de la Suisse à l'Aquitaine. Il n'est donc pas surprenant qu'en ayant si souvent traversé les frontières, il repousse celles de la pâtisserie en invitant des produits détonnants en dessert : avocat, patate douce et chou fleur ! Aujourd'hui, il voyage encore énormément. Depuis qu'il a créée en 2015 @Weyland consulting, il apporte son expertise partout où on le sollicite !

Quand il se pose pour la première fois, c'est au Château de Courcelles-sur-Vesles (dans l'Ain) où il est commis en pâtisserie. Son deuxième arrêt, c'est chez un double étoilé, Carlo Crisci en Suisse. Un vol direct l'emmène ensuite au Gabriel, où les ailes de l'ange tutoient aussi l'étoile. Surtout, il fait la rencontre du chef François Adamski qui devient son allié cuisinier, son pair partenaire. Ensemble, ils « déménagent » à Terrasson, où ils sont tous deux chefs consultants exécutifs. Mais le quotidien d'Antoine Weyland, c'est son activité de consultant avec l'entreprise qui porte son nom, qui diffuse sa passion et qui se nourrit de rencontres. Quand il va proposer une carte de dessert à un restaurant, c'est à chaque fois une histoire différente, un challenge nouveau et ambitieux car de la contrainte née la créativité.

On fait des choses extraordinaires avec le concours d'Antoine Weyland, c'est le talent qui sublime une tarte aux pommes, qui la rend originale visuellement et délicieuse gustativement. L'efficacité et la simplicité sont les fondements d'une carte des desserts en état de grâce.



L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



PÂTISSERIE SWEET VALENTINE
116 Cours des Fossés, 33210 LANGON
Tél : 05 57 31 08 01



CREME DE CAMEL BY MATHIEU VIDAL

Recette de Antoine WEYLAND

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

6/8 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

• Pour la crème de base :

250 g de lait entier, 30 gr de maïzena, 1 pincée de sel.

Pour l'appareil à soufflé :

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

• Pour la glace dulce de leche :

150 g de lait entier, 10 g de sucre, 30g de crème, 20 g de jaune d'oeufs (1 pièce), 80 g de crème de caramel.

PRÉPARATION :

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

Pour la crème de base : Mélanger les ingrédients à froid puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ébullition. Prolonger la cuisson 3 min puis débarrasser dans un récipient adapté. Déposer un film alimentaire au contact de la crème obtenue, placer au frigo.

Appareil à soufflé : Tiédir la crème de base quelques secondes au micro-ondes (la crème doit être chaude mais pas bouillante). Mélanger la confiture de lait, bien lisser l'appareil (faire en sorte d'avoir un mélange homogène). Au batteur, faire monter les blancs. Ils doivent être mousseux, mais pas trop montés. Incorporer, sans arrêter le batteur, le sucre en 1 seule fois.

Incorporer une petite partie des blancs montés dans le mélange crème de base / confiture, mélanger, puis ajouter le reste de blancs en mélangeant délicatement de l'intérieur vers l'extérieur. Beurrer des moules à soufflés, puis remplir à ras bord avec l'appareil. Cuire à 190° pendant 5 min.



Johan Leclerre

Bio page 74.

L'AVIS DU JURY :

Conçus par un MOF pâtissier, ces chutneys ont tout pour séduire et suffisamment variés pour plaire à tout le monde. Donc à qui la figue, à qui le poivron et à qui la mangue ?

Nicolas DURIF : « Des trois j'ai préféré le poivron, son goût et sa texture sont très biens. Personnellement j'utiliserai ça avec des ormeaux. »

Nicolas BROSSARD : « L'équilibre du poivron avec ce côté tomate est parfait. La figue est elle aussi extrêmement bien faite. En réalité, dans l'ensemble toute la gamme est extrêmement bien faite. »

Thierry VERRAT : « J'ai bien aimé les trois pour leurs différences. On est pas exactement sur des chutneys indiens mais plutôt français et c'est très bien. La mangue a du caractère, elle est aux extrêmes du goût. À utiliser par exemple sur une volaille avec du riz basmati. »

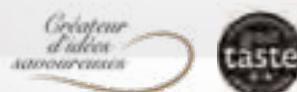



MAISON
Francis Miot

MAISON FRANCIS MIOT

Rond Point d'Uzos - 64110 UZOS

Tél. : 05 59 06 89 20 - Mail : contact@francis-miot.com





CHUTNEYS

Recette de Johan LECLERRE

PRESSÉ DE FOIE GRAS AU NATUREL, CHUTNEY POIVRON

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- Chutney poivron Maison Francis MIOT
- 1 lobe de 500 g de foie gras cru
- 1 carotte
- 1 betterave
- 2 tranches de pain de mie
- Fleur de sel

PRÉPARATION :

La veille, couper le foie gras en tranche de 2 cm, assaisonner et laisser à température pendant 1 h. Poêler les escalopes de foie gras, 1 min. par face à feu vif, pour obtenir une légère coloration. Placer les tranches dans une terrine dont les parois sont préalablement recouvertes de papier sulfurisé.

Replier les bords du papier sur les tranches et lester pour le presser légèrement. Laisser au frigo une nuit.

Confectionner des copeaux très fins avec les légumes à l'aide d'une mandoline. Les refroidir à l'eau glacée pour les rendre bien fermes. Démouler la terrine, couper des tranches très épaisses, assaisonner de fleur de sel, puis d'un peu de chutney. Égoutter les légumes. Pour le dressage, disposer le foie gras au centre de l'assiette sur un trait de chutney poivron, les copeaux joliment placés, et le pain de mie préalablement coupé et poêlé pour faire des croustons plats.



Pâtissier - Chocolatier
Choc ô Lot

BENOÎT DANNACHER



On peut naître (sous X) pâtissier, se rêver dessinateur industriel avant de se révéler. C'est un peu le parcours de Benoît Dannacher, qui, fils de pâtissier, renie d'abord son héritage avant qu'il ne le rattrape comme une évidence. Il passe alors son brevet de maîtrise, multiplie les stages pour contenter sa soif d'apprendre, jusqu'au jour où, chez Henriët à Biarritz, c'est le travail de chocolatier qui vient le frapper de plein fouet. Une épouse, Odile, qui a la psychologie de son métier originel, décide alors avec lui d'ouvrir leur propre pâtisserie.

Avant cet envol, il passe près de dix ans dans l'affaire de ses parents. Pendant ces années, il se consacre davantage à la pâtisserie. Enfant prodige, prodige de la pâtisserie, de la chocolaterie il remporte quelques concours régionaux qui le confortent dans sa passion. De son aveu, c'est indubitablement le soutien de sa femme, psychologue de formation, qui abandonne sa carrière pour se lancer avec lui qui est le starter pour l'ouverture de Choc ô Lot. Toujours aussi curieux, il continue les formations, et rapporte de chacune d'elles de nouvelles influences, de nouvelles façons de travailler. Un peu comme un styliste de haute couture qui se nourrit de ce qu'il voit dans la rue et réinvente son style à chaque collection, Benoît Dannacher fonctionne de la même manière. Cette année, ce sont les épices qui ont la part belle dans ses chocolats, l'année dernière c'étaient les notes caramélisées qui étaient à l'honneur. Dans sa boutique aujourd'hui, toutes les gammes de la gourmandise : des chocolats bien sûr, mais également de nombreuses glaces et d'incroyables pâtisseries.



RENCONTRER B. DANNACHER :

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

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



FAVOLS 
Quand les Fruits ont du Génie

FAVOLS

Lieu-dit Favols - 47300 BIAS
Tél : 05 53 40 15 15 - Mail : favols@favols.fr
www.boutique-favols.fr



LES CRÉATIVES PÂTISSIÈRES

Recette de Benoit DANNACHER

CHOC Ô POM

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 140 g d'œufs
- 90 g de blancs d'œufs
- 50 g de jaunes d'œufs
- 235 g de sucre
- 70 g de farine
- 50 g de beurre
- 100 g de praliné noisettes
- 50 g de chocolat au lait
- 50 g pailleté feuilletine
- 200 g de crème
- 20 g de glucose
- 70 g grue cacao
- 2 pommes
- 2 pruneaux mi-cuits
- 4 feuilles de menthe
- confit de cassis
(ou confiture de cerises noires)
- 1 g de pectine
- 4 g d'eau.

PRÉPARATION :

Préparer le biscuit viennois en montant les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre au batteur. Monter les blancs en neige et ajouter à la fin 45 g de sucre.

Mélanger les 2 préparations, et y ajouter la farine en pluie après l'avoir préalablement tamisée. Étaler sur du papier sulfurisé sur une plaque et enfourner 6 min à 210°. Réaliser ensuite la chantilly à la menthe : mixer 30 g de sucre avec les feuilles de menthe, puis y verser la crème. La monter jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse et réserver à 4°. Puis préparer la nougatine en mélangeant 60 g de sucre avec la pectine, le glucose, le beurre et l'eau.

Porter à ébullition, et y ajouter le grué. Verser sur une plaque avec du papier sulfurisé et enfourner à 180° pendant 8 min. Découper et former à la sortie du four. Faire fondre le chocolat au micro-ondes, y ajouter le praliné, remuer à l'aide d'une spatule, puis ajouter la pailleté feuilletine délicatement. Étaler sur le biscuit. Pour le montage, étaler la confiture pomme tatin sur le crunchi, puis la chantilly menthe, et parsemer de confit de cassis. Découper des bandes de biscuit viennois de 3 cm et les rouler. Décorer joliment.



🔍 L'AVIS DU JURY :

Une texture déroutante qui fait s'interroger les chefs sur son usage mais tellement de peps et d'équilibre sur les goûts que ces produits plaisent et donnent de nombreuses idées recettes.

Kévin MUSSET : « Concernant la fraise, un très bon goût. Un bon produit, pas trop sucré. Ça ressemble à une gelée bien réussie. Sur l'abricot, c'est pareil mais j'aurais aimé des morceaux, comme sur le fenouil et la fraise. Mais on sent vraiment les saveurs de l'abricot. J'apprécie particulièrement le fenouil citron baies roses qui est une association très bien réussie. En conclusion, trois très bons produits avec de bons équilibres et de bonnes saveurs. »

Lætitia GABORIT : « Sur une faisselle, ça irait très bien. Le dernier, pourquoi pas sur un fromage de chèvre. Le goût est vraiment très bien, d'abord fenouil, puis citron et baies. L'abricot et un comté, et la fraise avec un brie de Meaux. Belle surprise sur le fenouil. »

Christian ETCHEBEST : « Produits intéressants. J'ai une vraie préférence pour le fenouil, citron, baies roses. L'abricot est joli et bon, on sent un fruit qui a eu du soleil. Les gosses vont adorer au petit déjeuner. Trois produits goûteux. »



Nicolas Lormeau

Bio page 92.

FAMILLE
RIVIERE-GAHAT
Les Gourmandises de la Rivière-Gahat

FAMILLE RIVIERE-GAHAT

95 BOULEVARD DE L'EUROPE - 64230 LESCAR
Tél : 05 40 07 55 40 - Mail : contact@maison-rg.fr



PRÉPARATIONS FRUITÉES CITRON ET BAIES ROSES

Recette de Nicolas LORMEAU

MACARONS AU FENOUIL ET BAIES ROSES RIVIÈRE GAHAT

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- Confit de fenouil citron et baies roses
Rivière Gahat
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace
- 125 g de lait
- 135 g de sucre
- 200 g de crème
- 90 g de blancs d'œufs
- 13 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- Graines de fenouil
- 4 g de gélatine
- Eau

PRÉPARATION :

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace et la moitié des blancs d'œufs. Réaliser une meringue italienne avec 110g de sucre, 37 g d'eau, le reste de blancs. Coucher sur une plaque allant au four, parsemer de graines de fenouil et baies roses. Laisser croûter 1h. Cuire à 160° pendant 10 min. Blanchir 25 g de sucre, le jaune et la farine. Verser le lait bouillant infusé avec des graines de fenouil et remettre à cuire comme une crème pâtissière. Dans un cul de poule, ajouter la gélatine ramollie. Fouetter la crème et ajouter dans la crème pâtissière froide. Etaler les coques de macaron. Garnir le tour d'une coque avec de la crème fenouil. Déposer au centre un point de fenouil et recouvrir d'une deuxième coque de macaron.



Chef Pâtissier
Pâtisserie Sweet Valentine

MATTHIEU VIDAL



Dès le baccalauréat professionnel cuisine avec une mention complémentaire en dessert de restauration que Matthieu Vidal quitte son Béziers natal au profit de Langon, au service de la famille Darroze qu'il ne quittera que pour ouvrir ses propres établissements. Le premier Sweet Valentine, à Langon donc, avant d'ouvrir une seconde adresse dans le quartier des Grands Hommes à Bordeaux. Où l'on trouve par exemple l'un de ses desserts signature, la mandarine en trompe l'œil.

Matthieu Vidal a toujours su qu'il voulait travailler dans les métiers de bouche, lui qui fut tant séduit par des expériences gustatives chez Jean Cousseau, Michel Guérard ou encore Hélène Darroze. Et il découvre dans la pâtisserie une minutie particulière, particulièrement alléchante. Pourtant, personnellement, l'un de ses desserts préférés, c'est le riz au lit, plutôt un plat familial. Mais pour ses clients ce sont les petits gâteaux qu'il conçoit avec talent et envie, mettant en œuvre sa minutie donc, sa dextérité et son amour des produits. Comme la crème glacée qu'il affectionne particulièrement bien qu'elle soit difficile à travailler, challenge qu'il relève aujourd'hui pour les tests Gourmets mais qui ne peut échauder cet homme de concours qui a participé à « Qui Sera Le Prochain Grand Pâtissier ? » sur France 2 et qui termina finaliste du Championnat de France du Dessert en 2015.



RENCONTRER M. VIDAL :

Pâtisserie Sweet Valentine - 116 Cours des Fossés - 33210 LANGON
Tél : 05 57 31 08 01

L'AVIS DU JURY :

Globalement, ces tests sont émaillés de véritables coups de cœur, c'est le cas encore une fois pour ces crèmes glacées, pour certains le yaourt, pour d'autres la vanille ou le caramel. C'est qu'il est difficile de dépasser la super impression laissée par les recettes plus gourmandes.

Jérôme SCHILLING : « La vanille est bonne ce n'est pas un goût d'arôme, la cuisson du caramel est très bien aussi. »

Jean-Charles DARROZE : « Elles sont assez sucrées mais ça me rappelle ce que faisait ma grand-mère. Il y a un vrai goût naturel de vanille. La texture est très agréable. Le caramel est un peu roussi avec une légère amertume que j'adore et qui me rappelle beaucoup de souvenirs ; pour la yaourt on a la vache, on a le goût ; ce sont des glaces qui me plaisent. Ce sont trois beaux produits. »

Matthieu VIDAL : « Ce sont de très très bonnes glaces, ça fait plaisir de voir de vraies gousses. C'est un peu sucré mais ça permet de structurer la texture, donc c'est très bien. C'est une glace qui est bonne et gourmande et l'on prend plaisir à la manger. »



L'ANGÉLYS

8 Route des Varennes -zone artisanale «La Sauzaie»
17100 FONTCOUVERTE

Tél : 05 46 74 88 00 Mail : contact@langelys.com
www.langelys.fr





CRÈMES GLACÉES VANILLE GOUSSES ENTIÈRES

Recette de Matthieu VIDAL

BOULE CHOCO SURPRISE À LA CRÈME GLACÉE VANILLE L'ANGÉLYS, COULIS EXOTIQUE, CROQUANT CACAHUÈTES

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 200 g de crème glacée vanille gousses entières L'Angély
- 250 g de chocolat noir
- 100 g de cacahuètes salées grillées
- 115 g de sucre
- 150 g de purée de mangue
- 75 g de purée passion
- 15 g de miel
- 1 feuille de gélatine

PRÉPARATION :

Mettre à température le chocolat afin de réaliser des demi-sphères. Réserver. Réaliser un sirop avec le sucre et 45 g. d'eau, ajouter les cacahuètes, mélanger jusqu'à ce qu'une croûte se forme autour du fruit sec. Mélanger les purées de fruits et le miel, porter à ébullition, ajouter la gélatine préalablement hydratée et laisser prendre au froid, mixer avant utilisation. Garnir la demi-sphère du bas de crème glacée à la vanille, faire un puit et remplir de coulis, ajouter une couche de glace, parsemer de cacahuètes, refermer la sphère avec l'autre partie, dresser sur assiette et napper de coulis.



Chef et maître-restaurateur
Restaurant L'Auberge du Château

MARC CORDY



De son propre aveu, il est tombé dans la marmite à l'âge de 8 ans grâce à son entourage, une famille de gourmands mais pas de professionnels. Il sera donc le premier Cordy a, véritablement, entamer une carrière dans la gastronomie. CAP et BEP au Touquet avant un Bac Pro en région parisienne.

Son premier poste est une révélation, aux côtés de Bocuse qui lui inculque une philosophie de rigueur et de travail. Puis, à chaque changement d'établissement, une montée en grade avant de venir ouvrir son auberge, dans une région aveyronnaise qui est « un véritable terroir ».

Il salue à ce titre tous les producteurs locaux avec lesquels il travaille et s'émerveille de la qualité des produits, des fruits, des légumes, des volailles, sa liste fait écho à celle de Sébastien Bras. Il pense d'ailleurs que la présence des Bras, père et fils, comme ambassadeurs de la gastronomie de la région maintient ce haut degré d'exigence pour les produits qui sont faits ici. Le produit, c'est pour lui l'essentiel ; ce qui compte, c'est d'être créatif tout en le respectant au plus haut point. Il goûte fort peu à la cuisine moléculaire, à tout ce qui transforme trop la matière première. Pour lui, la sainte trinité c'est le Produit, le Partage et la Passion. Cette passion qui ne le quitte pas depuis ses premiers pas faits en cuisine, qui fait qu'il cuisine comme il parle ou inversement, volubile et généreux, créatif et curieux. Alors, il partage avec passion, ses expériences, sa table, son histoire, son emballement pour l'art culinaire. Val d'oisien d'origine, aveyronnais d'adoption, il se décrit avant tout comme français, représentant du bon sans frontières, qui passe aussi bien par la choucroute, les farcis ou l'aligot.



RENCONTRER M. CORDY

Restaurant L'Auberge du Château - Le Bourg Est
12330 MURET-LE-CHATEAU

Tél : 05 65 47 71 57 - Mail : info@laubergeduchateau.com
www.laubergeduchateau.com

L'AVIS DU JURY :

Dans l'Aveyron ce n'est pas la madeleine qui rappelle des souvenirs d'enfance et de fêtes, mais bien la fouace, cette brioche dense à la fleur d'oranger. S'il y a autant de recettes qu'il y a de familles, celle-ci fait le pont et le bonheur de tous ceux qui y ont goûté.

Nicole FAGEGALGTIER : « C'est parfait elle est délicieuse, l'odeur de fleur d'oranger est discrète ; Il n'y a rien à dire elle est vraiment délicieuse. Elle me convient parfaitement. On l'a déjà mangé à l'œil tellement elle était jolie ! »

Sergio CALDERON : « Ça c'est extraordinaire, c'est un produit de fête, le couronnes sont croquantes, et à l'intérieur c'est moelleux, on sent le beurre la fleur d'oranger ; c'est un super produit. »

Sébastien BRAS : « Ça fait partie des goûts qui ont forgé mon éducation. »



SARL ROUX ET FILS

12 rue Bardière - 12210 LAGUIOLE

Tél : 05 65 44 33 30 - Mail : lafouacedelaguiole@wanadoo.fr
www.la-fouace-de-laguiole.fr



LA FOUACE DE LAGUIOLE

Recette de Marc CORDY

FOUACE AU BUTTERNUT

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 1 fouace
- 500 g de butternut
- 50 cl de crème liquide
- 40 g de sucre rapadura
- 2 œufs
- 1 citron vert
- vanille
- poivre de Sèchuan.

PRÉPARATION :

Laver et éplucher le butternut. Le compoter avec l'écorce, le jus de citron vert et du poivre de Sèchuan. Détailler des fines lamelles de butternut et mettre à confire dans un sirop à base de rapadura, les cuire très lentement. Tailler ensuite de très fines lamelles de fouace. Les aplatir finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et les mettre entre 2 plaques à sécher au four pendant environ 30 min à 150°. Détailler des cubes de fouace de 4 x 4 puis les préparer façon pain perdu (œuf / crème / sucre). Les cuire au beurre clarifié sur chaque face. Faire griller les parures de fouace en les disposant dans une casserole avec 1 noisette de beurre. Bien remuer et déglacer avec de la crème.

Laisser cuire 10 min environ, mixer, passer au chinois et mettre au froid. Disposer de fines lamelles de butternut confites au fond de l'assiette, puis disposer un cube de fouace, une cuillère de compotée de butternut et enfin, une fine tranche de fouace croustillante dessous et la crème de fouace autour.



L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



François Adamski

Bio page 94.

LA TOURTIÈRE

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



TOURTIÈRE LANDAISE

Recette de François ADAMSKI

BOUCHÉES FEUILLETÉES AUX POMMES, SALÉES/SUCRÉES EN TRIPTYQUE

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- **Pour la chantilly chocolat blanc caramélisé :** 100 g de crème liquide 35%, 10 grde miel, 100 g de chocolat blanc, 200 g de crème liquide 35%.
- **Pour la crème de chèvre, miel et pistaches :** 125g de fromage de chèvre frais (type petit billy), 40 g de miel, 40g de raisins secs, 200 g de pistaches grillées salées, 40 g de mascarpone, sel, poivre, piment d'Espelette.
- **Pour les pommes rôties au cidre :** 2 belles pommes gala, 200 g de cidre, 100 g de sucre, 1 cuillère à soupe de sel.

PRÉPARATION :

Au moins 2 h avant, préparer la chantilly. Allumer le four à 130°, y faire colorer le chocolat blanc jusqu'à obtention d'une belle couleur caramel. Débarrasser dans un récipient adéquat. Bouillir les 100 gr de crème et le miel, verser sur le chocolat. Mélanger avec une spatule souple afin d'obtenir une belle crème lisse et brillante. Mixer avec un bras plongeant. Ajouter la crème restante, mixer de nouveau. Monter au moment en chantilly, dresser avec une poche à douille sur un rectangle de feuilleté. Préparer la crème de chèvre, miel et pistaches : concasser les raisins et les pistaches séparément. Mélanger le fromage, le miel, les raisins concassés et le mascarpone, assaisonner. Placer au froid. Façonner des boules de la taille d'une noix, puis paner de pistaches. Tailler le feuilleté en pointe fine, cercler la boule et piquer.

Pour les pommes rôties : préchauffer le four à 180°. Tailler les pommes dans l'épaisseur, épépiner si nécessaire. Caraméliser le sucre, décuire avec le cidre, ajouter une pincée de sel. Mettre les tranches de pommes dans un plat pouvant aller au four, arroser généreusement de sirop et cuire 20 min en arrosant régulièrement. Rouler le feuilleté aux pommes, le serrer dans l'aluminium, et passer 15 min au four. Laisser refroidir, tailler des tranches de 1 cm d'épaisseur, poser une tranche de pomme dessus. Glacer avec un peu de jus de cuisson réduit. Parsemer quelques cristaux de fleur de sel.





FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

BEURRE	
Beurre Charentes-Poitou	202
BLEU	
Secrets d'affineurs	204
La Mémée	206
AOP Bleu Des Causses	208
BREBIS	
Kukulu	210
CANTAL	
J'aime le Cantal	212
CHÈVRE	
Chèvrefeuille	214
CRÈME	
Yogourmand	216
Laiterie les Fayes	218
LAGUIOLE	
Jeune Montagne	220
ROQUEFORT	
L'Arbas	222
SAINT-LAURENT	
Fromagerie de l'Aire des Sully	224
SALERS	
AOP Salers	226
TOMME	
Maison Marie Severac	228



Chef
Restaurant L'Adress

DAVID SEGUIN



A l'écouter parler, la restauration comme carrière est une évidence absolue. Difficile de l'imaginer ailleurs que dans une cuisine, alors il y met ses pieds professionnalisés dès l'âge de 15 ans en CAP, et poursuit avec un bac pro à Poitiers. Pendant quelques temps c'est un tour de France des grandes tables avant de revenir s'établir, avec son épouse, chez lui, à Niort pour y ouvrir le restaurant L'Adress.

Si pendant son tour de France il a pu être séduit par certaines régions, notamment la Bourgogne qui est, avec ses vins, ses produits, un véritable arrêt gastro-touristique, il était important de revenir jouer à domicile, à Niort donc, à quelques kilomètres de la ville natale de son épouse Laurence avec qui il travaille, La Rochelle. Aujourd'hui son établissement reconnu par tous les guides qui comptent inscrivent la ville des Deux-Sèvres comme une étape sur les routes de la dégustation. Ici particulièrement ce sont les poissons qui se cuisinent avec noblesse, et trois dogmes qui charpentent sa façon de travailler : du tout maison, des produits de saisons et un vrai rapport qualité - prix. Et si bruisse le murmure qu'une étoile pourrait bientôt venir orner son menu, une chose est sûre, cela n'aura aucune incidence sur ses tarifs. Parce que le but absolu, c'est bien de faire plaisir aux clients. Toujours.



RENCONTRER D. SEGUIN :
L'Adress - 1 Rue des Iris - 79000 BESSINES
Tél : 05 49 79 41 06 - www.restaurant-ladress.fr

Q L'AVIS DU JURY :

Voici en test un produit typiquement français et particulièrement charentais dégusté comme il se doit sur du pain. Comme le souligne David Seguin, c'est avec un morceau de beurre qu'il accueille ses clients dans son restaurant.

■ **Christopher COUTANCEAU** : « Un joli produit. »

■ **Johan LECLERRE** : « C'est parfait comme beurre de tous les instants. »

■ **David BRET** : « Texture, visuel et couleur intéressants. »

■ **Nicolas BROSSARD** : « C'est un produit que j'ai bien aimé visuellement et olfactivement. Un joli produit intéressant ! »



SYNDICAT DES LAITERIES CHARENTES-POITOU
44 Rue Jean Jaurès - BP 18 - 17700 SURGÈRES
Tél : 05 46 07 58 00 - Mail : syndicatdeslaiteries@aclccp.com





BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

Recette de David SEGUIN

JOUE DE BŒUF CONFITE AU BEURRE CHARENTES-POITOU,
DISQUE DE CHAMPIGNONS, BOUILLON AU POIVRE DE MADAGASCAR

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 100 g de beurre Poitou Charente-Poitou
- 300 g de joue de bœuf
- 2 minis carottes
- 2 minis navets
- 2 minis poireaux
- 1 L de bouillon de bœuf
- Poivre de Madagascar
- 100 g de duxelle de champignons
- 100 g de chapelure
- 100 g de beurre
- 50 g de girolles clou
- 50 g de champignons Enoki
- 50 g de champignons Shimenji
- Feuilles de Vené Cress

PRÉPARATION :

Cuire les joues de bœuf avec de l'eau, une garniture aromatique (thym, laurier, sel, poivre...) pendant 3 heures à feu doux.

Mélanger la duxelle avec 100 g de beurre noisette froid et la chapelure, l'étaler finement entre deux feuilles sulfurisées et mettre au congélateur, puis à l'aide d'un emporte pièce rond, en détailler un disque. Éplucher les navets, carottes et poireaux et les cuire dans une casserole d'eau salée. Porter à ébullition le bouillon avec le poivre et du sel. Poêler les girolles à l'huile d'olive.

Déposer la joue de bœuf chaude dans une assiette creuse, dresser les légumes autour, ajouter par dessus le disque de beurre de champignons, agrémenter de girolles et sommités d'Enoki et de Shimenji, quelques pousses de Vené Cress. Verser le bouillon très chaud sur le disque devant les convives.



Chef Toques d'Auvergne
Restaurant Le Rivalet

PATRICIA CONSTANTIN



Son parcours prouve qu'il n'y a pas d'âge pour se lancer dans l'aventure ! Patricia Constantin est une pure autodidacte, reconvertie à la cuisine sur le tard en reprenant le Rivalet, chaleureux hôtel restaurant aux portes du parc naturel des volcans d'Auvergne. Du menu ouvrier des débuts, la table gourmande s'est vite élevée à une cuisine faite-maison avec des produits frais du terroir et une touche d'originalité. Une carte auvergnate simple et généreuse, mais avec du caractère, à l'image de la patronne !

Patricia Constantin a tout juste 30 ans lorsqu'elle reprend le Rivalet, en 1993. Une reconversion bien éloignée de son premier métier : commerciale dans la publicité. « Pour tout dire, explique-t-elle, c'est mon ex-mari qui m'a poussé à franchir le pas ». Le Rivalet, Patricia Constantin l'a toujours connu à Besse-en-Chandesse : fille du pays, elle habite à huit kilomètres et passe souvent devant. Quand l'établissement tenu par un ami est en vente, elle saisit l'occasion. Les débuts chaotiques ne découragent pas cette femme de défi, qui progresse vite de stage en stage, notamment chez Régis Marcon et Serge Vieira. Le menu ouvrier est bientôt supprimé, mais Patricia Constantin n'oublie pas l'esprit familial et traditionnel de sa cuisine : de la générosité, de l'amour en cuisine, et pas de chichis ! Parmi les classiques de la carte, l'œuf poché à la moutarde de Charroux ou le filet de truite aux lentilles vertes du Puy. Membre historique de l'association des restauratrices d'Auvergne, Patricia Constantin est également Maître restaurateur et membre de l'association des Toques d'Auvergne.



RENCONTRER P. CONSTANTIN :

Le Rivalet - Lieu dit le Rivalet - 63320 MONTAIGUT-LE-BLANC
Tél : 04 73 96 72 67 - www.hotel-rivalet.com

L'AVIS DU JURY :

Ce bleu d'Auvergne affiné minimum 77 jours a fait fondre le jury par sa douceur et le crémeux de sa pâte au persillage bien uniforme. Une belle marque d'estime de la part de ces experts d'Auvergne, première région française en termes d'AOP fromagères.

Xavier BEAUDIMENT : « Il est crémeux et fond au palais : quand on le mange, le goût persiste longtemps en bouche. On peut l'utiliser en cuisine, mais en le gardant authentique, coupé en petits cubes par exemple. »

Aymeric BARBARY : « Il a une odeur prononcée de lait de vache fermenté et un persillage très présent. L'affinage est ce que l'on recherche pour ce type de fromage. Il n'est pas trop salé. C'est un bleu que j'achèterai sans problème ! »

Eric MANENC : « Il est bien persillé. Pas trop sec, avec une belle texture. »



Secrets
D'AFFINEURS

SITE DE PRODUCTION

Affiné en cave naturelle, dans le tunnel de Massalès -15100 SAINT-FLOUR
LES FROMAGERIES OCCITANES
ZI Borde Blanche - 31290 VILLEFRANCHE-DE-LAURAGAIS
Tél : 05 62 71 99 20





BLEU D'Auvergne AOP

Recette de Patricia Constantin

TARTE AU BLEU D'Auvergne, AUX POIRES ET AU MIEL D'ACACIA

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 2 carrés de 15 cm par 15 cm de pâte feuilletée
- 2 poires Williams
- 200 g de bleu d'Auvergne
- miel
- noix
- beurre

PRÉPARATION :

Peler et couper les deux poires. Faire doucement revenir les morceaux dans une poêle avec du beurre. Laisser cuire jusqu'à obtenir une compote. Laisser refroidir. Préparer la pâte : abaisser les deux carrés de pâte, les piquer à la fourchette. Mettre une fine couche de compotée de poire sur chaque carré. Couper le bleu d'Auvergne en petits dés. Couper également la demi-poire crue en petits dés. Disposer les dés de fromage et de poire sur chaque carré de pâte garni de compote. Parsemer de quelques cerneaux de noix. Préchauffer le four à 200°. Mettre à cuire les carrés de pâte à four chaud pendant 15 min. A la sortie du four, verser un filet de miel. Servir ces tartes au bleu d'Auvergne, aux poires et au miel d'acacia tièdes avec une belle salade verte.



Chef Toques d'Auvergne
Restaurant Le Clos Fleuri

ROLAND VIGIER



Peut-on aller jusqu'à parler de « vigiernomie » ? Pourquoi pas, puisque créé en 1955, le Clos Fleuri peut s'enorgueillir d'être depuis trois générations aux mains de la même famille Vigier. À sa tête, les frères jumeaux Vigier : Roland en cuisine et Jacques en salle. Leur père Roger était un remarquable saucier ; Roland, pétri des traditions de la Limagne, travaille avec la même passion une cuisine de terroir qui redécouvre avec finesse ses produits locaux : bœuf de l'Allier, volaille fermière d'Auvergne, escargots ou asperges du pays.

L'onglet de bœuf est servi avec un foie gras poêlé et un jus au vin d'Auvergne. Les cromesquis d'escargot s'accompagnent d'ail noir confit, au subtil goût de réglisse. Quand au producteur d'asperges, détaille Roland Vigier, « il est à cinq minutes de chez moi ». Le gros poulet fermier servi en cocotte façon coq au vin, l'œuf meurette ou les beignets de pieds de porc en salade s'ajoutent à la carte, réjouissante. Avant de succéder à son père, Roland Vigier a appris la rigueur des tables étoilées au Radio à Chamalières, avec le chef Michel Mioche, au Meurice à Paris, ou encore au grand hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat, sur la Côte d'Azur. Référencé depuis des dizaines d'années dans le Guide Michelin et le Bottin Gourmand, le Clos Fleuri reste une valeur sûre en Limagne. Pour la petite histoire, l'établissement a accueilli le tournage du film Uranus, avec Gérard Depardieu. Pour les bistrotts, il y a la bistronomie. Et pour les auberges familiales ? En Limagne, on dit « vigiernomie » !



RENCONTRER R. VIGIER :

Le Clos Fleuri - 63350 MARINGUES

Tél : 04 73 68 70 46 - www.hotelleclosfleuri.com

Q L'AVIS DU JURY :

Salé à la main et élaboré selon une méthode vieille de près de deux siècles, ce bleu de Laqueuille est affiné 50 à 60 jours en cave. Certains l'ont découvert, d'autres l'ont reconnu immédiatement à ses notes de noisette et à sa longueur en bouche. Sa subtilité a fait l'unanimité.

Xavier BEAUDIMENT : « Il est crémeux et vif mais pas trop, légèrement beurré. Son goût reste en bouche. Un fromage très agréable, très bon. »

Rodolphe REGNAULD : « Un côté très crémeux, assez gras avec une super longueur en bouche mais pas désagréable. On ne sent pas trop le sel. Le persillage est vraiment réussi. C'est un bleu d'autant plus intéressant que son côté crémeux amène de la profondeur en bouche alors que le fromage reste doux. »

Olivier SAID : « Le persillage est correct. Le fromage est crémeux, bien parfumé, pas trop fort et relativement soyeux. »



SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

Laqueuille - Gare - 63820 SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE

Tél : 04 73 22 18 00 - www.fromages-laqueuille.fr



BLEU LAQUEUILLE

Recette de Roland VIGIER

DOS DE TRUITE EN CROÛTE DE BLEU, DÉCLINAISON DE CAROTTES ET TUILE AU BLEU

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 2 dos de truites de 150 g, soit 300 g
- 50 g de carottes jaunes
- 50 g de carottes oranges
- 50 g de carottes rouges
- **Pour la croûte** : 25 g de pain de mie, 50 g de bleu Laqueuille, 20 g de noix hachées
- **Pour la tuile** : 1 blanc d'œuf, 25 g de farine, 20 g de beurre, 25 g de bleu de Laqueuille

PRÉPARATION :

Couper les carottes en bâtonnets et les cuire 4 min dans de l'eau bouillante. Réaliser l'appareil à tuile en mixant la farine, le beurre, le bleu de Laqueuille et le blanc d'œuf. Étaler des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson. Faire cuire 10 min au four à 165°. Hacher au couteau le pain de mie, le beurre, le bleu de Laqueuille et les noix pour faire la croûte. Abaisser cette croûte entre deux feuilles de papier sulfurisé et la couper à la dimension des dos de truite. Cuire les dos de truite à la poêle des deux côtés puis les recouvrir des rectangles de croûte. Finir la cuisson sous la salamandre ou le grill. Servir avec les carottes et les tuiles au bleu.



Chef étoilé
Restaurant Le Sénéchal

MICHEL TRUCHON



Pur produit de sa région, Michel Truchon a le caractère des aveyronnais qui ne s'encomrent pas de fioritures, de storytelling, d'enjolivements.

Avec l'honnêteté du cru, pour lui la garniture n'est que dans l'assiette pas dans les histoires. Issu d'une famille du giron de la gastronomie, il fait ses gammes pour aussi y trouver sa place. Et quelle place, celle d'un étoilé alors qu'il est, et se pensait sans prétention.

C'est probablement son authenticité, ses valeurs justes, celles des circuits courts, des bons produits, des bons producteurs, du respect des saisons, du respect des cuissons qui lui ont permis d'être récompensé. « Quand on fait quelque chose, on essaie de le faire bien », c'est son mantra et il se refuse à faire passer des messages, parce qu'il ne faut pas se prendre au sérieux, mais produire, travailler avec sérieux. Et cela fait presque 30 ans qu'il conserve son étoile, parce qu'il conserve son état d'esprit. Même s'il a fait une partie de ses classes à Paris, il est attaché à son village de Sauveterre de Rouergue, à mi-chemin entre Rodez et Albi, il a simplement traversé la rue en 1993 pour changer de décor mais pas de principes.

Chez lui, c'est toujours une cuisine qui mêle l'authenticité du terroir et une forme de modernité.

Il ne fait pas de figuration, le matin au marché, midi et soir aux fourneaux, ce n'est pas un besogneux mais un homme sérieux et généreux, indubitablement, qui partage son terroir.



RENCONTRER M. TRUCHON

Restaurant Le Sénéchal - Le Sénéchal
12800 SAUVETERRE DE ROUERQUE

Tél : 05 65 71 29 00 - Mail : info@hotel-senechal.fr
www.hotel-senechal.fr

L'AVIS DU JURY :

Nous avons entendu fuser de la table lorsque ce bleu des Causses a été dégusté, qu'il vaut mieux un bon bleu qu'un mauvais roquefort. Et que celui-ci en était la parfaite incarnation. Très crémeux, une pointe de sel, un persillage équilibré, un fromage parfait.

Michel TRUCHON : « J'ai trouvé ça très intéressant, et bien équilibré. Il a une couleur très engageante. L'équilibre entre le fromage lui-même et le persillage est bon. C'est exactement ce qu'il faut. »

Nicole FAGEGALTIER : « Au niveau texture il est magnifique. »

Sébastien BRAS : « Ce que j'apprécie sur un morceau comme ça, c'est son identité son caractère, un goût prononcé mais sans tomber dans le fort. Un produit qui est vraiment au top. »



SYNDICAT DU BLEU DES CAUSSES

BP 3201 - 12032 RODEZ Cedex 9

Tél : 05 65 76 53 53 - Mail : contact@bleu-des-causses.com
www.bleu-des-causses.com



AOP BLEU DES CAUSSES

Recette de Michel TRUCHON

FEUILLETÉ LÉGER AU BLEU DES CAUSSES, PETITE SALADE MÉLANGÉE, JAMBON «BELLOTA», VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 200 g de pâte feuilletée
- 2 tranches de jambon
- crème au bleu des Causses
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g de bleu des Causses
- 10 cl de crème crue
- 100 g de beurre cru
- poivre en grains concassés
- salade
- cognac.

PRÉPARATION :

Détailler 2 rectangles identiques de pâte feuilletée et les mettre à cuire au four à 180° pendant environ 15 min après les avoir dorés.

Pendant la cuisson, préparer la crème de bleu des Causses. Mélanger le bleu, la crème, le cognac et le poivre. Porter doucement à ébullition.

Enlever le récipient du feu et incorporer les jaunes d'œuf tout en continuant de remuer. Remettre quelques instants sur le feu juste avant que l'ébullition ne reprenne. Incorporer le beurre cru au mixeur et garder au bain marie. Sortir les feuilletés du four, les ouvrir sur le dessus et couler la crème à l'intérieur.

Dresser sur assiettes chaudes avec une petite salade mélangée, quelques copeaux de jambon, herbes et fleurs de votre choix.



Chef
Restaurant On Egin

BRUNO DUMONT



Si il est l'homonyme d'un célèbre réalisateur, c'est cependant vers les plats en sauce davantage que les plans séquences que Bruno Dumont a décidé de se tourner, et ce, depuis son plus jeune âge. Sans doute influencé par la cuisine de ses grands-mères et de son père, il commence un apprentissage à Saint-Jean-Pied-de-Port auprès de Michel Ibargaray qui l'enverra ensuite au Bristol chez Frechon avant qu'il ne vienne s'installer dans la ville de sa femme, à Pau, ouvrir On Egin, « bon appétit » en basque.

Parce que dans son restaurant, en plein cœur du Béarn il propose une cuisine fortement inspirée de sa région d'origine, où l'on retrouve chipirons grillés, piquillos, de belles assiettes de jambon. Toute sa jeune carrière est d'ailleurs partie liée à son Sud-Ouest natal, il n'aurait peut être pas supporté ses huit années parisiennes s'il n'avait pas rencontré un béarnais, Julien Camdeborde, le neveu d'Yves, qui deviendra son meilleur ami. Deux ans au Bristol donc puis six auprès de Julien Duboé. Ces expériences le font gagner en confiance et lui permettent de murir l'idée d'ouvrir son propre restaurant. Ce sera donc chose faite en décembre 2017. L'avenir, c'est forcément dans le Sud-Ouest qu'il le voit.



RENCONTRER B.DUMONT :
Restaurant On Egin - 4 Rue Sully - 64000 PAU
Tél : 05 59 27 25 39

L'AVIS DU JURY :

Jeune ou vieux, on est face à deux écoles du goût, où chacun a ses préférences. Mais tous s'accordent à dire que ce sont deux excellents fromages de qualité que l'on peut manger toute l'année !

Alexandre PAGET : J'ai une petite préférence pour le « vieux » car j'aime bien les fromages qui ont du corps et du goût. Il est très bien affiné. Il a un goût puissant et fort. Le « jeune » est rond, onctueux, crémeux.

Lætitia GABORIT : Le « jeune » est sur l'acidité et il est très doux, avec un arôme lactique. La texture est assez fondante. Pour plus de puissance et de persistance, on part sur le « vieux », avec plus de fermeté, un léger goût animal que j'aime bien. Le « jeune » est parfait pour le matin et le second pour l'apéritif.

Christian ETCHEBEST : Je préfère le « vieux ». Le « jeune » sent bien, c'est un bon produit. Le « vieux » est équilibré, de caractère, il explose bien. Je vois le berger derrière qui travaille dur et bien.



EARL KUKULU
Maison Kukulua - 64250 ESPELETTE
Tél : 05 59 93 92 20 - Mail : hiriart.pascal@wanadoo.fr
www.fromagekukulu.com



FROMAGES FERMIERS BREBIS AU LAIT CRU

Recette de Bruno DUMONT

CRÉMEUX DE FROMAGE DE BREBIS KUKULU, COULIS PIQUILLOS ET CHORIZO

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 100 g de fromage de brebis Kukulou
- 400 g de crème liquide
- 10 piquillos
- 1 gousse d'ail
- 100 g de brunoise de poivrons multicolores
- Pousses de basilic
- Sel, piment d'Espelette
- Vinaigre de Xérès

PRÉPARATION :

Dans une casserole, faire bouillir 200 g de crème puis ajouter le fromage de brebis et saler. Verser la préparation dans un contenant et réserver deux heures au frais. Faire le coulis en faisant bouillir le reste de crème, les piquillos, l'ail, sel, piment. Cuire à feu doux 5 min. Mixer, passer au chinois et réserver au frais. Dresser en disposant sur le crémeux de brebis la brunoise de poivrons assaisonnée au Xérès, la brunoise de chorizo et les pousses de basilic. Verser le coulis de piquillos au dernier moment.



Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand
Restaurants L'Annexe et La Mama

RAYNALD CROIX



Sa vie est un roman. Côté aventure : des courses automobiles, deux Paris-Pékin, un Paris-Dakar et une traversée de l'Atlantique en voilier. Côté aventure, mais en cuisine : une pizzeria mythique (la toute première de Clermont-Ferrand, ouverte par son père) et l'Annexe, bistrot chic autour du marché. Avant ça, il y a eu d'autres établissements (le Padre, The Oval), la vente et le rachat de l'Annexe, des coups du sort... Raynald Croix est un vrai personnage, troisième génération d'une tribu connue comme le loup blanc à Clermont, qui poursuit l'histoire familiale à La Mama.

Son grand-père était déjà un boulanger réputé. Son père, Jean, un temps boulanger puis représentant de commerce, retourne vite aux métiers de bouche. Avec du flair : au cœur de mai 68, il ouvre la première pizzeria de Clermont-Ferrand, La Mama. Le terrible accident d'hélicoptère qui marque la ville en 1979 le fauche en plein succès. Son épouse, Jacqueline, reprendra l'affaire jusqu'à ce que Raynald finisse son apprentissage à 18 ans. Depuis, Raynald Croix a fait son chemin : il a ouvert puis revendu deux autres établissements, laissé tomber les sports automobiles (la même passion dévorante que son père) depuis la naissance de ses filles, s'est relevé d'un terrible accident de moto en 2012, a revendu puis racheté l'Annexe, et dernièrement, réouvert La Mama entièrement relookée. Ce parcours ne doit pas faire oublier le talent du chef, maître restaurateur et membre des Toques d'Auvergne : aux fourneaux à l'Annexe, Raynald Croix a décroché en 2011 un Bib Gourmand. Et si La Mama, confiée à un autre chef, régale toujours de ses pizzas « twistées à la mode auvergnate », Raynald Croix se consacre aux « hits maison » de l'Annexe, bistrot du marché Saint-Joseph qui vaut le déplacement pour son cadre comme sa carte avec cervelle d'agneau aux câpres, risotto carnaroli aux truffes ou baba au rhum tradition.



RENCONTRER R. CROIX :

L'Annexe - 1 rue de Courpière - 63000 CLERMONT-FERRAND

Tél : 04 73 92 50 00 - www.l-annexe-restaurant.com

La Mama - 2 rue de Thiers - 63000 CLERMONT-FERRAND

Tél : 04 73 92 01 72 - www.pizzeriamama.com

L'AVIS DU JURY :

Dégusté à quatre mois d'affinage, ce cantal d'appellation d'origine protégée a surpris le jury par son profil aromatique déjà bien épanoui. Un fromage dans la fleur de l'âge pour être savouré et qui, de l'avis général, promet d'autres qualités avec un affinage plus poussé

Xavier BEAUDIMENT : « Un fromage avec une belle couleur. Il garde sa consistance et ne s'effrite pas. Il est crémeux et très fin. Un très bon fromage. »

Françoise GIGOT : « Une belle note terminale en fin de bouche avec ses arômes de noisette. Parfait avec une poire et un chardonnay en fin de repas ! »

Patricia CONSTANTIN : « Un fromage qui fait envie sous sa croûte ! Il est moelleux, avec une bonne odeur. »



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES
52 avenue des Pupilles de la Nation - 15000 AURILLAC
Tél : 04 71 48 39 94 - www.jaimelecantal.com





LE FROMAGE AOP CANTAL

Recette de Raynald CROIX

PIEDS DE COCHON RÔTIS, ESPUMA DE POMMES DE TERRE CHARLOTTE AU CANTAL

4 pers. 🍽️🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS :

- 4 pieds de cochon
- Pour le court bouillon : 5 L d'eau, 3 oignons, 2 carottes, 1 bouquet garni (poireau, persil, céleri branche, thym, laurier) – crépine
- Pour l'espuma : 300 g de pommes de terre Charlotte, 200 g de cantal vieux, 100 g de crème

PRÉPARATION :

Faire cuire les pieds de cochon la veille. Attacher les pieds par deux. Les plonger dans le court bouillon et cuire 4 h 30 environ. Séparer la chair des os, hacher grossièrement. Rajouter des oignons, de l'ail et des herbes suivant votre goût. Mettre la chair dans la crépine. Former un boudin de 8 cm de diamètre. Garder au frais. Préparer l'espuma : faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau bouillante. Passer au moulin à légumes et détendre avec la crème. Rajouter le cantal jusqu'à obtenir une purée très lisse. Mettre la préparation en siphon. Ajouter deux cartouches de gaz et garder au bain-marie. Servez avec les pieds de cochon présentés tranchés en médaille.



Finaliste MAF
Cuisinier

ANTHONY POLGE



A lors qu'il intègre un collège professionnel avec pour projet de devenir maçon, Anthony se voit « obligé » de faire un stage en restauration parce qu'il n'en trouve pas dans son secteur de prédilection. Et là c'est la révélation ! Après son stage à la Fontaine de Manon puis à la Poudette il intègre un CFA apprentissage (qu'il poursuit à l'Auberge St-Jean) puis un brevet pro qu'il terminera l'année prochaine. Mais avant même d'être diplômé il termine finaliste du concours MAF.

A chacun de ses stages, que ce soit à la Fontaine de Manon, à la Poudette à Pujols, en pâtisserie chez Granet à Saint-Emilion ou à l'Auberge de Saint-Jean, sa vocation et sa passion ne sont que plus renforcées. Le jeune chef vise les étoiles c'est pour cela qu'il ne s'arrête pas après son CFA mais intègre le brevet professionnel et officie aujourd'hui au doublement étoilé aux entremets à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Emilion. Modeste, il reconnaît que son parcours n'aurait probablement pas été le même sans le chef de l'Auberge Saint Jean qui l'entraîna et le coacha pour qu'il se réalise et se dépasse lors du concours MAF. Ce sera fait avec une déclinaison autour de la sardine. Partis une dizaine (au niveau régional) ils ne furent que trois en arrivant au port (au niveau national du concours MAF), Anthony Polge était évidemment de ce trio !



RENCONTRER A. POLGE :

L'Hostellerie de Plaisance - 5 Rue du Clocher - 33330 SAINT-ÉMILION
Tél : 05 57 55 07 55 - www.hostellerie-de-plaisance.com

L'AVIS DU JURY :

Il s'agit d'un produit qui est pensé pour être dégusté fondu, mais nos MOF désirent le goûter froid et découvrent alors que ce fromage est excellent sous toutes ses formes ! Vive le chèvre à tartiner ou à fondre...

Olivier BRULARD : « On est surpris par la texture. C'est une très bonne idée, pas encore vue. C'est intelligent ! Ça sent bon, tout comme la texture et le goût. C'est vraiment bon. Les producteurs n'ont pas oublié la recherche de qualité dès le départ. »

Didier LASSERRE : « Il a toutes les caractéristiques d'un très bon fromage qui mérite sa place sur un plateau. La croûte est très fine, très souple. La brillance et l'onctuosité sont à mettre en avant. »

Thierry BAMAS : « C'est un très beau produit : belle couleur, belle croûte, bel affinage. Il y a un énorme travail qui a été fait sur ce fromage. Là tout est bon. Ça aura du succès c'est sûr ! Je l'aime autant chaud que froid. Bravo ! »



Chèvrefeuille

Lavaud - BP 21 - Saint-Martial-de-Valette - 24300 NONTRON
Tél : 05 53 56 11 44 - www.fromagerie-chevrefeuille.com



CHÈVREFOUR

Recette d'Anthony POLGE

ST-JACQUES RÔTIES, CROMESQUIS AU CHÈVRE CHÈVREFOUR & TRUFFE, ARTICHAUT POIVRADE ET JUS DE FUMÉ AU CHÈVRE CHÈVREFOUR

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 12 coquilles St-Jacques
- 6 artichauts
- 35 g de farine
- 50 g de beurre
- 20 cl de lait
- 190 g de chèvre Chèvrefour
- 25 g de truffe
- 160 cl de fumé

PRÉPARATION :

Ouvrir les coquilles, prélever les noix et faire un fumé avec les bardes. Cuire 4 artichauts dans le fumé et le couper en 4. Faire une béchamel avec 20 g de farine, 20 g de beurre et le lait y incorporer 50 g de chèvre. Incorporer 1 artichaut en brunoise, 15 g de truffe. Mouler en demi sphère, congeler, puis paner à l'anglaise et frire. Mixer 100 g de chèvre, 1 artichaut en brunoise et 10 g de truffe. Faire une tuile en mélangeant 15 g de farine 100 cl d'eau, 20 cl d'huile et faire cuire dans une poêle chaude. Mixer 40g de chèvre avec le fumé et monter le jus avec 30g de beurre. Dresser harmonieusement.



Chef
Domaine de Baulieu

MAXIME DESCHAMPS



La France entière et l'outre-atlantique, en tant que chef, Maxime Deschamps a tout parcouru ; de Marseille à Paris, mais aussi l'Aveyron, la Touraine, il se forme dans les plus beaux Relais & Châteaux et/ou établissements étoilés. Graal suprême qu'il obtient d'ailleurs au Château Mirambeau à Bordeaux quand il revient en France après 15 ans entre Saint-Barthélemy et les Etats-Unis. Mais là où il souhaitait vivement revenir c'est dans le Gers qu'il « adore », chose faite depuis qu'il orchestre les cuisines du Domaine de Baulieu.

Le Domaine de Baulieu le lie encore un peu à Saint-Barthelemy. En effet, il y officie de concert avec Stéphane Mazières avec qui il travaillait déjà à Le Toiny dans les Caraïbes. Cet établissement qui, à l'origine n'avait pas de restaurant, a vu ses cuisines se faire récompenser, dès la première année, par un Bib Gourmand attribué par le Guide Michelin. Est-ce le premier pallier avant une étoile ? Ce n'est pas quelque chose qu'il appelle de ses vœux, ou, si elle arrive, il ne changera rien, parce qu'il souhaite avant tout toujours proposer une excellente cuisine à des prix corrects et abordables. Abordables et pouvant accueillir de plus en plus de chanceux découvrant sa cuisine, car l'hiver prochain le Domaine de Baulieu fera de nouveaux des travaux d'agrandissement tant au sein du restaurant que de la capacité d'accueil des chambres.



RENCONTRER M. DESCHAMPS :

Domaine de Baulieu – Chemin du Barrail
822 Chemin de Lussan – 32000 AUCH

Tél : 05 62 59 97 38 - www.ledomainedebaulieu.com

L'AVIS DU JURY :

Oubliez toutes vos habitudes il n'y a pas que la crème fraîche que vous connaissez qui peut sublimer les dîners ! On découvre avec ces deux crèmes épaisses un véritable coup de cœur pour nos chefs.

Thierry MERVILLE : « La chèvre, c'est dans sa globalité un bon produit. Le nez m'a rappelé celui d'un petit suisse très lacté. La texture est très raffinée, très souple. En saveur, c'est très fin, long en bouche, une vraie persistance des saveurs ... j'ai adoré ! »

Stéphane TOURNIÉ : « On a deux produits totalement différents, déjà à l'aspect. J'ai davantage eu un coup de cœur sur la chèvre, qui est plus ronde. Ce sont deux produits que j'utiliserai différemment avec des fruits rouges sur la chèvre et des poissons pour l'autre. Mais on est sur deux produits intéressants qui changent de la crème de vache qui est plus lourde. »

Michel SARRAN : « On est dans la crème ! La brebis a une personnalité très marquée, forte, puissante. La crème de chèvre, elle a un bel aspect, une belle onctuosité, une belle épaisseur. Le goût lacté est juste comme il faut. J'ai un petit coup de cœur sur la chèvre qui a une très belle texture, matière et onctuosité. C'est surprenant et intéressant. »



YOGOURMAND - YÉO FRAIS

183 Avenue des États-unis - 31200 TOULOUSE

Tél : 05 61 58 87 08 - Mail : contact@yofrais.fr

www.yogourmand.fr



YO GOURMAND CRÈME ÉPAISSE

Recette de Maxime DESCHAMPS

CRÈME ÉPAISSE DE BREBIS YO GOURMAND EN RÉMOULADE D'ENDIVES ET DE HARENGS FUMÉS

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 50 g de hareng fumé
 - 100 g de crème épaisse de brebis
- Yo Gourmand
- 150 g de jus de pomme bio
 - 30 g de jus de yuzu
 - 1 feuille de gélatine
 - 1 citron vert
 - 1 endive
 - 1/4 d'un ananas
 - 1/2 pomme Granny Smith
 - PM colorant vert
 - Sel, poivre

PRÉPARATION :

Pour réaliser la gelée, faire chauffer le jus de pomme et y dissoudre la gélatine, au préalable trempée dans de l'eau froide. Ajouter le jus de yuzu et un peu de colorant vert, assaisonner. Verser cette gelée dans les assiettes. Couper les endives et la moitié du hareng en morceaux. Mélanger les deux, ajouter la crème épaisse de brebis, assaisonner et réserver. Couper de petites tranches d'ananas, le reste du hareng en bâtonnets, et la pomme en julienne. Dresser le tout harmonieusement.



MOF Pâtissier et confiserie
La Chocolaterie de Bordeaux

DAVID CAPY



On ne présente plus à Bordeaux le chef pâtissier, qui, à l'instar de sa personnalité, apporte de la douceur grâce à ses créations.

Originaire du Lot-et-Garonne, il débute par un CAP de boulanger puis un brevet de maîtrise de pâtissier. Avant de s'ancrer dans la capitale girondine, il vit l'extraordinaire expérience des compagnons du devoir du tour de France, qu'il commence à... Bordeaux ! C'est ensuite à l'ENSP, entouré des meilleurs, qu'il continue de s'enrichir et atteint rapidement le graal de Meilleur Ouvrier de France.

Bien qu'il ait trouvé son port d'attache, David Capy reste un voyageur mû par la curiosité ; on reste toujours quelque part, un compagnon du devoir. Il s'est énormément déplacé lors de sa période à l'ENSP, où il concourt beaucoup, et rencontre le succès : 1^{er} prix à Sète en sucre et entremets, 3^{ème} prix à Dijon en sucre, 1^{er} prix à Lyon en pièce chocolat et entremets, 1^{er} prix à Bordeaux (!) en chocolat. Aujourd'hui encore, il se rend une fois par an en Asie où il puise son inspiration. Ses découvertes de saveurs nouvelles et originales, il « s'éclate » à les intégrer particulièrement dans ses chocolats, car ces petites bouchées permettent l'excentricité. Le pâtissier a un rapport particulier au chocolat, notamment suite à son passage chez Valrhona.

En ambassadeur du cacao, il crée des recettes, développe des concepts. Toujours plus fin, toujours plus fort. Et encore meilleur ! Que l'on se réjouisse des projets futurs de David Capy, qui en plus de ses deux boutiques et de son atelier va prochainement ouvrir une troisième adresse.



RENCONTRER D. CAPY :

L'Atelier de David CAPY - 30, Rue Lafaurie Monbadon - 33000 Bordeaux

Tél : 05 56 81 49 39 - Mail : contact@davidcapy.com

www.davidcapy.com - www.chocolaterie2bordeaux.fr

L'AVIS DU JURY :

Crème ou fromage blanc, ces produits laitiers offrent des « sensations pures » ! Une crème qui foisonne très bien et un fromage apprécié pour son acidité, c'est sur ces deux points que le jury s'accorde.

Frédéric COIFFÉ : « Je retrouve le vrai fromage blanc avec l'odeur de la campagne. Très bonne odeur. »

Julien CRUÈGE : « J'aime le fromage blanc il est onctueux et de bonne consistance. Fouettée, la crème est très légère. »

Nicolas TOUROUL : « La crème foisonne très bien. »

Nicolas MASSE : « Coup de cœur pour le fromage blanc. »



LAITERIE LES FAYES

RN 21 - 87170 ISLE

Tél : 05 55 34 63 21 - Mail : commercial@laiterielesfayes.com

www.laiterielesfayes.com



CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE 35%

Recette de David CAPY

TAPAS CRÉOLE

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 240 g d'ananas
- 12 g de cassonade
- 100 g de lait
- 100 g de lait entier
- 100 g de lait de coco
- 200 g de crème fleurette 35%
- 146 g couverture ivoire Valrhona
- 168 g de sucre
- 72 g de sucre glace
- 100 g de pulpe coco
- 160 g de farine T55
- 5,5 g de gélatine
- 5 g de glucose
- 4 citrons vert zestés
- 1,6 g de fleur de sel

PRÉPARATION :

Commencer par préparer l'ananas poêlé en le taillant en brunoise, ajouter la cassonade et cuire en casserole jusqu'à évaporation complète du jus. Réserver au réfrigérateur.

Pour préparer la gelée de coco, tremper 2,8 g de gélatine dans de l'eau. Porter à ébullition le lait, le lait de coco et 20 g de sucre. Ajouter la noix de coco râpée, laisser infuser 5 min et chinoiser. Ajouter la gélatine essorée et la pulpe de coco. Réserver au réfrigérateur. Pour la namelaka ivoire confiture de lait : infuser 2 zestes de citrons verts dans la crème fleurette froide. Porter ensuite à ébullition le lait entier et le glucose mélangés, y ajouter deux zestes de citrons et laisser infuser quelques minutes, chinoiser. Ajouter 2,6 g de gélatine trempée et essorée. Verser petit à petit sur la couverture fondue de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème fleurette infusée aux zestes de citrons. Mixer quelques secondes. Laisser cristalliser au frigo au moins 24 h puis dresser à la poche à l'aide d'une douille n°6 mm. Préparer le short bread en tamisant le sucre glace, la farine et le sel. Mélanger au batteur avec feuille. Ajouter le beurre froid coupé en cubes. Lorsque le mélange est quasiment homogène, finir de le rassembler à la main. Laisser reposer au frigo. Passer la pâte au crible et cuire sur un sillpat au four à 150°. Lorsque le short bread est blond-doré, sortir du four et réserver à l'abri de l'humidité.

Pour le dressage, déposer dans le fond d'un verre à Martini des brisures de shortbread, et parsemer de dés d'ananas. Réaliser un disque de chocolat blanc puis, à l'aide d'une poche, dresser le Namelaka confiture de lait citron vert. Finir par la gelée de coco.



Chef
Restaurant le Méjane

PHILIPPE CARALP



À une époque où les écoles hôtelières n'étaient pas pléthore, Philippe quitte Béziers pour Toulouse sans probablement se douter qu'il n'y retournera jamais parce qu'il s'envolera directement pour l'Aubrac. En effet, c'est à l'école hôtelière de la ville rose qu'il rencontre son épouse dont les parents tiennent un établissement à Saint-Chely-d'Aubrac. Après quelques saisons, ils trouvent où prendre leur envol, fonder leur établissement, travailler de concert... Ce sera à Espalion !

C'est le 1^{er} juillet 1980 que le Méjane ouvre ses portes : 37 ans que Régine et Philippe accueillent et satisfont une clientèle de passage et d'habités.

Et pour certains clients réguliers, c'est aujourd'hui la cinquième génération qui vient se restaurer ici. Presque aussitôt, le fameux guide rouge les gratifie d'un Bib Gourmand, qui ne les a jamais quittés depuis. S'il est plutôt de la génération de Michel Bras, entre la région, les membres de la famille, les amis et les pairs, tout s'entremêlent. Quand le Méjane ouvre, Michel vient rendre visite, conseille à Philippe Caralp de se rendre au marché de Rodez, lui fait rencontrer ses producteurs et, presque 40 ans plus tard, tous les chefs de la région continuent de s'y retrouver, de se faire quelques « bouffes » et fêtes, parmi lesquelles il y a forcément Sébastien, mais aussi les Fagegaltier, Thomas Rousseau et au Café du Musée, on ne retrouve pas que le beau-frère de Sébastien Bras, il y a également la fille de Philippe et Régine Caralp qui a abandonné sa carrière dans la banque au profit de la pâtisserie et qui met sa passion en exercice auprès de Christophe Chaillou. La gastronomie dans l'Aubrac, c'est décidément une affaire de famille, d'amis et de café sur la place du marché !



RENCONTRER P. CARALP

Restaurant Le Méjane - 8, rue Méjane - 12500 ESPALION

Tél : 05 65 48 22 37 - Mail : lemejane@orange.fr

www.restaurant-mejane.fr

L'AVIS DU JURY :

Pour obtenir l'appellation, un fromage de Laguiole doit être affiné pendant quatre mois minimum. A la lecture de la croûte notre jury pense qu'il s'agit d'un jeune fromage, pourtant à la dégustation, il se rend compte qu'il est affiné plus longtemps. Et qu'il a toutes les qualités de son âge sans les défauts.

Gilles HELIEZ : « A l'aspect visuel il a une belle croûte, une jolie pâte, un joli jaune. Au goût je le trouve tendre, fondant, persistant, salé comme il faut. »

Philippe CARALP : « Excellent produit tout est parfait. »

Sébastien BRAS : « Au départ j'ai vu une croute assez jeune, mais à la dégustation c'est un fromage qui a du caractère. Sans être piquant, il a une belle persistance et une longueur et bouche, il est franc. »



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE JEUNE MONTAGNE

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE

Tél : 05 65 44 35 54 - Mail : contact@jeunemontagne.fr
www.jeune-montagne-aubrac.fr





FROMAGE DE LAGUIOLE AOP

Recette de Philippe CARALP

ESCARGOTS DE NADAILLAC, COMPOTÉE D'OIGNONS AU JAMBON,
PASCADES AUX HERBES, ÉMULSION DE FROMAGE DE LAGUIOLE

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 2 douzaines d'escargots
- 2 oignons
- 2 tranches de jambon cru
- 150 g de Laguiole
- 100 g de farine
- ¼ L de lait
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème
- 2 œufs
- pesto de persil
- persil
- ciboulette
- estragon
- cerfeuil
- huile d'olive
- beurre

PRÉPARATION :

Émincer les oignons, les compoter lentement avec beurre et huile d'olive, les tenir légèrement croquants et ajouter une tranche de jambon émincée. Mélanger 15 cl de lait, la crème et le fromage. Faire bouillir légèrement et réserver au chaud. Préparer une pâte à crêpes (pascades) avec les œufs, le quart de lait et la farine. Y incorporer les herbes. Cuire 2 pascades, les rouler en forme de cigare et les couper en 3. Réchauffer les escargots dans l'huile d'olive et le beurre, y ajouter les oignons.

Pour le dressage, disposer au centre de l'assiette les oignons et les escargots et autour, les rouleaux de pascades préalablement réchauffés au four. Puis, une demi-tranche de jambon, les copeaux de Grand Aubrac et enfin le pesto de persil. Émulsionner la crème Grand Aubrac et en napper la préparation.



Chef

Restaurant Le Parfum des Délices

THOMAS ROUSSEY



Le duo comme *moto*. D'une part, deux grands chefs qui l'ont formé, et de l'autre une rencontre qui fait que la cuisine du Parfum des Délices se pense et se fait à deux. Le hasard faisant bien les choses, c'est chez Pierre Gagnaire à Courchevel, qu'il rencontre une aveyronnaise en cuisine, après qu'il est passé par la région lors d'une saison d'été chez Bras, voilà qu'il est séduit par une ambassadrice de l'Aveyron. C'est donc tout naturellement qu'Emilie et Thomas décident d'ouvrir leur établissement à Rodez.

Si ce n'est pas tout de suite qu'ils trouvent là où s'installer précisément, il ne fait aucun doute sur la région dans laquelle faire sa vie de cuisinier et sa vie tout court. Pourtant, le jeune chef n'est pas du cru, il est originaire de Haute-Savoie, et a commencé sa carrière auprès de Pierre Gagnaire, qui lui apprend la rigueur de la technique, à Paris avant de poursuivre leur collaboration pour des saisons d'hiver à Courchevel et une d'été à St-Tropez. La seconde saison d'été, c'est poussé et recommandé par le chef des Airelles qu'il la fera au Suquet où il apprendra l'amour, la connaissance et la sublimation du produit et craquera véritablement pour la région. À cette époque, il est second de cuisine aux Airelles et chef de partie au Suquet, mais il n'y a aucune frustration pour lui de ne pas avoir des titres de même niveaux, tout d'abord parce que la différence de taille des effectifs des deux établissements fait que l'on gère à peu près les mêmes responsabilités et surtout parce qu'auprès de qui mieux apprendre toutes les facettes de concevoir ce métier que chez Pierre Gagnaire et Sébastien Bras ? Aujourd'hui avec Emilie, ils font une cuisine qui leur est propre, issue, bien entendu, des produits du marché de Rodez. Ils construisent leur identité de chef à deux têtes, quatre mains et une passion illimitée !



RENCONTRER T.ROUSSEY

Restaurant Le Parfum des Délices - 24 Place du Bourg - 12000 RODEZ

Tél : 05 65 68 95 00 - Mail : emiliethomas.roussey@gmail.com

www.leparfumdesdelices.fr

L'AVIS DU JURY :

Autre produit emblématique des caves qui se trouvent autour de Laguiole. Si précédemment les membres du jury on pu dire qu'ils préféreraient un bon bleu à un mauvais roquefort, la formule perd son sens quand on est face à un excellent Roquefort. Ce qui est résolument le cas ici.

Philippe CARALP : « C'est le roquefort comme je l'aime, il est doux, il est crémeux, bleu là où il faut. Vraiment il est parfait. »

Marc CORDY : « Très agréable, rien à redire. Il est moelleux, pas sec, très fondant avec une pointe d'amertume. »

Sébastien BRAS : « À la dégustation, on a un ensemble homogène et une pointe de sel. Un beau produit. »



L'ARBAS

SITE DE PRODUCTION

Lauras - 12250 ROQUEFORT-SUR-SOULZON

LES FROMAGERIES OCCITANES

ZI Borde Blanche - 31290 VILLEFRANCHE-DE-LAURAGAIS

Tél : 05 62 71 99 20





ROQUEFORT AOP L'ARBAS GRANDE TRADITION

Recette de Thomas ROUSSEY

GÂTEAU DE VOLAILLE AU ROQUEFORT, STREUDEL AUX NOIX

2 pers. 🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 210 g de roquefort
- 100 g d'eau
- 100 g de blanc de volaille
- 100 g de lait
- 70 g de crème
- 50 g de vin blanc
- 50 g d'orge perlé
- 1 coing
- 50 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de chapelure
- 30 g de beurre froid
- 30 g de noix concassées
- 15 g blanc d'œuf
- 1 g d'agar agar
- mélange d'herbes aromatiques
- mélange d'épices, sel

PRÉPARATION :

Pour préparer le gâteau de volaille au Roquefort, mixer les blancs de volaille avec le sel, puis ajouter petit à petit les blancs d'œufs. Quand le mélange est homogène, ajouter 60 g de Roquefort et la crème, puis mixer jusqu'à obtention d'une farce lisse. Rouler la farce dans un film alimentaire puis la cuire 10 min dans de l'eau frémissante. Réaliser ensuite le streudel : mélanger à la main la farine, la chapelure, le beurre, et une pincée de sel jusqu'à obtention d'un sablé. Ajouter les noix concassées et tasser dans un moule rectangulaire. Cuire à 180° pendant 20 min environ. Faire ensuite bouillir le vin, puis ajouter l'agar-agar et remettre à bouillir. Les mouler à chaud puis les refroidir avant de les détailler en cubes. Éplucher et épépiner le coing, le laisser oxyder 24 h à l'air libre. Réaliser le sirop aux épices puis cuire le coing environ 1 h 30 à frémissement. Égoutter puis mixer. Cuire enfin l'orge perlé dans 5 fois son volume d'eau pendant 45 min.

Dresser l'ensemble harmonieusement.



Chef Etoilé d'Étincelles

VINCENT LUCAS



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

Les chefs sont souvent comparés à des chefs d'orchestre. Vincent Lucas est davantage que cela, il est aussi toute la philharmonie. Travaillant seul en cuisine, il gère et chapeaute tout de A à Z. Sans brigade ni commis, il parvient au quotidien à maintenir un degré d'exigence qu'il doit à lui seul. Modeste, il reconnaît que proposer un menu unique lui simplifie la vie. Ce menu est à l'image de son ambition culinaire qu'il veut « dissidente et spontanée », inspirée au quotidien des produits du marché et surprenante avec des associations terre et mer ou encore les légumes cuisinés en dessert. Étincelles s'inscrit dans un complexe global, La Gentilhommière, où reçoit également dans ses chambres d'hôtes. Il est bien où qu'il soit : sa philosophie c'est de faire de son lieu de vie, un lieu de travail et non l'inverse.

Bien que seul en cuisine, celui qui a fait ses classes auprès de Philippe Bardau, Nicolas Lebec, Raymond Blanc ou encore René Gillard, transmet et enseigne en étant très impliqué dans les formations de la FAFI, les étoiles de Mougins et se déplace beaucoup pour des démonstrations.



RENCONTRER V. LUCAS :

Restaurant Étincelles - Le Bourg - 24440 Ste Sabine Born
Tél : 05 53 74 08 79 - www.gentilhommiere-etincelles.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



ENTREPRISE ADAPTÉE FROMAGERIE DE LAIRE DES SULLY

15 route de La Courtine - 19340 EYGURANDE
Tél : 05 55 46 17 00



FROMAGE FERMIER SAINT LAURENT

Recette de Vincent LUCAS

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

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 1 botte d'asperges vertes
- 12 fraises rondes
- Vinaigre balsamique en crème (gel)
- 1 botte de carottes fanes de couleur
- 100 g de Saint Laurent
- 1/2 botte de coriandre
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive de qualité

PRÉPARATION :

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

Nettoyer les carottes, couper les fanes, puis les tailler finement à la mandoline. Les laisser tremper dans une eau glacée pour les rendre encore plus craquantes.

Conserver les petites fanes pour la décoration. Effeuillez la coriandre. Tailler les fraises en 4 ou 5 suivant la grosseur. Tailler le fromage en copeaux. Dresser en volume et assaisonner de fleur de sel, poivre, vinaigre et huile d'olive.



Chef
Restaurant L'Atelier

FLAVIEN VALÈRE



Certains parcours semblent prédestinés. Depuis la plus tendre jeunesse de Flavien Valère, le restaurant L'Atelier est l'une des belles adresses de la ville que ce langonnais d'origine connaît très bien. Et aujourd'hui il en est le chef ! Et le voisin de Jean-Charles Darroze avec qui il se sent davantage confrère que concurrent. Avant de revenir chez lui, on pourrait définir sa carrière comme une balançoire entre des saisons d'hiver à Courchevel et plusieurs établissements à St Emilion, auprès de Philippe Etchebest notamment avant de prendre son envol comme chef au Luxembourg.

C'est donc au Lagura à Luxembourg que le jeune chef dirige sa première brigade. Avant cela, et pour délier le fil dès son origine, il fait un apprentissage plutôt qu'un lycée hôtelier, choix de parcours qu'il conseillerait aujourd'hui à quiconque voudrait se lancer dans cette carrière. Son premier emploi c'est à Bordeaux au Plaisir d'Ausone, une étoile au Michelin, où il passe par tous les postes de cuisine. Puis première incursion à Saint Emilion au Grand Barrail, et première saison d'hiver à Courchevel au Bateau Ivre, deux macarons Michelin, de nouveau Saint Emilion à l'Hostellerie de Plaisance, une expérience fabuleuse car, en tant que chef de partie poisson, il fait partie de l'équipe qui décroche la deuxième étoile et voit son chef auréolé du titre de meilleur chef de l'année par le Gault & Millaut. S'ensuivent encore un an et demi de saison avant qu'il quitte la France pour quatre au Luxembourg. Lors de son retour, chef du Château de La Tour à Cadillac, il rencontre son épouse et après cinq ans là bas, ils décident de voler de leurs propres ailes. Quelle coïncidence, l'Atelier est à reprendre !



RENCONTRER F. VALÈRE :

Restaurant L'Atelier - 62 Cours des Fossés - 33210 LANGON
Tél : 05 56 76 25 66 - www.restaurant-atelierfv.fr

Q L'AVIS DU JURY :

Un autre coup de cœur des membres de notre jury qui en appelle d'ailleurs des morceaux plus gros et plus épais, car sur le premier service, les assiettes ont été immaculées avec une rapidité confondante. Qui aime bien mange à sa faim !

Florent SAINT-MARC : « Quand il est arrivé, on s'est dit qu'est ce qu'il est beau. Il est bien jaune, un peu marbré blanc. Quand on voit une pièce comme ça, on a envie de lui sauter dessus. Un produit qui est très bon. Je dis peut-être une bêtise mais on sent du lait gras avec de l'herbe d'été peut-être. »

Romain PONS : « J'aime beaucoup. C'est un fromage qui est probablement très jeune. Il est très savoureux, très goûteux, salé mais j'aime ce côté sel qui ressort. J'en mangerais bien une autre assiette. J'ai envie de picorer et de finir mes assiettes. »

Philippe LABROUSSE : « Un très bon produit, bon en bouche, pas trop salé, que l'on peut marier avec plein de choses. Avec la pomme de terre par exemple. C'est vrai que c'est un très très bon produit. »



AOP **salers**

COMITE INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES

52 Avenue des pupilles de la Nation - 15000 AURILLAC

Tél : 04 71 48 39 94 - Mail : info@aop-cantal.com

www.aop-salers.com





FROMAGE AOP SALERS

Recette de Flavien VALERE

CANNELLONI DE JOUE DE BŒUF ET ÉPINARDS, ÉMULSION ET COPEAUX DE FROMAGE AOP SALERS

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 100 g de fromage AOP Salers
- 500 g de joue de bœuf
- 200 g d'épinards
- 25 cl de crème liquide
- 80 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon
- 1 L de fond de veau
- 20 cl de vin rouge
- Beurre
- Huile
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Saisir la joue de bœuf, déglacer au vin puis mouiller avec le jus de veau. Laisser cuire jusqu'à que la joue devienne fondante.

Dans une casserole faire tomber les épinards au beurre puis les mixer en purée. Réaliser la pâte à ravioles avec la farine, le jaune d'œuf puis 1 cuillère à soupe de purée d'épinards, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Etaler la pâte avec un laminoir afin d'obtenir une épaisseur d'environ 2-3 millimètres, tailler en carrés de 10 cm puis les cuire 1 minute dans une eau salée. Réserver. Pour l'émulsion au Salers, chauffer la crème et y ajouter le fromage râpé, saler et poivrer. Mixer et passer au chinois fin puis ajouter la préparation dans un siphon à chantilly. Gazer avec une cartouche puis maintenir au chaud dans un bain-marie. Emietter la joue de bœuf puis la rouler dans les carrés de pâte afin d'obtenir un cannelloni. Dresser sur assiette le cannelloni, l'émulsion de Salers, la purée d'épinards puis le jus de cuisson des joues préalablement réduit.



Q L'AVIS DU JURY :

Le jury a bien fait de ne pas préjuger de son aspect mûré. Cette tomme de plus de six mois d'affinage cache sous sa croûte et son côté persillé une douceur et une subtilité qui a étonné les palais et les a conquis avec un équilibre remarquable entre le sel et les arômes.

Guy SAVOY : « Un bel équilibre entre le sel et l'acidité. La tomme n'est pas trop acide mais juste ce qu'il faut pour rendre le fromage un peu pointu. On l'identifie tout de suite : c'est de la vache, on ne peut pas se tromper ! C'est un bon produit avec lequel on peut se faire plaisir. »

Christophe GIRARDOT : « Le nez a un côté lacté qui me plaît beaucoup. L'équilibre au niveau du sel est très bon. Le fromage reste moelleux à température ambiante. Un fromage très agréable. »

Bertrand BIJASSON : « La croûte bien brune m'a fait dire que ce fromage risquait d'être fort en bouche. Mais au goût, cette tomme m'a agréablement surpris avec plus de caractère que de rudesse. L'émotion arrive à la dégustation : on se retrouve vraiment dans les alpages, avec les vaches à côté ! Un très beau produit. »



*Solenn
Lemonnier*
Bio page 150.



MAISON MARIE SEVERAC

Le Croizet - 15800 THIEZAC

Tél : 01.46.21.89.65 - Mail : contact@marieseverac.com

www.marieseverac.com





TOMME DE VACHE AU LAIT CRU

Recette de Solenn LEMONNIER

FONDUE GIRONDINE LÉGÈRE, À LA TOMME DE VACHE FAÇON PAIN PERDU

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

• **Pour la mousse :** 100 g de tomme de vache Marie Severac, 200 g de crème, 150g de loupjac
Pour le voile de cerises : 125 g de cerises noires, 30 g de sucre cassonade, 50 g de kirsch, 200 g de jus de cerise bio, 100g de loupjac, 3 g d'agar-agar, 300 g de pain de mie, 150 g de beurre.

PRÉPARATION :

Préparer la mousse au loupjac : faire flamber le vin. Ajouter la crème, porter à ébullition. Verser le mélange dans le mixeur avec du sel et du poivre, sur le fromage coupé en morceaux. Mixer pour obtenir une crème lisse. Mettre en siphon avec deux cartouches de gaz et laisser tempérer.
Préparer la compotée de cerises noires : laisser compoter les cerises dénoyautées, le sucre et le kirsch sur feu doux pendant 30 min.
Pour le voile de cerises au loupjac : faire bouillir le jus de cerises, le vin et l'agar-agar. Verser sur une plaque. Placer au frais jusqu'à gélification. Couper à la forme souhaitée.
Enlever la croûte du pain de mie. Tailler en tranches de 5 mm. Imbiber légèrement avec du beurre fondu. Mouler dans un cercle et mettre au frais. Toaster le pain à la poêle sur toutes les faces une fois bien froid.
Servir le pain avec le voile, la compotée de cerise et la mousse de tomme.



LA MER



232 LES POISSONS

263 LES FRUITS DE MER





LES POISSONS

BAR	
Pêcheurs d'Aquitaine	240
CAVIAR	
Caviar de Gensac	242
CÉTEAU	
Organisation de Producteurs La Cotinière	244
FOIE DE LOTTE	
Foie de Lotte Bateau Cresus	246
LOTTE	
Port de la Cotinière	248
MAIGRE SAUVAGE	
Pêcheurs d'Aquitaine	250
MERLU	
Merlu de Ligne	252
SAUMON	
Fumage artisanal du Sichon	254
CIDPMEM64-40	256
SOLE	
Pêcheurs d'Aquitaine	258
THON ROUGE	
Pêcheurs d'Aquitaine	260

Poisson *d'Aquitaine*

De la qualité
et de la conscience professionnelle

La Coopérative maritime des artisans pêcheurs d'Aquitaine navigue sur tous les fronts pour une pêche d'avenir et responsable. De la mer à l'assiette, retrouvez la qualité sur toute la ligne!



DE LA MER À L'ASSIETTE,

RETROUVEZ LA QUALITÉ SUR

TOUTE LA LIGNE!

Membre des Organisations de Producteurs (OP) françaises reconnues sur la façade Atlantique, la coopérative construit ses actions autour d'un axe « ressource / marché » avec pour principal objectif de créer les meilleures conditions de vente possibles des produits des adhérents dans le respect des limites d'accès à la ressource (quotas, autorisations de pêche).

Une pêche de saison et sélective

Dans une démarche de pêche raisonnée toujours plus durable, les artisans pêcheurs d'Aquitaine s'engagent sur des méthodes de pêche sélectives et dans la préservation de l'écosystème et de la biodiversité en Atlantique. La gestion des droits de pêche est une priorité autant que l'organisation du marché qui contribue à la traçabilité des produits et à l'élimination de la pratique de la pêche illégale. Ainsi l'Organisation de Producteurs travaille main dans la main avec ses adhérents sur les caractéristiques de l'offre (volumes, espèces, qualités, calibres...) et définit un calendrier de pêche célébrant la saisonnalité des produits de la mer.

Spécialisée dans la préparation des produits de la pêche fraîche telle que le filetage, la mise en blanc des céphalopodes, la découpe et le portionnage, la coopérative Pêcheurs d'Aquitaine applique des techniques de conditionnement innovantes (mise sous vide, poches individuelles soudées...) garantissant une qualité optimale des produits et lui permettant de rester un acteur important du marché local.

« Du poisson de première fraîcheur »



DU POISSON DE PREMIÈRE FRAÎCHEUR QUI PLUS EST DE SAISON, VOILÀ LA CLÉ DE VOÛTE DE CETTE COOPÉRATIVE ENGAGÉE!

Plus d'une centaine de navires compose la flotte de l'organisation, basés principalement dans les ports d'Hendaye, St-Jean-de-Luz / Ciboure, Bayonne, Capbreton et Arcachon. Bolincheurs, chalutiers, fileyeurs, palangriers débarquent chaque année environ 18 500 tonnes de produits de la mer. Nombreux sont les autres métiers pratiqués par les adhérents de l'OP, à l'instar de la pêche aux coquillages, aux poulpes, à la seiche, aux crustacés, aux anguilles et du ramassage des algues. Il faut souligner la grande polyvalence de certaines unités, qui mettent en œuvre plusieurs engins différents dans l'année, voire dans la même marée.

Le Merlu, roi du « Grand bleu »

Près d'une centaine d'espèces différentes (maigre, calmar, sole, thon rouge, lotte...) est ramenée à bon port chaque année, avec pour grand favori le merlu. Mesurant de 30 centimètres à 1 mètre, ce poisson noble à la chair fine et savoureuse qui offre un rapport qualité-prix imbattable fait des émules.

La marque « Merlu de ligne St-Jean-de-Luz » déposée à l'INPI, propriété de l'Organisation de Producteurs, s'accompagne d'un cahier des charges très strict. Pêché généralement entre avril et septembre dans le plus grand respect de l'environnement, Le Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz est issu d'une seule zone de pêche en Atlantique : le Gouf de Capbreton, une fosse de plus de 2000 mètres de profondeur qui s'étend sur 150 km

dans le Golfe de Gascogne. Chaque jour, une quinzaine de patrons pêcheurs de Saint-Jean-de-Luz et Ciboure, prennent le large à bord de leurs ligneurs ou palangriers (8 à 12 mètres), embarquant avec eux quelques milliers d'hameçons appâtés de sardines.

Remontés vivants, triés un à un (taille et aspect), puis éviscérés et refroidis le plus rapidement possible, les merlus de ligne de St Jean de Luz sont d'une fraîcheur exceptionnelle et d'une qualité incomparable. De retour au port, les poissons sont étiquetés d'un pin's attestant de leur origine et conditionnés avec soin dans de grandes caisses. Seuls les merlus mis sous criée 12 heures après leur capture portent la marque.



**BOLINCHEURS, CHALUTIERS, FILEYEURS,
PALANGRIERS DÉBARQUENT CHAQUE
ANNÉE ENVIRON 18 500 TONNES DE
PRODUITS DE LA MER.**



Poissons de ligne

« Signé Poitou-Charentes »

Une pêche de goût et d'excellence

À bord de leurs navires de moins de 12 mètres, les marins-pêcheurs charentais membres de l'association de Promotion des Produits de la Mer (APROMER), sillonnent les flots du Golfe de Gascogne en quête de précieuses prises aux caractères gustatifs remarquables, à l'instar du bar, du bar moucheté, du merlan, du maigre, du congre, de la dorade grise ou royale, du lieu jaune, de la raie ou encore du sar commun.

■ Candice Ménard - journaliste



Dans les halles à marée de Royan, de la Cotinière et de la Rochelle, le poisson de ligne a le vent en poupe et fait la part belle aux saveurs véritables.

Chaque poisson de ligne « Signé Poitou-Charentes » est reconnaissable de par son pin's, gage d'une traçabilité individuelle. Sur celui-ci figure un numéro spécifique mais également un flashcode permettant de connaître son origine, son jour de prise ainsi que le nom du bateau.

Depuis toujours, le port de Royan se concentre sur un objectif : la qualité. Forte d'une flotille artisanale d'une trentaine de bateaux, la pêche royannaise a établi ses lettres de noblesse sur certaines espèces phares de la région telles que le bar, très apprécié des grandes tables et le maigre, un poisson à la chair fine et délicate. La qualité inimitable de ses produits lui permet de pratiquer le prix moyen au kilo le plus élevé de France.

Passionnés et engagés, les maîtres pêcheurs suivent un cahier des charges des plus stricts en faveur d'une pêche sélective et durable. Avant les aurores du matin, ils s'attèlent déjà à la préparation de leurs lignes qu'ils

appâtent notamment de petits crabes nageurs, dont sont friands les bars ou encore de seiches pour la prise du maigre d'avril à septembre. La pêche à la ligne est un métier noble dont l'art subtil mêlant audace et ingéniosité, apporte des poissons d'une qualité sans égale.

« 50% de notre travail consiste à pêcher le poisson et les 50% restants servent à le conditionner correctement afin que vous le receviez dans les meilleures conditions »

« Le produit est respecté dans son intégrité. »

Remontés un à un, les poissons sont traités avec soin en garantissant une charte de qualité. Le tri, l'abattage ainsi que la conservation sont au cœur des préoccupations. Seuls les poissons vivants, en parfait état et ayant atteint leur maturité sont gardés. Dégorgés et vidés à pression, ils sont ensuite saignés et refroidis à cœur sans jamais être en contact direct avec la glace. Le produit est respecté dans son intégrité.



1 quai de la vieille jetée - 17200 Royan
05 46 41 49 16

L'IKEJIME

Afin d'offrir une qualité toujours plus exceptionnelle, certains pêcheurs pratiquent l'Ikejime, une méthode d'abattage japonaise qui consiste à neutraliser en quelques secondes le système nerveux du poisson vivant avant de le saigner. Véritable révolution dans le monde de la pêche, cette pratique ancestrale a pour effet de réduire le stress et la douleur de l'animal rendant ses qualités gustatives supérieures. Ainsi, sa chair sera plus souple et bien meilleure après 10 jours. C'est ce que les japonais appellent la 5ème saveur...



©Fabrice Gass



*Johan
Leclerre*
Bio page 74.

Q L'AVIS DU JURY :

Voilà un produit qui va passer sous le scanner de vrais experts ! Deux cuisiniers pêcheurs (Christopher COUTANCEAU et David SEGUIN) et un MOF Poissonnier. Mais il semblerait que pour cette belle pièce, les avis convergent vers la franche satisfaction !

Christopher COUTANCEAU : « Ce qui me plaît d'abord c'est la taille du poisson, environ 3Kg, 3,5Kg donc c'est une taille respectable et bonne à consommer. »

Bruno GAUVIN : « Un petit moment de bonheur ! J'aime la couleur, nacrée. On voit tout de suite la fraîcheur. Il n'y a aucun mauvais gras, il est moelleux. Nature il est juste très bon ! C'est agréable car on est sur un poisson respectable, c'est à dire qu'on est sur une pêche durable. »

Nicolas DURIF : « J'ai beaucoup aimé la version cuite. C'est un très beau produit. »



**ORGANISATION DE PRODUCTEURS
PÊCHEURS D'AQUITAINE**

12 Quai Pascal Elissalt BP 328 - 64500 CIBOURE





BAR SAUVAGE

Recette de Johan LECLERRE

BAR COMME UN CEVICHE, LES ÉCAILLES EN CHIPS ET PEAU CROUSTILLANTE

4 pers. 🍽️🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS :

- 1,5 Kg de bar sauvage
- 16 gros câpres italiens
- 2 citrons verts
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 botte de ciboulette
- 1 verre de crème liquide
- 3 c. à s. de sauce soja
- 4 cornichons
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Huile de friture

PRÉPARATION :

Récupérer les écailles, les laver, bien les sécher dans un torchon puis les faire frire dans une huile à 180°. Lever les filets de bar, désarêter, enlever la peau et la faire griller dans une poêle. Disposer un papier sulfurisé dessus, lester et faire cuire la peau bien à plat pendant 6 m à feu doux. Fouetter la crème avec la sauce soja, et le jus d'un citron. Découper les filets en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Saupoudrer d'échalote et ciboulette ciselées, de câpres, un filet d'huile d'olive, sel et piment. Presser le citron vert sur le bar, ajouter un peu de chantilly au soja, des morceaux de peau et quelques chips d'écailles.

Astuce du chef : cette recette s'adapte à tous les poissons à chair ferme, maigre, dorade, mullet.



Chef étoilé du Vieux Logis, MOF.

VINCENT ARNOULD



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

Difficile de croire que le chef qui affectionne particulièrement le canard et a pour passion la truffe, « ne connaissait pas du tout la cuisine du Sud-Ouest et a donc dû faire ses classes ». En 2000, quand il s'installe dans le Périgord, il découvre alors les gens et les recettes régionales ; depuis lors, il met son art au service des produits d'Aquitaine. Aujourd'hui, il les réinvente en associations originales ou en propositions audacieuses et en compositions visuelles malicieuses. En effet, il « sait que les yeux sont les premiers à découvrir l'assiette », il prend donc grand soin à créer de véritables tableaux gastronomiques. L'écrin original dans lequel il officie depuis quinze ans, cet ancien séchoir à tabac, est également emprunt d'une belle histoire. Vincent Arnould propose dans ce Relais et Châteaux « de la belle gastronomie, classique sans être figée » ainsi que la définit le guide Michelin qui lui a accordé une étoile.



RENCONTRER V. ARNOULD:

Le Vieux Logis - 24510 TREMOLAT
Tél : 05 53 22 80 06 - www.vieux-logis.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



YANN LAFOND - PISCICULTURE DU MOULIN

Chemin du Gouffre 16130 GENSAC-LA-PALLUE
Tél : 05 45 35 96 50 - Mail : yannlafond@caviar-gensac.fr



CAVIAR DE GENSAC

Recette de Vincent ARNOULD

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

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- Caviar d'Aquitaine : 15 g par personne.
- Rillettes d'esturgeon : 1 pot
- 4 concombres
- 1 pomme verte
- 1/2 botte d'aneth
- 1/2 botte de ciboulette
- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de crème liquide
- 1 petit pot d'œufs de poisson volant
- sel, poivre
- citron vert.

PRÉPARATION :

Éplucher et tailler les concombres en bandes fines. Conserver toutes les parures pour la gelée. Cuire les bandes de concombre 10 sec dans l'eau bouillante salée et les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Sécher les bandes et les rouler de façon à pouvoir les garnir avec la rilette d'esturgeon. Passer toutes les parures des concombres à la centrifugeuse, filtrer le jus dans un torchon. Pour 200 g de jus, coller à 3 g de gélatine. Verser la gelée dans le fond de l'assiette et réserver au frais.

Pour la crème acidulée, monter 100 g de crème liquide, l'assaisonner, ajouter les herbes ciselées et les œufs de poisson volant. Puis terminer en ajoutant le jus d'un citron vert.

Montage de l'assiette : Sur le fond de gelée, disposer harmonieusement les petits rouleaux de concombre farcis. Déposer au sommet le caviar d'Aquitaine. Ajouter quelques points de crème acidulée (à l'aide d'une poche à douille). Décorer avec les herbes et les petits morceaux de pomme verte.



Formateur Référent Arts Culinaires,
BEST

NICOLAS TOUROL-CHEVALERIE



Le parcours de Nicolas Touroul est pavé de briques hétérogènes : le Plaza Athénée, le Carré Rouge, restaurant branché et apprécié, ou encore le Lagardère Paris Racing qui lui dessinent un chemin vers Bordeaux et le Bachelor Ferrandi BEST où il est aujourd'hui un chef formateur accompli.

Avec cette nouvelle position, le chef « a trouvé sa place » et partage avec pédagogie sa passion. Une passion qui tisse des liens au quotidien entre producteurs, professeurs, élèves et fournisseurs : un travail d'entremetteur qui l'« éclate » !

Le normand d'origine reconnaît en effet que depuis maintenant 4 ans, il s'épanouit totalement dans son travail. Lui qui a pu faire, depuis qu'il a quitté Saint-Nazaire après son Bac Pro, de grandes cuisines auprès de grands noms, d'ailleurs parfois trop grandes de son aveu, trop déconnectées des pairs et de la clientèle, mais qui a aussi drainé le Tout Paris et des VIP internationaux avec son concept de restaurant de tartares à Madeleine. Il aspirait à former, c'est donc en toute logique qu'il postule pour développer ce bachelor Ferrandi Best. La localisation du poste est un autre attrait, parce que c'est « le bon moment » celui où la ville vit une renaissance, où quelques belles tables ont récemment poussées, et qui devient dès lors un pôle de gastronomie. Aujourd'hui il encadre les autres formateurs et forme les élèves, gère les stages, référence les produits (et cuisine toujours, évidemment), toutes ces activités lui permettent de « rester en contact » avec les autres chefs et avec la réalité des produits, du terrain et de l'humain.



RENCONTRER N. TOUROL-CHEVALERIE

BEST, Bordeaux Ecole Supérieure de la Table

10 Rue René Cassin - 33049 Bordeaux - Tél : 05 56 79 52 00

www.best-gastronomie.com

L'AVIS DU JURY :

Ce petit poisson plat est rarement à la carte des restaurants, mais à la maison, c'est délicat, fin et il a l'avantage d'être un poisson plutôt bon marché. Une perle sur l'axe du rapport qualité-prix.

Carine CRAULAND : « Je l'ai trouvé très fin en bouche. C'est très suave, très doux. Avec juste un peu d'assaisonnement il se suffit à lui-même. »

Grégoire ROUSSEAU : « Une chair ferme et délicate. C'est un poisson gourmand. Le goût est peu prononcé mais c'est ce que l'on apprécie sur ce type de poissons. Idéal à faire à la maison, à frire avec une chapelure à la noisette. »

Julien CRUEGE : « Belle chair, belle texture, beau produit qui se tient bien autour de l'arrête. De la mâche et de la fraîcheur. »



ORGANISATION DE PRODUCTEURS DE LA COTINIÈRE

Halle à marée - Quai René Delouteau - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél : 05 46 47 02 06 - Mail : opcot@hotmail.com





LE CÉTEAU

Recette de Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE

CÉTEAU CUIT MEUNIÈRE ET CÉTEAU GARNI D'UNE MOUSSELINÉ DE SOLE, LÉGUMES DE SAISON

6 pers. 🧑🧑🧑🧑🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 2 céteaux
- 1 filet de sole
- 100 g de beurre
- 25 cl de jus de citron
- 150 g de crème liquide
- 2 blancs d'œufs
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 botte de radis rouges
- 500 g de petits pois
- encre de seiche
- 20 g d'huile d'olive
- 80 g d'eau
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Écailler et vider les poissons, lever un des 2 en portefeuille et réserver. Préparer la garniture, écussonner et cuire les asperges vertes dans l'eau salée bouillante pendant 8 min. Refroidir puis tailler en tronçons. Écosser les petits pois, les blanchir 3 min et refroidir rapidement. Réaliser les tuiles à l'encre de seiche : mélanger la farine, l'huile et un peu d'encre, ajouter l'eau et rectifier l'assaisonnement. Cuire dans une poêle chaude pendant 1 min et réserver sur du papier absorbant. Confectionner la farce mousseline : prélever les filets de sole, mixer avec la crème liquide puis ajouter les blancs d'œufs et rectifier l'assaisonnement. Mettre cette préparation en poche à douille cannelée, puis pocher dans le céteau ouvert en portefeuille. Cuire au four pendant 3 min à 110° puis gratiner. Réaliser la cuisson meunière pour le second céteau, faire un beurre noisette, y déposer le poisson. Laisser cuire et déglacer avec le jus de citron. Émincer le radis rouge et glacer les asperges vertes avec les petits pois. Dresser harmonieusement les assiettes.



Consultant et Chef
Restaurant La Jabotière

JEAN-MARIE ZIMMERMANN



Ne vous fiez pas à son accent anglo-saxon, le chef Zimmermann est alsacien d'origine ! C'est parce qu'il a débuté sa carrière très jeune en Angleterre qu'il en gardé quelques intonations. Et ce ne sont pas ses multiples voyages, ses lancements de restaurants pour Cunard, notamment pour le Queen Mary qui lui enlèveront ce caractère international. Même quand il s'installe en Charente, il est en parallèle à New-York. Un chef prolifique et médiatique que les téléspectateurs d'outre-atlantique connaissent bien car il y anime une émission télévisée.

Pourtant c'est bien quelque chose de l'ordre de la french touch qui influence sa cuisine, qui est un élément clef de ses menus dans lesquels on peut retrouver les iconiques mi-cuit de foie gras, sole meunière ou bœuf Rossini face à la mer dans son restaurant La Jabotière à Royan. Et sur la mer c'est La Verandah que l'on retrouve sur les somptueux navires de croisière, qui a d'ailleurs été titré meilleur restaurant des mers. Son restaurant royannais, comme clin d'œil à son activité à l'étranger est couplé à un bar lounge qui se nomme Face à New York. Cuisinier-voyageur hyper actif, Jean-Marie Zimmermann, entre terre et mer, a géré, lancé, consulté plus de cinquante restaurants pendant toute sa carrière. Et ne croyez pas qu'il est dorénavant « ancré » à Royan, il a également cinq bateaux en Australie !



RENCONTRER J.-M. ZIMMERMANN :

La Jabotière - 4 Espl. de Pontailac - 17200 ROYAN
Tél : 05 46 06 53 97 - www.lajabotiere.com

L'AVIS DU JURY :

Encore un produit qui risque de réjouir nos becs marins. Bien que transformé, stérilisé, il semblerait qu'il ait gardé de riches saveurs qui suscitent des louanges en chœur. Qu'on le laisse parfois de côté, c'est visiblement une très mauvaise idée.

Christopher COUTANCEAU : « On a goûté un produit stérilisé que j'ai trouvé excellent. Pas granuleux, couleur magnifique. Un super produit, vraiment ! »

David SEGUIN : « Produit intéressant, car la sur-cuisson nécessaire pour faire des conserves ne se ressent pas. C'est un produit que je trouve vraiment bien. C'est ferme, c'est top ! »

Thierry VERRAT : « Très, très agréable, équilibré, sans amertume, bien paré. Il est assez pur pour pouvoir être retravaillé. Une belle découverte. »



FOIE DE LOTTE

Tél : 06 85 44 44 85 - Mail : evelafargue@icloud.com



FOIE DE LOTTE

Recette de Jean-Marie ZIMMERMANN

STIR FRY DE FOIE DE LOTTE, SAMBAL DE GINGEMBRE ET POIVRE SECHUANAU

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

- 400 g de foie de lotte
- 100 g de féta persan
- Fleur de sel
- 500 g de sucre semoule
- 50 ml de vinaigre de riz
- 100 g de gingembre frais
- 100 g de pickles de gingembre
- 40 g d'échalotes finement hachées
- 10 ml de sauce soja
- 20 ml de jus de pickles de gingembre
- Huile d'olive
- 20 g de poivre de sechuan
- Sauce teriyaki
- Légumes de wok
- 1/2 citron vert
- Coriandre frais

PRÉPARATION :

48 h à l'avance, préparer un sirop en mettant le sucre et 150 ml d'eau dans une poêle, laisser bouillir pendant 3 minutes. Pour la vinaigrette, éplucher et couper le gingembre au couteau. Blanchir dans l'eau bouillante. Chauffer le sirop et le vinaigre de riz ensemble et verser sur le gingembre blanchi et mijoter 3 minutes et refroidir. Débiter les pickles, mélanger le soja, l'huile d'olive et un peu de jus de pickles, le gingembre assaisonné et le poivre de sechuan. Avec le sirop et le gingembre, la vinaigrette est prête. Chauffer de l'huile au wok, y faire revenir piment et oignons puis les légumes (pois gourmands, shiitake, chou chinois...) Après 2 minutes de cuisson, ajouter la sauce teriyaki, le combava et l'huile de sésame garnir avec les graines de sésame. Dresser sur assiette le foie de lotte et tous les ingrédients.



Chef

NICOLAS NGUYEN VAN HAI



Nicolas Nguyen Van Hai a passé deux ans au Meurice, dans la brigade de Yannick Alléno. Mais il reconnaît sans hésitation que son expérience la plus marquante aura été au Saint-James, à Bouliac, auprès de Michel Portos parti depuis à Marseille. Là, il a vraiment vu ce qu'était un chef proche de ses fournisseurs. Au Chapon Fin depuis 2012 (il en est devenu le chef en 2014), Nicolas Nguyen Van Hai n'a pas oublié la leçon : il compose avec les meilleurs produits une grande cuisine de tradition, digne de la maison historique du centre de Bordeaux.

A vrai dire, le Chapon Fin n'attend plus qu'une distinction du Guide Michelin. Nicolas Nguyen Van Hai s'y emploie, avec une priorité : la recherche des meilleurs produits. Originaire de Bretagne, le chef a commencé au Clovis et au Sèvres, deux restaurants étoilés parisiens. En 2003, il rejoint Yannick Alléno au Meurice (trois étoiles Michelin en 2007) puis intègre le Saint-James à Bouliac en 2005. Michel Portos, qui règne sur la maison, piste les producteurs de la région et s'ingénie à trouver la perle rare du terroir. Message reçu pour Nicolas Nguyen Van Hai qui entre huit ans après comme second au Chapon Fin : la cuisine d'exception commence chez les producteurs. Le Chapon fin, au centre de Bordeaux, ne permet pas la visite des fournisseurs. Alors le matin, sur le chemin du restaurant, c'est souvent Nicolas Nguyen Van Hai qui s'y colle. Il passe à Eysines chercher des légumes, à Ambarès des framboises, finit par la crèmerie. La sélection se fait avec soin, pour une cuisine à la fois contemporaine et authentique qui considère les produits locaux comme un trésor.

L'AVIS DU JURY :

Cette lotte aura eu son lot de compliments ! Preuve de ses qualités : le jury a vidé les assiettes de dégustation et a longuement commenté l'excellence du poisson bien charnu, à la chair ferme, tendre, juteuse et gourmande. Une saveur telle qu'un peu de sel a suffi à sublimer ses arômes.

Guy SAVOY : « Très bien ! Un produit de grande qualité et de fraîcheur. On retrouve le côté charnu de la lotte, qui a bien conservé son jus. C'est parfait ! Un excellent produit. »

Solenn LEMONNIER : « J'ai adoré la texture, bien nacrée, bien blanche. Le goût est génial. C'est vraiment tout ce que j'adore dans le poisson. C'est juteux, bien ferme, fondant, avec ce goût très fin. Parfait ! »

David GOMES : « Un joli poisson, issu d'une pêche raisonnable : la robe n'est pas abîmée. La texture de chair est très correcte. Un joli produit, bien pêché. Le poisson a suffisamment de gras, de mâche sans être trop dur. »



PORT DE LA COTINIÈRE

Halle à Marée - Quai René Delouteau
17310 SAINT PIERRE D'OLÉRON

Tél. : 05.46.47.02.06 - Mail. : opcot@hotmail.fr



LOTTE PIN'SÉE DE LA COTINIÈRE

Recette de Nicolas NGUYEN VAN HAI

LOTTE TOUT EN VERT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 4 morceaux de lotte du Port de la Cotinière
- 2 g de plancton marin
- 10 g d'eau
- 100 g de soude maritime
- 100 g d'obione
- 500 g de salicorne
- 50 g d'huile vierge olive infusée au citron grillé

PRÉPARATION :

Dissoudre le plancton marin dans l'eau. Mettre à mariner les morceaux de lotte pendant toute une nuit au frais.

Cuire 400 g de de salicorne à l'eau bouillante. Mixer, réserver au froid.

Poêler la lotte à l'huile quelques minutes sur toutes les faces des morceaux. Ajouter les algues pour les saisir : l'obione, la soude maritime et le reste de salicorne. Servir la lotte avec les herbes marines cuites, le bouillon de salicorne tempéré et un trait d'huile d'olive parfumée au citron.



Chef
Restaurant la Cabane du Résinier

SÉBASTIEN PINIELLO



Is sont rares les chef cuisiniers qui ont connu une première vie en tant que contrôleur aérien, uniques même ! C'est le cas de Sébastien Piniello qui s'offre une deuxième carrière aussi inspirée qu'il est inspirant derrière le piano de son restaurant de Mimizan. Autodidacte assumé, il n'a pourtant pas à rougir de ses compétences, à en croire ses pairs qui tiennent des discours laudatifs sur sa cuisine. Ce talent va se déployer très prochainement à la tête de la Table, le nouveau restaurant qu'il va ouvrir en avril sur la place du marché. Et ses vies sont aussi nombreuses que ses projets. Il a, entre autres, été guide de haute montagne. Et ce n'est pas une anecdote sans conséquences. Sur ces cimes, il s'est spécialisé dans les plantes comestibles, alors rien de surprenant à ce que ses mets soient révélés et relevés par quelques fleurs ou graines germées. La touche de végétal, c'est la virgule de sa signature. Elle est parfois étonnante comme avec ce sanglier à l'hibiscus, mais c'est ce qu'il souhaite : créer de la surprise, ne pas faire comme les autres et découvrir de nouvelles saveurs. C'est d'ailleurs mû par cette aspiration d'innovation qu'il parcourt le monde et les cuisines : celles de Pierre Sieve à Paris, et l'Europe du Nord chez Sergio Herman par exemple, ou cet hiver qu'il passera à Sydney au Quay, le 15ème meilleur restaurant au monde.

Après l'Australie, c'est avec sa compagne, sa seconde, qu'il s'installera à la Table et développera une cuisine fusion gastronomique d'un côté, et bistrot de l'autre. Adoubé par ses confrères, il ne lui reste maintenant plus qu'à décrocher une étoile.



RENCONTRER S. PINIELLO :

La Cabane du Résinier
6 Rue de la Poste, 40200 Mimizan - Tél : 05 58 78 18 70

L'AVIS DU JURY :

Une belle pièce, qui avant cuisson est bien brillante et sent la marée. Pourtant, au moins la moitié du jury estime peu le maigre en général, et lui préfère la daurade par exemple. Il les surprendra néanmoins cuit.

Christophe OLLIVIER : « C'est un joli produit, sans aucun défaut. Belle texture, bien frais qui se tient bien. »

François DUCHET : « La spécificité du maigre, ce sont les notes d'amandes torréfiées de la peau grillée que l'on retrouve bien ici. C'est aussi un poisson qui garde en humidité et préserve le moelleux de la chair. »

Christophe ANDINE : « Avec une bonne cuisson et une bonne recette ce sera un produit magnifié. »



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - PB 328 - 64500 CIBOURE
Tél. : 05.59.47.19.39 - Mail : op@pecheursdaquitaine.fr





LE MAIGRE SAUVAGE

Recette de Sébastien PINIELLO

LE MAIGRE D'ÉTÉ INDIEN

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 200 g de butternut
- 50 g de lait de coco
- 1 racine de gingembre
- citronnelle
- 1 citron vert
- 1 botte de basilic thaï
- 2 pavés de maigre
- 100 g de riz
- encre de seiche
- vinaigre de riz
- mini-carotte
- piment d'espelette
- fleur de sel
- beurre - huile d'olive
- noisette de Cancon
- 1 œuf
- lait de coco

PRÉPARATION :

Commencer par préparer la purée de butternut en le coupant en brunoise, puis le faire revenir au beurre et à l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajouter le lait de coco, la citronnelle hachée et le zeste de citron vert. Mixer le tout et ajouter 2 feuilles de basilic ciselées. Rincer le riz et le cuire à l'eau.

Préchauffer le four à 100°. Une fois cuit, mixer le riz avec l'encre de seiche et un peu d'eau de cuisson afin d'obtenir une crème de riz. Y ajouter le vinaigre de riz.

Enfourner le maigre arrosé d'huile d'olive et de piment d'Espelette pendant 15 min.

Pendant ce temps, préparer la mousseline de basilic : blanchir quelques secondes le basilic, l'égoutter et le mixer avec de l'huile d'olive. Faire chauffer à feu doux l'œuf avec une cuillère à soupe de vinaigre de riz et une cuillère à soupe d'eau, ajouter l'huile de basilic et monter au beurre. Concasser les noisettes, et dresser.



Chef étoilé,
Kaiku

NICOLAS BOROMBO



Quand le bayonnais quitte sa région natale après une première expérience professionnelle chez François Muria au Tstantelenia (pour une saison à Val-d'Isère), on peut y lire un heureux présage qui viendra auréoler sa carrière. C'est en effet lors de son passage que le restaurant décroche une étoile. Puis, ce sont les ors des palaces parisiens, le Crillon, le George V où aux côtés de Philippe Legendre, ils décrochent trois étoiles en trois ans... Encore un signe annonciateur de l'étoile à son nom qu'il obtient deux après avoir repris le Kaiku avec son épouse.

Le chef confesse ne jamais avoir voulu précipiter les choses, avoir toujours voulu prendre le temps de faire les choses, de les faire bien. Grandir au George V, avec 110 employés « était une chance », il en veut pour preuve le succès et les parcours exceptionnels de tous ses coéquipiers. Nul doute que sa réussite vient également parachever le livre d'or du palace. Au Kaiku, il sert autant de couverts qu'il y en avait au titré « meilleur hôtel restaurant du monde », mais c'est complètement différent, ce sont « deux mondes à l'opposé ». Le restaurant luzien a pour lui, en plus, un goût de madeleine de Proust, une institution de poissons où il venait déjeuner avec ses grands-parents. Il fait le pari (réussi) d'en faire un gastro, de rénover et d'éclairer l'établissement qui se niche dans la plus vieille maison de Saint-Jean-de-Luz et donner un second souffle au service du midi. Bien qu'il ait fait beaucoup de sacrifices pour en arriver là, aujourd'hui, il savoure son rêve d'enfant : cuisiner sur le terroir de sa région natale, sous les étoiles. Dans tous les sens du terme !



RENCONTRER F.IDIART :

Le Kaiku - 17 Rue de la République, 64500 St Jean de Luz
Tél : 05 59 26 13 20 - www.kaiku.fr

L'AVIS DU JURY :

Pêché à la ligne, dans la journée, dans le Gouf de Capbreton, ce qui garantit une qualité, une fraîcheur et un aspect impeccable, cette belle pièce a emballé un jury qui a flashé sur les atours de ce poisson, des ouïes très rouges, des écailles brillantes et raides.

Patrice Demangel : « J'ai une bonne appréciation générale de ce produit : moelleux, goûteux. C'est un très joli merlu frais avec une bonne jutosité. »

John Argaud : « Une peau bien brillante et de belles ouïes qui attestent de la qualité du produit. »

Bertrand Dupont : « J'ai apprécié ce goût fin. Tant à l'odeur qu'à la dégustation, j'ai vraiment aimé. »



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 Quai Pascal Elissalt BP 328 64500 CIBOURE

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





LE MERLU DE LIGNE DE SAINT JEAN DE LUZ

Recette de Nicolas BOROMBO

MERLU RÔTI, CRÉMEUX DE BROCOLIS À LA NOISETTE, PALOURDES DE GALICE, GEL D'ORANGE SANGUINE & SAUCE MALTAISE

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 1 merlu de ligne en 2/3 (160 g par pers)
- 2 brocolis (bien vert)
- 1 chou Romanesco
- 6 oranges Sanguine
- 10 g de noisettes du Piémont
- 100 g de beurre clarifié
- 2 jaunes d'œufs
- 4 grosses palourdes de Galice
- 1 botte de ciboulette
- sel
- piment d'Espelette
- huile de noisettes

PRÉPARATION :

Commencer par la réalisation de la sauce Maltaise : réaliser un sabayon avec les jaunes d'œufs et ajouter 8 cuillères d'eau. Monter au fouet au coin du feu jusqu'à ce que la température soit proche de 60° et que chaque coup de fouet laisse entre-apercevoir le fond de la sauteuse. Monter la sauce, puis ajouter le jus des oranges préalablement pressées, et incorporer progressivement le beurre clarifié (comme pour une mayonnaise). Passer la sauce au chinois étamine et réserver à couvert dans un endroit tiède entre 40° et 50°. Lever puis désarêter le merlu, et tailler des pavés de 160 g. Pour le crémeux de brocolis, blanchir à l'anglaise (c'est-à-dire à l'eau bouillante salée) puis, bien égoutter et mixer à chaud pour le garder bien vert (au thermomix pour avoir une texture bien lisse) et ajouter du sel et un filet de beurre noisette.

Tailler des segments d'orange sanguine (compter 3 segments par personne). Réaliser un boulgour de chou romanesco, l'assaisonner au sel, au piment d'Espelette, à l'huile de noisettes et les noisettes torréfiées concassées. Cuire le merlu côté peau à l'unilatéral. Ouvrir les palourdes. Dresser harmonieusement sur une assiette.



Chef 3 toques Gault & Millau
Restaurant La Belle Meunière

LAURENT JURY



Plus qu'un grand écart, c'est une étonnante liaison entre l'Auvergne et le Japon que réussit Laurent Jury à la Belle Meunière, classée « logis d'exception » dans la chaîne des Logis de France. L'endroit a abrité à la belle époque les amours secrets du général Boulanger. Laurent Jury y concilie terroir et technique. Filet de lièvre à la royale revisité ou épaule de veau de lait du massif auvergnat sont aux menus de saison. Mais « on déstructure aussi » !

Laurent Jury, ceinture noire de judo et de taï-jitsu, a appris une autre rigueur auprès de chefs japonais. Ce que symbolise la fleur de cerisier, emblème du restaurant.

« Il y a presque du sacré dans la cuisine japonaise », explique Laurent Jury. « On réfléchit au sens de tranchage de la viande. Le travail de la lame est très important ». Et le chef de détailler tout le soin apporté au travail de cette viande bazadaise, servie avec un bouillon d'ail noir d'Auvergne, des cèpes et quelques baies sauvages ramassées cet été, puis séchées. Pourtant, Laurent Jury n'a pas (encore) eu l'occasion d'aller en Asie. Auvergnat de Paris, il termine ses études en remportant le trophée Grand Marnier d'Île de France. Le voici au Ritz, puis au Pré Catelan. À 22 ans, il revient au pays pour créer la Bergerie de Sarpoil, près d'Issoire.

18 ans au cours desquels le Gault & Millau le sacre révélation « Grand de demain » pour la région Auvergne. Alors, en 2005, Laurent Jury trouve un écrin à son talent en rachetant la Belle Meunière. Membre des Toques d'Auvergne, le chef a obtenu trois toques au Gault & Millau et il songe au concours des meilleurs ouvriers de France. Sans oublier ses deux rêves d'enfance : « être étoilé au Michelin et rentrer dans le guide Relais & Châteaux. »



RENCONTRER L. JURY :

La Belle Meunière - 25 avenue de la Vallée - 63130 ROYAT
Tél : 04 73 35 80 17 - www.la-belle-meuniere.com

L'AVIS DU JURY :

La qualité du poisson a été jugée indéniable. C'est ici la technique du demi-fumage qui a intrigué certains membres du jury, goûtant pour la première fois ce produit. Cru, le côté fumé a fait naître de nombreuses idées, mais cuit, il a pris pour plusieurs le pas sur la saveur du saumon.

Xavier BEAUDIMENT : « La présence du fumé n'est pas trop enivrante mais elle prend le dessus sur le goût du poisson. C'est un produit intéressant que je ne connaissais pas. La technique peut permettre d'avoir le goût du fumé sur un poisson chaud. »

Patrick VOSSE : « La structure du saumon est bien respectée. L'équilibre avec le sel est très bien dosé. Le fumé est assez intense. Le moelleux du poisson offre une consistance agréable. »

Eric MANENC : « Une belle couleur. Le côté fumé est très bien, pas trop présent, juste ce qu'il faut. Le poisson se tient bien. »



FUMAGE ARTISANAL DU SICHON

ZA La Boucharde - 5 Rue de l'Artisanat - 03700 BRUGHEAS

Tél : 04 70 32 63 03 - Mail : contact@sichon.fr

www.sichon.fr





SAUMON DEMI-FUMÉ

Recette de Laurent JURY

MAKI DE SAUMON DEMI-FUMÉ, ÉCREVISSES ET LENTILLES VERTES DU PUY

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 100 g de cœur de saumon demi-fumé
- 80 g de lentilles vertes du Puy
- 4 dl de sauce Nantua (sauce aux écrevisses)
- 2 feuilles de gélatine
- 10 queues d'écrevisse cuites
- 2 feuilles d'algue nori

PRÉPARATION :

Faire tremper les lentilles 12 heures au frais, les égoutter. Cuire les lentilles dans la sauce pendant 20 minutes. Les égoutter en conservant la sauce de la cuisson. Prélevez 1,5 dl de sauce. Conserver le reste de la sauce au frais. Ajouter la gélatine dans la sauce prélevée (1,5 dl). Mélanger avec les lentilles et remettre au frais jusqu'à une légère prise de la gelée. Tailler le saumon en lanières de 2 cm de large et de la longueur des feuilles d'algue. Enduire les feuilles de nori de sauce Nantua restante puis rouler les makis avec les lentilles, le saumon et les queues d'écrevisses décortiquées. Laisser prendre au frais. Tailler les makis au moment de servir.



Chef étoilé
Château Cordeillan-Bages

JULIEN LEFEBVRE



Il y a une nouvelle étoile sur les rives de l'estuaire girondin. Arrivé en 2017, Julien Lefebvre a déjà redonné un premier macaron Michelin au château Cordeillan-Bages, qui avait perdu ses deux étoiles après le départ du précédent chef. Et ce n'est qu'un début, assure le Normand. L'ambition de la jeunesse ? Le talent aussi, au vu du parcours du chef de 35 ans formé par Frédéric Anton au Pré Catelan, et qui cache un atout dans sa manche : une cuisine d'inspiration ayurvédique, qui marie extractions, bouillons, végétaux et poissons blancs en harmonie avec le vin.

D'accord, depuis que le maître Michel Guérard a pris les devants avec sa cuisine santé, chaque table étoilée doit trouver son créneau. Ce sera donc l'ayurveda pour Cordeillan-Bages, cette médecine traditionnelle ayant le bon sens d'apprécier les aliments pour leurs bienfaits. Et le principe prend tout son sens, quand on sait que Julien Lefebvre considère sa cuisine avec une approche holistique qui inclut une réflexion sur l'empreinte carbone, la pêche durable ou un approvisionnement locavore. Après une école hôtelière dans le Calvados, le Normand entre commis au Pré Catelan pour devenir l'adjoint de Frédéric Anton, couronné de trois étoiles. Toujours à Paris, cette fois-ci avec Mathieu Pacaud, Julien Lefebvre fera l'ouverture des restaurants Histoires (deux étoiles Michelin), Hexagone (une étoile) et la reprise du Divellec (une étoile Michelin). À Cordeillan-Bages, le jeune chef impose avec brio ses plats signatures, saint-pierre, turbot et sole en tête, ou ces coquillages en entrée : une déclinaison de trois assiettes sophistiquées qui rappellent des souvenirs iodés d'enfance au bord de la mer.



RENCONTRER J. LEFEBVRE :

Château Cordeillan-Bages - Route des Châteaux - 33250 Pauillac
Tél : 05 56 59 24 24 - www.jmcazes.com

L'AVIS DU JURY :

Les chefs habitués à le travailler l'ont immédiatement reconnu, tant la silhouette et la chair de ce jeune saumon sauvage sont incomparables. C'est un « sportif de haut niveau » sans une once de gras et à la saveur très fine, qui n'a jamais connu l'enfermement des élevages.

Guy SAVOY : « Si on demandait à un enfant "dessine-moi un poisson", c'est ce saumon qu'il dessinerait ! Sa forme est parfaite. C'est le poisson tel qu'on l'imagine. Ce saumon gagne beaucoup à la cuisson avec une caramélisation. »

Jean COUSSAU : « Il n'y a rien à dire : c'est bon ! Très belle odeur, de la fraîcheur. Il faut le cuire très peu pour accentuer le côté noisette en bouche qui vient juste avec une petite caramélisation. Un produit parfait ! Ce saumon n'a pas de gras car c'est un sportif de haut niveau, c'est ce qui le différencie des saumons norvégiens. : il a parcouru plus de 12 000 km pour venir frayer là où il est né ! »

David GOMES : « Une superbe couleur crue : ni pâle ni forcée. Les gras interstitiels sont bien répartis. C'est un poisson qui a bien vécu, « normalement », sans être forcé dans un élevage. Un superbe produit. On retrouve vraiment un produit naturel. »



CIDPMEM64-40

12 quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE





SAUMON DE L'ADOUR

Recette de Julien LEFEBVRE

FILET DE SAUMON À LA BORDELAISE, ARTICHAUT POIVRADE ET COPEAUX DE CHAMPIGNONS DE PARIS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de saumon de l' Adour (120 g chacun)
- 15 g d'arêtes de poisson
- 1 litre de vin rouge de Pauillac
- 5 g de garniture aromatique (carotte, échalote, ail, céleri branche)
- 4 artichauts violets
- 4 petits champignons de Paris blonds
- 4 mini carottes
- 1 mini betterave Chioggia
- shiso pourpre
- 50 g de beurre

PRÉPARATION :

Préparer la sauce bordelaise : faire dégorger les arêtes de poisson et les tailler en petits morceaux. Dans une casserole, faire revenir les arêtes et ajouter la garniture aromatique émincée, laisser cuire 15 min. Mouiller à hauteur avec le vin et laisser cuire 20 min. Passer au chinois puis ajouter du vin frais. Laisser réduire, monter au beurre. Réserver. Ep pointer les artichauts aux deux tiers de leur hauteur. Tailler la pointe de la queue. Blanchir les artichauts 5 min à l'eau bouillante salée. Les refroidir, retirer les petites feuilles centrales et le foin. Assaisonner les filets de saumon. Poêler côté peau avec un trait d'huile d'olive. Faire légèrement caraméliser puis enfourner 2 min à 180°. Servir les filets avec les artichauts poivrade ainsi que des copeaux réalisés avec les carottes, les betteraves et les champignons. Ajouter la sauce et le shiso.



Chef
Pronto Al Gusto

ADRIEN PEDRAZZI



Après 25 ans de carrière dans une agence de communication et une participation à Masterchef où il termine parmi les dix-huit finalistes, on peut, sans abus de langage, parler de parcours atypique. Dans la première partie de sa vie, Adrien Pedrazzi était un communicant hors pair, et cuisinier talentueux pour ses seuls amis. Ce sont eux qui l'incitent à participer à l'émission de M6. Repéré par le programme, il publie un livre sur les pâtes avant de lancer son food truck. Puis, il abandonne la communication pour se consacrer pleinement à la cuisine et ouvrir son restaurant.

Si son patronyme ne laisse aucun doute sur ses origines, Adrien Pedrazzi demeure un gascon, attaché aux produits de son terroir. Ainsi sa cuisine est la première prophète d'un nouveau concept, celui de cuisine italo-gasconne. Depuis le lancement de son food truck qui porte le même nom que son restaurant actuel, il promeut la rencontre dans l'assiette des produits locaux (cèpes, canard...) avec des produits d'import de haute qualité, à l'instar des parmesans transalpins. Ainsi, le Délice du Sud-Ouest, ce sont des cèpes, des girolles avec une sauce au foie gras sur des tagliatelles fraîches. S'il n'oublie ni ses racines italiennes, ni son ancrage dans le Sud-Ouest, on peut penser qu'il n'oublie pas non plus sa première carrière couplée à sa passion de la cuisine. Ainsi, aux côtés de Michel Trama, il promeut les Bouffons de la Cuisine, en manageant les réseaux sociaux et toute la communication de l'association. La tête toujours pleine de projets, il va ouvrir l'été prochain, sur le canal du midi, un restaurant bateau, gastronomique et connecté, avec des vitres tactiles en réalité augmentée et des plats en gustativité augmentée !



RENCONTRER A.PEDRAZZI :

Restaurant Pronto Al Gusto - 1014 avenue du midi - zac agen sud
47000 Agen

Tél : 05.24.29.70.82 - Mail : prontoalgusto@gmail.com

www.prontoalgusto.com

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - PB 328 - 64500 CIBOURE

Tél. : 05.59.47.19.39 - Mail : op@pecheursdaquitaine.fr





LA SOLE

Recette de Adrien PEDRAZZI

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

2 pers. 🧑🧑

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de sole
- 350 g de lentilles corail
- 40 g de spianata
- 8 à 10 tranches de spianata
- 25 cl de crème liquide
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 poche de bouillon Ariaké
- 10 cl de bouillon
- 25 cl de lait de coco
- épices italiennes
- sel, poivre

PRÉPARATION :

Lever les filets de sole et les rouler dans du film alimentaire. Porter à ébullition le bouillon ariaké et plonger les boudins de sole. Contrôler la température à cœur à 45°. Faire pocher les filets de soles à petits frémissements environ 10 min. Réserver au chaud. Rincer rapidement les lentilles à l'eau et les déposer dans une casserole avec environ 2 fois leur volume d'eau et 1 fois leur volume de lait de coco froid non salé accompagné d'une tranche de spianata, d'une échalote, d'une feuille de laurier, et de quelques herbes et épices, selon votre goût. Porter à ébullition et laisser cuire à petit feu et à couvert, pendant 9 à 15 min. Rajouter une pincée de curcuma pour garder la belle couleur orange. Réserver au chaud. Faire suer sans coloration un demi-oignon ciselé et l'ail.

Mouiller avec un bouillon et la crème, puis porter à ébullition.

Tailler le spianata et laisser infuser 5 min dans le liquide. Passer le tout au blender puis filtrer avec un chinois. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Préchauffer le four à 170° à chaleur tournante. Ôter la peau du spianata. Le couper en fines rondelles et les placer sur un papier sulfurisé, lui-même posé sur une grille perforée ou une plaque. Couvrir les rondelles d'un second papier sulfurisé. Exercer une pression en posant une seconde grille ou plaque à pâtisserie par-dessus (afin que les rondelles restent plates). Mettre au four 10 min.



Pascal Nibaudeau

Bio page 172.



L'AVIS DU JURY :

Petit poisson à tout d'un grand ! Sans aucune comparaison avec ses cousins de Méditerranée, ce thon rouge pêché à la canne dans le golfe de Gascogne a surpris le jury par la finesse de son grain de chair, jugé exceptionnel. Certains chefs le préfèrent cru, d'autres juste grillé et fondant.

Guy SAVOY : « Le grand côté positif de ce produit réside dans son grain. Il est tellement fin que ça le rend très agréable à la dégustation. Juste avec un peu de poivre, on peut faire de la cuisine ou de la non-cuisine si on le garde cru, très facilement. La grande qualité de ce thon est son grain d'une finesse assez exceptionnelle. »

Nicolas NGUYEN VAN HAI : « Sur un poisson de cette taille, j'ai une préférence pour la dégustation à cru : il n'y a pas de gras, de la longueur en bouche. Ce côté noisette que l'on retrouve sur ce poisson très frais est assez intéressant. »

Thierry BAMAS : « La chair est sublime, avec un très joli grain. Quand je l'ai goûtée, je me suis projeté à Osaka, au Japon, le temple des sushis. On est vraiment sur un poisson très fin, très bien mené avec un grain très soyeux. »



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - PB 328 - 64500 CIBOURE

Tél. : 05.59.47.19.39 - Mail : op@pecheursdaquitaine.fr





THON ROUGE PÊCHÉ À LA CANNE

Recette de Pascal NIBAUEAU

THON ROUGE, FOIE GRAS LAQUÉ AUX ÉPICES ET MAKIS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 0,5 Kg de thon rouge du Golfe de Gascogne
- 4 tranches de foie gras de 30 g
- 10 g de soja blanc torréfié
- 100 g de sésame noir
- 100 g de miel
- 20 cl de sauce soja Kikkoman
- 1 étoile d'anis
- un demi bâton de vanille
- **Pour les makis :** feuilles de nori, 50 g de cébette ciselée, 1/2 concombre taillé en brunoise, 20 g de gingembre mariné rose en brunoise, 20 g de pomme granny en brunoise, 1/4 de botte de coriandre ciselée, 1/4 de botte de mélisse ciselée, 1/2 pomélos rose en brunoise, 1/2 orange en brunoise
- **Pour le riz :** 0,500 Kg de riz à sushi, 12 cl de vinaigre de riz, 50 g de sucre semoule, 6 g de sel.

PRÉPARATION :

Cuire le riz dans 0,5 l d'eau. Faire bouillir le vinaigre, le sucre et le sel afin d'obtenir un sirop. Mélanger au riz cuit. Mélanger tous les ingrédients des makis. Placer les feuilles de nori sur du papier film, recouvrir de riz, disposer le mélange d'ingrédients et former des rouleaux. Couper au dernier moment. Tailler le thon et le snacker. Poêler le foie gras et panner avec le sésame blanc. Déglacer et faire une sauce avec le miel, la sauce soja, le sésame noir et les épices. Servir avec le thon, le foie gras et les makis.

Dresser comme sur la photo et servir avec la sauce et le foie gras chaud.





LES FRUITS DE MER

CALMAR Pêcheurs d'Aquitaine	266
HUÎTRE L'huître.O	268
LANGOUSTINES Organisation de Producteurs La Cotinière	270
SEICHE Pêcheurs d'Aquitaine	272

La Cotinière

L'ILE D'OLÉRON EST BIEN CONNUE POUR

SA PÊCHE ARTISANALE ET LA QUALITÉ

IRRÉPROCHABLE DE SES PRODUITS.



Cap sur

La Pêche Artisanales

de l'Île d'Oléron

Au départ simple abri naturel, La Cotinière est aujourd'hui le 1^{er} port de pêche artisanal de Charente-Maritime. Tout au long de l'année, une centaine de navires s'y côtoient et ramènent dans leurs filets pas moins de 95 espèces différentes.

Pêcheurs amoureux de leur métier, les Cotinards prônent des techniques de pêches traditionnelles, durables et responsables. Depuis 1987, l'Organisation de Producteurs (OP) de la Cotinière veille au respect de la biodiversité marine mais aussi à la régulation des marchés. C'est 18 espèces qui sont gérées à travers un quota, les principales étant la sole commune, le merlu commun, la baudroie et la langoustine. Travaillant étroitement avec des scientifiques, la coopérative œuvre également pour une amélioration constante des connaissances halieutiques et des techniques de pêches toujours plus sélectives.

L'Île d'Oléron est bien connue pour sa pêche artisanale et la qualité irréprochable de ses produits. À bord de leurs petits bateaux (6m à 21m), les artisans de la mer pratiquent au gré des saisons la pêche au chalut court, à

la ligne, au filet, au casier ou encore à la drague dans le plus pur respect des espèces marines. Gage de fraîcheur, le fruit de leur pêche est issu des marées courtes et traité à même les navires pour un conditionnement et une conservation optimale. Afin de faire un rapprochement

« Vous retrouvez dans vos assiettes une diversité inimitable qui met à l'honneur des produits nobles. »

entre le consommateur et le producteur, des pin's sont apposés sur les poissons attestant de leur qualité et origine.

Ainsi, vous retrouvez dans vos assiettes une diversité inimitable qui met à l'honneur des produits nobles tels que la langoustine, le bar de ligne, la sole ou encore le cétéau, une prise rare et délicate qui fait la renommée de l'île. La qualité et la fraîcheur ne sont pas de vains mots et se jouent alors d'une partition aux parfums et saveurs iodées, reflets d'un héritage et d'une culture insulaire. Choisir la Cotinière, c'est choisir l'excellence, c'est choisir le goût de « chez nous ».



Chef
Le Nostradamus

MIGUEL LOUVARD



La cuisine est pour lui une quête éternelle : tous les jours, Miguel Louvard teste de nouveaux accords, essaie, recherche, s'interroge. Jamais un chef n'a été aussi content de voir se succéder les saisons, avec leur panier du marché. Pas de temps morts ni de frontières dans cet exercice créatif : l'inspiration de Miguel Louvard vient du terroir comme elle s'épanouit dans la subtilité des épices et les influences asiatiques. Au Nostradamus, à Agen, le chef assume, et sa carte renouvelée fait un carton plein en salle tous les mois.

Miguel Louvard goûte à l'ambiance des maisons étoilées lorsqu'il intègre, en 2002, le Mas du Langoustier, sur l'île de Porquerolles. À sa tête, Joël Guillet a le don d'insuffler une vraie dynamique à sa brigade. Tout le monde participe aux créations. C'est une révélation pour le jeune commis Louvard, qui découvre les contrastes sucrés-salés, le dosage des épices, et surtout l'envie d'apprendre et de surprendre. Il gravit les échelons et dès 2004, il assure en même temps les saisons d'hiver dans les hôtels étoilés de Courchevel, d'abord au Chabichou puis au Lana. Promu chef au Lana en 2007, il multiplie ensuite les références : le Chalet Blanc à Montgenèvre, le Miramar en Corse... Il est temps de se poser quelque part. Miguel Louvard est originaire de Laval ; Amandine, sa compagne (et sommelière) d'Agen. Mayenne ou Lot-et-Garonne ? La balance du climat et des produits penche en faveur du Sud-Ouest. En 2014, le couple ouvre Le Nostradamus, et décroche immédiatement une toque dans le Guide Gault & Millau. La première distinction d'une cuisine contemporaine et raffinée, mais sans complication, qui cherche avant tout le plaisir d'étonner.



RENCONTRER M. LOUVARD :

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

Q L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - PB 328 - 64500 CIBOURE

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





LE CALMAR

Recette de Miguel LOUARD

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

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- **Pâte à cannelloni** : 100 g de farine, 100 g de farine de châtaigne, 2 œufs, 5 cl d'huile d'olive.
- **Brandade** : 400 g de morue dessalée, 1L de lait, 2 gousses d'ail, laurier, thym, 100 g de crème fraîche chaude, 100 g d'huile d'ail, 20 g de flocons de pomme de terre, 10 cl d'huile de noisette.
- **Crème de cèpes** : 50 g d'échalotes, 300 g de cèpes bouchons, 10 cl de vin blanc, 25 cl de bouillon de volaille, 15 cl de crème fraîche, 1 c. à c. d'huile de noisette.
- **Courge au gingembre** : 500 g de potiron, 15 g de beurre, 15 g de gingembre, 5 cl d'eau.
- **Calamar et persillade** : 4 calmars, 70 g de persil, 30 g d'ail, 30 g de gingembre, 5 cl d'huile d'olive.

PRÉPARATION :

La pâte à cannelloni : verser les farines dans le bol d'un robot mixeur, puis incorporer les œufs et l'huile d'olive (environ 10 sec). Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir 1 à 2 min. Mettre la pâte dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 30 min.

La brandade : cuire la morue dessalée 15 min dans le lait avec les gousses d'ail écrasées, une feuille de laurier et un brin de thym. Égoutter la morue en conservant le lait de cuisson. Dans une casserole, déposer la chair de morue et mélanger à la spatule les flocons de pommes de terre, 100 g de lait de cuisson, la crème chaude et l'huile d'ail. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

La crème de cèpes : dans une casserole, faire suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter les cèpes taillés en petits dés. Faire colorer légèrement. Déglacer les cèpes avec le vin blanc et réduire de moitié. Mouiller avec le bouillon de volaille et la crème et laisser cuire 10 min environ. Passer la crème au mixeur et vérifier l'assaisonnement. **La courge au gingembre** : éplucher et tailler le potiron en cylindre de 3 x 3 cm. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et le gingembre taillé en brunoise. Ajouter les courges et un filet d'eau. Couvrir et cuire à feu doux en retournant de temps en temps. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, les courges doivent d'être fondantes et légèrement caramélisées. **Le calamar** : pour la persillade, mixer l'ail et le gingembre, ajouter le persil et l'huile d'olive à la fin. Nettoyer et vider les calmars (ou demandez-le à votre poissonnier). Tailler les corps en 2 dans le sens de la hauteur puis en 4 morceaux égaux. Quadriller les morceaux avec la pointe d'un couteau.

Finition : abaisser la pâte à cannelloni à l'aide d'un laminoir à pâte. Tailler des carrés de pâte de 10 x 10 cm et les plonger dans l'eau bouillante salée environ 3 min. Refroidir dans un bol d'eau froide. Disposer les carrés de pâte sur une planche, les garnir de brandade et rouler les cannellonis. Poêler rapidement les calmars à l'huile d'olive et ajouter une cuillère à soupe de persillade en fin de cuisson. Verser au fond de chaque assiette la crème de cèpes, poser au centre le cannelloni de brandade. Disposer les courges au gingembre et les morceaux de calamar avec quelques gouttes d'huile de persillade de la poêle.



MOF Charcutier-Traiteur
Les Délices Charcutiers

DAVID BRET



Il est meilleur ouvrier de France, mais pourrait surtout être meilleur élève ou ouvrier diversifié tant son appétit de la gastronomie l'a mené dans tous les univers. Ainsi, il est donc charcutier-traiteur mais aussi cuisinier, pâtissier, chocolatier, confiseur et glacier ! Et par ailleurs enseignant et formateur en cuisine au campus des métiers. Pour David Bret, c'est l'aile et la cuisse !

C'est un génie qui n'est pas sorti de la lampe mais plutôt rentré dans la marmite ! En effet, tout ce qui touche à la cuisine devient une passion et une réussite pour ce meilleur ouvrier de France aux multiples casquettes. Comme il est charentais-maritime d'origine, il ne reste qu'à parier qu'il finira par passer son brevet d'écailler ! Cette carrière formidable commence dès ses dix-huit ans par un apprentissage de charcutier-traiteur à Saujon chez M. Baudrit. L'année d'après c'est chez M. Brassaud, toujours à Saujon qu'il fait son apprentissage de cuisinier. Mais c'est à Saintes qu'il devient un bec sucré ! Lorsque l'on a autant de savoir il est normal de le partager c'est pourquoi paraît cette année chez Deliceo son ouvrage en deux tomes « Charcuterie Tous les Savoir-faire ».



RENCONTRER D. BRET :

Les Délices Charcutiers - 53 Route de l'Estuaire - 17120 THAIMS
Tél : 06 80 70 91 30 - www.lesdelicescharcutiers.fr

L'AVIS DU JURY :

Si les jurés n'en avaient pas été avisés, ils n'auraient pas pu deviner, tant la qualité est identique, qu'il s'agit ici d'un produit travaillé, que c'est une huître décoquillée et vendue sous-vide avec une DLC de 9 jours.

Christopher COUTANCEAU : « Un beau produit pour une huître déjà décoquillée, il y a encore les saveurs marines. Avec ce petit goût de noisette sur la fin. C'est un produit intéressant et pratique à utiliser. »

Jean-Marie ZIMMERMANN : « Je suis vraiment impressionné, pour une huître « fabriquée ». Elle a le goût et la texture est excellente. »

Xavier TAFFART : « Je trouve ça excellent ! Légère en iode, la texture est superbe et il y a un léger goût de noisette. J'aime vraiment bien. »



L'HUÎTRE.0

Mail : contact.lhuître17@orange.fr
www.lhuître.com



L'HUÎTRE.0

Recette de David BRET

HUÎTRE .0 POCHÉE, EN GELÉE AU PINEAU ET EN CRÈME ÉMULSIONNÉE PARFUMÉES AU POIVRE TIMUT ET CAVIAR

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 2 huîtres.0
- 12 huîtres spéciales
- 250 g de jus d'huître
- 1/2 jus de citron
- 10 g de gélatine
- 50 g de crème liquide.
- 2 blancs d'œufs
- 20 g de pineau blanc
- Poivre blanc et de Timut
- Gros sel

PRÉPARATION :

Ouvrir les huîtres et les pocher dans leur jus filtré. Porter à frémissement, refroidir et réserver. Faire chauffer 50 g de jus d'huître à 60° avec le Timut, ajouter le jus de citron, le blanc d'œuf et porter à frémissement. Passer au chinois étamine. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Parfumer au Pineau. Et refroidir jusqu'à l'obtention d'une gelée en lait. Glacer les huîtres.0 au pinceau et réserver au froid. Passer leurs coquilles au four vapeur à 100° quelques minutes puis refroidir. Disposer les huîtres dans ces coquilles, remplir de gelée et faire prendre au froid. Faire la crème en réduisant le jus avec la crème, assaisonner. Pour le dressage, déposer l'huître.0 sur un tas de gros sel, puis une cuillère d'émulsion, ajouter quelques grains de caviar et de citron caviar.



Gérant et chef de cuisine
Restaurant Julien Cruège

JULIEN CRUÈGE



Le destin culinaire de Julien Cruège est résolument lié à sa région d'origine, et plus encore à son quartier. Après un Bac Pro et un BEP au lycée hôtelier de Talence, il débute au Pavillon des Boulevards avant de quitter l'établissement « contraint et forcé » pour l'armée. Mais c'est à Matignon, au service du premier ministre (un certain Alain Juppé), qu'il fait ses armes. Puis en 2003, avec son épouse, il acquiert un établissement « qui lui ressemble » : l'ancienne Toque Blanche, qui porte aujourd'hui le nom de son chef emblématique.

Entre ces deux dates, il parfait sa formation auprès des grands noms de la région, notamment avec Jean-Marie Amat au St-James où il est commis tournant, un poste difficile mais particulièrement formateur, avec Gravelier dans le restaurant éponyme, et avec Christophe Girardeau en tant que traiteur. Tous l'ont marqué, parce que chacun avait une approche de la cuisine passionnante, différente et inspirante. Humblement, il reconnaît également qu'aujourd'hui encore, il continue d'apprendre, de son équipe notamment. La symbiose, c'est le couple qu'il forme avec son épouse, elle en salle et lui en cuisine, eux qui ont fait de ce restaurant un lieu à part, un poumon, une pause dans le centre ville de Bordeaux, où la terrasse est si intelligemment végétalisée que les parasols sont inutiles. Et où l'assiette met en lumière une cuisine française, moderne et twistée par des influences internationales. S'il reste ancré ici, c'est aussi pour le confort de vie, la proximité de l'océan, de la montagne et de la campagne et surtout de tous les produits qui en sont issus et qui trouvent une sublimation en cuisine de Julien Cruège.



RENCONTRER J. CRUÈGE :

Restaurant Julien Cruège - 245 rue Turenne - 33000 Bordeaux
Tél : 05 56 81 97 86 - Mail : missive@juliencruège.fr
www.juliencruège.fr

L'AVIS DU JURY :

Ces langoustines sont si fraîches que le jury pense qu'elles sont arrivées vivantes de la Côtinière ! Un produit si fin qu'ils considèrent que la plus simple des recettes serait la meilleure. La qualité des langoustines se suffisant à elle-même.

Frédéric LAFFON : « Cru, on voit que c'est un très très bon produit. C'est joli, ça sent l'iode. C'est translucide et frais. Une fois cuites, elles se tiennent très bien et restent fermes. »

Henri FAIVRE : « L'aspect cru est superbe, elles sont brillantes, elles donnent envie. Cuites, elles gardent une apparence bienveillante. »

David CAPY : « Qu'elles soient crues ou cuites, elles sont toujours fraîches et avec ce goût marin. Un aspect noble et croquantes à la dégustation. »



ORGANISATION DE PRODUCTEURS DE LA COTINIÈRE

Halle à marée - Quai René Delouteau - 17310 Saint-Pierre d'Oléron
Tél : 05 46 47 02 06 - Mail : opcot@hotmail.com





LANGOUSTINE VIVANTE DE LA COTINIÈRE

Recette de Julien CRUEGE

LANGOUSTINES SNACKÉES MISO/CITRON, PETITS POIS...

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

- 10 belles langoustines 10 / 15
- 500 g de petits pois frais
- 1 citron vert
- 2 feuilles de combawa
- 1 demi citron
- 50 g de jus de citron
- 6 g de bonite séchée
- 4 g d'algue konbu
- 1 cuillère à café de miso
- 25 g de miel
- 15 g de vinaigre de Xérès
- 15 g de sauce soja
- 2 feuilles de gélatine
- 3 dl d'eau

PRÉPARATION :

La veille, porter l'eau à 60 / 65° avec le morceau d'algue et les feuilles de combawa émincées. Maintenir à cette température pendant 1 h (attention à ne pas faire bouillir pour éviter d'apporter de l'amertume, puis filtrer. Remettre sur le feu avec la bonite séchée et porter à 85° et attendre que la bonite descende. Filtrer. Ajouter le zeste d'un demi citron, le jus et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Verser cette préparation dans des cercles chemisés de papier alimentaire (ou à défaut de petits bols) sur 5 mm d'épaisseur et réserver au frais. Toujours la veille, porter à ébullition le miel, le vinaigre, la sauce soja et le gingembre. Réduire légèrement à feu doux et réserver au frais. Mettre le citron vert au frais. Le lendemain, écosser les petits pois, réserver plus ou moins 2 cuillères à soupe et faire cuire le reste à l'eau bouillante salée. Refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Égoutter et mixer finement afin d'obtenir une purée lisse. Rectifier l'assaisonnement. Décortiquer les langoustines puis les déposer sur du papier absorbant afin de bien les sécher. Les assaisonner légèrement de sel et de piment d'Espelette. Les snacker rapidement à la poêle avec un trait d'huile de tournesol. Réserver, les langoustines doivent être froides mais pas glacées. Dresser harmonieusement en déposant d'abord le disque de gelée, puis des points de purée de petits pois à l'aide d'une douille, puis les langoustines, un trait de sauce soja. Décorer avec quelques petits pois crus et râper un peu de citron vert au dessus de l'ensemble.



Gérant de l'entreprise DE2C
(Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

PATRICE DEMANGEL



Pour une famille de 7 enfants, dans une maison entourée d'un grand jardin avec trois potagers, la cuisine est un moment d'incroyable complicité avec la mère et le repas l'ancrage de la convivialité. C'est donc ainsi qu'est née la passion de la cuisine pour Patrice Demangel. Après l'école hôtelière de Gérardmer, il fait des saisons d'hiver en altitude, et l'été à la mer, passant de tables mono étoilées, aux triplement. Puis, c'est l'installation dans le Pays Basque avec un attachement particulier au Miramar où il débute et termine sa carrière en cuisine « immobile », sans compter l'étoile décrochée en parallèle au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz.

Parce qu'après avoir été le second d'André Gauzère pendant trois ans au Miramar, il prend les rênes du Grand Hôtel pendant sept ans, où il décroche son étoile en 1993. Mais quand l'hiver son restaurant ferme ses portes, il supplée son ancien chef à Biarritz, victime d'un sérieux accident. C'est probablement ici, au Miramar, qu'il commence à pratiquer ses gammes de cuisine diététique. En effet, l'hôtel abrite un restaurant gastronomique mais aussi une table de cuisine santé. En tout logique, il lance ensuite son cabinet de conseil en cuisine, pour lui qui ne jure plus que par les cuissons intelligentes, la cuisine « saine, bien-être, avec des produits de proximité » qui accompagne tout type d'établissement. En apportant un souffle et un regard nouveau sur ces restaurants, il pose les problématiques, trouve les solutions, forme les équipes, refond les cartes, conseille sur la décoration, aide à la gestion, rappelle les fondements de l'hygiène etc... Il est polyvalent et « exemplaire », sans quoi on ne peut pas être crédible. De la mission de quelques jours à l'accompagnement sur plusieurs années, chaque projet (il en a mené plus de 150) a toujours la même valeur, la même ambition.



RENCONTRER P. DEMANGEL :

DE2C - Demangel Équilibre Conseil Cuisine
6 avenue des Piverts, 64600 Anglet - Tél : 06 33 41 56 36

L'AVIS DU JURY :

A la présentation du céphalopode, on entend murmurer à la table du jury des « c'est superbe ». C'est vrai qu'un splendide mollusque vient de faire son entrée, un ambassadeur de ce délicieux produit du printemps.

Nicolas BOROMBO : « Joli produit, aspect superbe, ça fait plaisir ! Gustativement le produit est très bon. C'est exceptionnel ! »

Guillaume CANTAU : « C'est vraiment un super produit, ferme, fin, sans cet aspect caoutchouc qu'ont parfois les seiches. »

Fabrice IDIART : « Nous sommes tous d'accord, nous avons halluciné sur la brillance de la seiche. C'est un beau produit, bien iodé, bien marin, subtil, qui se prête à beaucoup de cuissons diverses. »



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - PB 328 - 64500 CIBOURE
Tél : 05.59.47.19.39 - Mail : op@pecheursdaquitaine.fr





LA SEICHE DE PRINTEMPS

Recette de Patrice DEMANGEL

BLANC DE SEICHE À LA PLANCHA SAUCE VIERGE AU CITRON CONFIT POTIMARRON ET PIQUILLOS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

- 440 g de seiche blanc
- 1/2 citron confit au sel
- 10 g de câpres micron
- 50 g de tomates séchées
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 citron
- 6 piquillos en boîte
- 6 radis rouge
- 400 g de potimarron
- 1 dl de crème liquide
- 1 échalote - 1/2 botte de coriandre
- 10 g de fleur de sel
- piment d'Espelette
- poivre du moulin, sel fin

PRÉPARATION :

Nettoyer les blancs et les tentacules de seiche. Détailler et cotiser les blancs de seiche, réserver au frais. Couper en fine brunoise 50 g de potimarron et blanchir très rapidement ceux-ci, refroidir et réserver. Détailler en petits cubes de 2 mm le citron confit, les radis, les câpres, deux piquillos, et la tomate séchée. Ciseler finement l'échalote. Émincer la ciboulette et tailler les feuilles de coriandre en fins filaments.

Mélanger tous ces éléments détaillés, ajouter le jus d'un citron et 6 cl d'une excellente huile d'olive, assaisonner d'une « pointe à couteaux » de piment d'Espelette et réserver la sauce vierge au frais.

Faire une purée avec le reste du potimarron, détendre celle-ci avec la crème liquide et une goutte d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement. Détailler 4 piquillos en 2 losanges et les poêler à feu doux. Cuire les blancs de seiche à la plancha ainsi que les tentacules.

Pour le dressage, déposer la purée de potimarron en vague, disposer harmonieusement les blancs et tentacules de seiche, à l'opposé placer les losanges de piquillos et parsemer avec goût la sauce vierge.





LA RIVIÈRE



Chef étoilé
des Clefs d'Argent

CHRISTOPHE DUPOUY



C'est presque une partie de ping-pong géographique qui dessine le début de parcours de Christophe Dupouy. En effet, le montois d'origine traverse régulièrement le sud de la France d'est en ouest, de Capbreton à Monaco, de Cannes à Bordeaux, avant de s'installer en tant que chef à l'auberge d'Hermance à côté de Genève.

Mais depuis la Suisse, il voit qu'il n'y a pas d'étoile dans sa ville natale, c'est donc un défi qu'il choisit de relever, et avec succès. Cela fait maintenant 11 ans qu'il est de retour chez lui, accompagné de son épouse d'origine béninoise. L'influence féminine vient apporter une touche d'exotisme aux produits locaux de qualité, une épice, une herbe, une façon de cuisiner et l'on valide les yeux fermés que c'est bel et bien la mixité qui donne naissance aux plus belles alliances, gustatives, comme ce magret aux notes africaines. On apprécie chez lui sa pédagogie, et l'invitation qu'il lance aux enfants en leur proposant d'aller en cuisine choisir auprès de lui les produits qu'ils aiment et qu'ils dégusteront. Ses leitmotivs sont simplicité, sublimation et recherche du produit. Il avoue que de ses rencontres professionnelles, tous les chefs auprès de qui il s'est formé, l'ont marqué, Ducasse, Bruno Oger...

Nul doute qu'aujourd'hui, c'est lui qui apporte et partage un peu de sa cuisine avec les plus jeunes.



RENCONTRER C. DUPOUY :

333 Avenue des Martyrs de la Résistance, 40000 Mont-de-Marsan
Tel : 05 58 06 16 45 - www.clefs-dargent.com

L'AVIS DU JURY :

Tous reconnaissent à ce produit une couleur très séduisante et un véritable équilibre entre fumé et salé. Un produit qui, visiblement, mérite d'apparaître sur les tables des fêtes.

Nicolas MAHIEU : « Une couleur correcte et naturelle, ni trop foncée ni trop claire et un goût fumé prononcé. »

Arnaud BOP : « Belle couleur orangée et brillante, l'aspect est indubitablement joli. Fumé et salé équilibrés, et très fondant en bouche. »

Michel GUÉRARD : « Un produit techniquement bien réalisé (salage, fumage) pour plaire à un grand nombre. Avec du pain grillé et du beurre c'est parfait. »



AQUALANDE

505 rue de la Grande Lande - 40120 ROQUEFORT
Tél : 05 58 05 61 00 - www.ovive-truite.fr





TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES

Recette de Christophe DUPOUY

RAVIOLE VÉGÉTALE DE CÈPE TRUITE FUMÉE

2 pers. 

INGRÉDIENTS :

- 1/2 céleri rave
- 150 g de cèpes en morceaux
- 2 tranches de truite fumée
- 1 échalote
- 20 g de persil plat haché
- 2 tranches de truite fumée
- le jus d'un poulet rôti
- 2 cuillères à soupe de persil (les queues du persil mixées avec 2 c. à s. d'huile de pépin)
- jus de poulet rôti
- huile d'olive
- pluches de cerfeuil

PRÉPARATION :

Cuire les cèpes avec l'échalote ciselée et un filet d'huile d'olive, assaisonner puis hacher grossièrement le persil et l'ajouter. À l'aide du cercle d'un verre (pour qu'elles soient du même calibre), tailler 8 tranches très fines dans le céleri, les cuire dans de l'eau salée bouillante 30 sec puis les rafraîchir aussitôt.

Commencer le dressage en chauffant la duxelle et les céleris puis disposer un disque de céleri dans l'assiette et dessus, une cuillère de cèpes et recouvrir d'un autre disque. Arroser du jus du rôti du poulet, placer dessus harmonieusement la tranche de truite et décorer d'un trait d'huile de persil et de pluches de cerfeuil.





VINS & SPIRITUEUX

232 LES VINS

263 LES SPIRITUEUX





VINS

VINS	
Château Gaby	282
Château Trianon	284
Vins du Sud-Ouest	286

DES VINS BIOS D'EXCELLENCE ALLIANT ÉQUILIBRE ET

FINESSE... DÉCOUVREZ LE CHÂTEAU GABY, CANON

DE BEAUTÉ DE L'APPELLATION FRONSAC.



Château Gaby

■ Candice Ménard - journaliste

Nichée à flanc de coteau, dominant un doux méandre de la Dordogne, l'élégante bâtisse du XVIII^{ème} siècle et ses terres fertiles, se muent en un cadre enchanteur propice à la contemplation. Pas moins de 16 hectares de vignes déroulent leurs lignes et révèlent un terroir d'exception où le Merlot et les Cabernets s'épanouissent en maîtres.

Au cœur de l'appellation Canon-Fronsac, le Château Gaby jouit d'une exposition plein sud optimale, d'un sol argilo-calcaire riche et d'un drainage naturel exceptionnel conférant à chacun de ses cépages des conditions idéales à leur maturité. En résulte des vins authentiques, sincères, dotés d'une véritable personnalité, d'une identité propre. Gorgés de soleil et issus des meilleurs fruits, ils chantent les louanges de la région! Homme d'affaires bostonien, Tom Sullivan tombe sous le charme de « Gaby » en 2016. Porté par l'un de ses rêves, le nouveau propriétaire du domaine revient à ses origines affectives : le travail de la nature à l'état brut.

Une vision qu'il partage avec Damien Landouar, véritable amoureux du terroir, qui dirige avec passion depuis 1997, la conduite du vignoble et l'élaboration des vins.

En 2018, le Château Gaby obtient la certification « biologique », gage d'un engagement personnel mais aussi de choix réfléchis tenus déjà depuis 20 ans en faveur de la santé des consommateurs et surtout et avant tout des équipes.

Château Gaby respecte le raisin dans son intégrité et fait également le choix d'une vinification parcellaire traditionnelle utilisant la méthode de pigeage, un geste ancestral qui permet d'extraire en douceur les tannins et d'obtenir des vins d'une finesse et d'une élégance sans pareil. L'élevage est, quant à lui, réalisé dans des fûts 100 % chêne d'origine française pendant 12 à 24 mois.

Tout au long de l'année, vous êtes invité à découvrir ces vins de caractère durant une dégustation des plus conviviales ou lors d'une visite des chais.

La Cuvée Gaby (80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc) ne manquera pas de vous séduire. La bouche est gourmande, complexe, les tannins sont soyeux, ronds. Le nez est très élégant avec des notes d'épices, marqué par la profondeur des fruits noirs et rouges.

Le Château Gaby (80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc) est reconnu pour ses arômes de fruits mûrs, légèrement toastés, épicés avec une finale élégante, ronde et équilibrée. L'attaque est franche avec un boisé discret qui rehausse la noblesse de ce vin riche et complexe.

Enfin, dernier en date, Princess Gaby (80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc) se révèle plus fruitée et dans la légèreté avec un bon potentiel de garde. Ses notes de cassis et de framboise légèrement boisées sur la fin de bouche réjouiront les papilles du plus grand nombre.

« Nous utilisons uniquement des produits naturels et biologiques pour l'entretien des vignes. Les traitements sont effectués en fonction de la climatologie. La majorité des travaux viticoles se fait à la main. »



Lieu-dit Château Gaby, 33126 Fronsac
www.chateaugaby.fr

L'ÉLEVAGE EST RÉALISÉ DANS DES

FÛTS 100 % CHÊNE D'ORIGINE

FRANÇAISE PENDANT 12 À 24 MOIS.





©Trianon

Château *Trianon*

La terre où le vin est roi

■ Candice Ménard - journaliste

Château Trianon, symbole d'élégance et de raffinement, fut créé au XVII^{ème} siècle par un Intendant du Roi Louis XIV en hommage à la somptueuse dépendance du Château de Versailles. Magnifiquement situé entre les villes de Libourne et Saint-Emilion, ce domaine au terroir singulier s'inscrit dans l'univers historique des vignobles de l'appellation Saint-Émilion.

Château Trianon, symbole d'élégance et de raffinement, fut créé au XVII^{ème} siècle par un Intendant du Roi Louis XIV en hommage à la somptueuse dépendance du Château de Versailles. Magnifiquement situé entre les villes de Libourne et Saint-Emilion, ce domaine au terroir singulier s'inscrit dans l'univers historique des vignobles de l'appellation Saint-Émilion. Grand Cru de Saint-Émilion, les 14,5

hectares de vignes d'un seul tenant présentent un encépagement à la fois classique et remarquable : Merlot 80 %, Cabernet Franc 14 %, Cabernet Sauvignon 4 % et Carménère 2 %, un ancien cépage autochtone bordelais

**« un encépagement
à la fois classique
et remarquable ».**

qui apporte à l'assemblage complexité aromatique et couleur intense. Telle une main de fer dans un gant de velours, Dominique Hébrard, propriétaire des lieux, n'a de cesse depuis 20 ans de façonner, ciseler et polir le terroir de Trianon afin de redonner à cette magnifique propriété ses lettres de noblesse.

Fort de son précieux héritage familial (ancien copropriétaire de Château Cheval-Blanc) et de sa très grande expérience du monde du vin, il intervient comme véritable chef d'orchestre dans le développement du domaine et veille depuis toujours à favoriser la qualité à la quantité.



© @LKB0129

« Dominique Hébrard, propriétaire des lieux, n'a de cesse depuis 20 ans de façonner, ciseler et polir le terroir de Trianon. »

©Trianon

Associé en 2017 à Michel Ohayon (Financière Immobilière Bordelaise), ils forment une alliance de savoir-faire portée par des valeurs et une passion communes. Leur ambition première est d'amener Château Trianon au niveau des grands crus d'excellence, et de révéler le meilleur de ce patrimoine de France en faisant rayonner ce lieu de charme et de vie au service de la nature, du goût, de l'art de vivre et des émotions.

En témoigne le projet ambitieux de rénovation de la Chartreuse, qui révélera des espaces d'accueil et de réception prestigieux, propices aux moments d'exception et aux expériences exclusives.

À Trianon, le travail des sols s'inspire des pratiques culturelles traditionnelles communes aux meilleurs crus bordelais. Le vignoble, qui bénéficie d'une culture raisonnée, veille au respect du terroir dans

son intégrité. Avoir le choix des armes lors de l'élevage en fûts et de l'assemblage est l'une des clefs de voûte de la vinification à Trianon. Ainsi, trois types de cuves différentes entièrement thermorégulées ont été adaptées scrupuleusement au vignoble afin de permettre une approche parcellaire efficace et précise.

« Toute la qualité d'un vin réside dans l'attention et la pertinence des soins apportés de la terre jusqu'au verre. »

Équilibrés, d'une parfaite maturité, ronds, gras sans exubérance, avec beaucoup d'élégance... les vins du Château Trianon sont une invitation au plaisir « royal » des sens, à l'instar du millésime 2016

(Médaille d'Or au Concours des Vins de Terre de Vins 2019) qui exhale des notes de fruits noirs sur un boisé grillé et dévoile une mâche épaisse aux tanins structurants. Le millésime 2015 (Médaille d'Or au concours des Vins « ELLE À TABLE » 2018) charmera, quant à lui, les fins palais de par son bouquet merveilleusement épicé, sa belle longueur en bouche, ainsi que ses tanins très soyeux.



Château Trianon, 33330 Saint-Émilion
www.chateau-trianon.fr



Les Vins

du Sud-Ouest

■ Candice Ménard - journaliste

Des vins pluriels aux richesses insoupçonnées

Parler du Sud-Ouest c'est avant tout parler du pays de la gastronomie et du bien vivre. C'est aussi évoquer un vaste territoire, une terre de contrastes. Des reliefs du Massif central aux contreforts des Pyrénées, des rives de la Garonne aux plages atlantiques des Landes, du Pays Basque à l'Aveyron, le vignoble du Sud-Ouest (13 départements et 2 régions) offre une diversité de terroirs sans égale, répartie sur plus de 45 000 hectares.

Les sols argilo-calcaires, de bouldiers, de galets, d'argiles, de sables-fauves et de calcaires gréseux contribuent à la typicité de chaque vin et signent leurs singularités gustatives marquées par leur fraîcheur et leur élégance.

Dans ces jardins viticoles, la notion de patrimoine prend tout son sens. Les ceps de vigne sont ici en leur royaume ! Pas moins de 300 variétés de cépages sont référencées dans le Sud-Ouest, dont 120 autochtones. Véritable réservoir de biodiversité, les vignobles du Sud-ouest sont les héritiers de cette géographie si particulière et des flux migratoires

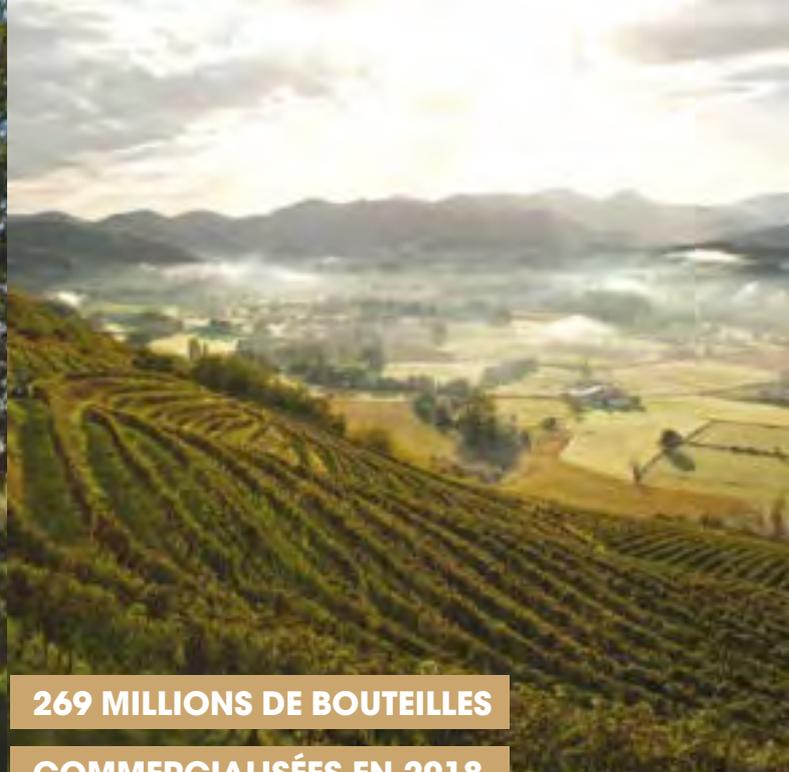
sur les Chemins de Compostelle.

Cabernet franc, merlot, malbec... La région est le berceau de la plupart des cépages océaniques mondiaux. Grand

nombre sont anciens et préservés jalousement. Ainsi, la négrette, le duras, le tannat, le fer servadou offrent des saveurs d'une grande originalité et révèlent la personnalité prononcée des vins rouges du Sud-Ouest. Les colombar, manseng, petit courbu, mauzac et len de l'el, quant à eux,

contribuent à faire découvrir le potentiel aromatique insoupçonné des vins blancs secs et moelleux de la région.

**« 300 variétés de
cépages sont
référéncées dans le
Sud-Ouest. »**



269 MILLIONS DE BOUTEILLES

COMMERCIALISÉES EN 2018

13 départements et 2 régions

De la vivacité des Côtes de Gascogne au velouté des Gaillac, des arômes de violette des Fronton jusqu'aux tanins soyeux des Madiran ou des Cahors, ils ont des caractères complémentaires qui permettent de les apprécier de l'apéritif jusqu'au dessert.

Dans le Sud-Ouest, 29 dénominations viticoles sont protégées par le signe de qualité AOP et 13 le sont par le signe de qualité IGP. En 2018, c'est plus de 269 millions de bouteilles qui ont été commercialisées, dont 40% de rouges, 46% de blancs et 14% de rosés, ce qui place le vignoble au rang de 4^{ème} de France en volume de production. De tout temps, cette contrée riche et généreuse de nature a su attirer les foules et trouver au fil des âges des inconditionnels aux quatre coins du monde. En 2018, pas moins de 110 pays ont consommé des vins du Sud-Ouest. Aux États-Unis la région a été élue meilleur vignoble de l'année par le journal américain «The Wine Enthusiast».



Centre INRA - Chemin de Borde Rouge
31321 Castanet-Tolosan

40%
de rouges

46%
de blancs

14%
de rosés



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





SPIRITUEUX

VINS
BNIC Cognac
Meukow
Rémy Martin

290
292
294



Cognac

France

■ Candice Ménard - journaliste

Le mariage du cognac et de la gastronomie

Chics, élégants tout en rondeur, les cognacs s'associent de l'entrée au dessert avec des mets au relief et au caractère marqués. Ces savoureux mariages permettent d'explorer une gamme riche de saveurs et d'émotions gustatives.

Du fait de sa grande richesse et diversité aromatique, le cognac accompagne tel un exhausteur de goût parfaitement certaines viandes et poissons tout autant que certains fromages ou desserts à base de chocolat ou d'agrumes notamment.

Le cognac issu de la distillation de vins de crus différents, tous situés au cœur d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) exprime un terroir et des savoir-faire transmis de génération en génération. Baron Otard, Camus, Courvoisier, Hennessy, Martell, Meukow ou encore Rémy Martin... chaque maison (l'appellation Cognac en compte près de 300) signe son identité propre, offrant aux épcuriens une variété de saveurs et de style, et donc tout un panel d'accords cognac et mets.

Cédric Coulaut et Oriane Chambon, Chef et Sommelière de la société Expérience Sur Mesure, vous révèlent quelques belles surprises en matière d'accords aussi bons que réussis, notamment avec des produits nobles de notre région tels que le caviar, les huîtres et le jambon.

En quoi le caviar est-il selon vous un met de choix pour un mariage avec du cognac?

En fonction de son affinage, de son grain, de son gras, de sa salinité, le caviar s'accompagne de toute une

diversité de cognac. Un caviar jeune avec plus de salinité se mariera très bien avec un cognac VSOP, à contrario un caviar plus vieux, bien plus gras, plus rond et plus ample en bouche s'accordera à merveille d'un cognac XO. Pour un caviar de Nouvelle Aquitaine, jeune, plus ferme et dense on préférera un cognac de qualité jeune (VS ou VSOP) servi en « frozen » (-18 degrés), qui confère un côté très rond et velouté au cognac et fait ressortir le côté salin et onctueux du caviar.

Un accord gagnant avec du jambon de notre région ?

Sans hésitation, un cognac VSOP à température ambiante servi avec un jambon de la vallée des Aldudes, tendre et moelleux. La rondeur et les notes subtiles de fruits confits et d'épices du cognac feront ressortir dans une belle harmonie le gras et le côté un peu salaison du jambon.

Qu'en est-il de l'accord cognac et huîtres ?

Le cognac va venir gommer l'effet salin excessif qu'on a sur certaines huîtres et faire ressortir tout son côté charnu. Les huîtres Marennes d'Oléron servies fraîches, sans être dénaturées s'accompagneront très bien d'un Cognac jeune VS en « frozen ». L'idée c'est de faire ressortir le goût noisetté de l'huître ainsi que le côté iodé et salin typique de nos côtes tout en gardant l'onctuosité du cognac.



Bureau National Interprofessionnel du Cognac
23 Allées Bernard Guionnet - 16100 Cognac
www.cognac.fr

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

Cognac Pairing

L'appli qui invite les cognacs à table



@cognac_official



Cognac.Official





Meukow Cognac

Les cognacs Meukow se révèlent en un nectar précieux aux arômes sublimés.

■ Candice Ménard - journaliste

De l'ambre à la lumière

Fondée en 1862 par Auguste-Christophe et Gustav Meukow, deux frères originaires de Silésie, la Maison Meukow rejoint en 1979 les rangs du groupe familial et indépendant Compagnie de Guyenne. Dirigé d'une main de maître par Michel Coste, la marque ne cesse dès lors de se développer et de se distinguer des autres, faisant des inconditionnels dans plus de 80 pays.

En 1993, la bouteille « Félin » voit le jour et s'orne d'une panthère, un symbole fort devenu icône de la marque, qui symbolise à la perfection la force, l'élégance qui sont les qualités intrinsèques des cognacs Meukow.

Le parfait équilibre entre puissance et souplesse qui caractérise ces cognacs d'excellence est le fruit du travail du Maître de Chai, Anne Sartheaux qui perpétue depuis 2007 les traditions ancestrales et le savoir-faire de la Maison. Tel le gardien d'un trésor révélé par le temps, elle sélectionne minutieusement les eaux-de-vie

**« Le parfait équilibre
entre puissance et
souplesse. »**

qui devront vieillir pendant au moins deux ans en fûts de chêne dans l'atmosphère sombre et humide des chais. Certains cognacs seront précieusement gardés plus de 50 ans dans un chai qui porte le nom poétique

de « Paradis », au cœur duquel les vapeurs d'alcool s'envolent au fil du temps pour former la fameuse « Part des Anges ».

L'expertise d'Anne Sartheaux et l'expression de tout son talent se révèlent au grand jour lors de l'assemblage, un art délicat faisant toute la renommée de la Maison.



**L'EXPERTISE D'ANNE SARTEAUX ET
L'EXPRESSION DE TOUT SON TALENT
SE RÉVÈLENT AU GRAND JOUR LORS
DE L'ASSEMBLAGE, UN ART DÉLICAT
FAISANT TOUTE LA RENOMMÉE DE LA
MAISON.**

Pour garantir le style Meukow, elle utilise principalement des cognacs de Grande Champagne et de Petite Champagne pour la richesse et la complexité de leurs notes florales, ainsi que des Fins Bois, Bons Bois et Borderies pour leurs arômes fruités et les touches boisées qui apporteront un parfait équilibre à l'assemblage.

Dans la collection Félin, vous serez séduits par la puissante persistance aromatique du Meukow 90. Ce cognac VS (45° d'alcool), de qualité assez jeune présente un assemblage complexe et harmonieux qui se prête merveilleusement bien aux jeux de mixologie, apportant à vos cocktails caractère et finesse. Le cognac Meukow XO Grande Champagne, quant à lui, vous surprendra de par sa sélection d'eaux de vie de Grande Champagne

« composition raffinée et harmonieuse jouant sur des notes fruités, florales et épicées. »

(premier cru de Cognac) qui vous offre une composition raffinée et harmonieuse jouant sur des notes fruités, florales et épicées.

La Maison Meukow qui abrite ses plus précieux trésors en plein cœur de Cognac, vous accueille pour une visite initiatique et gustative. Plongez dans un univers mystérieux et fascinant à la découverte de sa histoire et de son savoir-faire d'exception à travers un parcours guidé offrant une scénographie originale et innovante.

Dans une atmosphère empreinte de modernité et de tradition, le voyage se poursuit par une dégustation approfondie de 3 cognacs ainsi qu'un déjeuner au Chai MEUKOW où le Chef partagera sa passion autour d'accords mets-cognacs des plus surprenants.



Cognac Meukow
26 rue Pascal Combeau - 16101 Cognac
www.meukowcognac.com



©Charbeau

Maison *Rémy* *Martin*

■ Candice Ménard - journaliste

Saisir l'essence du cognac... Une ambition à la hauteur de la Maison Rémy Martin. Forte de ses traditions viticoles, de son héritage familial et de son style emblématique, la Maison Rémy Martin est enracinée dans l'exception depuis près de trois siècles. Faire partie de la Maison Rémy Martin, c'est faire partie d'une famille de vignerons passionnés partageant les mêmes valeurs!

Génération après génération, la Maison a toujours eu à cœur de préserver et d'enrichir son savoir-faire et son terroir. Aussi se trouve-t-elle aujourd'hui à la tête de la plus grande réserve de cognacs Fine Champagne au monde.

Seule grande Maison à être spécialisée dans le Cognac Fine Champagne, Rémy Martin compte aujourd'hui dans ses rangs plus de neuf cents viticulteurs de Grande et de Petite Champagne. Ces deux vignobles d'exception, faisant partie des plus recherchés, donnent naissance à des raisins d'une richesse aromatique remarquable. La Maison est restée fidèle à la distillation sur lies, une méthode traditionnelle permettant de produire des eaux-de-vie parfaitement équilibrées, au subtil mélange d'arômes de fruits, de fleurs, de bois et d'épices. Aussi riches que délicates, ces précieuses essences demandent du temps et de la patience afin de pouvoir exprimer pleinement leur caractère. Au fil des âges, la Maison s'est façonnée une identité propre faisant l'apologie de ses cognacs élégants, d'une richesse et d'une longueur en bouche exceptionnelles. Préserver cette harmonie dans le temps est le cœur même de la mission sacrée du Maître de Chai, Baptiste Loiseau.

« **Seule grande Maison à être spécialisée dans le Cognac Fine Champagne** ».

Tout au long de l'année, la Maison vous invite à découvrir 13 visites à thème uniques et originales comprenant notamment des ateliers de dégustation* pour le moins surprenants. Maître de chai, Chef cuisinier, mixologue et spécialistes de l'hospitalité travaillent de concert afin d'offrir aux épicuriens une expérience hors du commun où convivialité et partage sont les maîtres mots. En témoigne, l'Atelier « Création de cocktail » qui vous réserve bien des surprises. Guidé par un expert de la Maison, vous aurez la chance de vous initier à l'art de la mixologie et de découvrir vos propres créations. Du choix des ingrédients, au dosage millimétré, sans oublier l'incontournable shaker... laissez libre court à votre talent!

Les entreprises pourront également profiter de formules sur-mesure. Vous souhaitez remercier ou félicitez vos clients et collaborateurs? Marquez le coup et offrez-leur un moment de détente lors d'un « After Work de Rémy Martin ». Après une visite privée de la Maison historique et de ses chais, vous prendrez part, pour le plus grand plaisir de vos papilles, à une dégustation* spéciale autour d'un apéritif cocktail.

Pour plus d'information, rendez-vous sur le site www.visitesremymartin.com.

*Dégustations uniquement réservées aux adultes



La Maison Rémy Martin
20, rue de la Société Vinicole 16100 Cognac



1738 Sidecar

Un cocktail apéritif sophistiqué et intense en arômes

- 3 cl de Rémy Martin 1738 Accord Royal
 - 2 cl de Cointreau
 - 1 cl de jus de citron jaune
 - 1 twist de citron jaune ou d'orange
- Mélanger les ingrédients au shaker et servir dans un verre à martini décoré du twist.

Recette réalisée avec la complicité de Cédric Bouteiller, mixologue de la Maison Rémy Martin.

La
Sélection
9 VINS ET SPIRITUEUX

1 SPIRITUEUX



COGNAC MEUKOW X.O

Entre 12 et 15 ans le cognac développe des notes de boisé délicat sur fond d'épices, de vanille et de cannelle, pouvant aller sur des saveurs exquises de crème brûlée au caramel. Sa dégustation révèle la richesse des tanins et le rancio typique des très bons cognacs avec la puissance de ses arômes et la finesse de ses tanins fondus.

LA DÉGUSTATION

9 VINS



CHATEAU TRIANON 2011
SAINT-EMILION GRAND CRU

2011 est un millésime précoce et complexe, qui a conservé sa couleur intense, son nez aromatique et fruité aux notes boisées. En bouche il est velouté, il s'exprime avec du gras, des tanins mûrs et surtout des arômes dans la persistance. Un très bel équilibre général et une jolie longueur en bouche.



CHATEAU TRIANON 2014
SAINT-EMILION GRAND CRU

2014 est un bon millésime qui est arrivé à maturité. D'une couleur belle grenat avec un nez expressif s'ouvre sur de jolies notes de mûre, de cerise noire. En bouche il est dans la rondeur avec des tanins doux et enveloppés. Il développe sur une belle expression aromatique de petits fruits noirs.



CHATEAU TRIANON 2015
SAINT-EMILION GRAND CRU

2015 est charmeur, avec un très joli nez mêlant la cerise macérée et le tabac blond. Très belle longueur charnu et chaleureux, équilibré par une belle fraîcheur. Ses tanins soyeux permettront une consommation prochaine.

LA DÉGUSTATION



CHATEAU GABY 2010
CANON-FRONSAC

2010 est un grand millésime, le nez est élégant et fin il s'ouvre sur des notes de fruits rouges noirs. Les arômes de l'élevage sont présents avec un côté boisé marqué, vanille, fèves de cacao. L'attaque est franche charnue et racée.



CHATEAU GABY 2012
CANON-FRONSAC

un vin parfaitement équilibré, notamment très réussi, à la fois charnu et fin, à la structure tannique remarquable. Le millésime 2012, on appréciera sa densité et sa petite note poivrée et fraîche en arrière bouche ses tanins ronds et délicats et sa robe rubis profond avec des reflets violets.



CHATEAU GABY 2014
CANON-FRONSAC

Gaby la star du Fonsadais comme ce superbe 2014 sombre et complexe sur la cerise noire et la mûre. Très généreux il offre une explosion de fruits mûrs, enveloppé de tanins ronds et veloutés. Un vin rond élégant et bien équilibré, armé pour la garde.

9 VINS



CHATEAU MOYA 2014
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Certifié BIO. Sa robe rubis dense est splendide, Château Moya a un nez flatteur, de cacao et de vanille. Souple il offre un bel équilibre entre boisé et fruité, et déploie des tanins soyeux tout en rondeur qui lui apportent un équilibre parfait.



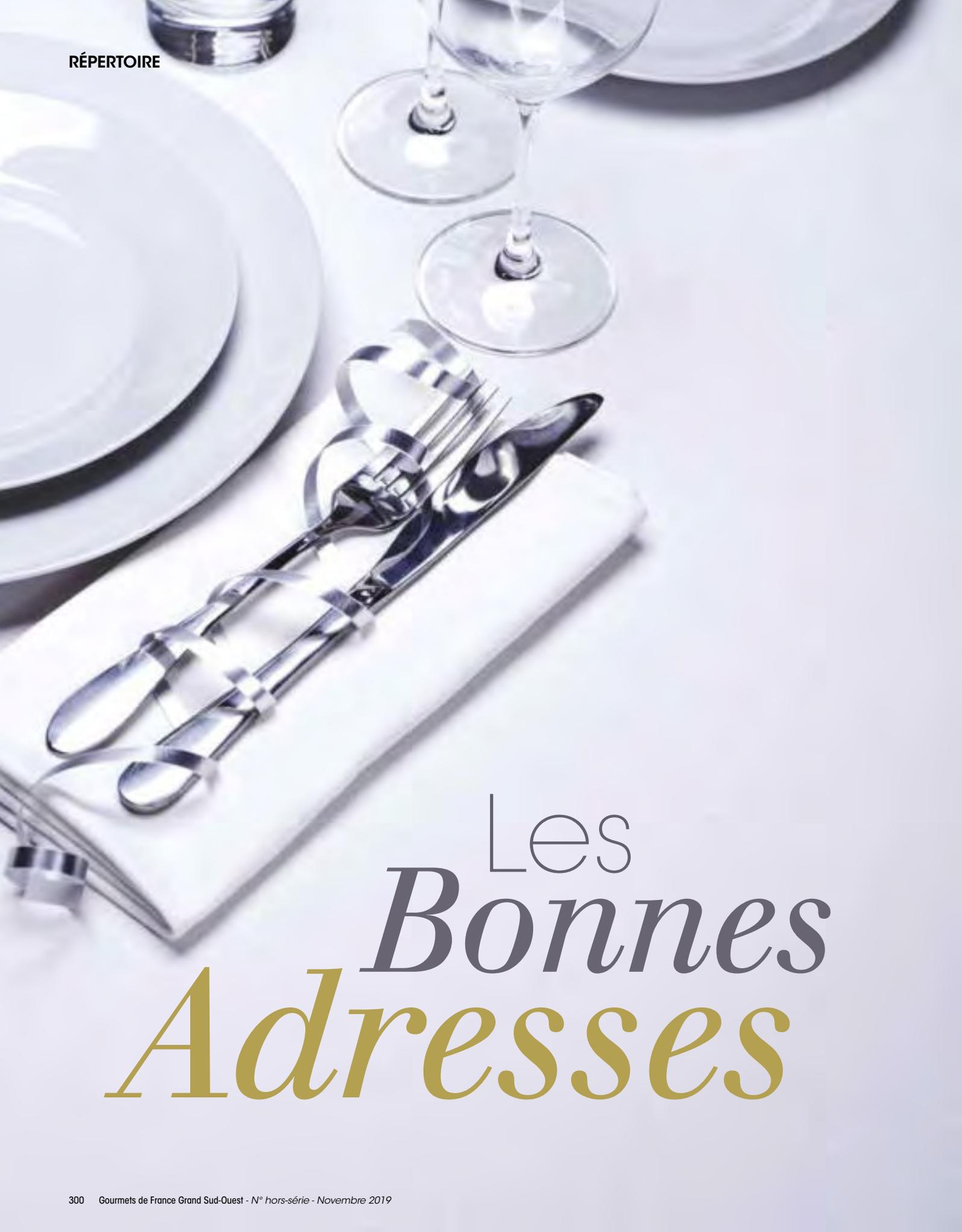
CHATEAU DU PARC 2015
SAINT-EMILION GRAND CRU

Un nez puissant où l'on retrouve en harmonie les fruits rouges mûrs, le toasté et des notes épicées. Le mariage très réussi entre le bois et le fruit offre un vin profond et complexe, puissant, élégant, rond et marqué par ce joli boisé. Les bons millésimes se garderont plus de 10 ans.



CHATEAU AUGUSTE ROSÉ 2018
SAINT-AUBIN-DE-BRANNES

Le rosé de Bordeaux issu de l'agriculture biologique, un rosé de haute qualité à la couleur claire, de style provençal. Château Auguste se caractérise par des arômes fins et délicats et des notes florales et de fruits rouges : on y trouve des arômes de fraise, de cassis ou encore de grenadine qui laissent présager des vins ronds et charnus.



Les
Bonnes
Adresses

LES BONNES

ADRESSES

& LA SUITE

Johan LECLERRE
15 rue de la chaîne
7000 LA ROCHELLE
05 46 50 51 98

L'ADRESS

David SEGUIN
1 Rue des Iris
79000 BESSINES
05 65 47 71 57

ALFRED

Eric MANENC
5 rue du Puits Artésien
63000 CLERMONT-FERRAND
04 73 35 32 06

L'ANNEXE

Raynald CROIX
1 rue de Courpière -
63000 CLERMONT-FERRAND
04 73 92 50 00

L'AQUARELLE

Xavier TAFFART
71A, Route du Montil
17920 BREUILLET
05 46 22 11 33

L'ATELIER

Flavien VALERE
62 Cours des Fossés
33210 Langon
05 56 76 25 66

L'ATELIER DE DAVID CAPY

David CAPY
30, Rue Lafaurie Monbadon
33000 Bordeaux
05 56 81 49 39

L'ATELIER DU GOÛT

Frédéric COIFFÉ
35 bis rue René Magne
33083 Bordeaux
05 56 04 09 54

L'AUBERGADE

Anthony CHAPELLE
52 rue Royale,
47270 Puymiriol
Tél : 05 53 95 31 46

L'AUBERGE DU CHÂTEAU

Marc CORDY
Le Bourg Est
12330 MURET-LE-CHATEAU
05 65 47 71 57

L'AUBERGE DU PONT

Rodolphe RÉGNAULD
70 Avenue du Docteur Besserve
63430 Pont-Du-Chateau
04 73 83 00 36

AU DÉJEUNER DE SOUSCEYRAC

Patrick LAGNÈS
46190 Sousceyrac en Quercy
05 65 33 00 56

AUX FONTAINES

Philippe LABROUSSE
8 Rue de Verdun
33190 La Réole
05 56 61 15 25

AUX PIEDS SOUS LA TABLE

Fabien JEANJEAN, Kevin MUSSET
4-6-8 Rue Arnaud Bernard
31000 Toulouse
05 67 11 01 72

LA BALEINE BLEUE

Jean-Baptiste GAUTRON
4 Quai Launay Razilly
17410 Saint-Martin-De-Re
05 46 09 03 30

BAYA HÔTEL & SPA

Nicolas MAHIEU
85 Avenue Mal de Lattre de Tassigny
40130 Capbreton
05 58 41 80 00

LA BELLE MEUNIÈRE

Laurent JURY
25 avenue de la Vallée
63130 ROYAT
04 73 35 80 17

LE BELLEVUE

Jean-Baptiste LEMOINE
1 avenue des Pyrénées
31120 Lacroix-Falgarde
05 61 76 94 97

LE BELVÉDÈRE

Guillaume VIALA
11 Route Maquis Jean-Pierre,
12340 Bozouls
05 65 44 92 66

BOUCHERIE CHARCUTERIE BOP

Amaud BOP
1 Rue du Treize Juin
40800 Aire-sur-l'Adour
05 58 71 61 96

LA CABANE DU RÉSINIER

Sébastien PINIELLO
6 Rue de la Poste
40200 Mimizan
05 58 78 18 70

CAFÉ BRAS

Christophe CHAILLOU
Jardin Public du Foirail
Avenue Victor Hugo
12000 Rodez
05 65 68 06 70

LA CANTINE DE LA SECTION 64

Christian ETCHEBEST
4 Rue du Bataillon de Joinville
64320 Bizanos
05 59 33 71 79

LE CARROUSEL

Olivier SAID
14 rue du Pont de Morge
63350 Maringues
04 73 68 70 24

LE CHAPON FIN

Nicolas NGUYEN VAN HAI
5 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
05 56 79 10 10

CHARCUTERIE MAUVIGNÉY

Jauffrey MAUVIGNÉY
3 avenue Jean Mazarick
33700 Mérignac
05 56 47 16 21

CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES

Julien LEFEBVRE
Route des Châteaux
33250 Pauillac
05 56 59 24 24

LES BONNES

ADRESSES

CHOC Ô LOT

Benoît DANNACHER
Tempouret D911
47500 Montayral
05 53 01 89 73

CHOCOLATERIE ERIC LAMY

Eric LAMY
5 rue de l'hôtel de Ville
19100 Brive-la-Gaillarde
05 55 18 91 26

CLEFS D'ARGENT

Christophe DUPOUY
333 Avenue des Martyrs de la Résistance
40000 Mont-de-Marsan
05 58 06 16 45

CLOS FLEURI

Roland VIGIER
63350 MARINGUES
04 73 68 70 46

CLOS ST-ELOI

Jean-Louis DUGAT
49, avenue Général de Gaulle,
63300 Thiers
04 73 53 80 80

CUIS'IN LES ATELIERS

Chef JÉSUS
107 rue Pelleport,
33800 Bordeaux
06 99 96 25 06

**DE2C - DEMANGEL ÉQUILIBRE
CONSEIL CUISINE**

Patrice DEMANGEL
6 avenue des Piverts
64 600 Anglet
06 33 41 56 36

LES DÉLICES CHARCUTIERS

David BRET
53 Route de l'Estuaire
17120 THAIMS
06 80 70 91 30

DOMAINE DE BAULIEU

Maxime DESCHAMPS
Chemin du Barrail
822 Chemin de Lussan
32000 Auch
05 62 59 97 38

ETINCELLES

Vincent LUCAS
Le Bourg
24440 Ste Sabine Born
05 53 74 08 79

**FLÈCHE D'ARGENT
AU PRINCESSE FLORE**

Aymeric BARBARY
5 place Allard
63130 Royat
04 73 35 63 63

LE FLORIDA GASCONY

Marc ABRAMOVICI
2 Rue du Lac
32410 Castéra-Verduzan
05 62 68 13 22

GINDREAU

Pascal BARDET
Le Bourg
46150 SAINT-MÉDARD
05 65 36 22 27

GRAND HOTEL ST JEAN DE LUZ

Christophe GROSJEAN
43 Boulevard Thiers
64500 St Jean de Luz
05 59 26 35 36

HITTAU

Yannick DUC
1 rue du Nouaou
40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse
05 58 77 11 85

HOSTELLERIE DE PLAISANCE

Anthony POLGE
5 Rue du Clocher
33330 Saint-Émilien
05 57 55 07 55

HÔTEL RESTAURANT DU VIEUX PONT

Nicole FAGEGALTIER
Famille Fagegaltier-Rouquier
12390 Belcastel
05 65 64 52 29

L'HYSOPE

Nicolas DURIF
25 Rue de l'Aurore
17220 La Jarrie
05 46 68 52 21

LA JABOTIÈRE

Jean-Marie ZIMMERMANN
4 Espl. de Pontailiac
17200 ROYAN
05 46 06 53 97

JARDINS DE L'OPÉRA

Stéphane TOURNIÉ
1 Place du Capitole,
31000 Toulouse
05 61 23 07 76

LE JEU DE PAUME

Alexandre PAGET
Hôtel Parc Beaumont
1 Avenue Edouard VII
64000 Pau
05 59 11 84 00

KAIKU

Nicolas BOROMBO
17 Rue de la République
64500 St Jean de Luz
05 59 26 13 20

MAISON DES BONNES CHOSES

Pascal NIBAUDEAU
143, route du Cap Ferret - Le Canon
33950 Lège-Cap-Ferret
05 56 60 93 25

LA MAISON DU DOUANIER

Jean-Luc BEAUFILS
1 Route de By
33340 Saint-Christoly-Médoc
05 56 41 35 25

MAMA

Raynald CROIX
2 rue de Thiers -
63000 CLERMONT-FERRAND
04 73 92 01 72

MÉJANE

Philippe CARALP
8, rue Méjane
12500 ESPALION
05 65 48 22 37

LE NOSTRADAMUS

Michel LOUVARD
40 Rue des Nitiobriges
47000 Agen
05 53 47 01 02

L'Ô À LA BOUCHE*Florent SAINT-MARC*8 Rue Clavetière
47200 Marmande
05 53 84 75 20**L'OISEAU BLEU***Frederic LAFON*127 avenue Thiers,
33100 Bordeaux
05 56 81 09 39**LE PARFUM DES DÉLICES***Émilie et Thomas ROUSSEY*24 Place du Bourg
12000 Rodez
05 65 68 95 00**PARADOXE***Christophe GIRARDOT*Paradoxe
9 Allée de la Morlette
33150 Cenon
05 57 80 24 25**PÂTISSERIE SWEET VALENTINE***Matthieu VIDAL*116 Cours des Fossés
33210 Langon
05 57 31 08 01**PÂTISSERIE THIERRY BAMAS***Thierry BAMAS*Les cinq cantons 3 rue Charles Kraemer
64600 Anglet
05 59 59 01 74**PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE****PIERRE MIRGALET***Pierre Mirgalet*70 cours de la République
33470 Gujan-Mestras
05 56 66 04 33**PRONTO AL GUSTO***Adrien PEDRAZZI*1014 avenue du midi - ZAC agen sud
47000 Agen
05 24 29 70 82**PROMENADE***Nicolas Thomas*2 Promenade Jean Jaurès
31590 Verfeil
05 34 27 85 42**PONT DE L'OUYSSE***Stéphane CHAMBON*46200 Lacave
05 65 37 87 04**RÉSINIER***Christophe BOURRISSOUX*68, avenue des Pyrénées
33114 Le Barp
05 56 88 60 07**RIBAUDIÈRE***Thierry VERRAT*2 place du Port
16200 Bourg-Charente
05 45 81 30 54**RIVALET***Patricia CONSTANTIN*Lieu dit le Rivalet -
63320 Montaigut-Le-Blanc
04 73 96 72 67**RELAIS DE LA POSTE***Jean COUSSAU*24 av. de Maremne
40140 Magescq
05 58 47 70 25**RESTAURANT ARRADITZ***Olivier NICOLAU*2 Rue Cachau
64000 Pau
05 59 32 31 40**RESTAURANT JULIEN CRUÈGE***Julien CRUEGE*245 rue Turenne
33000 Bordeaux
05 56 81 97 86**RESTAURANT LALIQUE***Jérôme SCHILLIN*Lieu-dit Peyraguey
33210 Bommes
05 24 22 80 11**RESTAURANT ON EGIN***Bruno DUMONT*4 Rue Sully
64000 Pau
05 59 27 25 39**RESTAURANT PHILIPPE***Philippe Laffargue*30 Avenue du lac Marion
64200 Biarritz
05 59 23 13 12**SAPRIEN***Romain PONS*14 Rue Principale
33210 Sauternes
05 56 76 60 87**LE SÉNÉCHAL***Michel TRUCHON*Le Sénéchal
12800 Sauveterre De Rouergue
05 65 71 29 00**LE STELSIA***Michel VICO*SARL Château de Saint Sylvestre
Lieu dit Lalande
47140 St Sylvestre Sur Lot
05 53 01 14 86**LA TABLE DES MERVILLE***Thierry MERVILLE*3 place Richard
31320 Castanet-Tolosan
05 62 71 24 25**VIEUX LOGIS***Vincent ARNOULD*24510 Tremolat
05 53 22 80 06**VIGIER***Didier CASAGUANA*Château Des Vigiers Golf Et Country Club
24240 Monestier
05 53 61 50 00

La Dégustation Box

Box Douceurs

La box idéale pour ravir vos envies sucrées. Découvrez 5 à 7 douceurs sucrées issues d'une sélection effectuée par nos pâtisseries et MOF accompagnées d'une bouteille de vin.

45€

WWW.LA-DEGUSTATION-BOX.FR



Produits de chefs, MOF et Labellisés

La Dégustation by Gourmets de France : la box gastronomique qui éveille les papilles. Faire découvrir les pépites du terroir du Sud-Ouest et susciter la surprise des palais gourmands ? C'est le pari que s'est lancé Gourmets de France en créant sa box « La Dégustation » ! ■ Marie-Claire - Dossier du 29/04/2019 - En partenariat avec Médias France

Créé en 2011, le magazine « Gourmets de France » a pour vocation de valoriser des producteurs et des artisans dotés d'un savoir-faire d'exception et de faire découvrir les produits du terroir au grand public. Ainsi, le magazine s'entoure de « palais experts », appelés la « Dream Team », qui est composée de chefs, de sommeliers et des Meilleurs Ouvriers de France du Sud-Ouest. Émerge ensuite l'idée d'une box gourmande, qui permettrait de faire connaître les pépites qu'ils ont dénichées. La box « La Dégustation » est née !

Des produits de haute qualité, reflets du terroir du Sud-Ouest. Les produits sont sélectionnés de manière extrêmement rigoureuse.

Un test à l'aveugle permet à la « Dream Team » de juger les arômes, l'onctuosité ou encore ses saveurs, sans a priori et de les noter à leur juste valeur. Seuls les meilleurs produits se voient attribuer le label « Lauréat Gourmets de France », gage de qualité. Outre le fait d'être conçu par l'un des membres du jury, ce label est la condition sine qua non pour apparaître dans la box !

« Des produits de haute qualité, reflets du terroir du Sud-Ouest »

Box Gourmets

Une box composée de 5 à 7 mets originaux issus de notre sélection : terre, mer, douceurs sucrées et d'une bouteille de vin qui vont émoustiller vos papilles !

75€



LA_DEGUSTATION_BOX



Produits de chefs, MOF et Labéllisés

À L'ORIGINE :

UN MAGAZINE GASTRONOMIQUE ET

L'ENVIE DE PARTAGER.

Émoustiller les papilles des gourmets avec des produits d'exception. La box « La Dégustation by Gourmets de France » permet aux amateurs de gastronomie, aux curieux et à ceux qui souhaitent « sortir des sentiers battus culinaires » de découvrir des produits de haute qualité. Avec sa gamme épicerie, ses douceurs et ses accords mets et vins, elles disposent de tous les atouts

pour séduire les papilles des palais les plus exigeants. Chaque mois, les abonnés auront le plaisir de se délecter de 5 à 7 produits originaux du Sud-Ouest, accompagnés d'un vin raffiné.

Une box à déguster (ou à offrir) sans modération grâce à des formules d'abonnement flexibles !



mail : serviceclients@la-degustation-box.fr / 06 76 04 24 05

www.la-degustation-box.fr





GOUR METS

DE FRANCE

EDITION GRAND SUD-OUEST



28€ TTC France
ISSN : 2258-8655
© 2019 Gourmets de France