

GOUR METS DE FRANCE

Tests-Produit

9ème session

9 PRODUITS
TESTÉS
Découvrez ces
pépites du
terroir

8 RECETTES DE
CHEFS
Créées
spécialement
pour ces tests

UN JURY
D'EXCEPTION
13 chefs, MOF
et sommeliers
réunis

Sa table est un
art(isanat)



GUY
SAVOY

Rédacteur en chef

COUPS DE CŒUR

Caroline Savoy et Sébastien Bras

CARTE BLANCHE

Yquem ou l'apothéose du goût

COUP DE PROJECTEUR

Yves Camdeborde



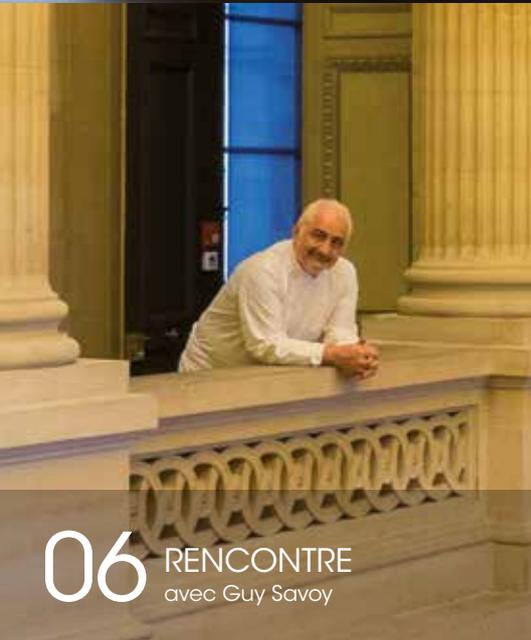
12 GOÛT DES BELLES
CHOSSES
L'art et la table



16 RECETTES DE CHEF
3 recettes de Guy Savoy



26 COUPS DE CŒUR
Caroline Savoy,
l'appétit de (V)ivre



06 RENCONTRE
avec Guy Savoy



04 ÉDITO
de Guy Savoy

Sommaire

- 04** L'ÉDITO
de Guy Savoy
- 06** RENCONTRE
avec Guy Savoy
- 10** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
de Guy Savoy
- 12** GOÛT DES BELLES CHOSSES
L'art et la table
- 16** RECETTES DE CHEF
3 recettes de Guy Savoy
- 20** PANIER DE SAISON
La rentrée des saveurs
- 26** COUPS DE CŒUR
Caroline Savoy, l'appétit de (V)ivre
Sébastien Bras
- 32** CARTE BLANCHE
Yquem ou l'apothéose du goût
selon Frédéric Dard
- 36** COUP DE PROJECTEUR
Yves Camdeborde,
l'ami béarnais

TESTS - PRODUIT

- 40** LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 46** LE JURY
12 biographies de chefs
et de sommeliers
- 58** LES FICHES PRODUIT
COGNAC
THON ROUGE
SAUMON DE L'ADOUR
BLANCS DE POIREAUX
FOIE GRAS DE CANARD
TOMME DE VACHE
FRUITS ROUGES
LOTTE
HUILES DE NOIX ET NOISETTE



48 TESTS-PRODUIT AU CHAPON FIN

TESTS - PRODUIT

La rentrée 2018 sous le signe de l'excellence

Qui mieux que Guy Savoy pouvait incarner l'exigence recherchée à chacune des sessions de tests Gourmets de France ? Ne l'appellez pas chef : Guy Savoy n'aime pas cela. Monsieur, à la rigueur. Alors c'est un grand Monsieur qui a présidé ces Tests-produit, avec tout la chaleur, la gentillesse, l'écoute et la curiosité qui le caractérisent. Son restaurant de la Monnaie de Paris, trois étoiles Michelin, a été élu deux fois de suite meilleur restaurant du monde par La Liste. Et pourtant, Guy Savoy admet sans peine que son travail n'est rien à côté de celui des producteurs. Sa fille, Caroline Savoy, parle à la fois du père et de l'entrepreneur. Mon héritage, dit-elle, « c'est le modèle d'un monsieur qui a travaillé toute sa vie et qui a fait les choses avec son cœur, le mieux qu'il pouvait. » Ce modèle est désormais un des plus grands ambassadeurs de la gastronomie française dans le monde. Avec toujours son sourire et sa bienveillance. Merci Monsieur Savoy !



Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr



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

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



Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Comevents
Journaliste : Audrey Marret
Web éditorial : Laura Gagnebé
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Bruno Chaplot
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655

Crédits photos

© Alban Gilbert : Une, édito, rencontre avec Guy Savoy, biographie du jury, Tests-produit, fiches produits. © Marc Domage, © Laurence Mouton, © Michaël de Pasquale : rencontre avec Guy Savoy, les arts et la table, recettes. © G. Uféras pour Yquem. DR : Yves Camdeborde



édito

LE GOÛT DE LA FRANCE !

« *Qu'est-ce que le goût de la France ?* », m'a-t-on récemment demandé. Cette question ne m'avait jamais été posée et pourtant, elle est au cœur de notre gastronomie. Alors, après une réponse sur le vif, j'y ai repensé et je suis ravi que « *Gourmets de France* » me donne l'occasion de développer ma réflexion à ce sujet.

La France est indissociable du visuel. Le goût de la France, ce sont ses paysages et, plus précisément, les mariages innombrables et parfaits entre ces paysages et tous les produits que l'on peut voir, sentir, toucher sur les marchés. Une telle multiplicité n'existe nulle part ailleurs. Au rythme de la marche, on peut traverser sur une seule journée plusieurs paysages totalement différents.

Si je prends, par exemple, Bordeaux et ses environs, je trouve l'océan pas très loin et ses bateaux de pêche, le bassin d'Arcachon et ses parcs à huîtres, les vignes qui s'étendent jusqu'à l'estuaire de la Gironde, tandis qu'à l'intérieur des terres, légumes et fruits de plein champ, asperges, carottes des sables, pommes de terre, kiwis, fraises... et autres merveilles maraîchères

*« C'est la poésie
des paysages qui
transforme notre
territoire en terroirs. »*

disputent le terrain aux élevages : canards à foie gras du Sud-Ouest, volailles fermières ou viandes de race comme la Blonde d'Aquitaine, la Limousine, le bœuf de Bazas, de Chalosse... En Nouvelle-Aquitaine, la nature donne à notre œil comme à nos papilles des couleurs et des saveurs à profusion.

Cet exemple est valable pour la France entière : c'est la poésie des paysages qui transforme notre territoire en terroirs.

Et puis chacun de ces terroirs donne naissance à une spécialité locale. Non seulement les régions ont leurs spécialités, comme la choucroute d'Alsace ou la potée auvergnate mais la moindre petite ville de France possède aussi sa spécialité : le canelé de Bordeaux, les petits pâtés de Pézenas, les calissons d'Aix, l'andouille de Vire... Je pourrais en remplir plusieurs pages mais on ne m'a donné que la place d'un éditorial !

Je m'arrête donc, en espérant vous avoir fait partager mon amour pour cet inimitable goût de la France. Il est unique et c'est ce qui lui donne son petit supplément d'âme.

Guy Savoy

Guy Savoy,

le capitaine d'équipe

L'esprit rugby ne l'a jamais quitté. Ambassadeur de la gastronomie française dans le monde, Guy Savoy joue les rôles d'entraîneur, de capitaine et d'arbitre dans son restaurant à la Monnaie de Paris. Chaque service est un match décisif joué deux fois par jour.





S'il n'avait pas été cuisinier, c'est (presque) sûr, Guy Savoy serait devenu joueur de rugby. C'est d'ailleurs à cause du rugby qu'il est là à Bordeaux, à la fois en tant que rédacteur en chef invité du magazine et président des tests Gourmets de France. Parce que Michel Malafosse, directeur général du magazine, est un ancien rugbyman professionnel de Bourgoin-Jallieu, période « grande époque », avant la descente du club, terminée par sa relégation en Fédérale 1 cette saison. Or Bourgoin-Jallieu, c'est la ville d'enfance de Guy Savoy. Et le rugby est la « *meilleure école* » à laquelle le cuisinier a été, avant son apprentissage à 16 ans.

« Il s'est passé plus de choses ces trente dernières années que lors de ces 2000 ans écoulés. »

Déjà, Guy Savoy, avec le même Michel Malafosse, avait été capitaine en 1996 d'une équipe participant... à l'émission « *Fort Boyard* ». Il en reste pour preuve des vidéos sur Youtube, et une légende coriace qui dit qu'animateurs et concurrents avaient fait, juste avant le tournage, un « *gueuleton d'enfer* » ramené par le cuisinier. Quoi qu'il en soit, plus de vingt après l'épreuve du scaphandre infligée à l'ex-championne de natation Muriel Hermine, voilà Guy Savoy à Bordeaux : une des qualités de l'homme est d'être très fidèle en amitié. À condition de ne pas lui faire d'entourloupe, prévient-il.

LA TABLE, UNE ACTION DE JEU

Au Chapon Fin, au cœur de Bordeaux, le cuisinier arrive débordant d'énergie derrière son sourire malicieux, comme s'il fallait rattraper les deux heures de TGV qui l'ont immobilisé. Guy Savoy est prêt à attaquer, le coup de feu de l'entretien est lancé, le cuisinier évoque ses coups de cœur impulsifs pour des œuvres d'art, l'explosion planétaire de la gastronomie (« *il s'est passé plus de choses ces trente dernières années que lors de ces 2000 ans écoulés* »), le rôle d'ambassadeurs des chefs français, les amis du Sud-Ouest (Sébastien Bras, Gordon Ramsay, Yves Camdeborde...), son adoration pour Yquem, son refus de participer aux émissions de télé-réalité, quelques-unes des rencontres qui l'ont marqué : avec



le joueur de rugby néo-zélandais Jonah Lomu, avec l'international lan-dais André Boniface, mais aussi avec le violoncelliste Mstislav Rostropovitch ou Clint Eastwood (« *quand je me suis retrouvé face à lui, ça m'a fait quelque chose !* »)...

Mais toujours, Guy Savoy revient au rugby. Même lorsque l'on évoque l'installation en 2015 de son restaurant (trois étoiles Michelin) dans le bâtiment de la Monnaie de Paris, un immeuble néo-classique de 1775. Dans ce joyau architectural, avec vue sur la Seine, Guy Savoy a fait de « *sa maison* » un temple de l'art moderne et contemporain dédié à la gastronomie. Dès qu'il le peut, le cuisinier accueille en personne

les convives en haut de l'escalier qui mène aux salons. Pour celui qui a la chance de venir déjeuner ou dîner, c'est une véritable représentation qui

va se jouer, jusqu'à l'orientation de l'éclairage. Pour Guy Savoy, c'est un match décisif deux fois par jour : « *les avants sont en cuisine, les trois-quarts en salle. Chaque table est une action de jeu.* » Et comme dans le rugby, « on ne sait jamais comment un match ou un déjeuner va se dérouler. »

MARRONS, ÉCHECS ET ESSAIS

Enfant, Guy Savoy a fait l'école de rugby et a été cadet au club de Bourgoin-Jallieu. C'était avant le début de son apprentissage, à 16 ans, chez le chocolatier Louis Marchand,

puis chez les frères Troisgros, puis chez Lasserre, mythique restaurant de Paris. Avant

son passage aussi au Lion d'Or à Genève ou à l'Oasis, à La Napoule. « *Le rugby, pour moi, c'était le dimanche à 15 heures ou des entraînements le*

soir. » Incompatible avec le rythme de la restauration.

Mais derrière le cuisinier, l'entrepreneur Guy Savoy a retenu la leçon. « *J'ai plus appris à l'école du rugby qu'à l'école tout court. J'ai appris que c'est avec des gens très différents que l'on fait une équipe homogène. Que tout le monde a sa place. Comme dans l'entreprise. Un match de rugby c'est une vie en 80 minutes. Avec ses bons moments, ses mauvais moments. Ce n'est pas parce que vous avez pris un marron et que vous êtes séché que vous n'allez pas marquer un essai après.* »

Et question marron, Guy Savoy en a connu. « *J'en ai eu plein, des échecs. Des échecs qui m'ont coûté.* » De 1977 à 1979, le grand chef Claude Verger, ami de Michel Guérard, lui confie les cuisines de la Barrière de Clichy. Guy Savoy ouvre son premier restaurant en 1980, rue Duret. Il le transfère en 1987 rue Troyon et les affaires s'emballent avec l'ouverture de nombreuses adresses à Paris. La galaxie Savoy a alors tendance à s'éparpiller. Le

« J'ai appris que c'est avec des gens très différents que l'on fait une équipe homogène. »

Dégustation au Chapon Fin

Il fallait bien un lieu magique à la hauteur de l'évènement, et c'est au Chapon Fin, le restaurant bordelais de Sylvie Cazes, qu'il eu lieu la rencontre avec Guy Savoy et les tests Gourmets de France qu'il a présidés. L'occasion pour Guy Savoy de goûter au dernier millésime du Château Chauvin, grand cru classé de Saint-Emilion, acquis en par Sylvie Cazes en 2014.



restaurant du pont de Suresnes, en 2007 ? « *Un échec cuisant. J'y ai laissé pas mal de plumes.* » La table marine l'Etoile sur Mer ? « *Je me suis vite aperçu qu'il ne fallait pas que je continue.* » Alors qu'en 1995, ses bistrotts encerclaient la place de l'Etoile, Guy Savoy semble avoir tiré les leçons d'une trop grande dispersion. Le voilà concentré sur quelques maisons principales : l'Atelier Maître Albert, le Chiberta et les Bouquinistes à Paris. Plus une table à Las Vegas. Et bien sûr son vaisseau amiral, à la Monnaie de Paris.

50 ANS DE CUISINE EN 2019

Alors c'est quoi, Guy Savoy en 2018 ? Un formidable ambassadeur de la gastronomie française, qui est pratiquement de tous les repas officiels (il a cuisiné pour Barak Obama, régulièrement pour Brigitte et Emmanuel Macron, il a fait partie des invités à la Maison Blanche en début d'an-

née...). Membre fondateur du collège culinaire de France, membre du Comité Colbert (association des entreprises du luxe et de la culture), c'est aussi un insatiable entrepreneur qui privilégie désormais l'unicité

« J'en ai eu plein, des échecs. Des échecs qui m'ont coûté. »

des concepts plutôt que de les dupliquer. Et pour donner son âme à une maison, rien ne vaut la présence du maître des lieux. Guy Savoy endosse donc à la Monnaie de Paris les rôles de « président du club, de capitaine entraîneur et parfois d'arbitre. » Toujours le rugby. D'ailleurs, Guy Savoy fait partie des membres du conseil d'administration du GIP, groupement d'intérêt public, chargé d'organiser la coupe du monde du rugby en France en 2023. Et Monsieur Savoy fêtera en 2019 ses 50 ans de cuisine. Il ne songe même pas à la retraite. Ce qui pourrait le faire arrêter ? Ne plus fédérer son équipe. « *Si un jour je n'arrive pas à avoir équipe qui adhère à mon discours, je laisse tomber.* »



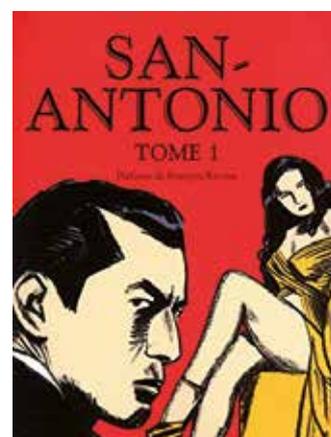
Dates clés

- 1953 : Naissance à Nevers.
Enfance à Bourgoin-Jallieu.
- 1968 : Premier apprentissage chez le **chocolatier Louis Marchand.**
- 1980 : Ouvre son **premier restaurant à Paris.**
- 2002 : Trois étoiles Michelin.
- 2015 : Transfert son **restaurant à la Monnaie de Paris.**
- 2017-18 : Élu deux fois de suite **meilleur restaurant du monde** par *La Liste.*



Dans la Bibliothèque

de Guy Savoy



C'est encore l'émotion qui guide les choix de Guy Savoy. Sa bibliothèque idéale concentre ce qui fait le sel de la vie : l'enfance, l'amour, les amis.



« Le petit prince »

d'Antoine de Saint-Exupéry

Le chef d'œuvre intemporel de Saint-Exupéry a été un des premiers livres de Guy Savoy enfant. Mais qui n'a pas lu ce best-seller vendu à plus de 200 millions d'exemplaires dans le monde depuis sa parution ? Entre l'enfant, le renard ou la rose, « cet échange dans le désert touche tout le monde. »



« Dans son cœur sommeille la vengeance »

de Sonia Mabrouk

Ed. Plon

Un sujet brûlant traité dans un thriller d'actualité par la journaliste Sonia Mabrouk, compagne de Guy Savoy. On suit l'enquête d'une reporter qui découvre qu'une femme djihadiste a laissé un fils derrière elle. Guy Savoy n'a pas pu finir « Soumission », la politique-fiction de Michel Houellebecq, mais a dévoré ce roman qui pose aussi les bonnes questions.



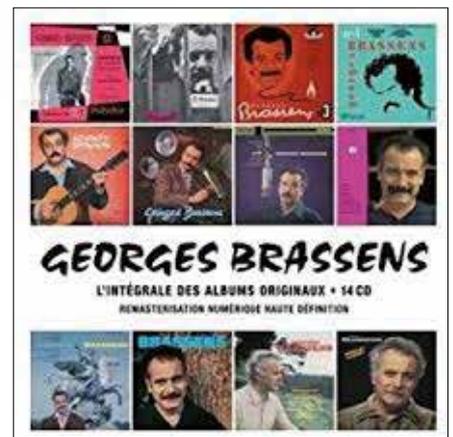
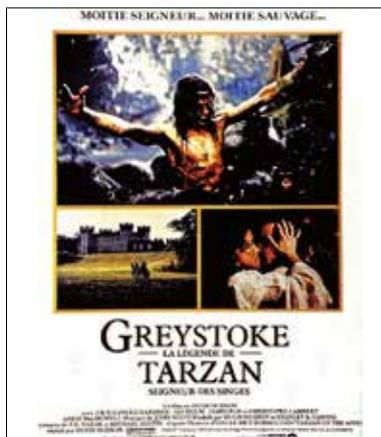
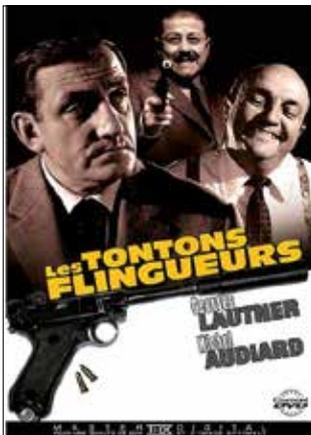
« San-Antonio »

de Frédéric Dard

Parce que Frédéric Dard est né à Bourgoin-Jallieu, ville d'enfance de Guy Savoy. Parce que Guy Savoy a eu la chance de le connaître. Parce que « Bourgoin, c'est le village d'Astérix. Quand on lit les San-Antonio, on sent ce qu'il s'y passe. » Et aussi parce qu'il y a des filles, des « appareils à gommer le curriculum » de tous les calibres, et le gros Bérurier.

Dans la DVDthèque

de Guy Savoy



Des gangsters amateurs de bons mots jusqu'à un lord anglais sorti de la jungle, Il y a des gorilles de tous poils dans les références culte de Guy Savoy !



« Les Tontons flingueurs »

de Georges Lautner

Du bourre-pif en temps de paix jusqu'à l'éparpillement façon puzzle, toutes les répliques du film, ciselées par Michel Audiard, sont un monument. « On le voit cinquante fois, on en découvre encore. » Une scène culte entre toutes ? Celle de la cuisine bien sûr, où la fine équipe (Blier, Lefebvre, Ventura et consort) est réellement beurrée.



« Greystoke, la légende de Tarzan »

de Hugh Hudson

Le film qui consacra un jeune acteur au regard magnétique, Christophe Lambert. Un très bon ami que Guy Savoy a rencontré dans son premier restaurant au moment du tournage du film, dans les années 80. « Un garçon formidable ! Christophe avait une passion pour le jus de truffe. On se voit toujours très souvent ».



Georges Brassens

L'œuvre intégrale

« J'aurais pu dire Brel aussi. » Mais Guy Savoy connaît par cœur les textes du grand Georges. Le voilà qui récite la « Supplique pour être enterré sur une plage de Sète » (7 minutes 18 secondes !). « On devrait lire le couplet de la prime amourette dans toutes les écoles pour montrer aux jeunes qu'avoir un chagrin d'amour est normal. »

Les *arts* et la *table*

Art d'accueillir, art de cuisiner, art de manger et art contemporain tout court : Guy Savoy a fait de son restaurant une véritable maison des arts



LA MONNAIE DE PARIS

Comme tout bijou a son écrin, la table de Guy Savoy a son monument : le bâtiment de la Monnaie de Paris. Au bord de la Seine, face au Louvre, le lieu est unique : un joyau d'architecture néo-classique achevé autour de 1775. Guy Savoy a installé « sa maison » en 2015 au premier étage de l'aile ouest, avec une vue à couper le souffle : « J'ai redécouvert le Pont-Neuf depuis les fenêtres du restaurant », dit-il. Le reste du bâtiment abrite toujours la plus vieille des institutions françaises, qui frappe la monnaie (les euros maintenant) depuis plus de 1150 ans.



L'ARCHITECTE JEAN-MICHEL WILMOTTE

Pour s'imposer dans ce cadre, rien ne vaut les amis du rugby ! Guy Savoy a rencontré l'architecte, urbaniste et designer Jean-Michel Wilmotte lors d'un match en Écosse. « J'ai l'air idiot de vous demander ça, mais est-ce que vous accepteriez de refaire mon restaurant ? », ose-t-il timidement. Et Jean-Michel Wilmotte a eu cette phrase formidable, raconte Guy Savoy : « Avec plaisir. Et je ne changerai surtout pas l'atmosphère. » Depuis, l'architecte a apporté son modernisme à tous les intérieurs des maisons de Guy Savoy : le Chiberta, l'Atelier de Maître Albert, les Bouquinistes et la Monnaie de Paris, bien sûr.

LA TABLE EST UNE SCÈNE

Pour Guy Savoy, chaque table est un terrain de jeu où se joue un match décisif ; pour les convives, c'est une représentation sans faute avec lumière théâtralisée et décor remarquable. Les assiettes de présentation ont chacune un sourire unique peint à la main par l'artiste Virginia Mo ; la salière, la poivrière et les beurriers sont

des petites œuvres d'art en verre (les « gouttes d'eau ») signées Laurent Beyne. Et Guy Savoy a même collaboré avec le designer Bruno Moretti pour le service de table. Avis aux collectionneurs : certains objets sont en vente sur la boutique en ligne du restaurant.

LES COUPS DE CŒUR DE GUY SAVOY

Guy Savoy est un amoureux qui fonctionne aux coups de foudre : il a acheté des œuvres dont il ne connaissait absolument rien, comme cette statue de la dysnatie Tang (une « Fat Lady ») vue dans la vitrine d'un galeriste. « Je suis incapable d'être ce collecteur besogneux sans arrêt en recherche. L'art, pour moi, c'est la liberté totale. » Le même élan le fait craquer pour le travail du plasticien Fabrice Hyber ou la peinture de Fabienne Verdier. Il s'est plongé avec une intense curiosité dans l'exposition Delacroix, au Louvre, visitée avec le Comité Colbert. L'œuvre dont il rêve ? « J'ai eu la chance de rencontrer Soulages. Mais là, c'est au-delà de mes moyens. »

LA COLLECTION PINAULT

Si quelques pièces appartiennent à Guy Savoy, la plupart des œuvres exposées dans son restaurant sont des prêts de l'ami François Pinault. Une dizaine d'œuvres d'art, tableaux et sculptures, est sélectionnée dans le monde parmi le fond monumental de la collection de l'homme d'affaires. On a pu voir des œuvres du photographe conceptuel japonais Hiroshi Sugimoto, du plasticien indien Subodh Gupta, de l'Italienne Tatiana Trouvé ou du Français Bertrand Lavier. « Même dans mes rêves les plus fous, je n'avais jamais imaginé voir de telles œuvres dans mon restaurant », se réjouit Guy Savoy.

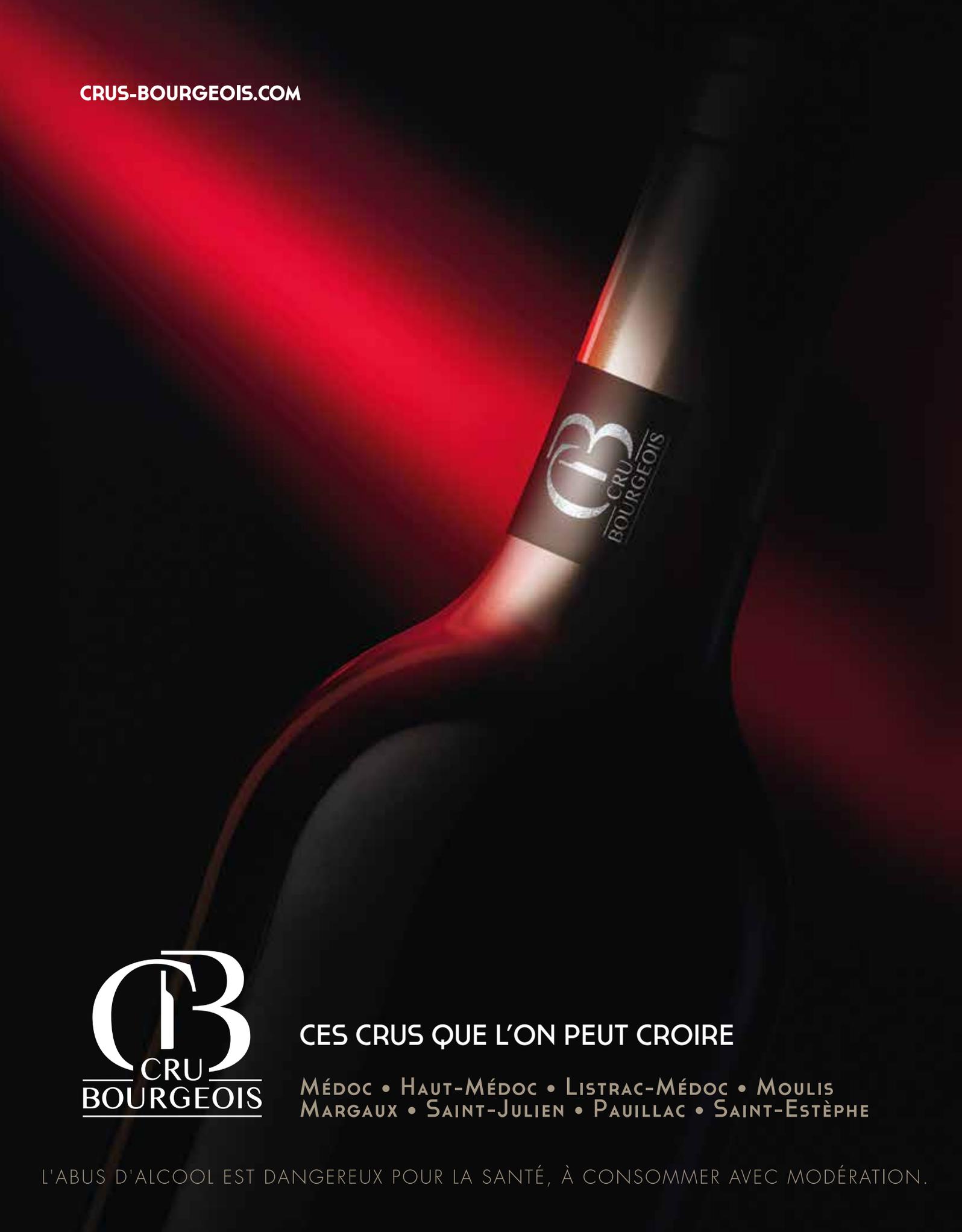




ET LA CUISINE ?

Est-ce une forme d'art ? Guy Savoy marque un temps, pèse sa réponse. « C'est plutôt un artisanat. La cuisine serait un art si l'on ne faisait qu'une fois une recette. Mais là, on la fait deux fois par jour. Il y a un côté laborieux, plus répétitif. » Tranchons la poire en deux. Disons que la cuisine est un artisanat d'art.

CRUS-BOURGEOIS.COM



CB
CRU
BOURGEOIS

CB
CRU
BOURGEOIS

CES CRUS QUE L'ON PEUT CROIRE

MÉDOC • HAUT-MÉDOC • LISTRAC-MÉDOC • MOULIS
MARGAUX • SAINT-JULIEN • PAUILLAC • SAINT-ESTÈPHE

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

3 recettes

de Guy Savoy

Peu d'ingrédients et des ingrédients simples : le génie du cuisinier s'exprime réellement dans le savoir-faire, une transformation presque magique qui remplit de joie !



BAR EN ÉCAILLES GRILLÉES AUX ÉPICES DOUCES

4 pers.

INGRÉDIENTS

1 bar de ligne de 1,4 à 1,6 kg
1/2 gousse de vanille
500 g de blette
2 citrons jaunes
20 g de farine
20 g de gros sel
200 g de glucose
250 g de trompettes de la mort
90 g de beurre
5 g de mélange d'épices (*poivre de Sichuan, poivre de la Jamaïque, poivre noir, poivre blanc, moutarde jaune, moutarde noire*)
8 cl d'huile d'olive
1 g de gingembre en poudre
2 branches de persil plat
sel
poivre

PRÉPARATION

Habiller le bar et lever les filets. Enlever les arêtes et proportionner en pavés de 160 g. Préparer le fumet : placer dans une casserole la tête et les arêtes. Mouiller à hauteur avec de l'eau froide. Porter à ébullition, écumer. Ajouter la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Laisser cuire 30 min à feu doux.

Préparer les blettes : enlever les feuilles vertes et couper le blanc en tronçons de 7 cm. Enlever les fils des côtes puis tailler en bâtonnets. Mettre les bâtonnets dans de l'eau citronnée. Faire cuire 25 min dans un blanc composé de 2 l d'eau, de la farine et du gros sel. Préchauffer le four à 180°. Faire blanchir les plus belles feuilles de blette dans de l'eau bouillante pendant 30 sec, puis rafraîchir dans de l'eau glacée. Réaliser un sirop de glucose en faisant bouillir le glucose avec 1 litre d'eau. Laisser refroidir. Plonger les feuilles de blette dans le sirop. Étaler sur une plaque munie d'un Silpat (tapis de cuisson). Faire cuire 6 à 7 min au four. Laisser durcir à tempéra-

ture ambiante et tailler en triangles. Trier les trompettes de la mort, les fendre en deux, les laver et les faire cuire à l'étuvée avec une noisette de beurre. Compter 5 min de cuisson à couvert. Égoutter et réserver.

Assaisonner les pavés de bar avec le sel et le mélange d'épices. Faire cuire 3 min dans une poêle anti-adhésive avec de l'huile d'olive, en commençant côté écailles. Retournez et laissez cuire 3 à 4 min jusqu'à obtenir une chair nacrée.

Réaliser le jus en déglaçant la poêle de cuisson avec 30 cl de fumet. Ajouter le gingembre, le jus d'un citron et 50 g de beurre. Laisser réduire de moitié. Passer au chinois et émulsionner au mixer plongeant. Faire sauter séparément les côtes de blettes et les trompettes au beurre noisette. Pour servir, poser les côtes de blettes en fagot au centre de l'assiette, disposer les trompettes de la mort autour et une pincée de persil ciselé sur les blettes. Poser le bar sur les blettes, décorer avec le jus et un triangle de feuille de blette séchée.

POÊLÉE DE MOULES ET MOUSSERONS, JUS TERRE ET MER

4 pers.

INGRÉDIENTS

2 kg de moules de bouchot
600 g de mousserons des près
100 g de beurre
1 citron jaune
12 feuilles de roquette
sel
poivre du moulin

PRÉPARATION

Trier et laver les moules. Chauffer fortement une casserole à sec. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau. Jeter les moules dedans. Couvrir immédiatement et laisser cuire à feu vif. Mélanger en cours de cuisson. Égoutter les moules lorsqu'elles sont toutes ouvertes. Décoquiller les moules. Filtrer le jus et réserver séparément.

Équeuter et laver les champignons. Faire étuver à la casserole 5 min à couvert dans une noisette de beurre. Égoutter et réserver les mousserons et leur jus séparément.

Dans un beurre noisette fait dans une sauteuse, faire sauter vivement les

moules 1 à 2 min. Garder au chaud. Réaliser un jus en faisant pincer les sucs de cuisson des moules dans la sauteuse. Déglacer avec le jus de moule et de mousserons obtenus précédemment. Laisser réduire, passer au chinois. Mixer avec 50 g de beurre et le jus de citron. Réchauffer les mousserons avec un peu de jus dans une casserole.

Placer un cercle à tarte de 14 cm de diamètre dans chaque assiette. Disposer une épaisseur de moules au fond, recouvrir avec les mousserons. Émulsionner le jus de moule et de mousserons au mixer plongeant. Napper l'assiette avec et décorer de feuilles de roquette.



HUÎTRE EN NAGE GLACÉE

4 pers.

INGRÉDIENTS

27 huîtres creuses
5 feuilles de gélatine
20 cl de crème liquide
1 carotte
4 pousses d'épinards
500 g d'algue de mer
1 citron jaune
poivre du moulin

PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres en réservant leur eau dans un récipient. Sortir les huîtres de leur coquille avec un couteau pointu, sans les abîmer. Nettoyer les huîtres une à une dans un récipient rempli d'eau froide pour éliminer les éventuelles traces de sable. Disposer sur un linge et garder au frais. Gratter les coquilles pour enlever le reste du nerf et les sécher.

Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir 10 cl de crème, mélanger avec la gélatine. Mixer 3 huîtres dans les 10 cl de crème restante. Mélanger les deux crèmes. Passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement. Disposer 1 cuillère à soupe de crème dans le fond de chaque coquille. Faire prendre 30 min au réfrigérateur.

Faire ramollir 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Filtrer dans un torchon l'eau des huîtres pour enlever le sable. Détendre avec un peu d'eau si elle est trop salée. Faire tiédir 300 g d'eau d'huître et y faire fondre la gélatine. Laisser prendre 1 h au frais.

Faire cuire à l'anglaise la carotte épluchée et taillée en fines rondelles. Tailler les épinards lavés en julienne de 2 mm d'épaisseur. Faire blanchir les algues dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchir dans de l'eau glacée. Rincer et réserver.

Déposer les huîtres dans leur coquille, sur la crème d'huître prise. Sur chaque huître, poser une rondelle de carotte et une pousse d'épinard pour former une fleur. Casser la gelée d'eau d'huître avec un fouet. Recouvrir chaque huître avec cette gelée et présenter sur un lit d'algues blanchies.

La part *des Anges*

Après Guy Savoy, Thierry Marx célèbre l'alliance entre gastronomie et Cognac.

Le 20 septembre dernier, la **vente aux enchères de Cognacs d'exception au profit d'associations** a une nouvelle fois marqué le lien entre Cognac et excellence culinaire autour d'un formidable élan de générosité.

« Une soirée pour célébrer
l'excellence. »

Après **Guy Savoy** en 2016, la onzième édition de La Part des Anges a eu **un parrain tout aussi exceptionnel : Thierry Marx**. Cognac et gastronomie sont indissociables. Et l'événement caritatif de la filière Cognac, organisé depuis 2006 par le **BNIC** (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), rappelle combien Cognac et grands chefs, parfaits ambassadeurs de la cuisine française dans le monde, partagent les mêmes valeurs : **la transmission du savoir-faire, l'excellence et l'engagement.**



© BNIC/ Albane de Roffignac/ Tanguy de Montesson

La vente aux enchères de flacons d'exception, généreusement offerts par les maisons de Cognac et

les viticulteurs de l'appellation, permettra pour cette édition de **soutenir l'action de l'association Cuisine Mode d'Emploi(s)**, le centre de formation de Thierry Marx pour la réinsertion professionnelle. Cuisine Mode d'Emploi(s) fait le pari d'offrir en douze semaines une formation gratuite aux métiers de la cuisine, de la boulangerie, du service en restauration et des produits de la mer. Une partie des fonds recueillis sera également reversée à l'association Fraineau. L'institut médico-éducatif pour jeunes déficients légers et moyens a lancé à Cognac un **projet de création d'une cuisine pédagogique et d'un restaurant d'application.**



© Mathilde de l'Écotais

En 2016, pour célébrer les 10 ans de La Part des Anges, **Guy Savoy** avait eu l'immense plaisir de présider la soirée. L'événement avait alors participé à l'ouverture d'un autre restaurant d'application, le restaurant du lycée professionnel de la fondation des Apprentis d'Auteuil, à Lisieux. Le nom de ce restaurant ? L'Étoile d'Or. Un nom prédestiné, tant le Cognac, avec La Part des Anges, est **la bonne étoile de la gastronomie.**

PANIER DE SAISON



PANIER DE SAISON

SAISON DE

PANIER DE SAISON

LA RENTRÉE DES SAVEURS

Le rôle du cuisinier, rappelle Guy Savoy, est aussi d'être le gardien des saisons. Que trouve-t-on au tableau de l'automne ?



La framboise _____

Sa saison touche à sa fin vers octobre, selon les variétés. La framboise n'est pas vraiment une baie, c'est un fruit polydrupe. Comme sa cousine la mûre, elle se compose de 40 à plus de 80 petits renflements charnus (les drupéoles) contenant des grains.



Le rouget vendangeur _____

On l'appelle vendangeur parce qu'il arrive sur une courte période, dès septembre. Né au plutôt en mai, ce petit poisson rose orangé est un jeune rouget barbet de petite taille : 15 cm alors que les rougets vont jusqu'à 40 cm. Sa chair est plus goûteuse et corsée.

La pêche de vigne _____

Sans être une variété précise, la pêche de vigne se reconnaît à sa chair souvent rouge foncée (d'où son autre nom de pêche sanguine). Autrefois plantée dans les vignes afin de repérer au plus tôt les attaques d'oïdium, elle arrive à maturité en septembre.



Le cèpe _____

Bon d'accord, on n'arrête pas de répéter autour de vous qu'il n'y a plus de saison ! Soyons clairs, celle du cèpe de Bordeaux (*boletus edulis*) au chapeau brun noisette va de mi-juin à mi-octobre selon la douceur des jours. Fiez-vous donc à la météo !





LE SAUMON SAUVAGE

de l'Adour

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

La pêche commerciale du saumon dans le bassin de l'Adour est attestée depuis au moins le XI^{ème} siècle. Les poissons étaient capturés par des pêcheries fixes comme les nasses, autorisées jusqu'au XVIII^{ème} siècle, ou les « bars », entre la fin du XIX^{ème} et le début du XX^{ème} siècle. En plus de ces pêcheries, le nombre de pêcheurs appelés « tilholiers », du nom de leur bateau la « tilhole », pratiquaient la pêche principalement à l'arrêt (ou tramail). Cette activité s'est poursuivie depuis lors et était largement pratiquée sur les cours de l'Adour et des gaves au début du XX^{ème} siècle. **Elle constitue encore un patrimoine économique et culturel important pour toute la zone du Bas Adour.** Depuis les années 1970, les fibres naturelles du filet (chanvre, coton, etc.) ont été remplacées par le nylon mais l'exercice de la pêche reste le même.

Aujourd'hui, la pêche professionnelle du saumon atlantique est autorisée sur l'Adour du second samedi de mars au 31 juillet. Le filet est mis à l'eau à la marée montante et dérive dans l'eau douce de surface tandis que les saumons remontent à la faveur du courant de marée dans l'eau salée sous la couche d'eau douce. Sa longueur n'excède pas 160 mètres tandis que sa maille de 60 mm étirée est spécialement conçue pour sélectionner les saumons ayant une taille supérieure à 50 cm pour leur commercialisation. Une fois mis à l'eau la douce incertitude de la pêche opère : certains saumons évitent le filet en le contournant ou en plongeant en dessous tandis que d'autres

se trouvent piégés dans les mailles faisant ainsi la fierté du pêcheur.

UNE PÊCHERIE RESPONSABLE TRÈS ENCADRÉE

Pour être autorisé à pêcher le saumon de l'Adour, le professionnel doit respecter un certain nombre de mesures de gestion dont les principales sont :

- être détenteur d'une **licence** « Commission Milieux Estuariens et Amphihalins » (CMEA) dont l'attribution est suspendue à des **limitations de taille et de puissance de navires** et à des **obligations de déclarations de captures** (contingent de licence égal à 17),
- ne pas utiliser lors du déploiement du filet plus des deux tiers du cours d'eau,
- respecter une **taille minimale** de capture des saumons (50 cm),
- respecter des relèves décennales auxquelles s'ajoutent des **relèves hebdomadaires spécifiques aux saumons**.

UNE RESSOURCE BIEN GÉRÉE

L'Adour est la dernière rivière française où toutes les catégories de pêcheurs, professionnels et amateurs, sont encore autorisées à pêcher le saumon atlantique. La mise en place du Comité de Gestion des Poissons Migrateurs (COGEPOMI) Adour et cours d'eau côtiers en 1994, basé sur une gestion concertée entre tous les acteurs, prend en compte l'ensemble des facteurs

pouvant perturber le cycle de vie du saumon. Obstacles à la migration, qualité et quantité d'eau, dégradation des frayères, mortalités naturelles ou prélèvements par pêche sont les principaux paramètres sur lesquels les efforts sont portés.

Les professionnels, soucieux de pérenniser leur activité, ont développé des **partenariats, depuis le milieu des années 1980, avec les scientifiques de l'IFREMER et de l'INRA** et ont consenti à de nombreux sacrifices. Leur effort de pêche a en effet considérablement diminué ces dernières années : **le nombre de pêcheurs a chuté de 50 % depuis l'année 2000 et le nombre de jours de pêche de 64 % tandis que les relèves de filet hebdomadaires ont été prolongées à 54 heures.** Aujourd'hui, le fruit de ces efforts se traduit par des indicateurs halieutiques en hausse depuis plusieurs années. Ces observations professionnelles sont confirmées par **le record de passages aux barrages enregistré par Migradour en 2017.**

UNE TRAÇABILITÉ ASSURÉE DÈS LA SORTIE DE L'EAU

Chaque pêcheur professionnel, détenteur d'une licence CMEA, doit réglementairement **marquer ses captures de saumons** à l'aide d'une marque spéciale éditée par le Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CNPMM) et portant la mention « **CNPMM – POISSON SAUVAGE** » suivie d'un numéro d'identification.

1 Aucune mise à l'eau de filet n'est autorisée



COMITÉ INTERDÉPARTEMENTAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ELEVAGES MARINS DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES ET DES LANDES (CIDPMEM 64-40)

12 Quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE - Tél : 05 59 47 25 21 - Email : contact@cidpmem6440.fr



THON ROUGE (thunnus thynnus)
pêche par
canneur de moins de 17m
en ATLANTIQUE

69115

Lot de thons rouges marqués à la queue avant leur commercialisation

LE THON ROUGE

pêché dans le Golfe de Gascogne

UN POISSON EMBLÉMATIQUE DONT LA PÊCHE EST TRÈS ENCADRÉE

Grand migrateur océanique, le thon rouge est une espèce emblématique, régulièrement mise en avant dans les campagnes médiatiques en faveur des actions de conservation de la biodiversité marine, et de l'exploitation durable des océans. Intensive dans les années 90, sa pêche est aujourd'hui fortement encadrée. **Depuis 2006, des mesures strictes ont été prises par la communauté internationale et l'Europe afin d'assurer une exploitation raisonnée.**

Les principales mesures de gestion en vigueur sont les suivantes :

- **Quotas de pêche**
- **Tailles minimales de capture adaptées aux différents métiers de la pêche (de 6,4 kg ou 70 cm à 30 kg ou 115 cm selon les cas)**
- **Autorisations de pêche** contingentées par métier (licences de pêche à la canne, ligne, palangre, chalut...)
- **Périodes limitées de pêche** dans l'année
- **Liste restreinte de ports** où le débarquement du poisson est autorisé
- **Préavis de débarquement obligatoire** par le pêcheur permettant le contrôle au port par les autorités
- **Déclarations détaillées du pêcheur de ses prises en nombre et en poids**
- **Étiquetage obligatoire de tous les thons à la queue par un scellé officiel** à numérotation unique
- **Document électronique de traçabilité (eBCD)** suivant le poisson à toutes

les étapes de la filière du pêcheur jusqu'au poissonnier ou restaurateur. Grâce à cet effort d'encadrement et à des conditions naturelles visiblement favorables à cette espèce de poisson, **la ressource en thon rouge a atteint des niveaux très élevés et son abondance confirmée par la communauté scientifique (CICTA)*** est aujourd'hui observée par tous les usagers de la mer, plaisanciers et pêcheurs professionnels, tant en Atlantique qu'en Méditerranée.

DANS LE GOLFE DE GASCogne : UNE RES-SOURCE ABONDANTE MAIS UN PRODUIT RARE

Pour le Golfe de Gascogne les pêcheurs professionnels disposent d'une faible part (10%) du quota national essentiellement destiné aux pêcheries de Méditerranée. Les pêcheurs ainsi que les autres maillons de la filière atlantique, grossistes, poissonniers, restaurateurs cherchent donc à valoriser au maximum ces rares prises de thon rouge qui sont vendues essentiellement de juin à septembre.

Vous reconnaîtrez facilement ce poisson par sa **bague individuelle permettant toutes les garanties de traçabilité :**

- Un numéro unique permettant aux autorités de contrôle de retrouver le nom du pêcheur, la date de débarquement, son port ainsi que toutes les étapes de la commercialisation du poisson marqué ;
- L'engin de pêche (canne, ligne, palangre ou chalut).



ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

Quai Pascal Elissalt BP 328

64 500 CIBOURE

Tél : 05 59 47 19 39

Email : op@pecheursdaquitaine.fr

A bord d'un canneur traditionnel de St Jean de Luz
Source: CNPMM

Caroline Savoy,
l'appétit
de *(v)ivre*

(V)ivre, c'est le nom des restaurants que la fille de Guy Savoy a ouvert à Paris. Avec une envie : retrouver les bistrotts de quartier. Et un modèle : celui d'un père qui toute sa vie a fait les choses avec cœur.





Comment est né votre premier restaurant (V)ivre, celui de l'Opéra Garnier, rue de la Michodière à Paris ?

Caroline Savoy : « Après les attentats du Bataclan, avec Bruno [Blain], mon amoureux, on a eu une grosse prise de conscience. On s'est dit que ce n'était pas possible, que la vie ne pouvait pas être fragile à ce point-là. Qu'il fallait faire ce que l'on aime. Et créer des lieux où les gens puissent partager des moments d'êtres humains. Allez, on ouvre un restaurant ! C'est parti comme ça, en fait. Bruno, ingénieur commercial, n'est pas du tout du métier mais il est passionné de bouffe et de vin. Moi, comme je l'aime, je le suis, même si je sais que le métier est très dur. Et

« Mon père ? Quel modèle pour un enfant ! »

nous voilà partis ! Deux mois après, nous avons trouvé le local rue de la Michodière. Signe que ce restaurant devait se faire ! »

Vous avez ouvert en 2016, et la formule a tout de suite eu du succès.

« Le principe a été de créer un restaurant comme nous voulions être reçus en tant que convives. C'est-à-dire à notre goût. Bien installés, avec de beaux matériaux, un peu d'art. Pouvoir bien manger, retrouver une cuisine traditionnelle, gourmande. On voulait qu'il y ait des bons jus, de bonnes sauces, de bons bouillons avec du bon pain pour saucer. Et évidemment du bon vin pour accompagner tout ça. Et surtout, on voulait qu'on puisse repartir

en se disant c'était bon et ça le valait. On a essayé de tout faire tenir dans un prix moyen : entrée, plat et dessert autour de 40 euros. »

Et pour le deuxième restaurant (V)ivre, dans le quartier Saint-Martin ?

« On s'est mis à chercher un local fin 2017 et on en a trouvé un tout de suite. Signe que ce restaurant aussi devait se faire ! On est au plein cœur du quartier du canal Saint-Martin. On retrouve une ambiance très bistrot parisien de quartier. Je me sens un peu à l'époque où Papa avait créé ses bistrot de l'Etoile il y a vingt ans. Et j'ai envie de redonner ce côté traditionnel français : on a de la blanquette, du pot-au-feu, de la bouillabaisse à la carte, des rognons, des ris de veau, toujours. On adore les ris de veau ! »



COUPS DE CŒUR

Et le troisième établissement ?

« On se calme ! [rires] Mais vous faites bien de poser la question car on a peut-être un local en vue. »

Pour revenir à votre parcours, vous avez passé un CAP de boulangerie à 30 ans.

« Oui. Ce n'est pas du tout la voie que j'avais prise à l'issue de mon bac. J'ai commencé dans une école de commerce et je me suis orientée vers les nouvelles technologies. La boulangerie, c'est un peu : ma fille tu es née dans les métiers de bouche et ça te rattrape ! C'était à un moment de ma vie où tout est parti en éclat et je me suis raccrochée à mes racines. J'ai décidé de passer un CAP de boulangerie et de racheter un fonds de commerce pour tenir une boulangerie quelques années. C'est là où j'ai rencontré Bruno d'ailleurs. Dans ma boulangerie ! Mais j'ai encore un pied dans le digital puisque j'ai monté ma société de conseil en développement stratégique dans la communication et le marketing digi-

tal pour la gastronomie [Savoy Inside, créée en 2016, NDLR].

Vous avez parlé d'art dans vos restaurant.

« Bruno et moi sommes très sensibles à l'art. On chine beaucoup tous les deux. Chez (V)ivre, vous allez trouver nos coups de cœur et aussi mes œuvres. Car je peins également : j'ai fait une fresque pour le restaurant de l'Opéra Garnier. On a également un Mickey fait en canards de bain par Philip Hardisty, une litho de Robert Combas et plein d'œuvres d'artistes pas forcément connus mais qui nous touchent et autour desquelles on a de jolies histoires à raconter. »

On doit souvent vous poser la question : est-ce compliqué d'être la fille de Guy Savoy ?

« C'est naturel qu'on me pose cette question. Et là vous saisissez du bout des doigts que ça ne doit être simple tous les jours ! Ça n'a pas toujours été évident de trouver sa place et de comprendre ce qu'on pouvait tirer

en tant que père d'un monsieur aussi incroyable et talentueux. Car il y a le personnage Guy Savoy mais il y a aussi le papa. Les besoins et les attentes ne sont pas les mêmes. En tant qu'enfant, j'ai envie de parler d'héritage. L'héritage, c'est le modèle d'un monsieur qui a travaillé toute sa vie et qui a fait les choses avec son cœur, le mieux qu'il pouvait. En tant qu'enfant, j'ai envie de dire : quel modèle ! En tant qu'adulte, que professionnelle, quelle chance d'avoir pu voir comment fonctionne un entrepreneur, de voir tous les risques qu'il a pris, comment il s'est construit, comment il est resté indépendant, comment ça a été difficile à certains moments... Même si je suis la fille d'un grand chef et d'un grand entrepreneur, je rencontre exactement les mêmes problèmes que tous les autres commerçants. Bruno et moi ne sommes pas épargnés ! On a juste ce modèle d'oser prendre des risques, cette petite dose d'inconscience qui nous fait faire et agir, et qui est, à mon sens, propre aux gens qui créent des entreprises. »



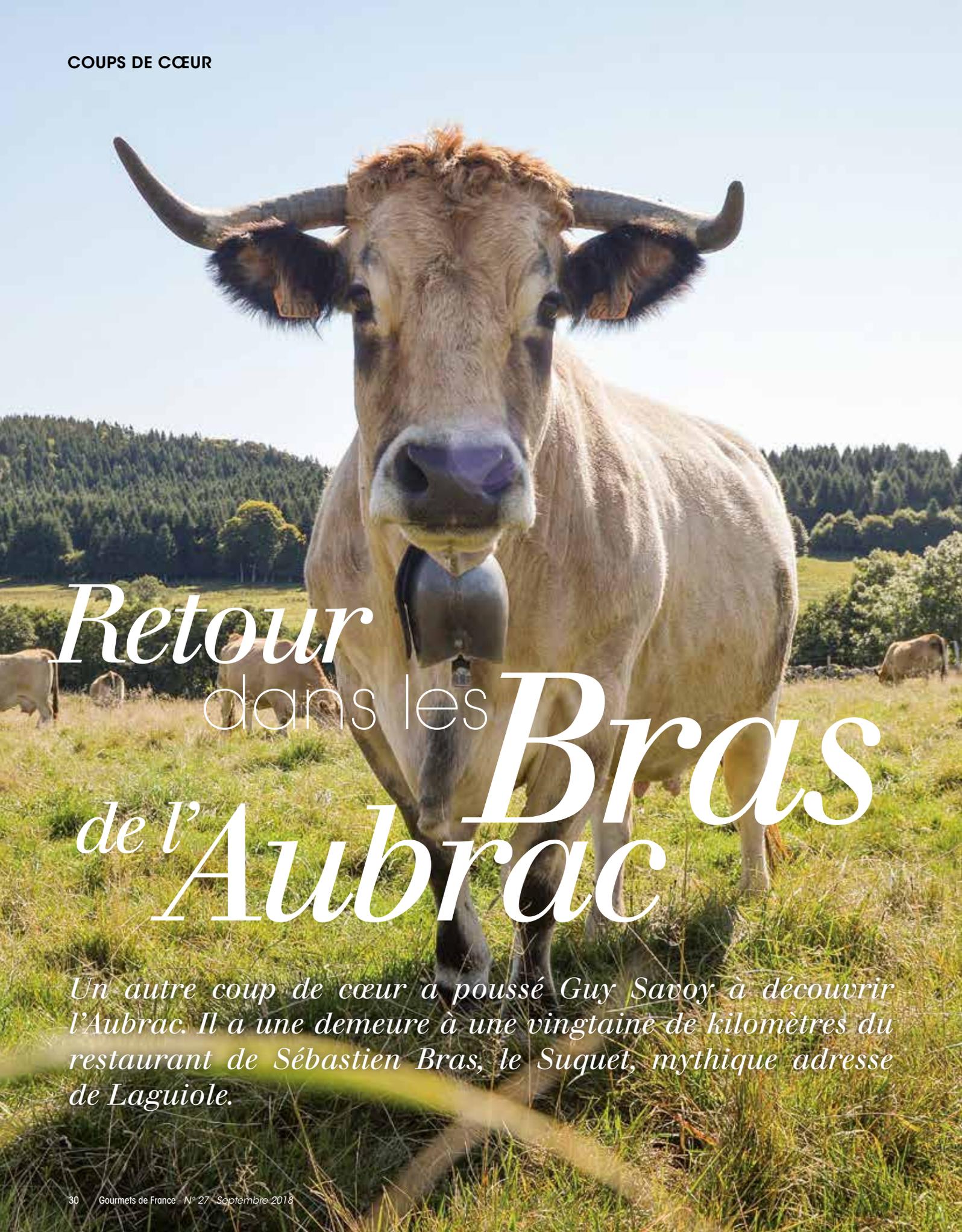


CHATEAU
CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Famille Sylvie Gazes

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



Retour
dans les *Bras*
de l'Aubrac

Un autre coup de cœur a poussé Guy Savoy à découvrir l'Aubrac. Il a une demeure à une vingtaine de kilomètres du restaurant de Sébastien Bras, le Suquet, mythique adresse de Laguiole.



Autant dire que la table de Sébastien Bras est presque devenue un rendez-vous rituel ! Gourmets de France avait réalisé un magazine spécial Aveyron autour des Test-produits présidés par Sébastien Bras. L'occasion de rendre un nouvel hommage à Sébastien Bras et de revenir sur un terroir d'exception.

LE SUQUET, À LAGUIOLE

Le restaurant de la famille Bras, repris par Sébastien Bras, est un vaisseau minéral et aérien posé sur le plateau de l'Aubrac. Sébastien Bras y avait reçu l'équipe de Gourmets de France avec une chaleur humaine inoubliable. Un moment fort de partage

qui s'est poursuivi par le pique-nique insolite au Café Bras, conjoint au musée Soulages.

LES RECETTES TRADITIONNELLES

L'aligot, la fouace, le rétorillat... Gourmets de France a découvert les recettes traditionnelles de la région. La préférée de Sébastien Bras ? Le gargouillou, bien sûr, cette symphonie d'herbes fraîches créée au Suquet.

VACHES & FROMAGES DE L'AVEYRON

Tome fraîche, roquefort ou fromage de Laguiole : comment passer à côté

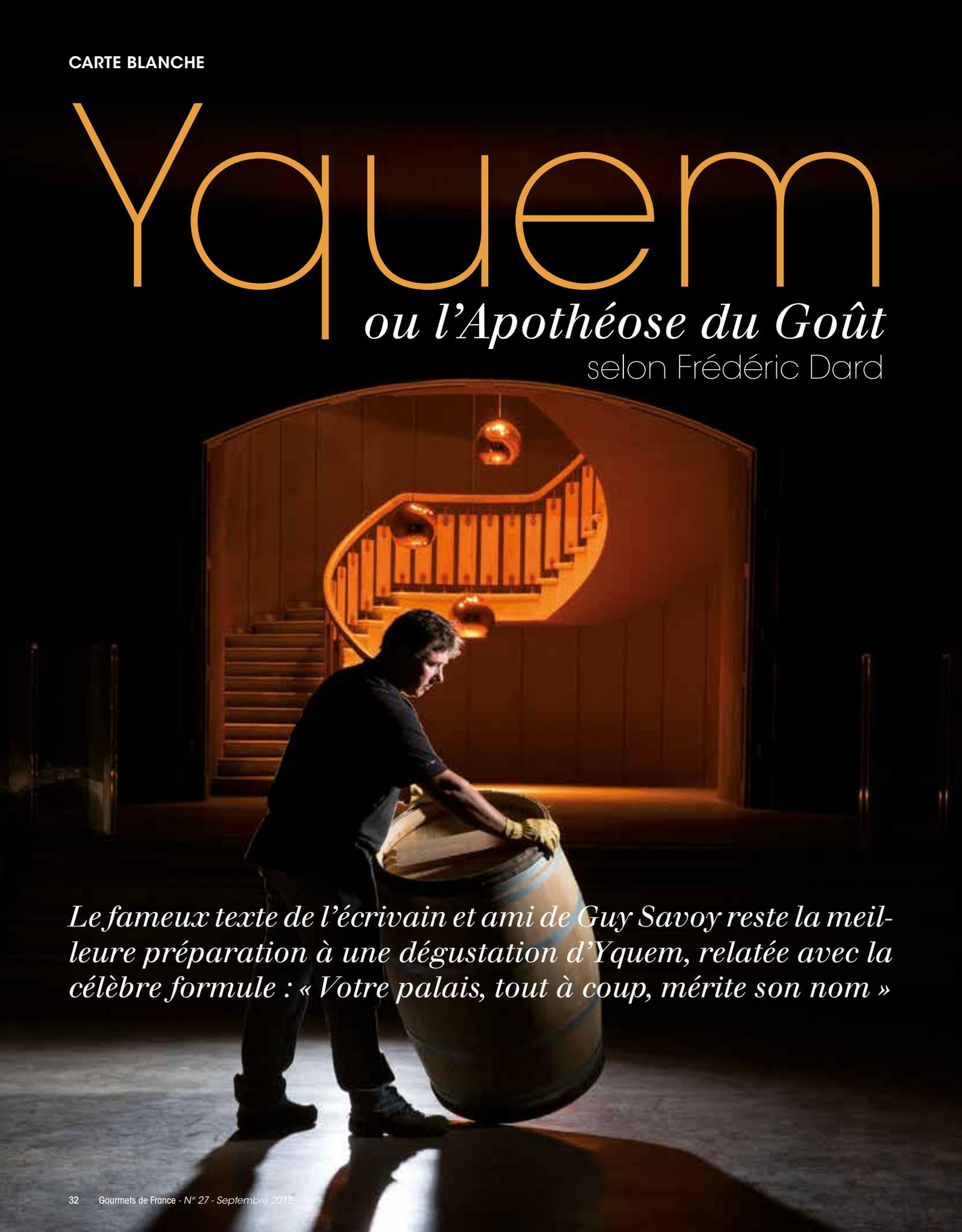
de ces morceaux d'histoire ? Et qui dit fromage dit races bovines, comme celle de l'Aubrac. Le veau du Ségala fait aussi la fierté de la région.

L'ART SUR UN PLATEAU !

L'Aveyron compte plusieurs entreprises labellisées EPV, entreprises du patrimoine vivant : la sellerie Gaston Mercier, la forge de Laguiole, la ganterie Fabre... L'authenticité de la région, connue pour son musée dédié à Pierre Soulages, inspire ! N'est-elle pas la terre de cœur de la coloriste Christine Barrès, « peintresse des émotions », exposée chez Sébastien Bras ?

Yquem

ou l'Apothéose du Goût
selon Frédéric Dard



Le fameux texte de l'écrivain et ami de Guy Savoy reste la meilleure préparation à une dégustation d'Yquem, relatée avec la célèbre formule : « Votre palais, tout à coup, mérite son nom »



Un seul. S'il ne fallait citer qu'un seul producteur, qu'une seule référence dans le Sud-Ouest de la France, ce serait pour Guy Savoy le Château Yquem. Bien sûr, il est toujours difficile de ramener la diversité du goût de notre pays, la richesse de ses paysages, de sa gastronomie, à un seul nom. Mais quel nom ! Guy Savoy en cite deux, en réalité : Yquem et Frédéric Dard, l'ami de Bourgoin-Jallieu, pour son texte dont *Gourmets de France* publie ci-dessous des extraits. Dans cette apothéose du goût, une préface rédigée pour un beau livre sur le château publié en

1985, l'écrivain Frédéric Dard relate ce qu'est une dégustation d'Yquem : « une cérémonie ». Guy Savoy, lui, confesse une « manie » : « *Quand on a ouvert une bouteille d'Yquem le soir, j'en garde toujours de quoi faire deux petits verres le lendemain au petit-déjeuner. Yquem au petit-déjeuner avec un peu de jambon, c'est un moment exceptionnel. Pour cela, il faut réussir à se limiter la veille. Dire à ses invités : faisons l'effort de ne pas terminer le nectar ce soir et vous allez voir le lendemain. C'est aussi une façon de prolonger l'émerveillement de la soirée.* »

L'Apothéose du Goût

par Frédéric Dard

« La vie de l'homme est marquée par quelques sensations culminantes. Toutes les autres ne sont que de pâles redites, d'obscur tentatives inabouties. Notre corps et notre esprit ne conservent vraiment qu'une suite limitée d'éblouissements qui nous servent de références.

L'intensité éperdue d'une étreinte, la féerie d'un panorama, le sortilège d'une musique, la miraculeuse odeur d'un matin d'enfance constituent, sans que nous en soyons toujours conscients, les jalons sensoriels de notre existence. Ils règnent sur nos souvenirs parce qu'ils nous ont apporté, un instant, « l'enchantement ». Ma chair ne désapprendra jamais certains corps de femmes. La vue de petits lacs bleus superposés dans l'étendue verte des falaises du cap Nord peuplées de rennes blancs, res-

tera toujours, pour moi, le spectacle culminant que mes yeux auront capté. Quand le mal de vivre s'empare de moi, une musique me monte à l'âme, musique dont j'ai oublié le titre et qui serait celle des larmes si les larmes faisaient du bruit. Et je ne pourrai plus oublier l'odeur entêtante, grisante, des glycines de Château-bourg. Quant à mon sens du goût, si constamment sollicité, agressé, dérouté, enchanté, déshonoré, négligé, il n'a qu'une seule référence parce qu'il ne saurait en avoir d'autre : le Château d'Yquem. »

L'APOTHÉOSE DU GOÛT !

Je n'appelle pas l'Yquem un vin puisqu'il existe « des vins » et que l'Yquem est unique. Je préfère le mot nectar (breuvage des dieux), et si j'en





trouvais un plus noble, j'aurais moins honte de notre vocabulaire étroit qui se prête si mal aux superlatifs. Yquem, c'est nos facultés gustatives poussées jusqu'à l'indicible. C'est la suavité absolue. La pleine jouissance. Une récompense que je m'accorde rarement afin de lui conserver l'aura de l'exceptionnel. Boire de l'Yquem est une cérémonie, doit absolument rester une cérémonie. Car, à chaque gorgée, il se passe quelque chose qui appartient à l'extase. (...)

Dans le verre, l'Yquem ambré a quelque peu pâli. Il est riche soudain d'une plus vive clarté. L'irréparable débouchage vient de créer l'obligation de consommer, de déguster cette féerie blonde. L'Yquem est prêt au sacrifice. Alors la main s'empare du trésor. Le porte au nez qui va préparer les papilles à la somptuosité que les attend. Parfum rare, parfum unique. Essence de soleil et de miel ! La griserie est en marche. Maintenant il faut goûter. Ah, comme le verbe trouve là sa pleine expression.

GOÛTER L'APOTHÉOSE DU GOÛT !

Les lèvres font connaissance (car il ne s'agit jamais de retrouvailles, mais de présentations sans cesse recommencées) avec cette fraîcheur enchanteresse. Et alors, les mots ne peuvent plus suivre. Il n'en existe pas, en aucune langue, pour exprimer le plaisir infini qui consent à s'offrir. Votre palais, tout à coup, mérite son nom. Il accueille le souverain absolu des breuvages. La suprême offrande

« *Essence de soleil et de miel !* »

de la nature éblouit votre bouche. Vous regardez l'ami, qui en face de vous, éprouve les mêmes sensations. La force de la communion vous lie. Une forme de complicité s'opère. Vous lisez vos propres expressions sur le visage de votre vis-à-vis. Il est devenu le miroir qui reflète votre extase. Le nectar descend en vous. Fermez les yeux. Vous voilà de l'autre côté de la vie. »

Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

Hôtel - Restaurant - La Grange

Menu Terroir

Servi tous les jours

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Parmi nos mets régionaux

- 40€ -

Menu 40 minutes Chrono

Servi en semaine exclusivement

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Choix défini par nos soins

- 16€ -

Selon vos envies,
Selon les saisons,
des menus gourmands
toute l'année

Menu Dégustation

Servi à l'ensemble des convives

2 entrées, 3 plats, 1 fromage et 1 dessert

Selon l'inspiration du Chef

- 54€ -

Le Marché du Jour

Servi tous les jours

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

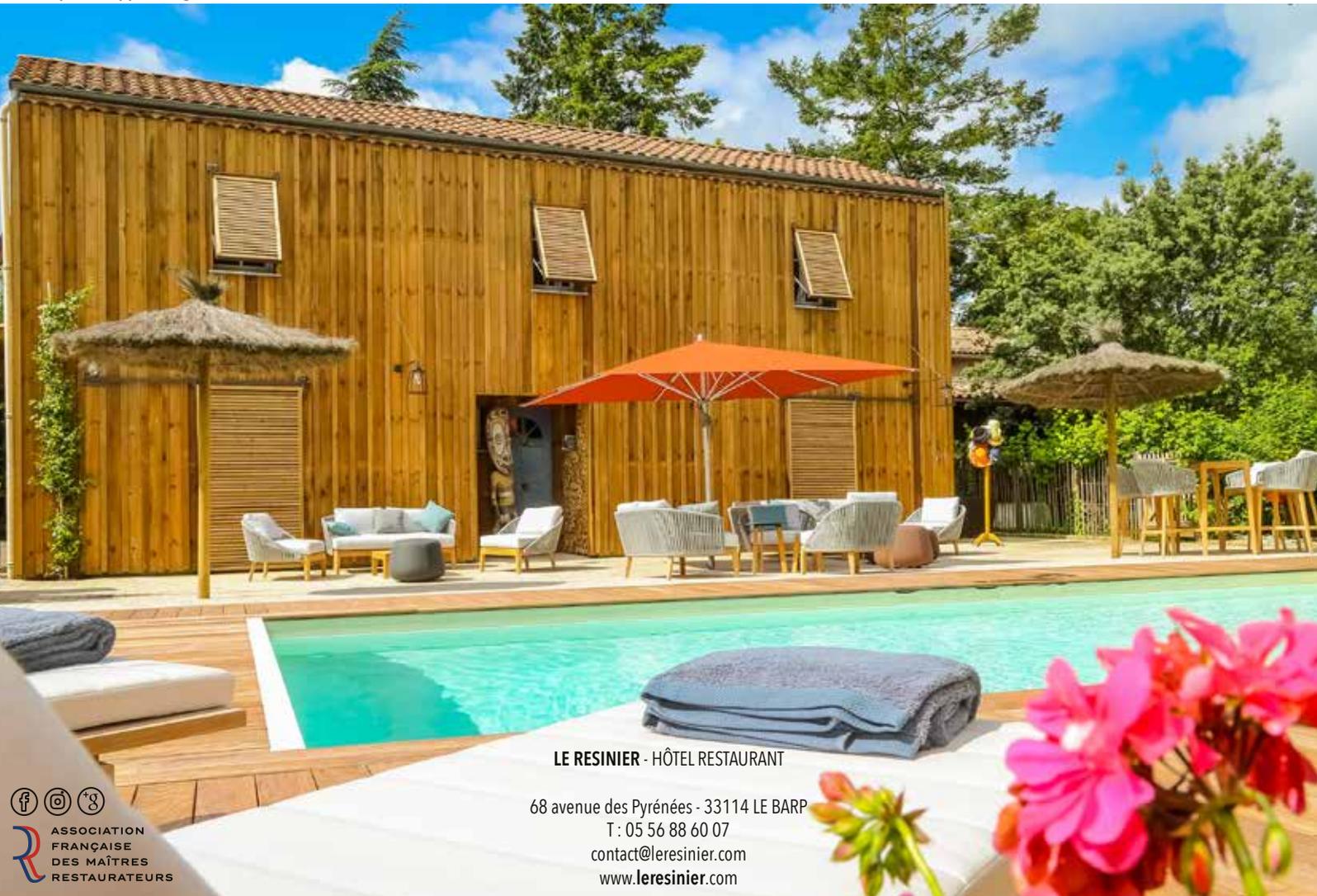
Parmi 3 choix possibles

- 25€ -

La Carte
Des entrées de 16 à 18€
Des plats de 18 à 30€
Des desserts à 9€



Photo par Philippe Labeguerie



LE RESINIER - HÔTEL RESTAURANT

68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP

T : 05 56 88 60 07

contact@leresinier.com

www.leresinier.com

COUP DE PROJECTEUR

Yves

Camdeborde, l'ami béarnais

A l'hôtel relais Saint Germain, le Comptoir et les Avants-Comptoirs ont conservé l'esprit d'origine voulu par le père de la bistronomie, copain de rugby de Guy Savoy.

Comment avez-vous connu Guy Savoy ?

« Par le rugby ! J'ai fait partie du XV à table, son association de cuisiniers joueurs. J'ai joué à la sélection paloise jusqu'en junior. Je peux même vous raconter une anecdote. Un jour, on devait partir ensemble à Nîmes voir une finale entre Bourgoin-Jallieu [la ville d'enfance de Guy Savoy, NDLR] et Pau. La veille, j'apprends qu'un de mes gars a eu un accident. Je décide de prendre l'avion le jour même. Mais Air France faisait grève ! Je n'ai pas pu voir le match. Quelques jours après, j'ai reçu une carte postale de Nîmes signée Guy Savoy, parce que Pau avait gagné ! »

On vous considère comme le père de la bistronomie, que vous avez lancée au début des années 90 à la Régalade, à Paris. Où en est la gastronomie maintenant ?

« On ne sait plus où on en est et c'est ça qui est magique ! Le niveau de

qualité des restaurants a explosé ces dernières années, dans la France entière. Je fais déjà partie des anciens et quand je vois toute cette génération qui monte... Dans les années 80, je pouvais citer une centaine de restaurants à Paris qui avaient une vraie démarche de qualité. Maintenant, il y en a 2000 ! »

Avec le recul, comment expliquer ce mouvement bistronomique ?

« La bistronomie, on l'a fait sans réfléchir : c'était et c'est toujours une philosophie de vie. J'avais 25 ans, je voulais faire ce qui me plaisait, un truc plus décontracté. On faisait tomber les codes. Du coup, certains chefs m'ont marginalisé, en me disant que je cassais les prix. Mais je pense qu'on a vraiment dépoussiéré, décomplexé les cuisiniers comme les clients. On a apporté de la fraîcheur, de la légèreté en montrant qu'on pouvait aussi bien manger avec un maquereau et une sardine qu'avec





le
comptoir

Relais Saint-Germain

du caviar. Bon, maintenant, ce qu'on appelle bistronomie est moins spontané, plus marketé.»

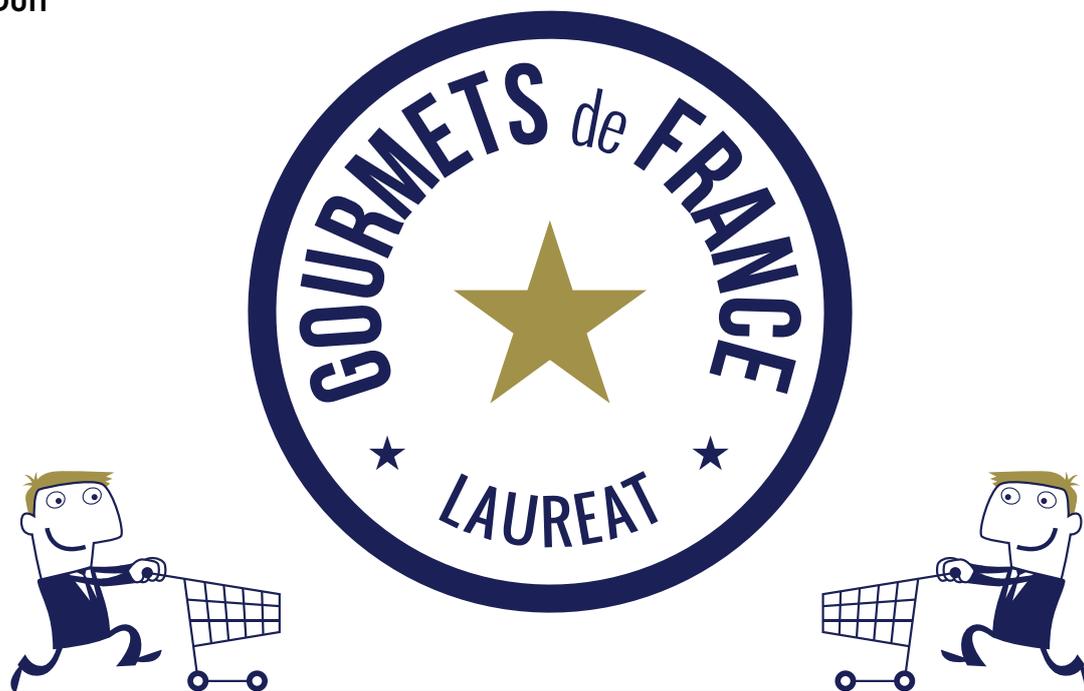
On connaît vos coups de gueule contre le guide Michelin. Vous êtes toujours fâché ?

« C'est compliqué. Oui, le guide Michelin n'a pas compris ce que l'on faisait avec la bistronomie. Ils ont mis du temps et aujourd'hui encore, il y a du boulot ! Mais ils ont carrément oublié notre génération ! Après, on a besoin du Michelin. C'est la référence mondiale et nous avons la chance qu'elle soit française. Je suis le premier à téléphoner aux copains pour les féliciter à chaque nouvelle sortie du guide. Le Michelin nous casse les pieds, mais heureusement qu'il est là ! »

Après « Masterchef », on vous a vu cet été sur France 2 dans « À table ! Mangez sain, dépensez moins », une émission où vous enseignez les bases d'une alimentation saine et économique à deux familles.

« Chez moi, on a toujours bien mangé. Je viens d'une famille paysanne de Pau. Et quand j'ai travaillé dans les grandes maisons, je me suis rendu compte que le bien manger devenait élitiste : il était réservé à des gens éduqués et avec de l'argent. Aujourd'hui, il ne faut pas se leurrer : 90 % des Français font leurs courses dans la grande distribution. Alors je n'allais pas leur dire de ne pas y aller. Mais je voulais les décomplexer en leur disant que cuisiner maison sera toujours meilleur que n'importe quel plat tout prêt, sera toujours plus sain et surtout plus économique ! Par exemple on trouve des nuggets de poulet à vingt-huit euros le kilo. Un poulet est entre six et huit euros le kilo. Et qu'on ne vienne pas me dire que mettre un poulet au four quarante-cinq minutes, c'est compliqué ! »





LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité qui se reconnaît !

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

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

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

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

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



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

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

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

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

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

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



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

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

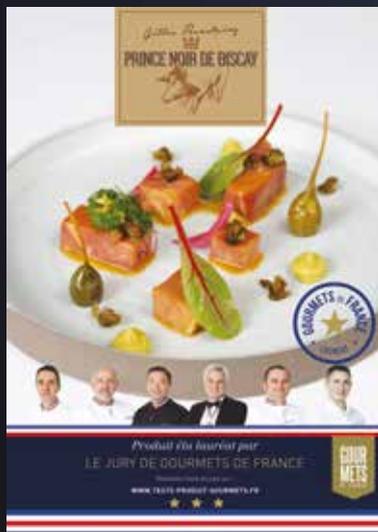


★★★ EXEMPLES D'UTILISATION DU LABEL ★★★

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



POUR LES AFFICHES BOUTIQUE



POUR LES BANNIÈRES WEB



Le Chapon fin

B O R D E A U X



«Une cuisine savoureuse,
contemporaine, et authentique
dans le respect des traditions et
des produits locaux.»



RESTAURANT LE CHAPON FIN
5 rue Montesquieu - 33000 Bordeaux
Tél: +33 (0)5 56 79 10 10
Mail: contact@chapon-fin.com





13

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE



Des chefs étoilés, deux Meilleurs Ouvriers de France (pâtissier et poissonnier écailler), trois sommeliers et même une meilleure apprentie de France : autour de Guy Savoy, Gourmets de France a réuni un casting d'exception pour ces tests organisés à Bordeaux. Penché avec attention et bienveillance sur les produits présentés, chaque membre du jury a mobilisé son expérience et son savoir-faire dans la plus grande impartialité, même lorsque les émotions du goût, si chères à Guy Savoy, ont fait naître quelques beaux souvenirs dans leur palais.



Chef sommelier
Restaurant Le Gindreau

FLORIAN BALZEAU



Quelle année pour le chef sommelier du Lot ! Elu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau, Florian Balzeau tentera cet automne de décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF). La consécration d'un parcours commencé par une mention complé-

mentaire en sommellerie à Tours, avec un MOF, Christian Péchoutre. La suite est une succession d'étoiles : Georges Blanc à Vonnas, Gérald Passadat à Marseille, Thierry Drapeau en Vendée avant de trouver le parfait accord aux côtés du chef Pascal Bardet au Gindreau, deux étoiles Michelin. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2012 : Chef sommelier chez Thierry Drapeau (85), deux étoiles Michelin

2015 : Chef sommelier au Gindreau (46), deux étoiles Michelin

2018 : Elu sommelier de l'année par le Gault & Millau



RENCONTRER F. BALZEAU :

Le Gindreau - Le bourg - 46150 Saint-Médard

Tél : 05 65 36 22 27

www.legindreau.com



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 évènement 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. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1998 : Ouvre sa première pâtisserie à Bayonne (64)

2010 : S'installe à Anglet (64)

2011 : Devient Meilleur Ouvrier de France pâtissier

2017 : Ouvre une boutique à Biarritz (64)

2018 : Coache l'équipe de France qui remporte le Mondial des arts sucrés



RENCONTRER T. BAMAS :

Pâtisserie Thierry Bamas - Les cinq cantons - 3 rue Charles Kraemer - 64600 Anglet

Tél : 05 59 59 01 74

www.bamas.fr



Chef sommelier
Restaurant Le Chapon fin

LEAGH BARKLEY



Quel parcours ! 30 ans à peine et Leigh Barkley a déjà exercé (presque) tous les métiers du vin : barman, caviste, agent commercial, manager dans l'œnotourisme... Né au Canada, Leigh Barkley est aussi un musicien accompli, trompettiste et pianiste diplômé du conservatoire.

Trilingue (il parle italien, anglais et français), il multiplie les activités lorsqu'il arrive en 2012 à Bordeaux : consultant à l'export, professeur et sommelier au Pressoir d'Argent, au Gabriel ou à la Grande Maison de Pierre Gagnaire. Il est depuis 2017 le chef sommelier du Chapon fin. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2011** : Se lance dans l'import de vins au Canada, en Colombie britannique
- 2016** : Sommelier au Gabriel et à la Grande Maison (deux étoiles Michelin), à Bordeaux
- 2017** : Devient chef sommelier au Chapon Fin
- 2017** : Remporte le concours de sommellerie Michel Rolland, à Vinexpo



RENCONTRER L. BARKLEY :

Le Chapon Fin - 5 rue Montesquieu - 33000 Bordeaux

Tél : 05 56 79 10 10

www.chapon-fin.com



Sommelier indépendant
Président d'honneur de l'UDSF Bordeaux Aquitaine

B E R T R A N D B I J A S S O N

• • •

C'est un homme d'appétit, passionné et curieux de nouvelles saveurs. Bertrand Bijasson est d'abord un amoureux des vins de Bordeaux, de Porto et d'ailleurs. Président d'honneur de la section Bordeaux-Aquitaine de l'Union de la sommellerie française, il a été pendant huit ans

la tête et le nez du bar à vins de l'Hôtel Mercure à Libourne, avant de devenir sommelier indépendant. En parallèle, Bertrand Bijasson organise de nombreux concours et événements : le quiz ébouriffant du trophée Pessac-Léognan, au concours du meilleur élève sommelier en vins du Bordelais, c'est lui ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2008-2016 : Responsable du bar à vins de l'Hôtel Mercure à Libourne (33)

2009 : Président de la section Bordeaux-Aquitaine de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF)

2012 : Master of Port

2017 : Président d'honneur de l'UDSF Bordeaux-Aquitaine

2017 : Créa Aux Grains Nobles, société de formation et d'animation



RENCONTRER B. BIJASSON :

Tél : 06 17 50 40 89

Mail : bertrandbijasson@hotmail.fr



Chef étoilé
Restaurant Relais de La Poste

J E A N COUSSAU



A 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 longé-

vité 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. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1971 : Obtient deux étoiles Michelin, toujours conservées à ce jour

2008 : Ouverture du bistrot Côté Quillier

2009 : Ouverture du restaurant Jean des Sables, à Hossegor (40)



RENCONTRER J. COUSSAU :

Relais de La Poste - 24 avenue de Maremne - 40140 Magescq

Tél : 05 58 47 70 25

www.relaisposte.com



Chef consultant indépendant

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 se conser-

ver 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. **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2008 : Chef à la Table de Montesquieu, à La Brède (33)

2010 : Obtient une étoile Michelin

2014 : Chef de la Guérinière, une étoile Michelin à Gujan-Mestras (33)

2018 : Devient consultant indépendant



RENCONTRER C. GIRARDOT :

Mail : christophegirardotconseil@gmail.com



MOF consultant formateur

DAVID GOMES



C'est une passion pour la pêche qui pousse David Gomes à prendre un job d'été en poissonnerie. Le voilà mordu : après un brevet de technicien aquacole au lycée polyvalent de la mer à Gujan-Mestras, il achète son premier magasin à 19 ans à Bagnères-de-Bigorre, dans le Béarn, sa région natale. Loin de tourner en rond, David Gomes progresse au point de tenter le concours et d'obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011. Sa poissonnerie vendue, il est désormais consultant formateur pour les professionnels en quête d'excellence. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1998** : Brevet de technicien aquacole à Gujan-Mestras (33)
- 2002** : Achète sa poissonnerie à Bagnères-de-Bigorre (65)
- 2011** : Devient Meilleur Ouvrier de France poissonnier-écailler
- 2016** : Devient consultant formateur



RENCONTRER D. GOMES :

Tél : 06 63 03 91 96

Mail : dav.gom65@gmail.com



Chocolatier confiseur
Chocolaterie Eric Lamy

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. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1992** : Ouvre une première chocolaterie à La Rochefoucault (16)
- 2004** : Ouvre sa chocolaterie salon de thé à Brive-la-Gaillarde (19)
- 2010** : Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin
- 2011** : Préside le jury d'examen au CAP chocolatier confiseur du CFA de Tulle



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



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'am-

biton 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. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2006 : Entre commis au Pré Catelan, à Paris (trois étoiles Michelin)

2013 : Rejoint Mathieu Pacaud aux restaurants Histoires (deux étoiles Michelin), Hexagone (une étoile) et le Divellec (une étoile Michelin)

2017 : Chef exécutif à Cordeillan-Bages

2018 : Obtient une étoile Michelin à Cordeillan-Bages



RENCONTRER J. LEFEBVRE :

Château Cordeillan-Bages - Route des Châteaux - 33250 Pauillac

Tél : 05 56 59 24 24

www.jmcazes.com



Meilleure Apprentie de France 2014

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 ave-

nir 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. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2014 : Bac hôtellerie restauration au lycée hôtelier de Talence

2014 : Meilleure Apprentie de France à 18 ans

2015 : Devient commis à la Guérinière, à Gujan-Mestras (33)

2017 : Remporte le trophée Philippe Etchebest à Exp'Hôtel Bordeaux



Chef
Restaurant Le Chapon fin

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. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2003 : Entre au Meurice, à Paris (trois étoiles Michelin)

2005 : Rejoint le Saint-James, à Bouliac (33)

2012 : Second de Nicolas Frion au Chapon Fin

2014 : Devient chef du Chapon Fin



RENCONTRER N. NGUYEN VAN HAI :

Le Chapon Fin - 5 rue Montesquieu - 33000 Bordeaux

Tél : 05 56 79 10 10

www.chapon-fin.com



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 !^[+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2008 : Chef du Pressoir d'Argent, au Grand Hôtel de Bordeaux

2009 : Gault et Millau d'or, catégorie meilleur espoir

2010 : Obtient une étoile Michelin

2014 : Chef du Pinasse Café, au Cap Ferret (33)

2018 : Rachète l'épicerie fine la Maison des bonnes choses



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



CHÂTEAU de BEAULON

COGNAC MILLÉSIME 1975



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par Le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



L'AVIS DU JURY :

Au test du verre vide, ce cognac a fait l'unanimité ! Tous les membres du jury s'accordent pour saluer cette découverte de caractère à la belle coloration ambrée. Plaisant et délicat, ce cognac s'est surtout distingué auprès des sommeliers pour son harmonie entre fraîcheur, douceur et notes de fruits.

Guy SAVOY : « Le goût est propre, c'est net. Ce cognac me plaît beaucoup. »

Florian BALZEAU : « C'est une eau-de-vie de qualité, sans caractère brûlant. L'ensemble est harmonieux, entre la fraîcheur et le caractère acidulé de la fin de bouche. Une belle eau de vie avec laquelle on prend du plaisir immédiat. »

Leagh BARKLEY : « De jolis reflets ambrés pour une coloration naturelle. On est sur des notes de mandarine, de zestes d'orange caramélisés. Il y a beaucoup de douceur, une pointe de rancio en rétro-olfaction. J'aime bien la rondeur qui offre une belle texture. On retrouve une sorte de rusticité qui montre une eau de vie familiale. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT : COGNAC MILLÉSIME 1975

Un grand millésime. Belle eau-de-vie rare, combinant vivacité et ampleur. Bouquet équilibré de fleurs, de fruits et d'épices.

UN VIGNOBLE UNIQUE EN CHARENTES

SOLS : Argilo-calcaires sur socle calcaire du crétacé

CILMAT : Tempéré, exposition Ouest/Sud-ouest dominante

RELIEF : Coteaux nord de l'estuaire de la Gironde (altitude de 23 à 52m)

Un très long vieillissement en fûts de chêne du Tronçais, grain fin, chauffe moyenne.



BONS ACCORDS :

A déguster avec:

un Paris-Brest, crème anglaise au café
ou
un moelleux au chocolat noir corsé, cœur
fondant à la liqueur de mandarine

CHÂTEAU DE BEAULON

Christian THOMAS

25 Rue Saint Vincent - 17240 SAINT DIZANT DU GUA

Tél. : 05.46.49.96.13 - Mail. : info@beaulon.fr

WWW.CHATEAU-DE-BEAULON.FR



THON ROUGE PÊCHÉ À LA CANNE

DANS LE GOLFE DE GASCOGNE



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



L'AVIS DU JURY :

Petit poisson a 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. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de PASCAL NIBAUDEAU



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 30g - 10g de soja blanc torréfié - 100g de sésame noir - 100g de miel - 20 cl de sauce soja Kikkoman - 1 étoile d'anis - un demi bâton de vanille
Pour les makis : feuilles de nori - 50g de cébette ciselée - 1/2 concombre taillé en brunoise - 20g de gingembre mariné rose en brunoise - 20g 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 - 50g de sucre semoule - 6g 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.



Condrieu Vins de Vienne
Les Archevêques
2013

ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - PB 328 - 64500 CIBOURE

Tél. : 05.59.47.19.39 - Mail. : op@pecheursdaquitaine.fr



SAUMON DE L'ADOUR



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

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 12000 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. »

L'IDÉE 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 (120g chacun)- 15g d'arêtes de poisson - 1 litre de vin rouge de Pauillac - 5g 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 - 50g 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.



Saint Emilion Grand Cru
Château Chauvin
2015

CIDPMEM64-40

12 quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE





BLANC DE BLANC

BLANC DE POIREAU CULTIVÉ DANS LES SABLES D'AQUITAINE



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau
Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010
Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin
Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine
Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste
Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler
Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin
Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages
Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014
Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin
Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



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

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 très fondant. 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. »

L'IDÉE 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 – 200g de grenier médocain – 50g de miel d'acacia – 1/2 orange – 1/2 citron – 1 dl d'huile d'olive – 1dl d'huile de pépin de raisin – 25g de noix du Périgord – 25g de noisettes – 50g 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.

Torréfier 20 min les fruits secs à 10° et disposer des éclats sur la préparation. Etaler la tricandille dans un fer à bricelés (ou un moule à gaufres rond) afin de réaliser des tuiles. Battre 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.



Pessac Léognan
Florilège de Haut Nouchet blanc
2016

PLANETE VEGETAL

8 chemin de Pot au Pin - 33610 CESTAS

Tél. : 05.57.97.08.60 - Mail. : contact@planetevegetal.com

WWW.PLANETEVEGETAL.COM

Planète Végétal





Créateur de Foie Gras depuis 1920

FOIE GRAS DE CANARD CRU

DES LANDES



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



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 NIBAUEAU : « 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. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE 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.



Meursault
Domaine Javillier Patrick
2008

MAISON LAFITTE

BP 60023 - 40501 SAINT-SERVEX CEDEX

Tél. : 05.58.76.40.40 - Mail. : marketing@lafitte.fr

WWW.LAFITTE.FR

Boutiques : Bordeaux - Montaux - Mont-de-Marsan - Dax - Bayonne - Paris





LE SEVERAC PATRIARCHE

TOMME DE VACHE AU LAIT CRU



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUDEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



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 remarqué 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. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de SOLENN LEMONNIER



FONDUE GIRONDINE LÉGÈRE, À LA TOMME DE VACHE FAÇON PAIN PERDU.

4 pers.

INGRÉDIENTS :

Pour la mousse : 100g de tomme de vache Marie Severac – 200g de crème – 150g de loupjac

Pour le voile de cerises : 125g de cerises noires – 30g de sucre cassonade – 50g de kirsch – 200g de jus de cerise bio – 100g de loupjac – 3g d'agar-agar – 300g de pain de mie – 150g 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 car-

-touches 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.



Castillon Côtes de Bordeaux
Château de Bernon
2016



MAISON MARIE SEVERAC

LE CROIZET - 15800 THIEZAC

Tél. : 01.46.21.89.65 - Mail. : contact@marieseverac.com

WWW.MARIESEVERAC.COM



PERLES ROUGES

DES MONTS DU VELAY



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



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. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de ERIC LAMY



BONBONS À LA COMPOTÉE DE FRAMBOISE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

260g de framboises des Monts en Velay – 120g de sucre semoule – 55g de glucose – 25g de sucre semoule – 6g de pectine NH - 25g 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.

L'IDÉE RECETTE

de THIERRY BAMAS



MERVEILLEUSEMENT FRAISE !

5 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

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



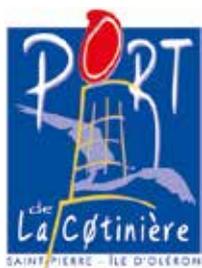
G.I.E. DES PRODUCTEURS DE FRUITS ROUGES DES MONTS DU VELAY

POUZOLS - 43200 SAINT - SAINT-JEURES

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

WWW.FRUITSRUGESDUVELAY.COM





LOTTE PIN'SÉE

DE LA COTINIÈRE



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par Le Gault & Millau

Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010

Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin

Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine

Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste

Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler

Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin

Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages

Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014

Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin

Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



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. »



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

L'IDÉE RECETTE

de NICOLAS NGUYEN VAN HAI



LOTTE TOUT EN VERT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

4 morceaux de lotte du Port de la Cotinière - 2g de plancton marin - 10g d'eau - 100g de soude maritime - 100g d'obione - 500g de salicorne - 50g 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 400g 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.



Sancerre
Domaine de terres Blanches
2015

PORT DE LA COTINIÈRE

Nicolas DUBOIS

HALLE À MARÉE - QUAI RENÉ DELOUTEAU - 17310 SAINT PIERRE D'OLÉRON

Tél. : 05.46.47.02.06 - Mail. : opcot@hotmail.fr



HUILES DE NOIX ET NOISETTE



GUY SAVOY - Président du Jury - Chef 3 étoiles - Élu 2 fois Meilleur restaurant du Monde ❀❀❀

Florian BALZEAU : Sommelier - Élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau
Thierry BAMAS : MOF pâtissier - Champion du monde des desserts glacés 2010
Leagh BARKLEY : Sommelier - Le Chapon fin
Bertrand BIJASSON : Sommelier - Président d'honneur de l'USF Bordeaux-Aquitaine
Jean COUSSAU : Deux étoiles Michelin - Le Relais de La Poste
Christophe GIRARDOT : Chef étoilé - Consultant

David GOMES : MOF poissonnier-écailler
Eric LAMY : Chocolatier-confiseur - Président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin
Julien LEFEBVRE : Une étoile Michelin - Château Cordeillan-Bages
Solenn LEMONNIER : Meilleure Apprentie de France 2014
Nicolas NGUYEN VAN HAI : Chef - Le Chapon fin
Pascal NIBAUEAU : Chef étoilé - Propriétaire de la Maison des bonnes choses



HUILE VIERGE DE NOIX BIO
HUILERIE AIGUEVIVE



HUILE VIERGE DE NOIX BIO
MOULIN DE VIELCROZE



HUILE VIERGE DE NOISETTE
MOULIN DE VIELCROZE



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

L'AVIS DU JURY :

Le coup de cœur du jury ! Ces trois huiles ont brillé par leur finesse, leur longueur en bouche et leur harmonie entre saveurs de noix ou de noisette et amertume bien maîtrisée. Des souvenirs gourmands de pâtisserie sont même remontés aux nez du jury !

Guy SAVOY : « Des huiles de qualité. L'huile de noisette rappelle des bons souvenirs de pâtisserie, quand on commence à torrifier les noisettes. Un bel équilibre de saveurs. L'huile vierge de noix bio du Moulin de Vielcroze est plus complexe, plus harmonieuse. Mais ces trois huiles sont dans la délicatesse, la finesse. »

Nicolas NGUYEN VAN HAI : « Une jolie couleur dorée. Une huile fine en bouche mais avec une belle longueur. C'est un joli produit. »

Jean COUSSAU : « Superbe ! Vous croquez de la noisette ! Au nez, l'huile est formidable. Elle est encore meilleure avec un bout de pain de campagne trempé. C'est un grand coup de cœur ! »

Thierry BAMAS : « J'ai trouvé cette huile de noix formidable, par son goût franc de pain toasté et caramélisé. Ce qui est extraordinaire, c'est également de se rendre compte qu'avec les mêmes noix mais avec deux façons de faire différentes, on a deux huiles complètement différentes. »



BONS ACCORDS :

À déguster avec :
des cèpes crus



BONS ACCORDS :

À déguster avec :
un vieux jambon



BONS ACCORDS :

À déguster avec :
un carpaccio de poisson



INFOS PRODUITS :

MOULIN DE VIELCROZE

Cette huile est légèrement ambrée, couleur Monbazillac, au goût toasté, très pure et très agréable en bouche. Elle charme par la puissance de son bouquet, tout à l'image du terroir Périgord.

INFOS PRODUITS :

HUILERIE D'AIGUEVIVE

Cette huile est claire, au goût très frais, très pure et surprenante par son naturel. La bouche est déjà puissante, harmonieuse et bien équilibrée. Elle se poursuit sur un final de belle longueur fraîche et très aromatique.

SARL CHAMBON & LAURENT

ECO-MUSÉE DE LA NOIX DU PÉRIGORD NOIR
Domaine de VIELCROZE - 24250 CASTELNAUT LA CHAPELLE
Tél. : 05.53.59.69.63 - Tél. : 05.53.28.19.85
Mail. : lanoix@orange.fr
WWW.ECOMUSEEDELANOIX.FR



TESTS-PRODUIT



9^{ÈME} SESSION

Le Chapon fin - Bordeaux







LE JURY



A TESTÉ POUR VOUS :

pebbly

SPOON & SPATULA SET

■ NBA044 metallic
30cm
6"



SERVING SPOON

□ NBA067 white
22cm
12"

CUTTING BOARD S

■ NBA097 black
25x17,5cm
6"



CUTTING BOARD M

□ NBA098 white
35x25cm
6"

BREADBOARD

■ NBA037 natural
36x26cm
4"



RECTANGULAR KITCHEN SCALES

■ NBA037 natural
36x26cm
4"



BREADBOARD

□ NBA102 white
35x25cm
4"



CUTTING BOARD L

■ NBA099 black
40,5x33cm
4"

SERVING TRAY L

□ NBA061 white
40x30cm
4"



« **P**eBBly Kitchen est une jeune marque française basée à Bordeaux. Elle est spécialisée dans la conception d'ustensiles de cuisine et accessoires pour la table. Fabriqués à la main dans de petits ateliers à partir de matériaux sains et naturels comme le bambou, les produits de la marques sont uniques, design et de qualité. »



LE JURY



A TESTÉ POUR VOUS :

DÉCOR MER

Collection Temptaste

« Ce décor unique est disponible sur toute une gamme d'assiettes coupes plates et creuses, allant de l'assiette à pain jusqu'à l'assiette de présentation.

Ce décor inaltérable est obtenu par pose de chromos puis un réemailage. Il peut donc être empilé et lavé en machine sans risquer de l'ébrécher ou de le rayer.

Assiettes à partir de 7,20€HT

Retrouvez nos produits sur :
WWW.WMF.COM



VOLS RÉGULIERS

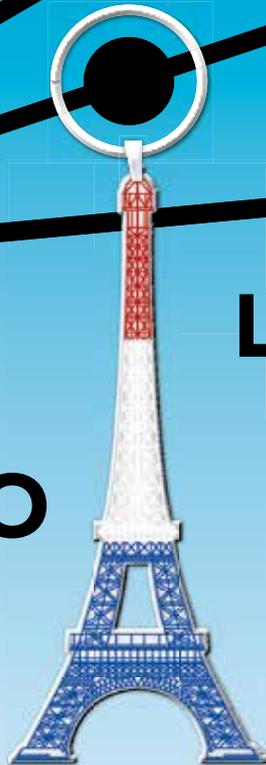
AU DÉPART DE **BRIVE** VALLÉE DE LA DORDOGNE

©2018 Sarl MCV COMMUNICATION - 05 55 87 50000 - photo : shutterstock (Corse)



AJACCIO

DU 02/06 AU 29/09
1 VOL/SEMAINE



PARIS

TOUTE L'ANNÉE
3 VOLS/JOUR



LONDRES

DU 28/03 AU 27/10
2 VOLS/SEMAINE



NOUVEAU

LYON

TOUTE L'ANNÉE
3 VOLS/SEMAINE

suivez-nous sur



www.aeroport-brive-vallee-dordogne.fr


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

AÉROPORT AGEN LA GARENNE



3 ALLER/RETOUR
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



ENTRE TOULOUSE ET BORDEAUX, À
3 KM DU CENTRE-VILLE, **L'AÉROPORT
D'AGEN VOUS PROPOSE :**

- **HOP AIR FRANCE :**
3 Aller/Retour par jour sur Paris ORLY OUEST
- **AIRWAYS FORMATION :**
École de pilotage
- **AÉROCLUB :**
Baptêmes de l'air et formation de pilotes privés
- **PARACLUB :**
Ecole de parachutisme
- **VELIVOLES :**
Vols en moto planeurs
- **AMA :**
Atelier de peinture avions
- **AVIATION d'AFFAIRES**

**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

Aéroport d'AGEN la Garenne
47520 LE PASSAGE d'AGEN

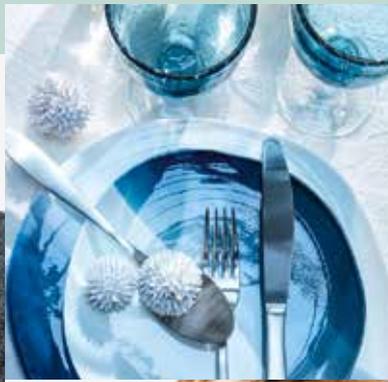
Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM



AMBIANCE & styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO



*À
chacun
ses Bons
Moments!*

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

Fabrice
Idiart
sort
de sa cuisine!

Collection
2018

BIENVENUE AUX NOUVELLES
pratiques
culinaires!

Les **SECRETS**
du Chef


Culinarion

ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE
EN ZONE HISTORIQUE DU LAGUIOLE

Avec
LAGUIOLE EN AUBRAC,
la couleur s'invite
à votre table.



www.laguiole-en-aubrac.fr

2, rue Eugène Salettes - 12500 ESPALION - Tél. : 05 65 44 78 55 - Mail : accueil@laguiole-en-aubrac.fr

Exemples de matières - photos non contractuelles - IDEST-HORVILLE-2018