

# Spécial fêtes

# GOUR METS METS DE FRANCE EDITION GIRONDE

## PORTRAIT DE CHEF

Nicolas Lamstaes,  
à Périgueux

## SÉLECTION

6 cognacs  
à (s')offrir

## TRADITION

D'où vient  
la bière de Noël ?

*Recettes XXL*  
de cocktails pour tous

*Crémant*  
L'autre bulle des fêtes

*L'huître*  
selon Joël Dupuch

# PHILIPPE ETCHEBEST

## C'est qui le chef ?

Rencontre au Quatrième Mur, son nouveau restaurant

# | l'École du Vin

D E B O R D E A U X

BORDEAUX

## Ateliers de dégustation et formations de 2h à 7 jours



à partir  
de  
**39€**



BORDEAUX

**L'École du Vin du CIVB**

3 cours du XXX juillet 33075 Bordeaux Cedex  
Tél. (33) 5 56 00 22 85

**[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)**  
(rubrique Ecole du Vin de Bordeaux)

# LE MEILLEUR, DES RÉVEILS

6H-9H

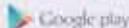
BRUNO  
ROBLES

ELODIE  
GOSSUIN



LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI RFM SUR





**22** RENCONTRE  
La méthode Etchebest



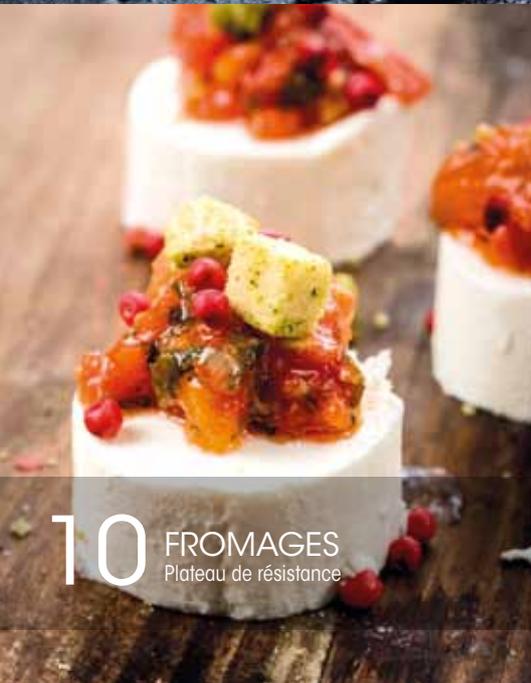
**36** RECETTES DE CHEF  
Esprit brasserie !



**62** SAVOIR-VIVRE  
Mon pire cadeau...



**18** JOËL DUPUCH  
Le guide de l'huître



**10** FROMAGES  
Plateau de résistance

# Sommaire

## SAVEURS

- 06** L'EDITO  
de Philippe Etchebest
- 08** DE SAISON  
Actus à dévorer,
- 10** C'EST LE MOMENT  
Fromages : plateau de résistance
- 12** PORTRAIT DE CHEF  
Le petit resto  
du grand Nicolas Lamstaes
- 14** CONSO  
Au menu des fêtes des Français
- 16** LE GOÛT DU TERROIR  
Joël Dupuch : le guide de l'huître  
Le pain à l'accent gascon

## PHILIPPE ETCHEBEST RÉDACTEUR EN CHEF

- 22** RENCONTRE  
La Méthode Etchebest
- 32** ENTRETIEN EXPRESS  
Du tac au tac !
- 36** RECETTES DE CHEF  
Signées Philippe Etchebest

## VINS

- 52** EFFERVESCENTS  
Le crémant, l'autre bulle des fêtes
- 56** COGNACS  
La sélection d'Alain Marty
- 60** TRADITION  
D'où vient la bière de Noël ?
- 64** ART DE VIVRE  
Quel digestif servir ?



NUMERO

# SPECIAL FÊTES

Avec Philippe Etchebest

« Les gens pensent que je gueule, mais dans mes cuisines, c'est d'un calme. » Depuis que *Gourmets de France* l'avait rencontré en 2011, Philippe Etchebest reste le même, à l'écran sur M6 comme à la ville, Bordeaux, où il a enfin ouvert son restaurant le Quatrième Mur. Ironie de l'histoire ? « Je me suis mis dans les mêmes conditions de pression que les restaurateurs que j'allais voir dans Cauchemar en cuisine. » Média-tisé par l'effet télé, le chef se sait attendu au tournant. Son credo ? « L'exemple. La motivation est contagieuse par l'exemple. » Et le plaisir. « J'entends souvent des chefs dire qu'il faut tout donner au client. J'ai le discours inverse : non. Sois egoïste. Pense à ta gueule. D'abord, fais-toi plaisir. Et si tu te fais plaisir, ça se sentira dans l'assiette. Le plaisir est communicatif. Alors amuse-toi, pense à toi ». Merci, chef !

68 COCKTAILS  
Recettes XXL

## TENDANCES

- 62 SAVOIR-VIVRE  
Mon pire cadeau de Noël
- 68 COCKTAILS  
Recettes XXL pour tous !
- 72 SHOPPING  
Sélection cadeaux

## PRATIQUE

- 76 CARNET D'ADRESSES
- 78 AGENDA
- 81 FICHES RECETTES

Retrouvez-nous sur  
[www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr)

Gourmets de France est une publication trimestrielle gratuite, avec 4 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 - édition Gironde  
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde  
0 555 881 992 - [www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr)

**Directrice de la publication :** Françoise Malafosse  
**Responsable de rédaction :** Michel Malafosse  
**Conseil éditorial :** Juliette Crémoux  
**Responsable artistique :** Sarah Borderie  
**Journaliste :** Audrey Marret - 06 76 04 24 05  
[redaction@gourmetsdefrance.fr](mailto:redaction@gourmetsdefrance.fr)  
**Web éditorial et publi-reportages :** Céline Cordeau  
06 76 04 24 05 - [webmaster@gourmetsdefrance.fr](mailto:webmaster@gourmetsdefrance.fr)  
**Abonnement gratuit :** [abonnements@gourmetsdefrance.fr](mailto:abonnements@gourmetsdefrance.fr)  
**Publicité :**  
Michel Malafosse 06 08 06 49 36  
Maya Guyon 06 17 58 67 68  
**Maquette :** Comevents  
**Impression :** Campher Artes Graficas  
**ISSN :** 2258-8655  
**Distribution :** 3JDistribution



**Crédits photos :** PHILIPPE ETCHEBEST : Cyril Bernard / cyril-bernard.fr. ACTUS : Lou Breton/M6, Novespace, La Manufacture de Soda. PORTRAIT DE CHEF : N.Lamstaes. SAVEURS : Joël Dupuch. Audrey Marret. COCKTAILS : Fabrice Besse pour « Cocktails XXL », ed. Larousse. EFFERVESCENTS : Jean-Christophe Ollivier. SHOPPING : DR.



---

# LA FORCE D'UNE ÉQUIPE

---



« Lorsque j'ai participé à la rédaction du premier numéro de Gourmets de France [en novembre 2011, ndlr], j'avais parlé de mon attachement au Sud-Ouest, de la beauté de cette région et de sa diversité.

Aujourd'hui, j'y suis installé et fier de pouvoir participer à son dynamisme à travers

le Quatrième Mur, place de la Comédie, au sein même du Grand Théâtre de Bordeaux.

Mais toute récompense est le fruit d'un travail d'équipe. Et c'est sur ce point que je souhaiterais insister en cette période de fin d'année. « Tous différents,

tous utiles », tels sont les mots qui caractérisent pour moi la force d'une équipe. En plus de chaque individu, chaque personnalité, la discipline de travail, la formation et l'épanouissement des col-

laborateurs sont les conditions nécessaires à la réussite d'une entreprise. Je dis toujours :

prenez du plaisir et vous en donnerez aux autres. Je ne juge pas quelqu'un à la longueur de son CV mais à son envie. C'est cette envie que mon équipe et moi souhaitons vous faire partager, à vous, mais également à tous ceux qui vous entourent. »

*« Je ne juge pas  
quelqu'un à son CV mais  
à son envie »*

*Philippe Etchebest*

# Actus

## à dévorer !



### Marx dans l'espace

Jusqu'où ira Thierry Marx ? En octobre dernier, le chef s'est envolé à bord de l'A310 ZERO-G de Novespace, cet avion spécial qui permet de réaliser des vols en apesanteur. Objectif : se mettre dans les mêmes conditions que les astronautes pour expérimenter une nouvelle forme de contenant pour les aliments. Soit des canettes en polymérisation naturelle, c'est-à-dire des enveloppes faites à base d'algues marines et d'eau.

### Un soda bien financé

Opération réussie pour la Manufacture de Soda, lancée en février par Marion Gaudicheau et François Delmas Saint Hilaire. Les deux jeunes entrepreneurs, installés au cœur de Bordeaux, ont fait appel au financement participatif sur la plate-forme Ulule pour développer leur petite entreprise et acheter un presseur hydraulique à 8000 euros. L'idée était aussi d'élargir leur réseau et de tester leur concept de sodas naturels auprès de nouveaux consommateurs. Un financement trois en un.



### Un Girondin meilleur pâtissier ?

Cyril sera-t-il le meilleur pâtissier ? Ce Talençais de 37 ans participe à la quatrième saison de l'émission de M6, animée par Cyril Lignac et la blogueuse Mercotte. Et dans la vraie vie, il est policier municipal.



### En novembre, Bordeaux aux fourneaux !

Avec deux grands événements : Bordeaux So Good, le festival grand public de la gastronomie et de l'art de vivre, du 20 au 22, et dans la foulée Exp'Hôtel, le salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, du 22 au 25 au Parc des expositions.



Des cadeaux 100% gourmands au pied du sapin de Noël !

Dans votre boutique **Les Petites Chocolatières**, située rue des Remparts, retrouvez tous les plaisirs du chocolat de qualité : des produits **100% pur beurre de cacao**, sans matière grasse végétale à base d'ingrédients de première qualité. C'est une vraie harmonie des saveurs dans un écrin de gourmandises et de douceurs. Faites-vous plaisir avec pas moins de 40 sortes de bonbons choco-

lats-pralinés, ganaches fondantes, pâtes d'amandes,... - et de nombreuses spécialités autour du chocolat : marrons glacés, mendiants, orangettes, macarons, pâtes à tartiner, caramels, pâtes de fruits, chocolat chaud à boire etc.

**Préparez Noël et les fêtes dès aujourd'hui ! Passez commandes de vos coffrets cadeaux et compositions gourmandes !**



PUBLI-GOURMETS



**OBTENEZ  
15% DE REMISE SUR L'ACHAT DE  
DEUX CALENDRIERS DE L'AVENT\***

Sur présentation du bon gourmets. Existe en 2 versions : chocolat au lait et chocolat noir. Offre non cumulable, 1 seul coupon par personne et par passage en caisse. Valable jusqu'au 05/12/2015 \*prix unitaire du calendrier de l'aveut : 9,20€

**LES PETITES CHOCOLATIÈRES**

Carène Viana

18 rue des Remparts - 33000 BORDEAUX

Tél. 09 81 85 93 86 / 06 88 33 77 15

carene@lespetiteschocolatieres.com - [www.lespetiteschocolatieres.com](http://www.lespetiteschocolatieres.com)

# CHÂTEAU ANNICHE



BÉNÉFICIEZ DE  
**5€ DE RÉDUCTION\***  
SUR VOS ACHATS DE VINS DIRECT PROPRIÉTÉ  
DES 50€ D'ACHAT. PANACHAGE POSSIBLE!  
**PRÉPAREZ VOS CADEAUX DE NOËL !**

\* Offre non cumulable sur présentation du bon gourmets imprimé sur [www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr), valable jusqu'au 31/01/2016. Livraison à domicile possible en Gironde.

## CÔTES DE BORDEAUX ET CADILLAC

A 30 minutes de Bordeaux, au cœur de l'Entre-deux-mers, le vignoble Pion s'étend sur 80 hectares. Cette famille de vigneron cultive ses vignes à Haux depuis l'époque napoléonienne. Elle sera heureuse de vous accueillir et de vous faire découvrir ses vins blancs, rosés et rouges. Des vins issus des principaux cépages qui constituent les plus célèbres vins de Bordeaux. Sur son domaine, le vignoble Pion

vous réserve une surprise : un nectar d'un autre genre à déguster avec gourmandise celui-ci ! En effet la famille Pion travaille le miel sur sa petite exploitation artisanale apicole. Venez découvrir les miels en vente sur place !

**Ouvert** de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h.

**Le week-end et jours fériés** de 14h30 à 18h30 ou sur rendez-vous.

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



**SCEA VIGNOBLES PION**  
Jean-Luc et Lyndsey Pion - 1152 RD 239N - 33550 Haux

Tél. : 05 56 23 05 15 ou 06 80 13 63 17

[www.anniche-vin.com](http://www.anniche-vin.com)



# Plateau



## de résistance



*Les 6 commandements de Pierre Rollet-Gérard, fromager de Philippe Etchebest, pour gérer la folie des fêtes*

### Comprendre

#### le cycle du lait

Il existe des méthodes pour avoir du lait toute l'année. Mais son goût dépend de l'alimentation du troupeau. Si on opte pour un fromage fermier au lait cru, les laits de printemps donneront des saveurs différentes des laits d'hiver. C'est donc la question à poser : quand a été fait mon fromage, et comment ?

### Miser sur

#### les fromages d'estive

Prenons l'exemple des fromages d'estive : ils sont faits de mai à juillet, quand les troupeaux paissent sur les pâturages de montagne. Ils demandent 4 à 5 mois d'affinage minimum. Le calcul est fait : on peut foncer sur les brebis des Pyrénées, du Pays basque ou du Béarn.

### Chercher

#### l'inconnu

Parce que les fromages fermiers au lait cru sont souvent faits en petites quantités, il y a peu de chances qu'ils inondent tous les points de distribution. C'est l'occasion de tenter le producteur local qu'on n'avait jamais remarqué.

### Economiser

#### sur l'affinage

Soyons clairs : si un fromage n'est pas un bon fromage jeune, il ne sera pas meilleur avec 24 mois d'affinage. Il sera plus cher, c'est sûr. Mais n'importe quelle piquette ne devient pas du Petrus en vieillissant. On peut épargner son budget là-dessus.

### Connaître

#### les valeurs sûres

Il y a des fromages qui s'épanouissent en hiver : l'incontournable vacherin du Haut-Doubs ou mont-d'or, les bleus et les pâtes persillées, les pâtes molles à croûtes lavées : époisses, livarot, maroilles, pont-l'évêque... A noter : l'hiver n'est pas la saison reine des chèvres et des bries.

### Privilégier

#### le local

Un plateau de fromage de fêtes, c'est un exercice diplomatique : tout le monde doit être content. Avec la grande région, c'est le moment de faire honneur aux voisins : pigouille ou tricorne (brebis) du Poitou, corrézon au torchon ou feuille du Limousin.





EN QUELQUES  
**DATES**

- 1999-2000 : Apprenti au Grand Barrail, à Saint-Emilion, chez Philippe Etchebest
- 2001-2009 : D'abord commis, finit chef dans les restaurants d'Alain Ducasse, à Paris et Monaco
- 2012 : Ouverture du Nicolas L à Périgueux
- 2015 : Bib gourmand décerné par le Guide Michelin

# Le petit resto du grand *Nicolas*

*Ancien apprenti de Philippe Etchebest passé chez Alain Ducasse, Nicolas Lamstaes a ouvert son restaurant à Périgueux. Une bistronomie dans les règles de l'art*

**N**icolas Lamstaes dit encore le chef ou Monsieur Ducasse quand il parle d'Alain Ducasse. Comment oublier celui chez qui il aura passé près de huit ans, entré comme simple commis à Paris et finissant chef à Monaco ? Parmi les établissements de la capitale : Rech, le Plaza, Benoît, Aux Lyonnais... Pas étonnant que le guide rouge, encore et toujours bible de la gastronomie en France, le présente comme « pur produit de l'école Ducasse ». Et dans la même veine le Guide Hubert rajoute que le mot bistronomie a été taillé pour son petit restaurant, le Nicolas L : « des produits frais pas forcément nobles, de jolies présentations de plats imaginatifs et peu de vins bien choisis. »

## Le ris de veau caramélisé

Avec une formule à 22 euros le midi et 32 euros le soir, Nicolas Lamstaes reste bien dans l'idée de la cuisine d'Alain Ducasse : simple mais exigeante.

Avant de revenir à Périgueux sa ville natale, le jeune chef, pas encore 40 ans, l'avait quitté pour « voir du pays ». Passionné de musique (il est batteur), il commence par un BEP dans l'audiovisuel et travaille quelques temps à France Bleu. Sans suite, puisqu'il reprend en même temps un CAP et un BEP cuisine pour terminer par un apprentissage au Grand Barrail, à Saint-Emilion. A l'époque y travaille un imposant gaillard au profil de boxeur, un certain Philippe Etchebest, qui se lance à fond dans le concours du meilleur ouvrier de France. Le commis Nicolas l'assiste pendant ses entraînements. Et après son bac pro, songe aux « grandes maisons ». « J'ai acheté le Guide Michelin et j'ai écrit aux chefs étoilés. » Alain Ducasse est un des premiers à répondre. « A Monaco, au Louis XV, on était trente en cuisine. Tout était fait à la minute. C'était dur, une super expérience. Ça m'a permis de grandir, et de savoir ce que je voulais faire. »

Et ne pas faire. Finies les grandes brigades. Le Nicolas L, 25 couverts, est

ouvert en 2012 dans un ancien bar retapé à neuf. Mais la cuisine de Nicolas Lamstaes reste toujours une mise en avant rigoureuse des produits. Avec un plat signature : le ris de veau caramélisé. « Il y a deux mangeurs de ris de veau. Ceux qui l'aiment rosé et ceux qui l'aiment plus à point. Moi je l'aime à point. Je le cuis au beurre noisette, je dégraisse au jus de veau que je laisse réduire, pour bien caraméliser. C'est fondant à l'intérieur. » Tout simplement.

Obtenu en 2015, le Bib Gourmand est une « belle récompense » après une première affaire à Périgueux qui s'est soldée par un échec. Nicolas Lamstaes s'en est relevé avec la volonté d'être son propre patron. Récemment jeune papa, il va de l'avant. « C'est moi le boss. Et c'est comme avoir un enfant. On passe par des moments difficiles. C'est un bébé qui grandit. » Alors oui, « savoir que ce que l'on fait est bien, c'est tout bête, mais ça fait du bien. » A.M.

# Au menu *des fêtes*

*Classique, mon repas de Noël ? Plutôt : les Français ont une préférence marquée pour les traditions à table, et savent déjà ce qui composera leur menu*

## LES FÊTES DE FIN D'ANNÉES, C'EST D'ABORD FAIT

Pour se réunir en famille .....	46%
Pour faire plaisir aux enfants .....	17%
Pour profiter d'une ambiance féerique .....	11%
Pour réaffirmer des valeurs de partage .....	7%
Pour partager de bons repas .....	6%
Autres .....	13%



## CE QUE LES FRANÇAIS PENSENT MANGER À NOËL

### *Top 8 des entrées*

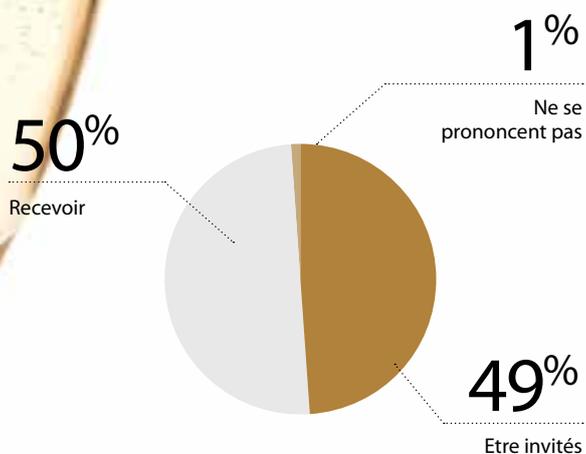
Foie gras .....	63%.....
Saumon .....	44%
Huîtres .....	34%
Coquilles Saint-Jacques .....	30%
Crevette, gambas .....	30%.....
Escargots .....	21%
Boudin .....	11%
Homard, langouste .....	10%
Je ne sais pas encore .....	15%

## TOP 5 DES PLATS PRINCIPAUX

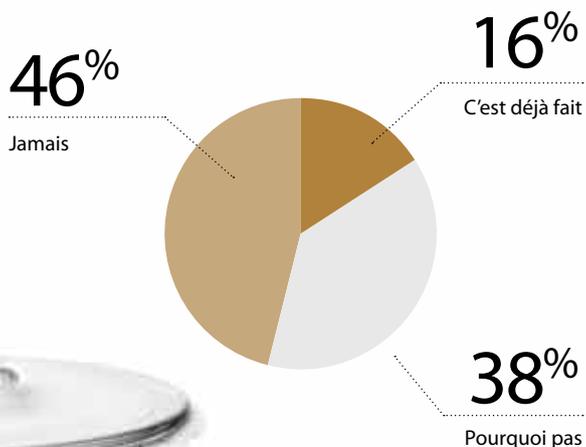
Chapon .....	16%
Dinde .....	12%
Poulet, poule, poularde .....	10%
Autres volailles .....	10%
Gibier .....	9%
Je ne sais pas encore .....	28,5%

Total supérieur à 100% car plusieurs réponses possibles. Sondage Toluna pour LSA, 2014. Enquête Ipsos 2012.

POUR LES FÊTES,  
LES FRANÇAIS PRÉFÈRENT



A NOËL,  
SERVIR DES PLATS SURGELÉS ?



VIGNOBLES  
BORD  
LOUPIAC

Coup de  
cœur GUIDE  
HACHETTE  
2015 p.358



Crédit photos: A. Cantau

« Une dégustation vaut  
mieux qu'un long discours »

**JOURNÉES PORTES OUVERTES LOUPIAC FOIE GRAS,  
LES SAMEDI 28 & DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2015**

Situés sur les coteaux, dominant la vallée de la Garonne, au centre de l'appellation Loupiac, le vignoble de Clos Jean possède **une topographie et une exposition exceptionnelles** sud/sud-ouest de tout premier plan. La famille Bord exploite depuis plus de 6 générations deux propriétés: Clos Jean et Château de Rondilon sur 33 ha de vignes. Le Petit Clos Jean est le dernier vignoble racheté à une autre branche de la famille et partagé il y a environ 100 ans par un aïeul. Un terroir exceptionnel et de vieilles vignes offrent aux dégustateurs un plaisir dû au bel équilibre alcool, sucre et acidité, qui offre **une fraîcheur et un fruité remarquables**. Les vignobles Bord produisent également des vins rouges, rosés et blancs secs en appellation Bordeaux.

**5%** DE REMISE SUR VOS ACHATS  
SUR PRÉSENTATION DE CETTE PUBLICITÉ  
**PROFITEZ-EN LORS DES JOURNÉES  
PORTES OUVERTES LOUPIAC ET FOIE GRAS :**  
LE SAMEDI 28 & DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2015.  
OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31/12/2015 DIRECT PROPRIÉTÉ.

**SCEA Vignobles Bord** : Lionel & Josselin Bord - 33410 Loupiac  
Tél. 05 56 62 99 83 - Port. 06 22 76 22 01 ou 06 07 41 11 97  
[vignobles.bord@wanadoo.fr](mailto:vignobles.bord@wanadoo.fr) - [www.vignoblesbord.fr](http://www.vignoblesbord.fr)

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

PUBLI-GOURMETS





# Du pain à l'accent

# gascon

*Serge Combarieu est un des rares boulangers à travailler encore au four à bois, en plein cœur de Bordeaux*

La croûte est brune, épaisse, craquante, presque feuilletée. La mie beige est dense, salée, régulière, aux alvéoles serrées. C'est un pain à miettes, un pain à sauce, un pain à soupe, un pain à tartine, et avec des tranches dans la largeur, s'il vous plaît. Avec Philippe Etchebest, l'affaire a été conclue en un quart d'heure. Il est venu, il a goûté, et il s'est décidé pour le pavé, raconte Serge Combarieu. Avec lui, au moins, c'est carré. Installé dans son nouveau restaurant bordelais, le Quatrième Mur, le très médiatique chef de M6 ne pouvait pas passer à côté du très médiatique boulanger du Pétrin Moissagais. Serge Combarieu a eu les honneurs de toutes les chaînes : TF1, France 2, Canal +... « Je suis même passé sur Eurosport, grâce à Indurain. » Les coureurs cyclistes, paraît-il, sont d'aussi gros bouffeurs de kilomètres que de pain.

Ce que le pain du Pétrin Moissagais a d'exceptionnel, c'est d'abord le

four. Dans la boulangerie cours de la Martinique, on ne voit que lui : un énorme four à bois. 30 m<sup>2</sup> couverts de briques et de sable, où les pains cuisent en chauffe directe, à même la surface. Ce four-là, Serge Combarieu le pistait depuis longtemps. Originaire de Moissac (dans le Tarn-et-Garonne, précise-t-il avec l'accent), il a quitté Sainte-Foy-la-Grande pour suivre les enfants, dont une fille cuisinière et un fils un temps joueur de rugby à Bègles. Ce dernier a fini par revenir à la boulange, comme des générations de Combarieu avant lui.

## Façonné à la main

La boutique ne fait que deux pains différents, et c'est suffisant pour approvisionner une quarantaine d'adresses à Bordeaux. Il y a le pavé et le pain gascon, fait avec une farine T65 (plus tamisée). Ça suffit à faire la différence : « dès que vous changez quelque chose, dans le pain, tout

change ». A part le pétrissage, tout le reste est fait à la main. Il faut 3 heures à 3h30 de travail pour « faire » un four. Mais il aura quand même fallu deux à trois ans à Serge Combarieu pour mettre au point son pain gascon, avec son frère. Avec, forcément, un secret de fabrication : « il y avait une façon de faire. Et un jour j'ai fait une connerie. » Le pain gascon était né. Pâtissier-confiseur diplômé, Serge Combarieu a appris la boulange en famille, sur le tas. Et il a toujours travaillé au four à bois, de nuit évidemment. Une heure et demi de chauffe (pour la première chauffe) pour le démarrage, ensuite les flammes sont éteintes, et le pain façonné à la main est enfourné au fur et à mesure. La farine vient des Deux-Sèvres, et quand on lui parle pains aux farines spéciales, Serge Combarieu met un poing sur la hanche : ça aussi, c'est des conneries. « Ma femme veut qu'on en fasse, mais c'est une Parisienne... » A.M.



## Les triploïdes

Ces huîtres, surnommées « huîtres des quatre saisons » ont été créées par croisement dans un des centres de recherche de l'Ifremer, en Charente-Maritime. Elles sont stériles, donc jamais laiteuses, même en été, et elles ont un cycle de production plus rapide (deux ans au lieu de trois à quatre). D'un côté les huîtres triploïdes

répondent à la demande et compensent la baisse des reproductions. De l'autre, elles soulèvent le débat autour du risque de leur dissémination hors élevage. Pour le consommateur, difficile de les identifier : « il faut vraiment être du métier pour faire la différence », assure Joël Dupuch.

# Le guide de *l'huître*



*Depuis « Les petits mouchoirs », on avait presque oublié qu'avant d'être un personnage de film, Joël Dupuch était un ostréiculteur, un vrai. Qui parle de l'huître mieux qu'au cinéma*

**P**as moins de 190 restaurants figurent parmi ses clients. Avec Bruno Gaüzère, son complice ostréiculteur aux Parcs de l'Impératrice, à Lège Cap-Ferret, Joël Dupuch livre aussi bien Philippe Etchebest que Gordon Ramsay, son voisin d'en face à Bordeaux. Un conseil avant les fêtes ?

#### **Que choisir ? Huîtres de Normandie, de Marenne-Oléron, d'Arcachon...**

« Globalement, en Europe, on est sur la même espèce d'huître creuse, la *Crassostrea Gigas*. Ce qui va faire la différence, c'est le travail du producteur. Il faut comprendre que l'activité se décompose en quatre grands métiers. Il y a les sites naisseurs, les éleveurs, les producteurs et les affineurs. Au Parcs de l'Impératrice, nous sommes producteurs affineurs. Le producteur, c'est un sélectionneur. Tout ce qu'on reçoit n'est pas forcé-

ment bon à vendre. C'est comme le vin : si vous demandez à cinq gars différents de travailler la même vendange, vous aurez cinq vins différents. »

#### **Qu'est-ce qu'une bonne huître ?**

« Pour moi, il faut que ce soit une huître charnue, avec de la mâche. Que ce soit croquant, mais qu'on garde le sel et l'iode. On a parfois des huîtres trop grasses, et le gras adoucit ce côté iodé. Il faut cet équilibre : l'huître, c'est la mer qu'on embrasse. »

#### **Ce qu'il faut respecter.**

« Une huître, déjà, c'est beau. Et sur une table, ça doit donner envie. Alors une huître doit être parfaitement bien ouverte, sans morceau de coquille, sans coup de couteau dans le foi. Une huître mal ouverte, c'est comme un œuf poché crevé. »

#### **Comment la manger ?**

« Toujours couper le pied de l'huître avant de la manger. C'est la partie la plus tonique. Avec du croquant, de la mâche. Il y a des gens qui me disent : je n'aime pas les huîtres, c'est trop mou. En fait, ils ne savent pas les manger. Une huître, ça se mâche. Ça ne se gobe pas. »

#### **Le faux pas ?**

« Les servir trop glacées. Les huîtres doivent se manger entre 13 et 15°C, à la même température que les grands vins blancs. Si elles sont trop froides, vous séchez le goût, elles ont moins de parfum, d'arôme. »

#### **Et l'accompagnement ?**

« On peut tout se permettre. Dans la vie, il faut faire les choses qu'on aime faire. Moi, je les mange parfois avec juste un jus de citron vert. Ça me rappelle les îles. » A.M.



## L'huître, mode d'emploi

- **Les ouvrir** : grand maximum 3 heures avant dégustation.
- **Les conserver** : dans un endroit frais ou au réfrigérateur, pas à plus de 15°C mais pas en-dessous de 5.
- **Les numéros** : de 0 à 5. Plus le numéro est petit, plus l'huître est grosse.
- **Fine ou spéciale ?** C'est une question de chair : les fines sont moins charnues, les spéciales plus généreuses.
- **Claire ou pas ?** Rien à voir avec la couleur : il s'agit de l'affinage de l'huître, qui va lui donner son goût. Il y a autant de façon d'affiner les huîtres que de producteurs : en claires, en pleine mer... Les claires sont les bassins d'affinage en bord d'océan. C'est une spécialité de Marenne-Oléron, avec deux labels rouges.
- **Le débat** : faut-il les vider de leur première eau ? Oui pour certains, la seconde eau est plus fine. Non pour d'autres producteurs : l'huître « s'épuise » à refaire son eau. L'argument décisif : cela enlève les morceaux de coquille en cas d'ouverture difficile.
- **Le truc à savoir** : l'huître est un animal vivant sensible à la pression : c'est ainsi qu'elle détecte si elle est immergée dans l'eau, et qu'elle s'ouvre. C'est pour cela qu'elle est vendue dans des bourriches bombées bien serrées. Gardez si possible la bourriche fermée jusqu'au dernier moment.



# L'INCONNU CÉLÈBRE

[WWW.CHATEAUGODEAU.COM](http://WWW.CHATEAUGODEAU.COM)

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



EN QUELQUES  
DATES

2000 : meilleur ouvrier de France

2002 : première étoile Michelin au restaurant l'Oison, à Chancelade (24)

2008 : deuxième étoile Michelin à l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion

2011 : première diffusion de « Cauchemar en cuisine » sur M6

2013 : quitte l'Hostellerie de Plaisance

2015 : publie « Je ne lâche rien », éd. Michel Lafon

# La méthode *Etchebest*

*Ouvert en septembre à Bordeaux, le Quatrième Mur est le nouveau challenge de Philippe Etchebest, fidèle à lui-même : instinctif et fonceur*

**J**e peux le dire : je fais partie des gens qui ont fait la queue 40 minutes pour aller manger chez Philippe Etchebest. Ce mardi d'octobre, à 18h50, place de la Comédie, quelques couples assis sur les marches du Grand Théâtre jettent déjà des regards inquiets vers la porte du Quatrième Mur. Sur les portables, on épluche les avis de Tripadvisor. Certains, mine de rien, consultent longuement la carte extérieure et tentent un placement stratégique au plus proche de l'entrée. Qu'un seul se lève et la file d'attente se forme. Chacun prend sa place et vers 19h10, un début de queue commence à descendre les marches du Grand Théâtre, fait un angle droit à 19h30 le long des rails du tramway et irait on ne sait où si, à 19h40, les portes ne s'ouvriraient enfin. 90 élus seulement pourront s'asseoir et manger au premier service. Philippe Etchebest lui-même n'en revient pas : « En 15 minutes, c'est plein. Les gens sont fous. On leur dit revenez dans une heure : ils restent. » Ouvert le 8 septembre, le Quatrième

Mur illustre parfaitement l'expression « victime de son succès ». Et pour le chef, c'est la quadrature du cercle : à l'Hostellerie de Plaisance, son ancienne table à Saint-Emilion, il fallait plusieurs mois d'attente pour une table le week-end. Donc pas de réservation au Quatrième Mur : « chacun a sa chance. » Mais tout le monde attend.

## A l'instinct et l'adrénaline

Ouvert sept jours sur sept, du petit-déjeuner au déjeuner et dîner en passant par le salon de thé l'après-midi, le Quatrième Mur fait « 260 couverts par jour facile ». Deux services à midi et deux le soir. Et en salle, une mécanique parfaitement huilée (même si l'équipe a l'air lessivée) : le service est envoyé en une heure. Deux alternatives (entrée, plat et dessert) à midi pour 32 euros et trois le soir pour 48 euros : c'est simple, rapport qualité prix, l'adresse est imbattable. Face aux autres poids lourds média-

tiques, Gordon Ramsay ou Joël Robuchon, Philippe Etchebest joue à domicile dans la catégorie brasserie. Et il a l'avantage d'être présent sur le terrain avec une équipe de fidèles dont Frédéric Bernou, son ancien second à Saint-Emilion, maintenant directeur associé. Emiliano Casciello a pris la tête des cuisines. A la carte (qui change chaque semaine), les piliers de la cuisine bistrot : œuf de poule « parfait », endive au jambon façon tatin, paleron de bœuf braisé en cocotte, ris de veau en cocotte aux cèpes...

Un sans faute (si on passe sur le cadre, finalement peu habité, et la salle bruyante) ? « On va être clair : rien n'est figé. Pour l'instant on démarre comme ça ». Et question démarrage, Philippe Etchebest y est allé sur les chapeaux de roue. Le choix de l'ancien café du Grand Théâtre est venu « vous n'imaginez même pas comment... » ; l'installation s'est faite après un chantier de deux mois (« un truc de fou ») ; et la veille de l'ouverture, la cuisine changeait en catastrophe le menu, encore trop...





...compliqué. Du « live », de l'instinct et de l'adrénaline : « je n'ai jamais eu aussi peur de toute ma vie. »

## Franc parler et « gueulantes »

Car le chef se sait attendu au tournant. « Je n'ai pas le droit à l'erreur : on va me casser les genoux si je me plante. Il y a même des gens, avant d'entrer, qui savent que ça ne va pas aller. Seulement, j'ai du répondant. » Bon, quelques tables seulement lui ont « cassé les couilles » mais la petite dame qui a critiqué le « pain de prison » s'en souvient encore.

Parce que ce que les gens dans la file d'attente viennent chercher, pour la plupart, ce n'est pas le talent de celui qui a gagné deux étoiles Michelin en 2008 à Saint-Emilion ; ce n'est pas non plus l'acharnement du meilleur ouvrier de France en 2000 ; et c'est encore moins la force de travail de l'ancien élève du lycée hôtelier de Talence, qui aidait son père entre deux matchs de rugby au Chipiron, le restaurant familial du cours de l'Yser. Philippe Etchebest, c'est avant tout « Cauchemar en cuisine », ses « coups

de pied au cul » et ses « électrochocs ». Entre deux « selfoods » (des « selfies » avec de la « food », bien sûr), les têtes lorgnent vers l'escalier des cuisines, espérant une sortie du fameux col bleu-blanc-rouge. Le principal intéressé assume : lui-même s'est découvert à travers l'émission de M6 qui vole au secours de restaurateurs en perdition.

« Je me suis aperçu, avec Cauchemar en cuisine, que j'apportais des trucs aux gens, au-delà du conseil. Je ne m'étais pas rendu compte de cet effet. » L'effet Etchebest ? Un mélange de franc parler, d'expérience et de « gueulantes » avec l'enthousiasme entier du gars qui n'a pas peur d'aller au charbon. L'exemplarité, jure le chef, il n'y a que ça de vrai. Et dans ces situations filmées qui relèvent plus des relations humaines que du management, la méthode Etchebest s'enorgueillit d'un taux de réussite de 70 %, tandis que Gordon Ramsay, pour la version anglaise de l'émission, est à 20 %. « Combien de fois j'entends des gens qui me disent : c'est génial, vous nous filez la pêche ! Des gens qui n'ont rien à voir avec la restauration. » Alors, c'est qui le patron à Bordeaux ? A.M.











UNE LARGE GAMME DE  
 VINS POUR FAIRE PLAISIR  
 ET SE FAIRE PLAISIR !

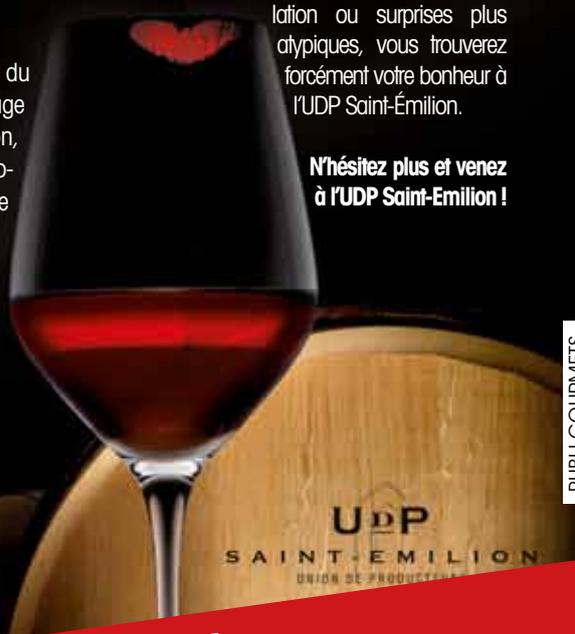
À la recherche d'idées cadeaux pour Noël, de vins pour vos repas de fêtes ou simplement pour garnir votre cave ?

L'Oenothèque de l'UDP Saint-Émilion et ses équipes vous accueillent !

Située à l'entrée du prestigieux village de Saint-Émilion, l'Union de Producteurs propose

un large choix de vins des différentes appellations de la région: Saint-Émilion Grand Cru, Saint-Émilion, Montagne et Saint-Georges Saint-Émilion, Castillon Côtes de Bordeaux, Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Vins représentatifs d'une appellation ou surprises plus atypiques, vous trouverez forcément votre bonheur à l'UDP Saint-Émilion.

N'hésitez plus et venez à l'UDP Saint-Émilion !



PUBLI-GOURMETS



BÉNÉFICIEZ DE  
**20% DE REMISE\***

\*en magasin (hors promotions, coffrets cadeaux, BIB et Emilio). Offre valable du 1<sup>er</sup> décembre au 31 décembre 2015.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h, et le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

Les samedi 12, 19 et 26 décembre seront exceptionnellement ouverts de 9h à 19h.

Expositions d'art permanentes tous les 2 mois.

Entrée libre aux horaires d'ouverture de la boutique.

UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-ÉMILION :

Route de Castillon - D670 - 33330 SAINT-ÉMILION

Tél. 05 57 24 70 71 - contact@udpse.com - www.udpse.com



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

19 & 20  
 DÉCEMBRE



BORDEAUX  
 BORDEAUX SUPÉRIEUR  
 Planète Bordeaux

Week-end  
 gourmand

avec les Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Des idées gourmandes, des vins d'élégance, des produits d'excellence, les Bordeaux et Bordeaux Supérieur vous invitent le temps d'un week-end à découvrir, savourer, déguster, rencontrer une trentaine de vigneron, producteurs et d'artisans locaux.

Un week-end de fête avant Noël !

Ateliers culinaires et oenologiques gratuits  
 Animations enfants - Restauration sur place



Programme complet et informations complémentaires sur [www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

ou 05 57 97 19 38



Entrée Libre de 10h à 19h



Planète Bordeaux

RN 89 SORTIE 5 - BEYCHAC-ET-CAILLAU

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



# L'entretien *express*

*Du tac au tac, Philippe Etchebest répond à Gourmets de France*

**Principal trait de caractère.**

Je suis courageux.

**La qualité que vous préférez chez vos équipiers.**

L'engagement.

**Ce que vous appréciez le plus chez les autres quand ils cuisinent.**

Ce n'est pas tant les plats qui sont importants mais les gens avec qui on mange. Les plats sont le liant.

**Ce que vous détestez en cuisine.**

Les gens qui braillent.

**La musique qui vous inspire en cuisine.**

Je n'écoute pas de musique en cuisine. Je ne pense pas tellement à la musique quand je cuisine. Et Dieu sait si j'adore la cuisine. Si je n'avais pas été cuisinier, j'aurais été musicien.

**Un rêve ?**

Il y a encore beaucoup de chose que je n'ai pas accompli en cuisine. Mais le problème, c'est que je n'ai pas de rêve. Je n'ai jamais rêvé d'être meilleur ouvrier de France, je n'ai jamais rêvé des étoiles du Guide Michelin. C'est juste que je me suis construit au fur et à mesure et que je me suis fixé des objectifs au fur et à mesure que j'avanciais.

**Quel produit sera la base de la cuisine de demain ?**

Peut-être les légumes. Mais je n'en suis pas sûr. Moi, je suis un viandard. J'aime la viande.

**Un ustensile de cuisine ?**

Mes moules à cannelés. Je les ai depuis 20 ans...

**Un rituel avant le service ?**

Je fais le haka avec mon équipe. Mais non, je plaisante ! Je pourrais vous raconter n'importe quoi !

**Votre ingrédient préféré.**

Le sel et le poivre.

**Un plat favori.**

La côte de bœuf.

**Un souvenir lié au vin.**

Un pomerol. Un château la Conseillante de 82 en magnum. J'ai eu la larmichette tellement c'était bon.

**Une devise.**

Faites-vous plaisir.

**Un moment fort.**

La trouille que j'ai eue avant d'ouvrir le Quatrième Mur. C'est quelque chose que je n'avais jamais ressenti avec cette intensité.

**Une couleur.**

Le bleu.

**Un journal.**

L'Equipe.

**Une fleur.**

La rose.

**Un chanteur ou un groupe.**

Les Beatles. Ils ont bercé mon adolescence.

**Un numéro.**

Le 8. Je ne sais pas pourquoi, mais j'aime bien le 8.

**Le mot qui revient sans cesse.**

Putain !

**La clé de l'ambiance du Quatrième Mur.**

L'échange, le partage. Je veux que les gens se sentent bien. Qu'ils passent un bon moment. C'est ma personnalité, ma joie de vivre que je dois transmettre dans ce lieu. Il faut qu'on sentent qu'on n'est pas là pour faire la gueule. Les cons et les pincés s'abstenir. Ils n'ont rien à faire ici. Et j'accepte les chiens.

# Préparez les fêtes



or de lais

## Avec les artisans d'Auchan Mériadeck

### *Poissons & fruits de mer en fêtes*



Noix de Saint-Jacques, tourteaux, langoustes, homards, crabe arctique et une grande variété de poissons sont sélectionnés chaque jour sur les différentes criées côtières. Sans oublier le saumon fumé artisanal de la Maison Peneau, et les huîtres du bassin d'Arcachon de M. Ducourau, qui égayeront vos tables. Vous pouvez commander vos plateaux de fruits de mer en consultant le catalogue disponible en magasin ou demander la réalisation du plateau festif de vos envies.

### *Viandes & volailles festives*



Chez Auchan, le boucher sélectionne pour vous les produits idéaux pour les fêtes. **Laissez-vous tenter par de nouvelles saveurs** avec les viandes de kangourou, de bison, d'Autruche ou encore de crocodile. Pour les gourmets qui préfèrent la tradition, choisissez une viande de chevreuil à servir en civet, en filet ou rôti, ou un beau poulet de Bresse, ou encore un beau rôti de bœuf de race Bazadaise ou Limousine.

### *Traiteur & fromages*



Toutes les bonnes idées pour vos apéritifs et repas de fêtes vous attendent aux stands traiteurs. Foie gras du Sud-Ouest IGP, caviar d'Aquitaine, jambon ibérique Bellota 36 mois d'affinage, truffes noires, ou encore Comté affiné 24 mois et 30 mois, tous ces produits d'exception seront appréciés des fins gastronomes. En fromage, plus de 200 références vous sont proposés, pour composer le plateau à votre goût. Pratiques et savoureuses, les solutions apéritives Auchan raviront vos convives. Commandez en ligne sur Auchan Frais et Auchan Traiteur et venez retirer vos produits en magasin.

### *Fruits & saveurs exotiques*



Désireux de vous faire découvrir chaque jour les richesses culinaires d'outre-mer, les équipes d'Auchan ont sélectionné pour vous des produits typiques du savoir-faire gastronomique des îles. Préparez-vous à découvrir des parfums et des saveurs authentiques et laissez-vous guider par une large gamme de fruits et légumes aux goûts aussi subtils qu'inattendus.

POUR MIEUX VOUS SERVIR  
VOTRE MAGASIN **AUCHAN**  
EST OUVERT LES DIMANCHES

29 NOVEMBRE ET LES  
6, 13 ET 20 DÉCEMBRE  
2015 DE 10H À 20H

# Gourmandise au Montbazillac, un dessert par Auchan Meriadeck

*L'accord  
parfait*



Prix public conseillé : **18.50€**

Bavaroise au Montbazillac et raisin sur  
lit de praliné craquant, crêpe dentelle et  
meringue : 8 - 10 parts

En accompagnement Champagne Moët Impérial

Un champagne **vibrant et généreux** qui offre un joli fruité  
éclatant. Ce nectar est issu d'un assemblage parfaitement abouti  
de plus de 200 crus, dans lequel les trois cépages champenois  
sont représentés : **le pinot noir, le pinot Meunier et  
le Chardonnay**. Une élaboration subtile présentant  
également 20 à 30% de vins de réserve, spécialement  
sélectionnés, complètent l'assemblage et renforcent  
sa maturité, sa complexité et sa constance.

Ce champagne accompagnera à merveille la  
Gourmandise au Montbazillac créée par le Chef  
pâtissier Auchan.



# L'ESPRIT **BRASSERIE**

SELON **PHILIPPE ETCHEBEST**

*Envie de se mesurer au chef ? Trois recettes créées dans ses cuisines à Bordeaux. Attention aux proportions, à l'échelle de son restaurant !*

## RÀVIOLE ET SAUCE CRÉMEUSE CHAMPIGNONS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE

### Les ingrédients *pour 10 pers.*

3 kg d'escalope de foie gras ● **Pour la pâte à raviole** : 125 g de jaune d'œufs • 125 g d'œufs entiers • 500 g de farine • Sel ● **Pour la sauce aux champignons** : 2 kg de champignons de Paris • 2 litres de crème fleurette • Graisse de canard • Vin blanc ● **Pour la duxelle de champignon** : 1,20 kg de champignons de Paris • 80 g de pleurottes • 50 g d'échalotes • 50 g de graisse de canard • 3 bottes de persil plat • 1 botte de ciboulette

**1/** La veille, préparez la pâte à raviole. Mélangez au batteur la farine, les jaunes et les œufs entiers, le sel et l'huile d'olive. Faites reposer la pâte une nuit. **2/** Pour la duxelle de champignons : nettoyez et coupez les champignons. Faites revenir séparément les champignons dans la graisse de canard. Assaisonnez, ajoutez les échalotes ciselées et le persil haché. Egouttez et mélangez tous les champignons. Hachez au couteau **3/** Préparez la sauce aux champignons : poêlez les champignons de Paris à la graisse de canard, déglacez-les au vin blanc. Disposez le tout dans une marmite, mouillez à la crème et laissez cuire à feu doux. Passez au chinois et réservez. **4/** Réalisez les ravioles : abaissez la pâte au rouleau ou au laminoir. Détaillez des carrés de 12 cm sur 12. Garnissez généreusement la pâte à raviole de duxelle. Refermez avec une autre pâte et formez un carré régulier. Réchauffez à la vapeur. **5/** Au moment de servir, poêlez le foie gras et disposez-le au centre de l'assiette, sur la raviole. Entourez de sauce. Décorez de lamelles de champignons crus et de ciboulette.



## LE LINGOT CHOCOLAT, CRUMBLE FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE, CRÉMEUX MASCARPONE VANILLE CITRON VERT

### Les ingrédients *pour 10 portions*

- **Pour le crumble** : 100 g de farine • 100 g de sucre • 100 g de beurre • 100 g de poudre d'amande • 2 g de fleur de sel de Guérande
- **Pour la ganache** : 670 g de crème fraîche • 190 g de chocolat noir • 430 g de chocolat au lait
- **Pour le glaçage chocolat** : 150 g d'eau • 200 g de sucre • 125 g de crème fraîche • 60 g de cacao en poudre • 6 feuilles de gélatine
- **Pour la mousse au mascarpone** : 125 g de crème fraîche • 125 g de lait avec 2 gousses de vanille infusées • Le zeste d'un citron vert • 40 g de sucre • 40 g de jaune d'œufs • 125 g de mascarpone • 100 g de crème fouettée

**1/** Préparez le crumble : mélangez les ingrédients dans un robot (au

crochet), étalez le crumble entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faites congeler et faites cuire sur le papier sulfurisé pendant 15 min à 160°C. Coupez en rectangle. **2/** Préparez la ganache : faites bouillir la crème. Versez sur les deux chocolats en morceaux et mélangez le tout à la maryse. Coulez la ganache dans un moule rectangulaire. Faites congeler et coupez en petits lingots. **3/** Préparez le glaçage au chocolat : faites bouillir l'eau, le sucre, la crème et le cacao en poudre. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées. Lissez bien. Recouvrez les

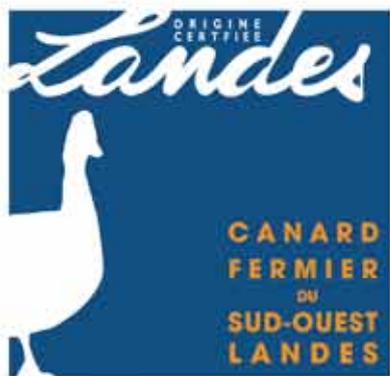
lingots avec ce glaçage. **4/** Préparez la mousse au mascarpone : faites bouillir la crème, le lait avec la vanille et les zestes du citron vert. Versez sur les œufs et le sucre préalablement blanchis. Faites cuire doucement dans la casserole à 84°C. Laissez refroidir. Ajoutez le mascarpone et la crème fouettée. **5/** La présentation du dessert : posez un lingot glacé au chocolat sur un rectangle de crumble. Avec une poche à douille, faites des pointes de mousse au mascarpone sur le lingot. Parsemez de zestes de citron vert et servez avec 3 morceaux de meringue.

## CABILLAUD MARINÉ VAPEUR, NOODLES, MANGUE ET GELÉE DE COCO

### Les ingrédients *pour 10 pers.*

2,50 kg de filets de cabillaud • 1 litre de sauce soja • 2 citrons verts • 2 cuillères à soupe de miel • 250 g de pâtes chinoises (noodles) • 10 g d'ail • 50 g de gingembre frais • 1 botte de coriandre • 1 mangue • 40 cl de lait de coco • 2 g d'agar-agar • Malibu ● **Pour la sauce** : 10 cl de lait de coco • 5 cl de crème fraîche • 10 cl de fumet de poisson • 1 g de curry • 1 g de curcuma • Une demi-cuillère à café de pâte de curry vert

**1/** Préparez le cabillaud : faites mariner les filets 15 min dans un mélange de sauce soja, de jus des deux citrons verts et de miel. **2/** Préparez la garniture : coupez la mangue en petits dés. **3/** Faites cuire les pâtes chinoises classiquement en suivant la notice du paquet. **4/** Hachez l'ail et le gingembre. **5/** Faites bouillir le lait de coco avec l'agar-agar et ajoutez un bouchon de Malibu. Faites couler dans un moule rectangulaire, laissez prendre, puis détaillez en cubes. **6/** Préparez la sauce : faites revenir au beurre la pâte de curry vert, le curcuma et le curry. Mouillez avec le fumet de poisson, le lait de coco et la crème. Portez à ébullition puis assaisonnez. **7/** Ciselez la coriandre. **8/** Snacez les filets de cabillaud. Chauffez la brunoise de mangue. Glacez les pâtes chinoises avec l'ail, le gingembre et la coriandre. **9/** Dans chaque assiette creuse, disposez un pavé de cabillaud, les pâtes avec la brunoise de mangue dessus, quelques cubes de gelée de coco autour. **10/** Ajoutez un zeste de citron vert et décorez de pousse de coriandre. **11/** Portez à ébullition la sauce, ajoutez une goutte de Malibu et versez tout autour.



Offrez du  
**FOIE GRAS**  
de Canard Fermier  
des Landes



[qualitelandes.com](http://qualitelandes.com)

*Recettes et Astuces*



[www.j-campistron.fr](http://www.j-campistron.fr)



[www.delpeyrat.com](http://www.delpeyrat.com)



[www.excelfoiegras.com](http://www.excelfoiegras.com)



[www.domainedecastelnaud.fr](http://www.domainedecastelnaud.fr)



[www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr)



[www.label-gourmet.fr](http://www.label-gourmet.fr)



# Terre de Génie

CONCOURS IMPERTINENT DE CUISINE

 **Le samedi 21 Novembre**  
**au TNBA à Bordeaux** **16H00**

ASSISTEZ  
À LA

# FINALE

DU PREMIER  
GRAND CONCOURS  
IMPERTINENT  
DE CUISINE

★ *En live: 6 finalistes vont s'affronter lors  
d'un véritable show culinaire présenté  
par Sébastien DEMORAND* ★

**ÉVÈNEMENT GRATUIT**  
 Réservez vos places sur  
[www.aquitaine-terredegenie.fr](http://www.aquitaine-terredegenie.fr)



Organisé par :



Avec la participation de :



NEWTON

20.21.22  
NOV  
2015

# FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE & DE L'ART DE VIVRE

f BORDEAUXSOGOOD  
# BSG2015

hello — CREDIT PHOTO: PHILIPPE EXBRAYAT

[WWW.BORDEAUXSOGOOD.FR](http://WWW.BORDEAUXSOGOOD.FR)

Organisé par



Ville invitée



**DONOSTIA 2016**  
SAN SEBASTIAN



RÉGION  
AQUITAINE



BORDEAUX  
MÉTROPOLE



SUD OUEST  
Gourmand



Chambres de Meilleurs  
et de Passionnés

BORDEAUX

AAPra





- Votre rendez-vous du 20 au 22 novembre -  
en chiffres

55  
*Chefs  
présents*

11  
*Banquets  
inédits*  
POUR 1000  
GASTRONOMES

100  
*Producteurs  
et Artisans*  
DU SUD-OUEST

15  
*Démonstrations  
culinaires*

12 000  
*Huîtres*  
EN DÉGUSTATION

8 000  
*Bols de soupes*  
BY MICHEL GUÉRARD  
ET JOËL ROBUCHON

11  
*Cours  
de cuisine*

6  
*Finalistes*  
AU CONCOURS  
IMPERTINENT  
DE CUISINE

8000  
*Dégustations  
de vins &  
spécialités*  
DU SUD-OUEST

2  
*Circuits de  
commerçants  
& artisans  
gourmands*  
DANS LE CENTRE-VILLE

7 500  
*Bouchées  
gourmandes*  
PRÉPARÉES PAR  
LES AFAMÉS

3 000  
*Pintxos*  
(TAPAS)

1 000  
*Taloas*  
(GALETTES BASQUES)

2  
*Concerts*  
ROCKSCHOOL BARBEY  
& ROCHER DE PALMER

1  
*Librairie  
gourmande*

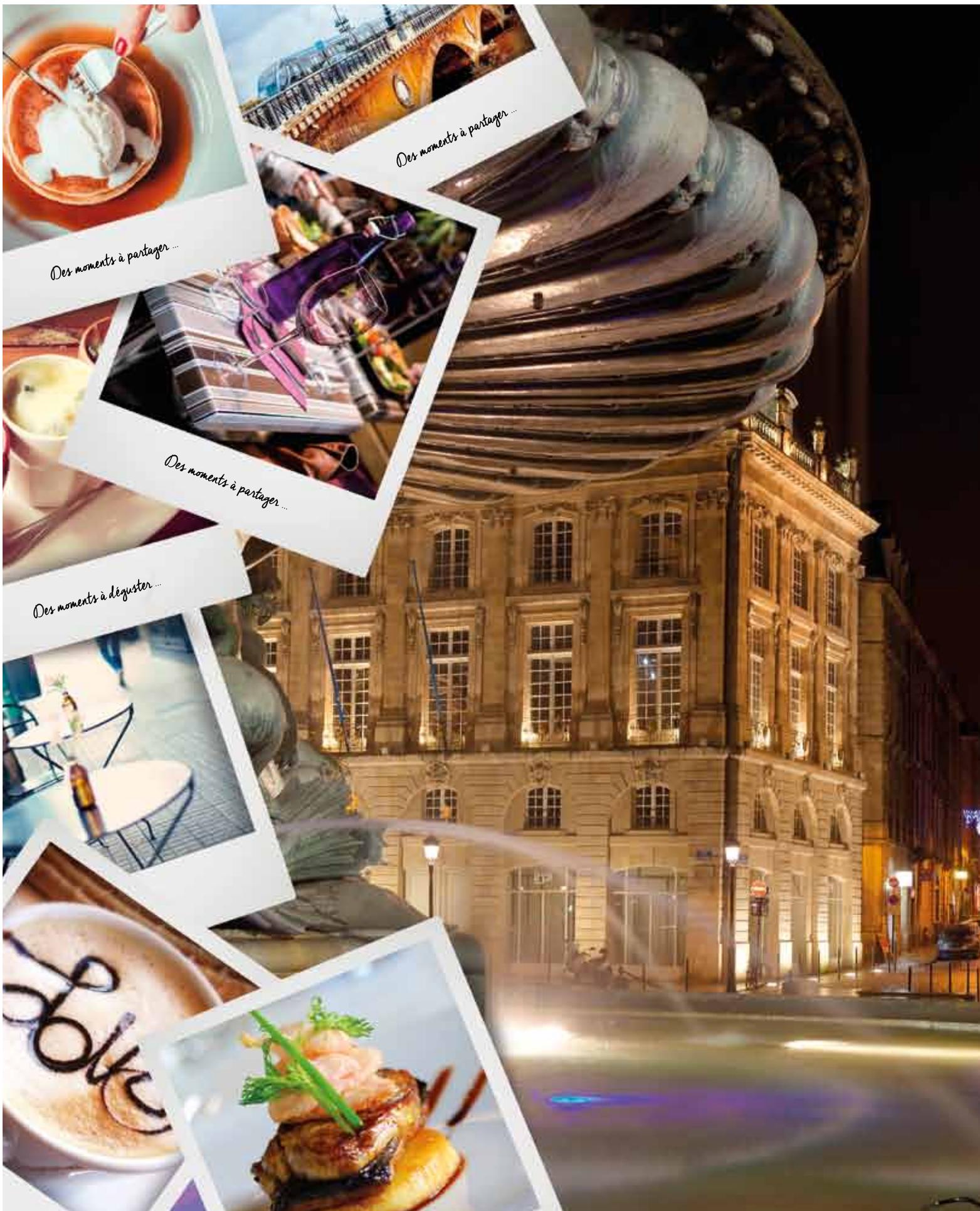
38  
*Tirages photos*  
EXPOSITION  
CLAUDE PRIGENT

5  
*Tables rondes*

80  
*Restaurants  
Bordeaux  
S.O Good*  
DANS LE CADRE DE LA  
SEMAINE GOURMANDE

24 000  
*Repas*  
BY STÉPHANE CARRADE  
POUR NOS  
RESTAURATIONS  
COLLECTIVES





*Des moments à partager...*

*Des moments à partager...*

*Des moments à partager...*

*Des moments à déguster...*

# SORTIR A BORDEAUX

## Les bistrots & restaurants Gourmets

Bistrots, brasseries, tables gastronomiques, restaurants traditionnels ou nouveaux concepts... Gourmets de France vous propose un voyage gustatif dans Bordeaux et ses environs. Une sélection de restaurants à découvrir avec vos collègues, vos amis ou en famille, pour vivre pour des moments en toute convivialité et une ambiance différente à chaque fois. Et avec les bons plans gourmets, ça serait dommage de ne pas en profiter !



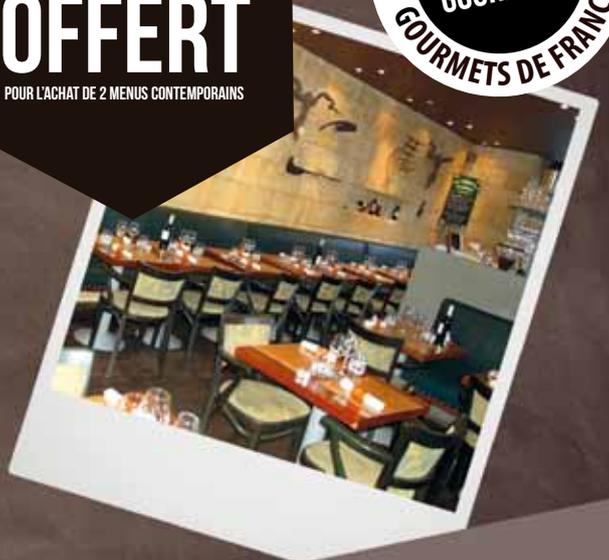
# LE BISTRO DU MUSEE

Au cœur de Bordeaux, Le Bistro du Musée vous séduira par son style bordelais et sa carte renouvelée chaque saison, composée de plats entièrement « faits maison ». Tatin de légumes confits et cabécou fondant et sa salade de mesclun, souris d'agneau de sept heures au citron confit, fricassée de ris de veau braisé au Pacherenc du Vic Bilh... Succombez à une cuisine de goût et généreuse, imaginée par le chef au rythme des produits du marché. Un savoir-faire et une table récompensés par le titre de **Maître Restaurateur depuis 2013**. Côté vins, la carte offre plus de 50 références de crus bordelais, dont quelques appellations proposées en dégustation au verre. **Tous les vendredis et samedis soir**, Le Bistro du Musée vous permet de prolonger votre soirée en ville grâce à la commande tardive (22h et 22h30).



## UN APÉRITIF OFFERT

POUR L'ACHAT DE 2 MENUS CONTEMPORAINS



**LE BISTRO DU MUSÉE**

37 place Pey Berland - 33000 Bordeaux  
05 56 52 99 69 - [www.lebistrodumusee.com](http://www.lebistrodumusee.com)

01

*Offre non cumulable, valable pour 2 personnes (1 seul coupon par table), sur présentation du bon gourmets jusqu'au 31/01/2016.*





# LE BISTRO DU SOMMELIER

RESTAURANT - BORDEAUX HAVANE CLUB DEPUIS 1993

*Une table incontournable  
à Bordeaux*

Mettre l'accent sur la convivialité et « démocratiser les grands vins » c'est le leitmotiv de Hervé Valverde depuis près de 30 ans. Son équipe vous accueille au Bistro du Sommelier, midi et soir, autour de plats régionaux traditionnels mais savamment retravaillés. Parmi les stars en cuisine, retrouvez le canard des Landes, les viandes grillées, le poisson, les fruits et légumes de saison. Confits, foies, découpe des pièces de viande, saumons fumés... ici tout est fait maison. Mais la gastronomie à Bordeaux n'est rien sans un bon vin. Dans sa cave, le patron vous réserve quelques-uns de ses coups de cœur et découvertes à déguster, des vins de Bordeaux mais pas uniquement, à prix accessibles. Le Bistro du Sommelier est un endroit spacieux, moderne et agrémenté d'un **patio de charme qui n'attend que vous !**

*Offre non cumulable, 1 seul Bon Gourmets par table, valable jusqu'au 31/12/2015*



**VENEZ ENTRE AMIS**

**15 % DE REMISE\*  
SUR L'ADDITION**

**DÈS 4 MENUS COMPLETS ACHETÉS**

(ENTRÉE + PLAT + DESSERT + 1 BOISSON PAR PERS.)  
SUR PRÉSENTATION DU BON GOURMETS À IMPRIMER SUR

[WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR](http://WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR)

**LE BISTRO DU SOMMELIER**

163 rue Georges Bonnac - 33000 Bordeaux

Tél : 05 56 96 71 78 - [www.bistrodusommelier.com](http://www.bistrodusommelier.com)

02

# Le Noailles

La plus parisienne des brasseries bordelaises

**B**anquettes de velours rouge, miroirs et fresques du peintre Dauguet au mur, des garçons de café en gilet noir traversant les allées... vous pensez être à Paris et pourtant ! Vous êtes belle et bien dans le triangle d'or de Bordeaux. Table mythique, où les plus grands comme François Mauriac y avait ses habitudes et même son rond de serviette, Le Noailles vous offre tous les plaisirs d'une brasserie haute de gamme. Un service de qualité à l'ancienne, une gastronomie française marquée par des produits du terroir, comme cette saison la tête et le foie de veau, sans oublier une carte des vins qui fait la part belle aux petits Bordeaux comme aux grands crus. En salle ou sous la véranda, venez prendre place face aux allées de Tourny.

**Le petit plus du Noailles :** un service tardif assuré sur réservation, pour vos sorties théâtre ou cinéma.

Offre non cumulable valable uniquement du lundi au jeudi, midi ou soir, sur présentation du bon gourmets. 1 seul bon par table pour 2 personnes. Valable jusqu'au 31/12/2015.



Café-brasserie de 9h à 23h

Le restaurant de 12h à 15h et 19h à 23h

LE NOAILLES VOUS OFFRE  
**L'APÉRITIF**

UN VERRE DE LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ (3 CL.).  
VALEUR 7,50€/PERS. SOIT 15€ DE RÉDUCTION  
POUR 2 MENUS COMPLETS ACHETÉS  
(ENTRÉE+PLAT+DESSERT)



03

LE NOAILLES

2 Allée de Tourny - 33000 Bordeaux  
Tél : 05 56 81 94 45 - [www.lenailles.fr](http://www.lenailles.fr)



Ouvert du lundi au samedi de 10h à 23h  
(fermé le mardi midi et le dimanche)

Réservez votre table en ligne.



# Baud & Millet

Ruis aux fans de fromages!

**D**epuis plus de 25 ans, dans un cadre atypique et convivial, au cœur de Bordeaux, le restaurant Baud & Millet est sans doute l'un des plus originaux dans sa proposition. **Dédié aux vins et aux fromages**, Baud & Millet offre une déclinaison de plats traditionnels parfois insolites, à base de fromages : trio de mini raclettes, burger au Brie de Meaux, poire au St Nectaire façon Belle Hélène, Mont d'Or, fondues... Exposées sous vos yeux plus de 250 références de vins d'appellations françaises et du monde entier. Choisissez la bouteille qui vous inspire! Descendez le petit escalier en pierre et découvrez dans une cave voûtée du XVIIIème siècle, **La Caverne Aux Fromages** : plus de 110 fromages AOP de toute la France à volonté!

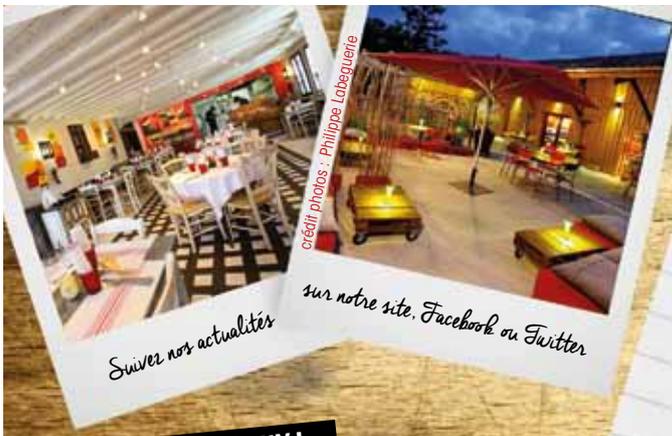
**Pour vivre des moments privilégiés entre amis, en famille ou entre collègues, privatisez le restaurant et la cave pour participer aux nombreuses animations et dégustations gourmets.**

**EN DÉGUSTATION  
1 VERRE DE VIN BLANC  
OFFERT\***  
**AUX 50 PREMIERS CLIENTS!**

BAUD & MILLET - Restaurant de fromages et de vin  
19 rue Huguerie - 33000 Bordeaux  
Tél : 05 56 79 05 77 / 06 88 38 25 79  
[www.bsadiffusion.fr](http://www.bsadiffusion.fr) rubrique Restaurant Baud & Millet

04

\*Offre valable pour tout achat d'un plat à la carte, sur présentation du bon gourmets, une seule fois par personne. Valable du lundi au jeudi, midi et soir, jusqu'au 31/01/2016.



crédit photos : Philippe Labagueirie

Suivez nos actualités sur notre site, Facebook ou Twitter

### IDÉES CADEAUX !

**POUR L'ACHAT DE 2 MENUS DÉGUSTATION BÉNÉFICIEZ D'UNE NUIT D'HÔTEL + PETIT DÉJEUNER POUR 2 PERS. À -50%\* SOIT 170.50€ AU LIEU DE 243€.**

05

**LE RÉSINIER**  
Hôtel - Restaurant  
68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP  
Tél : 05 56 88 60 07 - [www.lesresinier.com](http://www.lesresinier.com)

# Le Résinier

Et la tradition devient moderne...

Venez découvrir notre établissement, véritable havre de paix, au cœur des Landes girondines. Dégustez une cuisine traditionnelle du Sud-ouest, généreuse et savoureuse, réalisée sur place à partir de produits de saison issus principalement de producteurs locaux. Profitez d'un site insolite & inspirant composé de 16 chambres douillettes dans sa maison principale, sa bergerie ou son annexe, mais également d'un arial de 12 hectares pour vos festivités professionnelles, amicales ou familiales.

**Le Résinier, un lieux que l'on voudrait bien garder secret ...**

\*Offre valable uniquement le vendredi et samedi soir, de octobre 2015 à avril 2016, hors boisson, sur réservation et présentation du bon gourmets à imprimer sur [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

 **ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS**



**RESTAURANT LE BOC' - LA WINERY :**  
Route du Verdon - D1 - Rond Point des Vendangeurs  
33460 ARSAC-EN-MÉDOC Tél. 05 56 390 490  
[www.winery.fr](http://www.winery.fr)

06

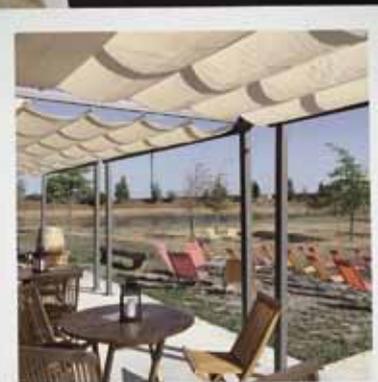
W

## LE BOC' LE BISTRONOMIQUE DE LA WINERY

Envie d'une pause sur la route du Médoc ? Redécouvrez le nouvel espace de restauration bistronomique de La Winery. Ouvert tous les midis du mardi au dimanche, Le BOC' vous propose une formule décontractée et conviviale avec un menu à 14,50 €, et une large sélection de vins du monde entier. Venez découvrir des plats traditionnels cuisinés et servis dans des bocaux « à l'ancienne » sur de véritables douelles de barriques ! Un concept nomade idéal pour des commandes à emporter. C'est une journée agréable qui vous attend à La Winery, à prolonger par une balade hivernale dans le parc, autour de l'étang, ou par les cours de dégustation.

Ouvert du mardi au dimanche, de 10h30 à 19h30.

Offre non cumulable, valable sur présentation du bon gourmets jusqu'au 31/01/2016



Visite, animation, restauration, dégustation  
et boutique-cadeaux

©Vincent Rey



1 VERRE DE VIN\*  
DE MARGAUX  
**OFFERT**  
POUR 1 MENU COMPLET ACHETÉ

PUBLI-GOURMETS

PUBLI-GOURMETS





PUBLI-GOURMETS

# 42 DUBERN

Restaurant • Salons • Terrasse

**A**dresse mythique du grand Bordeaux, le restaurant « Le 42/Dubern » se réinvente entre détente et élégance, intimité et convivialité pour devenir l'un des lieux les plus branchés de Bordeaux. Afin que chaque repas soit une fête perpétuelle, Frédéric Ballion et son équipe ultra dynamique vous reçoivent dans ses magnifiques salons relookés.

« Le 42/Dubern » The place to be, the place to eat, permet au quotidien de déguster une cuisine d'envies... et de goût. Retenez bien le nom de Florent Chicard, ce jeune chef va faire parler de lui ! Tous, autour des propriétaires Isabelle et Pierre Dupuy, nous partagerons l'âme exceptionnelle de cette institution bordelaise.

LE 42/DUBERN  
42-44, allées de Tourny - 33000 Bordeaux  
Tél. : 05 56 79 07 70 - contact@dubern.fr  
www.dubern.fr

07



## 2 COUPES DE CHAMPAGNE D'UNE VALEUR DE 20€ OFFERTES\*

POUR UN REPAS POUR 2  
D'UN MINIMUM DE 30€/PERS.  
AU RESTAURANT LE 42/DUBERN

\*Offre non cumulable sur présentation du bon gourmets, valable jusqu'au 31/01/2016

PUBLI-GOURMETS



# *Le crémant,* *l'autre bulle* des fêtes

*Y a-t-il une alternative au champagne pendant les fêtes ? Oui : tour d'horizon des vins effervescents à petit prix, dont le crémant*

*Par Jean-Christophe Ollivier, maître sommelier*

Le champagne. Rien que ce nom parle de lui-même. Un mariage, une naissance, l'acquisition d'une maison, les fêtes de Noël, le passage à la nouvelle année, anniversaire, baptême... On pourrait dire que toutes les occasions sont bonnes pour faire sauter les bouchons ! Ce bruit bien reconnaissable à nos oreilles en deviendrait presque une religion.

Toutefois, les flacons de fêtes représentent vite un certain budget. Ce n'est d'ailleurs pas parce qu'il y a noté Champagne sur l'étiquette que cela va être parfait ! Alors peut-on faire autrement ? La réponse est oui : notre beau pays regorge de trésors et il vaut mieux un crémant d'un propriétaire ayant brillamment travaillé qu'une marque champenoise sortie du chapeau. Malheureusement, cela existe...

Mais pourquoi une telle différence de prix ? Je dirais que l'on peut l'expli-

quer par quatre critères. Tout d'abord le vignoble : la Champagne a une image internationale construite au fil des décennies. Celle-ci s'est faite lors de la première guerre mondiale. Rappelez-vous les poilus, enfin plutôt les gradés américains, anglais, allemands, autrichiens, canadiens, français... Bref, tous ceux qui se trouvant sur cet immense champ de bataille, pour se changer les idées, consommaient allègrement ce produit local. De retour chez eux, ils contribuèrent à sa notoriété. Ensuite, les marques : c'est une région où règnent les grandes maisons. Ces noms de prestige travaillent leur image, et ce marketing a un coût. Troisièmement, le prix du sol : le terroir y est bien entendu reconnu. Le prix à l'hectare n'est pas le même que dans une région produisant du crémant ou un mousseux. Enfin, le coût de la main d'œuvre dans la vigne est élevé. La Champagne est le seul endroit au

monde qui demande un diplôme pour avoir le droit de tailler !

Mais découvrons ensemble quelques idées de solutions différentes pour un moindre coût.

## Les créchants

En France on trouve des créchants dans huit régions. La plus importante région productrice est l'Alsace puis la Bourgogne, la Loire, Limoux, le Jura, Bordeaux, Die et enfin la Savoie. On trouve également du créchant au Luxembourg, chez nos voisins belges de Wallonie et en Allemagne.

## Bordeaux

Commençons avec un incontournable pour nous, sommeliers bordelais : le domaine du Cassard géré par Eric Billière (9,80 €). Notons aussi le petit nouveau de Jean Lissague, la cuvée Petit Secret, avec du sémillon et du cabernet franc (8,90 €). Un vin gourmand et plaisant.

## Limoux

Plus au Sud, à Limoux, la maison Antech produit d'excellentes cuvées. Je pense à la cuvée Eugénie réalisée avec chardonnay, chenin et mauzac (9,45 €). Sur la même appellation, la coopérative Sieur d'Arques élabore une cuvée Première Bulle 2012 (12 €). Cette cave fut créée en 1531. Il est dit que c'est un moine bénédictin de Limoux qui inventa la première bulle au monde. Un saint homme, quoi !

## Le Jura

Le Jura produit aussi d'excellentes cuvées. Citons la maison Benoît Badoz (8,90 €). Cette région est pour moi l'une des meilleures, avec des crémants remarquables, d'une grande élégance.

## La Loire

Pour la Loire, une maison que je connais bien pour avoir fait mon stage de vinification lors de mes études de sommellerie à Saumur : la maison Langlois Château (12,50 €). Des crémants et des vins de haute qualité. Petite anecdote, la maison familiale des champagnes Bollinger, mondialement connus, acquit en 1973 une part majoritaire de l'entreprise.

## La Savoie

Pour la Savoie, l'appellation crémant n'est reconnue officiellement que depuis la vendange 2014. Les premières bouteilles sortiront des caves prochainement !





### L'Alsace

L'Alsace est le plus grand producteur de crémant en France avec 50 % de la production française. En 1900, Julien Dopff se rendit à l'exposition universelle et découvrit le dégorgement et la fermentation en bouteille. De retour en Alsace, il fut le premier à produire du « champagne d'Alsace ». N'oubliez pas que l'Alsace n'était pas française. En 1918, après la guerre, l'Alsace étant à nouveau rattachée à la France, il n'était plus possible de nommer le vin ainsi. Alors naquirent les mousseux d'Alsace. La cuvée Julien de la maison Dopff au Moulin (9,20 €), tout comme le Domaine Bott, sont à recommander

### La Bourgogne

La Bourgogne, nom magique ! Cette année l'appellation crémant fête ses 40 ans, comme dans la Loire. Dégustez une bouteille du Domaine d'Azenay, propriété de Georges Blanc (16,30 €) ou encore du domaine Mikulski à Meursault (9,80 €).

### Die

A Die, dans la Drôme, le crémant sera plus sec. La maison Raspail avec sa cuvée Flavien (9,50 €) fait d'excellents vins. L'appellation est plus connue pour sa clairette, un vin peu alcoolisé issu de muscat majoritairement. C'est excellent en fin de repas.

### Mousseux et pétillants

Bien entendu, en France, il n'y a pas que des crémants. On trouve des mousseux ou des pétillants de grande qualité. Je me suis marié pour ma part avec du vin mousseux d'Ayze, d'Albert Belluard, en Haute Savoie. Il y a aussi les effervescents de Gaillac, Montlouis, Saint-Peray, la blanquette de Limoux, le cerdon...

Nos voisins réalisent eux-aussi des mousseux. L'Espagne produit son cava sur 32000 hectares. Presque la superficie de la Champagne ! On trouve trois variétés de cava suivant le vieillissement : le cava de 9 mois, le cava reserva de 15 mois et le grand reserva de minimum 30 mois. Ces derniers seront plus intéressants mais autour de 22 à 30 €. Certains reserva pourront être de belle qualité entre 10 et 18 €. Pour les autres : oubliez !

L'Italie n'est pas en reste avec le prosecco de la région Veneto. La maison Marsuret et Drusian Francesco font de jolis vins. Il y a bien entendu le lambrusco, pétillant rouge à la mode. Avec un peu de crème de mûre cela peut être très bon. Sinon, mon préféré : le moscato d'Asti. Le domaine Paolo Saracco produit un très bon vin. Le moscato est peu alcoolisé, environ 5 degrés, et termine très bien un repas. Bien entendu, de nombreuses maisons de qualité ne sont pas citées : à vous de les trouver !

# LA SÉLECTION

## D'ALAIN MARTY



### LES ANTIQUAIRES DU COGNAC

*Grande Champagne 1968*

Dans un écrin dont chaque étiquette est calligraphiée, sous une robe ambre profond, se tapit un cognac au nez très élégant, avec des notes de fruits confits et de fleurs blanches (aubépine), une pointe de sous-bois, d'humus, évoluant lentement pour laisser poindre des notes plus épicées dominées par le clou de girofle. En bouche, l'harmonie est confirmée ; elle garantit le long séjour passé en fût par une incroyable densité et une profondeur avérée. Un voyage intense.

**2500 €** *Prix indicatif*



### MAISON HENNESSY

*Coupe Hennessy 250*

2015 est l'année des 250 ans de la maison Hennessy. Pour célébrer cet anniversaire, la Coupes Hennessy 250 est née : un assemblage unique d'eaux-de-vie sélectionnées pendant cinq ans, dégustation après dégustation. Il repose dans des barriques de 250 litres (au lieu de 270 litres traditionnellement). Des notes végétales et épicées s'affirment dans un bouquet fin et complexe alliant orange amère, muscade fraîche, réglisse, menthe poivrée et même safran. Élégant et unique.

**450 €** *Prix indicatif*



### RÉMY MARTIN

*XO Excellence*

Depuis 1981, date de la création de cet assemblage, issu d'une sélection de plus de 400 eaux-de-vie de Grande et de Petite Champagne, et devenu emblématique de la maison Rémy Martin, la cuvée XO Excellence est veloutée. Sa palette aromatique, allant de la prune juteuse aux fleurs blanches (jasmin) en passant par les oranges confites, et ses accents de noisette et de cannelle se dégustent à température ambiante, pure. Cette complexité aromatique est aussi à apprécier sur glace, à l'apéritif.

**250 €** *Prix indicatif*



*Les frimas de l'hiver invitent au coin du feu.  
Dégustation de ce qu'ont bien voulu laisser les anges... une part de rêve*

ALAIN MARTY, président du Wine & Business Club



## MARTELL

*Cordon bleu*

Créé en 1912 par Edouard Martell, Cordon bleu est un assemblage de plus d'une centaine d'eaux-de-vie, issues principalement des Borderies reconnues pour leur finesse. Voilà la cuvée emblématique de la maison trois fois centenaire. Elle se reconnaît à sa complexité aromatique : fruits d'automne (prune, pomme, poire), notes torrifiées (moka, amande grillée, noisette) et épicées (miel, orange confite, cannelle) se fondent avec élégance. Equilibré et généreux.

**135 €** Prix indicatif



## COGNAC HINE

*Bonneuil 2005*

D'une vigne plantée au cœur de la Grande Champagne, seuls 18 fûts ont été produits pour la cuvée Bonneuil 2005. Un seul cru, une seule propriété, les domaines Hine, un seul cépage, l'ugni blanc, une seule année de récolte. 2005 est la première édition de cette cuvée rare. Un cognac aux arômes de pain d'épices, de réglisse, des notes acidulées et poivrées aux accents d'Orient. Une texture presque confiturée et des saveurs mielées et d'ananas en font une eau-de-vie agréable et délicate.

**97 €** Prix indicatif



## COGNAC GODET

*Folle blanche*

Depuis 1782 et quinze générations, la famille Godet est liée au cognac, dont les eaux-de-vie reposent depuis 2005 dans des chais sur le port de La Rochelle. Parmi les cuvées emblématiques de la maison, celle issue à 100 % de folle blanche, cépage original du cognac (aujourd'hui, l'essentiel des cognacs est produit à partir d'ugni blanc). Cette bouteille, aux accents tendres et voluptueux, s'affirme dans une douceur sans égal.

**95 €** Prix indicatif

# CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855



Saint-Estèphe

## 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé Saint-Estèphe

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

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

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

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

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

*Retrouvez la liste complète des revendeurs sur le nouveau site internet [www.lafon-rochet.com](http://www.lafon-rochet.com) ainsi que l'ensemble des actualités et dégustations du Château Lafon-Rochet.*

**PARTEZ À LA DÉCOUVERTE  
DU DOMAINE ET DES HOMMES QUI FONT DE  
LAFON-ROCHET UN GRAND CRU CLASSÉ.**

Visite et dégustation gratuites sur rendez-vous  
uniquement par téléphone ou via le site internet.



[www.lafon-rochet.com](http://www.lafon-rochet.com)

**CHÂTEAU LAFON-ROCHET** - Blanquet Ouest, 33180 Saint-Estèphe - Tél. : 05 56 59 32 06 - [lafon@lafon-rochet.com](mailto:lafon@lafon-rochet.com)

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

# Cognac & Chocolat

Un mariage exceptionnel de saveurs ...

Quand senteurs et arômes du Cognac rencontrent le chocolat, celui-ci se pare de nouvelles sensations.



© Crédit photo : Philippe FUZEAU

[www.cognac.fr](http://www.cognac.fr) - <https://www.facebook.com/Cognac.Officiel> - [https://twitter.com/cognac\\_fr](https://twitter.com/cognac_fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODERATION.



# *la bière* *D'où vient* de Noël ?

*Ces bières épicées ont une histoire vieille de plusieurs siècles, dont les brasseurs d'aujourd'hui ont su tirer partie*

C'est une tradition qui remonte... aux années 80. En réalité, la bière de Noël est probablement vieille de plusieurs siècles. Vikings, Celtes et Gaulois appréciaient déjà la cervoise tandis que les Grecs, préférant le vin, en faisaient pourtant commerce. L'élaboration de la bière a été dès ses origines marquée par deux saisons : le printemps et l'été sont le temps des semailles et des récoltes. L'automne annonce le début du brassage. « Car pour faire de la bière, rappelle Elisabeth Pierre, zythologue, c'est-à-dire spécialiste de la culture brassicole, il faut du froid. » Auteure de plusieurs guides (dont « Bières : leçons de dégustation », éd. La Martinière), Elisabeth Pierre s'est penchée sur le cas de la bière de Noël avec l'historien Philippe Voluer. Le cycle d'élaboration de la bière prend traditionnellement 80 jours. Brassée début octobre, la première bière arrivait à temps pour le solstice d'hiver, vers le 21 décembre. « Cette date était un temps de rites liés aux moissons. On fêtait aussi le dieu gaulois de la bière, à la fermentation encore mystérieuse. » Et un nouveau cycle recommen-

çait : soit 80 jours jusqu'à la bière de mars. Au fil des siècles, pratiques et réalité historique s'entremêlent. Les brasseurs prennent l'habitude de faire des brassins confidentiels, offerts aux bons clients et à leur personnel. « La bière de Noël, c'est une liberté totale : certains reprennent la même recette, d'autres laissent libre cours à leur inspiration », « Il fallait, explique Jacqueline Lariven, à l'association des Brasseurs de France, finir l'année en beauté, faire meilleur avec cette bière plus riche en malt, plus aromatisée et légèrement plus alcoolisée. » Selon les régions, cannelle, coriandre, gingembre, anis, miel... sont ajoutés aux brassins.

## Créer l'attente

L'arrivée, au XIX<sup>e</sup>, de la pasteurisation et de la brasserie moderne sonne le glas des brasseries artisanales et la fin des bières de saison. « On achète maintenant du malt quand on veut, constate Frédéric Sannier, professeur de biochimie à La Rochelle, seule université de France à proposer un diplôme d'opérateur de brasserie. Il n'y a plus vraiment de saisonna-

lité. » Pourtant, dans les années 80, le renouveau des brasseries artisanales relance le segment des bières spéciales, au goût moins uniforme. Et les grands groupes sautent sur le créneau. La vente des bières classiques (dites « de luxe ») est à la peine depuis plusieurs années, et ce sont bien les bières spéciales (aromatisées, fruitées...) qui tirent le marché. Parmi les spéciales, la bière de Noël « a l'avantage de créer une demande, une attente », reprend Jacqueline Lariven. Elle rappelle surtout que la bière est une boisson d'hiver, quand en France la consommation augmente infailliblement en été et baisse aux premiers froids. Chez les grands groupes comme chez les brasseurs locaux (comme la brasserie Gasconha, à Pessac ou encore celle du Mascaret, à Rions), la tradition réinventée de la bière de Noël a donc de beaux jours devant elle. L'association des Brasseurs de France travaille d'ailleurs ses accords à table : avec le fromage (la bière s'y accorde très bien), ou, plus étonnant, avec le foie gras. « La bière apporte son pétillant, qui contraste avec fraîcheur. » A.M.



# Mon pire cadeau de Noël...

*C'est gentil, mais il ne fallait pas. Vraiment pas.  
Florilège des pires cadeaux de Noël qu'on a un jour reçus.  
Et parfois offerts.*

« Une liqueur à la lavande... La bouteille est toujours intacte. »

**Bertrand Bijasson, 47 ans, sommelier**

« Je n'ai pas osé dire à un client de mon entreprise que je n'aimais pas cette marque de chocolat. Pas de chance, maintenant j'en ai une boîte chaque année... »

**Nathalie, 35 ans, assistante service client**

« Un presse agrume électrique. Le cadeau pas sexy mais finalement pratique. »

**Roxane, 24 ans, assistante de communication**

« On s'entend très bien avec ma belle-sœur et je pensais la faire rire avec un tablier de cuisine. Ok : mauvaise pioche. Il y a eu un silence très gênant quand elle montrée à tout le monde la paire de faux seins dessinés dessus. »

**Medhi, 26 ans, barman**

« Le livre «La cuisine pour les nuls». Je n'ai pas trop su comment le prendre étant donné que l'année dernière, pour Noël, c'est moi qui recevait. »

**Pierre, 38 ans, professeur**

« Avant on offrait les chocolats qui restaient de Pâques à ma grand-mère. On a arrêté depuis qu'elle insiste pour qu'on en prenne chacun un pour goûter. »

**Julien, 17 ans, lycéen**

« Le fameux robot de cuisine qui fait tout ! Et en plus il coûte un bras. J'ai embrassé tout le monde la larme à l'œil en pensant qu'à ce prix-là, j'aurais pu partir une semaine en Martinique... »

**Patricia, 45 ans, dentiste**

« J'ai dit à ma fille que j'allais lui offrir une cocotte-minute. Son copain a l'air ravi. »

**Philippe, 57 ans, marchand de vin**

« Des maniques. Je l'ai pris comme un message. »

**Gabriel, 39 ans, responsable commercial**

« Le même livre coffret macarons que j'avais failli acheter en désespoir de cause, parce que je n'avais aucune inspiration et qu'il était à côté des caisses. »

**Vanessa, 25 ans, vendeuse**

« Pour les cadeaux de mes parents, c'est la galère. Une année, j'ai sauté sur une offre de foie gras en boîte. La mauvaise surprise, c'est qu'il était périmé à Noël. »

**Alexandre, 35 ans, journaliste**

« Un grand champagne qu'on a ouvert pour le réveillon. Le premier champagne millésimé que j'ai vu de ma vie. Je dis bien vu parce que j'étais enceinte de deux mois à l'époque. »

**Nadia, 42 ans, coiffeuse**

« Un coffret «gourmand» que mon ancien groupe a envoyé à tous ses collaborateurs. Il y avait notamment un coquetier, une salière et une poivrière en forme de canard... Ça nous a tellement fait rire qu'on l'a tous remis dans le bureau du directeur. »

**Wallace, 37 ans, restaurateur**

« Des pâtes en forme de zizi. La classe... »

**Samuel, 33 ans, directeur artistique**



# Quel digestif

## servir ?

*A vrai dire, l'alcool ne vous fera pas digérer.  
Le temps des digestifs est surtout un moment de convivialité*

**P**our digérer, mieux vaut une bonne tisane ! L'alcool fort (au-delà de 15 degrés) aurait tendance à ralentir l'activité de l'estomac. Les digestifs servis en fin de repas restent avant tout un moment qui prolonge l'atmosphère de la table. Autant les choisir et les servir en gardant deux grands principes en tête, explique Hans Schiller, caviste à Saint-Médard-en-Jalles. Règle un : ne pas hésiter à mettre en scène le service (en l'accompagnant par exemple de chocolats et autres mignardises à grignoter). Règle deux : se méfier des idées reçues. Le calvados normand est ringard ? Cette eau-de-vie de cidre a bien plus de délicatesse que la manzana, liqueur de pomme qui est de tous les cocktails.

### Les rhums

Les rhums d'Amérique du Sud, au profil suave et facilement accessible, ont le vent en poupe. On peut aussi pencher pour de vieux rhums anglais aux notes boisées marquées : Barbade, Jamaïque, Trinité-et-Tobago... Quand il était aux Sources de Caudalie, Stéphane Boutiton, sommelier formateur à Bordeaux, a même essayé un rhum arrangé fait maison, à base de rhum

blanc, de vanille et de gingembre. « Ces arômes marchent très bien avec le chocolat ou le cigare. »

### Les portos

Les portos des catégories dites spéciales réservent d'étonnantes surprises, notamment parmi les tawny, ces portos vieillis en fût de chênes. Ceux-ci s'accordent très bien avec le café. A servir frais (15 degrés), le porto a l'avantage d'offrir une gamme de profils différents, beaucoup plus subtile que l'image de vin « sucré » que l'on peut en avoir. Et avec quelque 14 degrés d'alcool, il reste moins fort que les spiritueux. Dans la catégorie des vins mutés, on trouve aussi le local de la région : le Passavant, à la fine de Bordeaux.

### Les régionales

Ce sont les eaux-de-vie de cidre (le fameux calvados) ou les eaux-de-vie de vin dont font partie le cognac et l'armagnac. On trouve également les marcs, fabriqués dans la plupart des régions viticoles. Là, pas de généralités, explique Stéphane Boutiton : il faut dénicher la bonne maison qui sait travailler l'élevage pour donner

de la complexité à ces eaux-de-vie, souvent très puissantes.

### Les eaux-de-vie de fruits

Translucides, elles ne prennent une couleur ambrée que lorsqu'elles sont passées en fût (une spécialité de la vieille prune). Et si tous les fruits peuvent y passer, seuls quelques noms font référence. Parmi ceux-ci, la distillerie Morand, en Suisse, et la famille Brana, au Pays basque, réputée pour sa poire Williams. « Il faut servir ces eaux-de-vie froides, sorties du réfrigérateur, prévient Stéphane Boutiton. Autrement, leur côté brûlant est trop puissant. »

### Les crèmes et liqueurs

Beaucoup plus exubérantes et beaucoup plus sucrées (100 g de sucre par litre pour les liqueurs et 250 g par litre pour les crèmes), crèmes et liqueurs se sont refait une jeunesse grâce à la mixologie. N'empêche, elles sont historiquement indissociables des fins de repas et, à l'origine élaborées pour un usage thérapeutique, elles utilisent tous les ingrédients de la nature : fruits, herbes, épices, noix, fleurs... C'est donc une question de goût. A.M.



# METRO



GROSSISTE DE PROXIMITÉ

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min  
+ prix appel

Retrouvez-nous sur :



**METRO**.fr

# TOUTE L'AQUITAINE EN REVUE !



En vente chez les marchands de journaux, en librairie et sur [www.lefestin.net](http://www.lefestin.net)

**ABONNEZ-VOUS** et profitez de l'offre exceptionnelle réservée aux lecteurs de Gourmets de France !

1 an, 4 revues + le numéro spécial Gastronomie offert !



**45€**

au lieu 75 €

Prix de vente public

Mme / Mlle / M. Nom : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
CP : ..... Ville : .....  
Tél : .....  
e-mail : .....

Retournez ce bulletin accompagné de votre chèque sous enveloppe non-affranchie à : Le Festin - Autorisation 64 348 - 33098 Bordeaux Cedex

\*Offre valable jusqu'au 31 décembre 2010 dans la limite des stocks disponibles

> Abonnement à partir du #94 ou #95

> Découvrez toutes nos offres d'abonnement sur [www.lefestin.net](http://www.lefestin.net)

# Cocktails

pour tous !

*C'est vous qui invitez ? Pas de panique ! Sandrine Houdré-Grégoire donne ses recettes de cocktails géants dans son dernier livre « Cocktails XXL »*

## MADE IN LOVE

### Pour 2 litres

- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 35 cl de jus de betterave
- 45 cl de jus de framboise
- 1 l de bière blonde
- 6 framboises fraîches

**1/** Dans un saladier ou une carafe, mettez les framboises. Versez le sirop de sucre de canne, le jus de betterave et le jus de framboise. Remuez et laissez reposer 1 heure. **2/** Remuez et ajoutez délicatement la bière bien fraîche à la dernière minute.



« Cocktails XXL », éd. Larousse.



## PINA COLADA

### Pour 2,5 litres

- 50 cl d'eau de coco
- 25 cl de crème de coco
- 1 l de jus d'ananas
- 75 cl de rhum agricole blanc

**1/** Versez dans un mixeur (procédez en deux fois si nécessaire en versant la moitié de la quantité de chaque ingrédient) l'eau de coco, la crème de coco, le jus d'ananas et le rhum. Mixez une dizaine de secondes, puis versez dans un saladier. **2/** Recouvrez et réservez au réfrigérateur pendant quelques heures avant de déguster. Au moment de servir, ajoutez des glaçons si besoin.

**Astuce :** Décorez les verres avec une collerette de noix de coco en poudre en passant le rebord des verres dans du sirop de coco, puis dans une assiette de noix de coco râpée.



## EXOTIC LIPSTIC

*Sans alcool*

### Pour 2 litres

- 20 cl de sirop de vanille
- 60 cl de jus de cranberry
- 60 cl de jus de grenade
- 60 cl de d'infusion de rooibos
- 3 gousses de vanille
- 1/4 de grenade

**1/** Coupez les gousses de vanille en deux. Récupérez les graines de la grenade. **2/** Dans un saladier, déposez les gousses de vanille et les graines de grenade. Versez le sirop de vanille, le jus de cranberry, le jus de grenade, l'infusion de rooibos et réservez au frais 2 heures avant de servir. **3/** Remuez et servez aussitôt, de préférence avec des glaçons.



château  
LEOGNAN



Dégustation, visite,  
chambres d'hôte,  
gastronomie, balades,  
tout ici est fait pour  
vous transporter ailleurs...



"Entre Landes et Vignes,  
le Château Léognan  
vous accueille...  
Autour de son Grand Vin  
vivez une expérience  
hors du temps..."



Le Manège



04



06



02



03



05

# BOUTEILLES DE FÊTE



01

**1/ C'est dans la boîte.** Un coffret en cuir, tout équipé, avec la cuvée Prestige du Royal Saint-Emilion. 29,90 euros, UDP de Saint-Emilion  
**• 2/ Champagne !** Au nez : des arômes de brioche avec un léger côté fleur de tilleul. Une cuvée millésimée 100% chardonnay, idéale à l'apéritif avec un plateau de crustacés. 33 euros, Prestige 2004, Michel Gonet  
**• 3/ Grand cru.** Pour les amoureux du Médoc, ce millésime 2008, Grand Cru Classé de Saint-Estèphe. Une structure élégante et une finale à l'image du nez de fruits gourmands. 45 euros, Château Lafon-Rochet 2008  
**• 4/ Trois en un.** On hésite entre Pessac-Léognan, Saint-Estèphe et Saint-Emilion ? Ce coffret réunit les trois avec une bouteille des Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2011, du château Lilian Laouys 2011 et du grand cru classé Château Dassault 2008. 77 euros, sur [defevin.com](http://defevin.com). Offre spéciale : 67 euros sur [gourmetsdefrance.fr](http://gourmetsdefrance.fr)  
**• 5/ Verticale.** Une verticale, c'est une dégustation du même vin de différentes années. Le coffret Prestige du château Léognan rassemble les millésimes 2008, 2009 et 2010. 80 euros, château Léognan  
**• 6/ Douceur.** Honey, c'est cette nouvelle liqueur qui associe cognac et miel de Charente. A boire sur des glaçons. 29,50 euros, ABK6

Mademoiselle  
de Margaux

L'inspiration chocolat

## DES SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES BORDELAISES

Mademoiselle de Margaux puise son inspiration dans un cadre privilégié, au cœur du célèbre vignoble de Margaux. Depuis 1969, la chocolaterie propose des **spécialités de chocolats fins et originaux**, parmi lesquelles, les **Sarments du Médoc et les Guinettes**, recensées dans l'inventaire du patrimoine gastronomique aquitain. Une collection de saveurs raffinée réalisée à partir d'**ingrédients naturels** et

présentée dans d'élégants écrins bleu azur. Découvrez une **nouvelle boutique au cœur de Bordeaux**, à deux pas de la Place de la Bourse. Faites une pause douceur avec les **rendez-vous gourmets** les « Jedis de Mademoiselle de Margaux » : un nouveau concept d'after work proposant des dégustations alliant le chocolat à d'autres spécialités régionales. **Soirées gratuites** sur réservation, le jeudi, de 17h à 21h.



## 1 ÉTUI DE SARMENTS DU MÉDOC DE 60€ OFFERT (VALEUR : 5€) DES 40€ D'ACHAT.

Offre valable uniquement à la boutique située 16 rue Fernand Philippart à Bordeaux, sur présentation du Bon Gourmets. Offre non cumulable et valable 1 seule fois par personne jusqu'au 31/01/2016

PUBLI-GOURMETS  
PUBLI-GOURMETS

### BOUTIQUE MADEMOISELLE DE MARGAUX

16 rue Fernand Philippart, 33000 Bordeaux  
Tél. : 05 56 44 88 27  
boutique.bordeaux@mademoiselledemargaux.fr  
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h  
et le dimanche de 14h à 19h

### BOUTIQUE & CHOCOLATERIE

1 route de l'Île Vincent, 33460 Margaux  
Tél. : 05 57 88 39 90

[www.mademoiselledemargaux.com](http://www.mademoiselledemargaux.com)

Castant  
Bordeaux  
Coutellerie depuis 1917

## La première Coutellerie familiale Bordelaise

Fondée en 1917 par Julien Castant, l'enseigne située aujourd'hui au cœur du Triangle d'Or, revisite avec **design et modernité** la **coutellerie de luxe**, de la cuisine à l'art de la table, en passant par les couteaux de poches traditionnels, suisses ou de collection, les pinces multi usages Leatherman ou Victorinox. Vous y découvrirez un choix incomparables de couteaux pour les professionnels comme pour

les passionnés, toujours témoins d'un savoir-faire et fidèles à l'image du patrimoine français.

**Les petits plus de la coutellerie Castant** : un service d'affûtage, de réparation et de rénovation de couteaux anciens, la personnalisation et gravure de vos couteaux, ainsi qu'un service livraison et expédition.



PROFITEZ DE  
**10% DE REMISE\***  
À PARTIR DE 100€ D'ACHAT SUR LA GAMME COUTEAUX DE CUISINE  
Offre non cumulable, valable une seule fois jusqu'au  
31/01/2016.

### COUTELLERIE CASTANT

5 Bis Rue Michel Montaigne - 33000 Bordeaux  
Tél. : 05 56 52 06 36 - [www.coutelleriecastant.fr](http://www.coutelleriecastant.fr)



01



02



03



04



05

# VITE UNE IDÉE CADEAU !

**1 /Marqué.** Des vacances ? En route avec le porte-étiquette pour bagage, au sceau de la jurade de Saint-Émilion. 15 euros, Maison du vin de Saint-Émilion • **2 /Miel confidentiel.** A Haux, vers Cadillac, le vignoble Pion fait du liqueureux mais aussi du miel : celui du Rucher d'Anniche. 4 euros les 250 g • **3 / Trio gourmand.** Guinettes, perles du Médoc et sarments : trois chocolats bordelais associés dans ce délicieux sac Collection. 37 euros, Mademoiselle de Margaux • **4 /Equipé.** Opinel a fêté ses 125 ans : une bonne occasion pour découvrir que la marque née en Savoie fait aussi des couteaux de cuisine dans son coffret les Essentiels. 35 euros à la coutellerie Castant. • **5 /Bon livre.** 40 recettes de 20 chefs du Périgord pour revisiter le foie gras à table. Un livre truffé de bonnes idées. 18 euros, éd. Albin Michel.

★ **DEFI VIN** ★  
ONLINE SHOPPING



*« Une journée sans vin  
est une journée sans soleil. »*

Parmi plus de **150 références de vins et de champagnes**, découvrez les vins de la vallée du Rhône grâce à la sélection de Défivin, votre caviste en ligne, comme les vins d'appellations Ventoux et Lubéron, de la Maison Marrenon et de la Cave de Cairanne.

PROFITEZ D'UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE  
POUR VOUS FAIRE PLAISIR OU POUR OFFRIR AVEC  
**15% DE REMISE\***  
À PARTIR DE 6 BOUTEILLES DE GRANDS VINS  
MARRENON ACHETÉES SUR [WWW.DEFIVIN.COM](http://WWW.DEFIVIN.COM)

\*hors frais d'envoi

[DEFIVIN.COM](http://DEFIVIN.COM)  
12 rue des Bruyères, 33450 Saint Loubès  
Tél. : 05 56 77 64 01 / 07 82 34 82 57  
[www.defivin.com](http://www.defivin.com)

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

PUBLI-GOURMETS

ameliographix Photos : @Froilla

france  
**bleu**  
gironde

Tous les jours  
de 10h à 10h30  
“Le Grand Miam”  
l'émission culinaire

Écoutez,  
**on est bien ensemble**



[francebleu.fr](http://francebleu.fr)

# LES BONNES ADRESSES

## Philippe Etchebest

Le Quatrième Mur  
2 place de la Comédie  
33000 Bordeaux  
05 56 02 49 70

## GOÛT DU TERROIR

---

## La fromagerie de Pierre

Pierre Rollet-Gérard  
43 cours Portal  
33000 Bordeaux  
05 56 52 46 22  
[www.lafromageriedepierre.fr](http://www.lafromageriedepierre.fr)

## Les Parcs de l'impératrice

Joël Dupuch  
5 impasse de la Conche – Les Jacquets  
33950 Lège Cap-Ferret  
[www.parcshdelimperatrice.fr](http://www.parcshdelimperatrice.fr)

## Le Pétrin Moissagais

72 cours de la Martinique  
33300 Bordeaux  
05 57 87 54 57  
[www.au-petrin-moissagais.info](http://www.au-petrin-moissagais.info)

## Sommelier

Alain Marty  
Wine & Business Club  
[winebusinessclub.com](http://winebusinessclub.com)

## Bières de Noël

Elisabeth Pierre  
[www.lafilledelorge.com](http://www.lafilledelorge.com)

## Effervescents

Jean-Christophe Ollivier  
Le Pont Bernet  
1160 route de Soulac  
33290 Le Pian Médoc  
05.56.70.20.19  
[www.pont-bernet.fr](http://www.pont-bernet.fr)

## Digestifs

Hans Schiller  
Les Maîtres du vin  
6 place de la République  
33160 Saint-Médard-en-Jalles  
05 56 95 82 66

## Stéphane Boutiton

[www.stephaneboutiton.fr](http://www.stephaneboutiton.fr)

## SHOPPING

---

## Château Lafon-Rochet

Route de Blanquet  
33180 Saint-Estèphe  
05 56 59 32 06  
[www.lafon-rochet.com](http://www.lafon-rochet.com)

## Château Léognan

88 chemin du Barp  
33850 Léognan  
05 56 64 14 96  
[www.chateauleognan.fr](http://www.chateauleognan.fr)

## Coutellerie Castant

5 bis rue Michel Montaigne  
33000 Bordeaux  
05 56 52 06 36  
[www.coutelleriecastant.com](http://www.coutelleriecastant.com)

## Défi Vin

[www.defivin.com](http://www.defivin.com)

## Mademoiselle de Margaux

1 route de l'Île Vincent  
33460 Margaux  
16 rue Fernand Philippart  
33000 Bordeaux  
05 56 44 88 27  
[www.mademoiselledemargaux.com](http://www.mademoiselledemargaux.com)

## Maison du Vin de Saint-Emilion

Place Pierre Meyrat  
33330 Saint-Emilion  
05 57 55 50 55  
[www.maisonduvinsaintemilion.com](http://www.maisonduvinsaintemilion.com)

## UDP Saint-Emilion

Lieu-dit Haut Gravet BP 27  
33330 Saint-Emilion  
05 57 24 70 71  
[www.boutique-saint-emilion.com](http://www.boutique-saint-emilion.com)

## Vignobles Michel Gonet et Fils

Château Lesparre  
Route de la Croix  
33750 Beychac-et-Caillau  
05 57 24 51 23  
[www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)



**GOUR  
METS**  
DE FRANCE  
EDITION GIRONDE



**abonnez-vous**  
c'est gratuit



[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## PRINCIPAUX MARCHÉS CONTRÔLES AUX TRUFFES

décembre > février

### ■ GIRONDE (33)

Samedi 16 janvier (date prévisionnelle) : Bordeaux - 9h30 à 15h, à la cour Mably.

### ■ DORDOGNE (24)

Lundi matin : Sainte-Alvère • Jeudi matin : Excideuil, Saint-Astier, Terrasson • Vendredi matin : Brantôme, Ribérac • Samedi matin : Bergerac, Périgueux, Sarlat, Thiviers • Dimanche matin : Sorges, Saint-Geniès.

### ■ LOT (46)

Marché aux truffes de Lalbenque : du premier mardi de décembre jusqu'à fin février-début mars, chaque mardi à 14h.

### ■ LOT-ET-GARONNE (47)

Prayssas : du 13 décembre jusqu'au 28 février (marché hebdomadaire) • Tournon d'Agenais : 13 décembre, 24 janvier • Villereal : 19 décembre, 23 janvier • Penne d'Agenais : 20 décembre • Puymirol : 27 décembre • Agen : 19 décembre (à la Chambre d'agriculture), 30 janvier (place Jasmin) • Nérac : 23 janvier • Castillonès : 7 février.

### ■ CHARENTE (16)

Jarnac : mardi matin de décembre à fin février (salle des fêtes)

### ■ CHARENTE-MARITIME (17)

Saintes : 30 janvier (fête de la truffe)

### ■ DEUX-SÈVRES (79)

La Mothe Saint-Héray : 13 décembre • Benet (85) : 13 décembre • Prin-Deyrançon : 20 et 27 décembre • Availles-Thouarsais : 9 janvier • Niort : 16, 23 et 30 janvier (samedi matin aux halles) • Vienne (86) • Loudun : 13, 20 et 27 décembre. 10, 17 et 31 janvier • Chauvigny : 19, 22, 24, 29 et 31 décembre. 16, 23 et 30 janvier. 6 et 13 février • Vivonne : 19, 22 et 29 décembre. 16 janvier • Neuville-de-Poitou : 20 et 27 décembre • Civray : 12 Janvier

### ■ CORRÈZE (19)

Brive : samedi matin de décembre jusqu'à janvier • Yssandon : 23 janvier • Chatrier-Ferrière : le 7 février • Branceilles : le 16 février • Rens. : [www.ffi-tuber.org](http://www.ffi-tuber.org)

## EN GIRONDE

### NOVEMBRE

#### 20 > 22 novembre

##### Bordeaux So Good

Le festival de la gastronomie et de l'art de vivre revient à Bordeaux pour sa seconde édition, avec une cinquantaine de chefs invités et deux nouveautés : le concours impertinent de cuisine présidé par Michel Guérard, et la participation de San Sebastian, ville invitée. On retrouvera la nuit des banquets dans des lieux détournés, des rencontres... Et trois jours d'animations au Hangar 14, sur les quais.

Rens. : [www.bordeauxsogood.fr](http://www.bordeauxsogood.fr)

#### 22 > 25 novembre

##### Exp'Hôtel

Réservé aux professionnels, le salon de l'hostellerie, de la restauration et des métiers de bouche attend plus de 12 000 visiteurs et 150 exposants au Parc des expositions de Bordeaux. Sous la présidence de Philippe Etchebest.

Rens. : [www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)

#### 27 novembre > 27 décembre

##### Marché de Noël de Bordeaux

Enfin ! Noël et ses chalets en bois reviennent au centre de Bordeaux avec le traditionnel marché de Noël sur les allées Tourny, organisé par l'association des commerçants et artisans bordelais.

Allées de Tourny.

Rens. : [www.marche-de-noel-bordeaux.com](http://www.marche-de-noel-bordeaux.com)

#### 28 > 29 novembre

##### Journées Loupiac et foie gras

17 fermes et châteaux proposent des dégustations croisées de foie gras et de Loupiac. Et tout au long du week-end, il est possible de profiter de nombreuses animations : initiation à la dégustation, déjeuners vigneron à la salle des fêtes, ateliers de découpe du canard...

Rens. : [www.vins-loupiac.com](http://www.vins-loupiac.com)

## DECEMBRE

#### 5 décembre

##### Cabanes en fête, huîtres et Entre-2-Mers, Andernos-les-Bains

Bandas, chants marins, dégustations, ateliers saveurs et feu d'artifice pour cette fête de l'huître qui réunit viticulteurs et restaurateurs dans les cabane ostréicoles. Au port ostréicole.

Rens. : [tourisme.andernoslesbains.fr](http://tourisme.andernoslesbains.fr)

#### 5 > 6 décembre

##### Portes ouvertes au Safran de Bordeaux, Ambarès et Lagrave

La récolte du délicat crocus sativus est terminée, mais la safranière d'Ambarès ouvre ses portes pour comprendre comment se cultive cette fragile épice. Et la déguster ! Entrée libre de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Rens. : [www.safrandedebordeaux.fr](http://www.safrandedebordeaux.fr)

#### 5 > 6 décembre

##### Portes ouvertes en Pessac-Léognan

39 châteaux ouvrent leurs portes pour découvrir les vins de l'appellation Pessac-Léognan. Samedi soir, 9 proposeront des dîners dégustations, sur réservation.

Rens. : [www.pessac-leognan.com](http://www.pessac-leognan.com)

#### 13 > 14 décembre

##### Marché de Noël et Halha de Nadau, Bazas

Comme chaque année, la Halha de Nadau, cette une gerbe de paille et de feuilles de maïs, est brûlée pour célébrer le solstice d'hiver. On peut aussi fondre pour les produits gourmands du marché, sous les arcades de la place de la Cathédrale.

Rens. : [www.tourisme-bazadais.com](http://www.tourisme-bazadais.com)

#### 19 > 20 décembre

##### Week-end gourmand, Beychac-et-Caillau

Planète Bordeaux, le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, rassemble un grand marché de producteurs et d'artisans pour son week-end gourmand, avec des ateliers de dégustation de vin. De 10 à 19 h.

Rens. : [www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

#### 19 décembre

##### Speed food, Cenon

Initiée par Nicolas Magie, au Saint-James, la manifestation « live » de saveurs et spectacle offre dégustation, partage et convivialité. Le thème de cette année : carte blanche. Ça promet !

Billets : 05 57 54 45 52 ou [www.ville-cenon.fr](http://www.ville-cenon.fr)

#### 20 > 21 décembre

##### Foire aux chapons de Grignols

Il est engraisé à l'ancienne, au pain et lait. Le chapon de Grignols attend les fêtes pour passer à table ! La foire commence par sa bénédiction (dans l'église Notre Dame de Grignols) en présence des confréries amies et voisines. Sous la halle et sur la place du village. Marché de Noël et animations.

Rens. : [www.tourisme-bazadais.com](http://www.tourisme-bazadais.com)

## JANVIER

#### 31 janvier

##### Fête des bœufs gras, Captieux

Comme ses voisins Bazas et Grignols, Captieux aussi célèbre les plus beaux bœufs gras élevés à l'ESAT de la Ferme du Grand Lartigue. Défilé dans les rues avec les fifres de Gans.

Rens. : 05 56 65 60 31

## FEVRIER

#### 3 février

##### Fête des bœufs gras, Grignols

Et Grignols aussi fait défiler ses plus belles bêtes (la race est sous Label Rouge depuis 1997), avec fifres, animations et haltes gourmandes.

Rens. : 05 56 65 01 20 ou <http://grignols.fr>

#### 4 février

##### Fête des bœufs gras, Bazas

Depuis 1283, chaque jeudi précédant Mardi Gras, Bazas célèbre son bœuf gras. Grand défilé des bêtes, parés de rubans et de couronnes fleuries. Banquet et dégustation.

Rens. : 05 56 25 25 84 [www.tourisme-bazadais.com](http://www.tourisme-bazadais.com)

## HORS GIRONDE

Center.  
Rens. : sagasdom.com

### ■ CHARENTE

27 > 29 novembre

Les Gastronomades, Angoulême (16)

Plus de 100 000 visiteurs sont chaque année attirés par la manifestation à Angoulême, qui fête ses 20 ans. Un week-end entier dédié aux produits et à la cuisine d'aujourd'hui : rencontres, cours de cuisine, joutes culinaires, expositions, débats, marchés de producteurs...

Rens. : [www.gastronomades.fr](http://www.gastronomades.fr)

### ■ LANDES

28 > 29 novembre

Festivolailles, Saint-Sever (40)

Le grand rendez-vous du public, de la gastronomie et des éleveurs fermiers autour de la volailles de Saint-Sever ! Dinde, chapon ou poularde : les éleveurs landais donnent rendez-vous aux gourmands dans la capitale gastronomique des volailles festives.

Rens. : 05 58 76 34 64 [www.saint-sever.fr](http://www.saint-sever.fr)

### ■ DORDOGNE

16 > 17 janvier

Fête de la Truffe et Académie culinaire, Sarlat (24)

Sarlat est livrée le temps d'un week-end au foie gras et à la truffe ! Avec le trophée Jean Rougié, réservé aux jeunes talents de la cuisine française. Parmi les nouveautés 2016 : une brocante arts de la table dimanche et un atelier street food. Et toujours, des dégustations de « croustous » (les tapas à la périgourdine), le Toque Show, des démonstrations, des ateliers...

Rens. : 05 53 31 45 45 [www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com)

### ■ ET A PARIS

12 > 15 février

Salon de la gastronomie des Outre-Mer

Babette de Rozières revient avec la deuxième édition du SAGASDOM, le salon de la gastronomie des Outre-Mer. Un voyage dans la culture culinaire des Antilles à l'Océan Indien, du Pacifique à l'Amérique du Sud. Sur sur quatre jour à Paris, au Paris Event

27 février > 6 mars

Salon international de l'agriculture

On aura tout dit sur le salon de l'agriculture, la plus grande ferme à Paris et la vitrine du monde agricole. C'est aussi là que se tient le Concours général agricole, qui récompense animaux comme produits et vins. Plus d'un demi-million de personnes ont visité le salon en 2015.

Rens. : [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

# La fabrique de macarons

Recette incontournable & unique depuis 1632

**Authentiques**, souvent copiés jamais égalés, les véritables macarons de Saint-Émilion de Nadia Fermigier sont une vraie bénédiction ! Fabriqués chaque jour sur place à partir de produits frais (amandes brutes, blanc d'œufs frais et sucre), selon la recette **ancestrale et inchangée**, créée par la communauté des sœurs Ursulines, les macarons sont garantis sans colorant ni conservateur. Un savoir-faire religieusement gardé

par Nadia, seule détentrice du droit de fabrication. A déguster autour d'un thé, d'un café ou accompagnés d'une coupe de champagne ! **Tendres et croustillants** à la fois, délicatement présentés dans une boîte en carton, vous voulez les véritables macarons de Saint-Émilion ?

*Ne cherchez plus ils sont là !*



### VÉRITABLES MACARONS DE SAINT-ÉMILION

Nadia Fermigier

9, rue Guadet - 33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 72 33

Ouvert tous les jours de 9h à 19h30

[macarons-saint-emilion.fr](http://macarons-saint-emilion.fr)

 Retrouvez-nous sur Facebook.

# L'ATELIER DES VIANDES

La passion de la qualité :

Une histoire de famille depuis 3 générations...

1912

Charles Salinier achète  
sa première vache

1948

Coutras (33) :  
Charles, de retour  
de la foire aux bestiaux



1968

A 14 ans, son fils François débute  
son apprentissage de boucher

1988

Cocumont (33) :  
François organise  
le défilé annuel  
du boeuf gras



2008

Cestas (33) :  
Pierre et Julien, ses petits-fils,  
créent l'Atelier des Viandes

Dans la famille Salinier, la tradition du goût et la passion de la viande sont transmises depuis trois générations. Une histoire de famille qui se perpétue dans les trois boucheries situées à Cestas, Bègles et Saint-Médard-en-Jalles.

## CESTAS

1 chemin du Grand Pas  
tél : 05 57 88 81 49

## BÈGLES

176 route de Toulouse  
tél : 05 56 81 00 42

## ST-MÉDARD-EN-JALLES

49 avenue Descartes  
tél : 05 56 11 10 59

Plus d'infos sur [www.atelierdesviandes.fr](http://www.atelierdesviandes.fr)

## TARTE À L'OIGNON ET AU POTIRON



Facile



Bon marché



30 min



1 heure

## JOUES DE PORC AU VIN BLANC



Facile



Bon marché



25 min



1 heure

## TRILOGIE DE MINI CANNELÉS SALÉS



Facile



Bon marché



30 min



20 min

## MIGNARDISES DE CRANBERRIES AU FOIE GRAS



Facile



Cher



20 min



20 min

## JOUES DE PORC AU VIN BLANC

4 personnes

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

### Chaleureux

**700 g de joues de porc • 1 carotte • 3 échalotes • 2 gousses d'ail • 50 g de beurre • 15 cl de vin blanc • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier**

**1/** Préparez les joues de porc en enlevant si besoin l'excédent de gras. **2/** Lavez la carotte et taillez-la en petits cubes. **3/** Epluchez les échalotes. Epluchez et dégermez l'ail. Coupez-les en petits cubes. **4/** Dans une sauteuse, faites revenir les joues de porc dans 30 g de beurre fondu jusqu'à ce qu'elles colorent légèrement. **5/** Ajoutez la garniture et déglacez avec le vin blanc. Déposez le thym et le laurier. **6/** Couvrez et laissez mijoter 50 min à feu doux. **7/** Après cuisson, retirez les joues de porc, passez la sauce au chinois et montez la sauce avec le reste de beurre. Rectifiez l'assaisonnement. **8/** Servez les joues de porc accompagnées d'une purée de pomme de terre maison.

## TARTE À L'OIGNON ET AU POTIRON

4 personnes

Recette : A. Beauvais. Photo : F. Hamel

### De saison

**1 pâte brisée • 500 g de potiron • 150 g de comté râpé • 6 oignons • 40 g de beurre demi-sel • 3 œufs • 25 cl de crème liquide (30 % de matière grasse)**

**1/** Disposez la pâte brisée dans un moule à tarte beurré. Piquez à la fourchette et placez au réfrigérateur le temps de préparer les ingrédients. **2/** Faites cuire le potiron à la vapeur. **3/** Prélevez la chair, disposez-la dans une casserole et faites évaporer le maximum de liquide. **4/** Préchauffez le four à 200°C (th. 7). **5/** Epluchez, lavez et émincez les oignons. Faites-les suer dans un peu de beurre jusqu'à une coloration légère. **6/** Dans un bol, cassez les œufs et battez-les en omelette. **7/** Versez la crème, mélangez, salez, poivrez. **8/** Retirez la pâte du réfrigérateur, disposez les oignons, les trois quarts du comté, le potiron, puis versez le contenu du bol. Parsemez du reste de comté. **9/** Enfournez et faites cuire 40 min environ jusqu'à ce que la tarte colore.

## MIGNARDISES DE CRANBERRIES AU FOIE GRAS

6 personnes

Recette : A. Beauvais. Photo : S. Thommeret

### Pour surprendre

**90 g de bloc de foie gras • 80 g de cranberries • 125 g de farine • 4 œufs • 10 cl de lait • 2 échalotes • 20 g de beurre demi-sel • Un demi-sachet de levure • Matériel : Plaques à mignardise ou moules à cupcake**

**1/** Préchauffez le four à 180°C (th.6). **2/** Épluchez et ciselez les échalotes. **3/** Dans une poêle, faites fondre le beurre, déposez les échalotes et les cranberries. Faites cuire à feu doux 5 min. **4/** Coupez le bloc de foie gras en dés. **5/** Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, ajoutez les œufs puis le lait. Salez et poivrez. **6/** Ajoutez le contenu de la poêle et les dés de foie gras. Vérifiez l'assaisonnement. **7/** Versez la préparation dans des plaques à mignardise ou des moules à cupcake, remplis jusqu'au trois quarts. Répartissez pour déposer à chaque fois un dé de foie gras et des cranberries. **8/** Enfournez 15 min puis démoulez sur une grille.

**L'astuce :** Si vos moules sont un peu plus gros, prévoyez de prolonger légèrement la cuisson.

## TRILOGIE DE MINI CANNELÉS SALÉS

30 cannelés

Recette : T. Bryone. Photo : C. Herliédan

### En apéritif

**20 g de chorizo • 1 tomate confite • 20 g de comté • 20 g de roquefort • 20 g de cerneaux de noix • 20 g de thon au naturel • 1/4 oignon • 25 cl de lait entier • 30 g de beurre • 2 œufs • 50 g de farine • Matériel : Mini moules à cannelés**

**1/** Faites bouillir à feu moyen le lait et le beurre dans une casserole. **2/** Dans un saladier, mélangez farine dans un saladier, 1 œuf entier et 1 jaune. Lorsque la pâte obtenue est homogène, versez progressivement et tout en remuant le lait bouillant. La pâte doit ressembler à une pâte à crêpe. **3/** Recouvrez d'un linge propre et laissez refroidir. Puis couvrez et placez une heure minimum au réfrigérateur. **4/** Taillez le chorizo, la tomate confite et le roquefort en petits cubes. Râpez le comté. Concassez les cerneaux de noix. Emiettez le thon. Epluchez et ciselez l'oignon. **5/** Préchauffez le four à 200°C (th.7). **6/** Mélangez un tiers de l'appareil à cannelé avec le comté, la tomate et le chorizo. **7/** Mélangez un autre tiers avec les noix et le roquefort. **8/** Mélangez le dernier tiers avec le thon et l'oignon. **9/** Répartissez la pâte dans les mini moules à cannelés. **10/** Enfournez 20 à 30 min. Laissez refroidir, démoulez.



# LES BONS GOURMETS

## CHOISISSEZ, IMPRIMEZ & PROFITEZ

Des offres exclusives pour des produits de qualité!

50%



### LE RÉSINIER : IDÉES CADEAUX

Pour 2 Menus Dégustation achetés = - 50% sur 1 nuit d'hôtel + petits déjeuners pour 2 pers. à l'hôtel restaurant Le Résinier, au Barp.

**Validité : Jusqu'au 30/04/2016.**  
Offre non cumulable réservée uniquement aux nouveaux clients. Un seul bon par pers. et par passage en caisse.

6€



### PLANÈTE BORDEAUX :

Visite gratuite et 1 bouteille de vin offerte aux 50 premières personnes se présentant avec le bon gourmets imprimés.

**Validité : Du 19/12/2015 au 20/12/2015.**  
Offre non cumulable 1 seul coupon par pers., valable uniquement lors du Week-end Gourmand Planète Bordeaux les 19 & 20 décembre 2015.

5€



### MADemoiselle MARGAUX :

1 été de Sarments du Médoc de 60g offert (valeur: 5€) dès 40€ d'achat. Offre valable uniquement à la boutique située 16 rue Fernand Philippart à Bordeaux

**Validité : Jusqu'au 31/01/2016.**  
Sur présentation du Bon Gourmets. Offre non cumulable et valable 1 seule fois par personne

20%



### UNION DES PRODUCTEURS DE ST EMILION (UDP SE) :

Bénéficiez de -20% en magasin (hors promotions, coffrets cadeaux, BIB et Emilio).

**Validité : Du 01/12/2015 au 31/12/2015.**

25%



### ABK6 :

25% de remise sur tous vos achats sur sur boutique.abecassis-cognac.com, la boutique des Cognacs ABK6

**Validité : Jusqu'au 31/12/2015.**  
Sans minimum d'achat grâce au code promo à découvrir en imprimant votre bon gourmets.

5%



### VIGNOBLES BORD :

5% de remise immédiate sur présentation du Bon Gourmets auprès des Vignobles Bord, lors des Journées Loupiac & Foie Gras les 28 & 29 novembre 2015.

**Validité : Jusqu'au 31/12/2015.**  
Sur présentation du bon gourmets. Un seul bon gourmets par pers. et par achat. Offre non cumulable.

20€



### LE BISTROT DES ANGES :

1 bouteille de vin d'une valeur de 20€ à emporter, offerte dès 60€ d'addition

**Validité : Jusqu'au 21/11/2015.**  
Sur présentation du Bon Gourmets, uniquement le soir du lundi au mercredi. 1 seul coupon par table.

8,90€



### LES PETITES CHOCOLATIÈRES :

1 tablette de chocolat (valeur 8,90€) offerte dès 60€ d'achat sur l'ensemble de la boutique Les Petites Chocolatières ! De quoi faire plaisir et se faire plaisir.

**Validité : Jusqu'au 31/01/2016**  
Offre non cumulable, 1 seul coupon par personne et par passage en caisse.

10%



### COUTELLERIE CASTANT :

À partir de 100€ d'achat, profitez de 10% de remise sur la gamme de couteaux de cuisine professionnels sur présentation du bon gourmets.

**Validité : Jusqu'au 31/01/2016.**  
Offre non cumulable, valable une seule fois.

9,50€



### LA WINERY

Profitez d'un menu enfant offert (valeur 9.50€) pour l'achat de 2 menus adultes (valeur 14.50€/pers.) au restaurant Le BOC' la table bistrannique de La Winery, ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30.

**Validité : Jusqu'au 31/01/2016.**  
Menu enfant réservé aux -12 ans. Valable hors boisson. Offre non cumulable.

10€



### DÉFI VIN :

-10€ sur votre achat du Coffret Gourmet 3 bouteilles (75cl): Pessac Léognan Demoiselles de Larivière 2011, Saint-Estèphe Château Lilian Ladouys 2011 et Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Dassault 2008, soit 67€ au lieu de 77€ (hors frais d'envoi) avec le code promo GOURMETS3 sur www.defivin.com.

**Validité : Jusqu'au 30/11/2015.**

5€



### VIGNOBLES PION :

5€ de réduction sur vos achats de vins direct propriété dès 50€ d'achat, panachage possible! Préparez vos cadeaux de Noël !

**Validité : Jusqu'au 31/01/2016.**  
Offre non cumulable sur présentation du bon gourmets imprimé sur www.gourmetsdefrance.fr, livraison à domicile possible en Gironde.

5€



### MY PRIMEUR :

Profitez de 5€ de remise sur présentation du Bon Gourmets sur tout le magasin dès 35€ d'achat. Un large choix de produits direct producteur: fruits, légumes, vins, épicerie, volailles, crèmerie.

**Validité : Jusqu'au 30/11/2015**  
Offre non cumulable réservée uniquement aux nouveaux clients. Un seul bon par pers. et par passage en caisse.

78€



### ÉCOLE DU VIN :

1 atelier dégustation pour 2 personnes offert, d'une valeur de 78€, pour l'achat d'un stage technique ou pratique.

**Validité : Jusqu'au 30/11/2015**  
Voir conditions détaillées sur le bon gourmets.

ENCORE PLUS D'OFFRES SUR  
[www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr)

PENSEZ A IMPRIMER VOS BONS GOURMETS SUR LE SITE

Voir conditions des offres détaillées sur [www.gourmetsdefrance.fr](http://www.gourmetsdefrance.fr)



**SIMEI MILAN 2015**  
3/4/5/6 NOVEMBRE  
PAV.11 - STAND D29

**SITEVI MONTPELLIER 2015**  
24/25/26 NOVEMBRE  
HALL A1 - STAND E062

Saury Bordeaux  
**Le service commercial**  
180 rue Judaïque  
33000 Bordeaux  
Tél. +33 556 936 936  
contact@saury.com

Saury Brive-la-Gaillarde  
**La tonnellerie**  
Le Bouyge  
19600 St-Pantaléon-de-Larche  
Tél. +33 555 860 845  
contact@saury.com



[www.saury.com](http://www.saury.com)