

Tests-Produit

13^{ème} session à Pau

11 PRODUITS
RÉGIONAUX
testés, évalués,
appréciés

DES RECETTES
DE CHEFS
exclusives et
inspirées par les
produits

UN JURY
D'EXCEPTION
de chefs,
de MOF,
de producteurs...

GOUR METS METS DE FRANCE

Brèves de *troquet*

COUP DE CŒUR

L'artiste Anna Kara

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

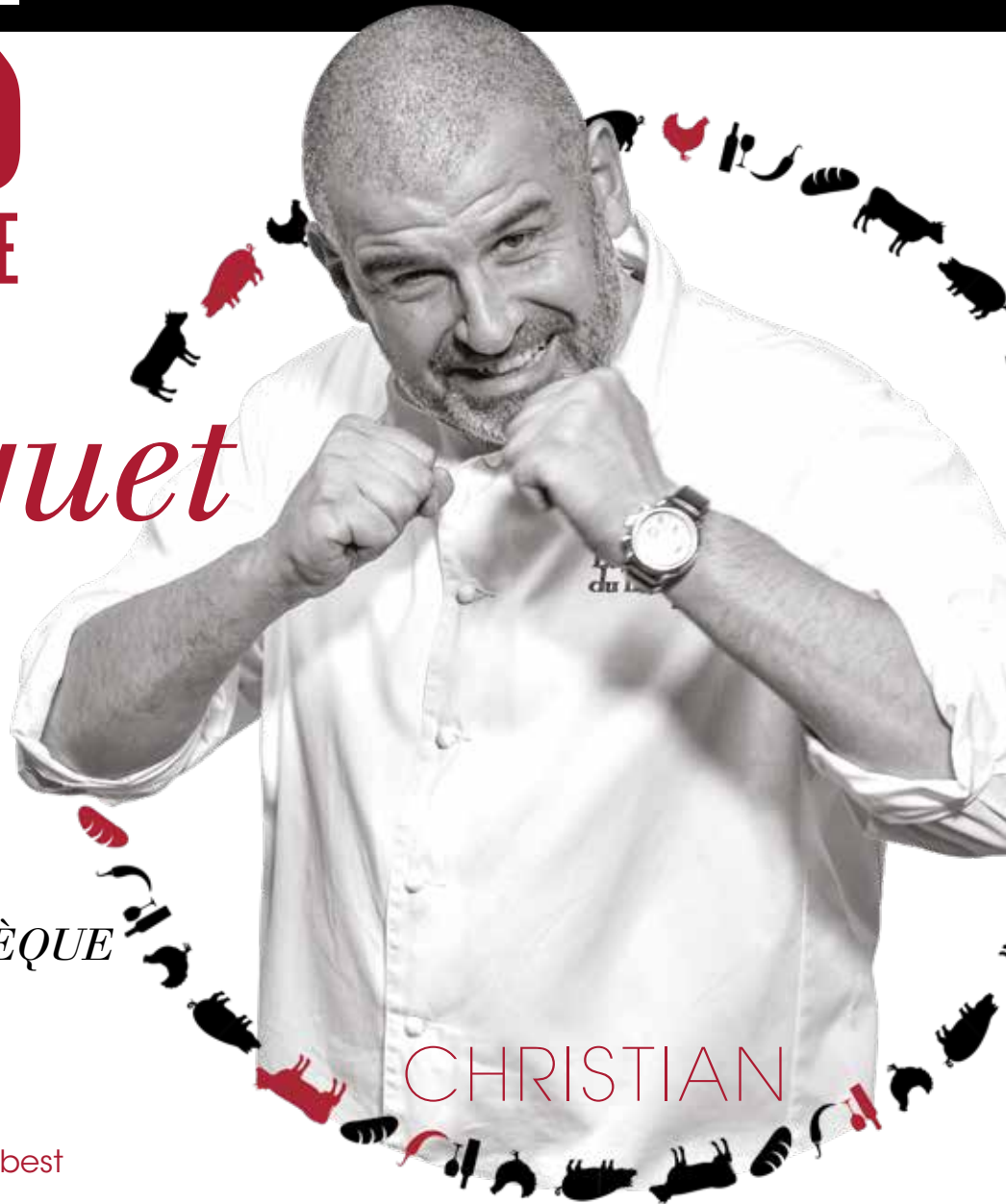
Par Nathalie Camberlin

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

de Christian Etchebest

SAVEURS

Panier de saison de rentrée
3 recettes de Christian Etchebest



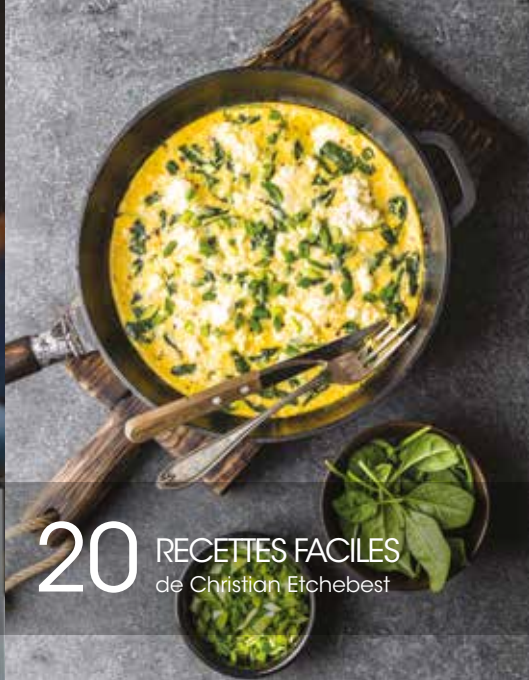
CHRISTIAN

Rédacteur en chef

ETCHEBEST



14 COUP DE CŒUR
La sculptrice Anna Kara



20 RECETTES FACILES
de Christian Etchebest



24 SÉLECTION SOMMELIER
par Nathalie Camberlin



12 COUP DE PROJECTEUR
Le Domaine de l'Escudé



06 RENCONTRE
Brèves de troquet

Sommaire

- 05** ÉDITO
De Christian Etchebest
- 06** RENCONTRE
Brèves de troquet
- 10** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
De Christian Etchebest
- 11** DANS LA DISCOTHÈQUE
De Christian Etchebest
- 12** COUP DE PROJECTEUR
Le Domaine de l'Escudé
- 14** COUP DE CŒUR
La sculptrice Anna Kara

SAVEURS

- 16** PANIER DE SAISON
Liste de rentrée
- 20** RECETTES FACILES
Le bouillon
L'omelette
Les crêpes
- 24** LA SÉLECTION DU SOMMELIER
Par Nathalie Camberlin

TESTS - PRODUIT

- 30** BOX LA DÉGUSTATION
- 33** LE JURY
- 44** LABEL LAURÉAT GOURMETS
- 46** LES FICHES PRODUIT
AIL VIOLET DE CADOURS
CHÂTAIGNES
FLOC DE GASCOGNE
FOIE GRAS DE CANARD
FROMAGES FERMISERS DE BREBIS
MELON CHARENTAIS JAUNE
CARRÉ DE VEAU
HUILES D'OLIVE
OLIVE VERTE FRAÎCHE
JUS DE POMME
PRÉPARATIONS FRUITÉES



TESTS - PRODUIT

Sous la présidence de Christian Etchebest

C'est à la Cantine de Pau que se sont réunis 9 jurés autour de Christian Etchebest. Il se déroule ici, aujourd'hui, la même chose que quotidiennement, à savoir, une quête de l'excellent produit, l'appréciation du travail de son producteur, une rencontre et une sublimation de ce qu'il y a de bon issu du terroir. Un jury bienveillant qui aura su apprécier à sa juste valeur l'implication humaine qu'il y a derrière chaque produit et qui a été bienheureux de faire ces agréables découvertes.

Retrouvez-nous sur

www.gourmets-de-france.fr



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

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

Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable de rédaction : Michel Malafosse

Conseil éditorial : Juliette Crémoux

Responsable artistique : Comevents

Journaliste : Charlotte Saric

Web éditorial : Laura Gagnebé

Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Comevents

Photographe : Alban Gilbert

Impression : Camus Impresores

ISSN : 2258-8655



Crédits photos

© Alban Gilbert : Une, Édito, Rencontre, Biographies du jury, Tests-produit, fiches produits, Making-Of

© Maison Rémy Martin : Publireportage Maison Rémy Martin



La Cantine
du Troquet

édito

CHRISTIAN ETCHEBEST

C'est un métier extraordinaire que le nôtre, auquel j'ai beaucoup donné et qui m'a déjà rendu énormément. Il m'a rendu grâce aux rencontres et aux découvertes que j'ai faites. Depuis 30 ans, elles sont heureuses et nombreuses. Ces échanges sont exactement ce que j'aime dans mon travail. J'aime les produits et leurs producteurs, j'aime les histoires qu'ils et elles racontent. C'est de la poésie et je ne veux pas tronquer les mots que sont les produits, je les veux bruts et chantants, je les veux sublimés et non dénaturés. On pourrait peut-être y voir une forme de déshabillage, mais cette « franchise toute nue » est celle qui prévaut à ma vie, celle qui a pour synonymes authenticité et sincérité. Des valeurs qui sont les arches de ma vie, d'homme et de cuisinier. Et que je retrouve dans le rugby, dans les fêtes entre copains, et qui sont dans ma cuisine évidemment.

La Cantine
du Troquet

Brèves de *troquet*



Echanger avec Christian Etchebest, c'est parler de lecture, de rugby, de photographie, de voyages, d'amitié, de sport, de fêtes et un peu de cuisine. Car avant d'être un chef, il est un homme ; avec de belles valeurs et une vraie chaleur.

DUR LABEUR

Du lundi au dimanche, il est chaque jour sur le pont, entouré de ses quarante collaborateurs. Il confesse un « *métier de besogneux* ». Tous les jours au travail, car il multiplie les établissements et les projets comme d'autres augmentent le nombre de petits pains. Autant de collaborateurs, parce qu'il faut qu'il soit suppléé dans ses différentes adresses, mais aussi parce qu'il « *embauche et débauche* » en endossant le rôle de starting-block pour de nombreux jeunes cuisiniers, à qui il permet de prendre leur envol après un passage chez lui, parce que « *la transmission c'est ce qu'il y a de plus important* ». Il a ainsi mis le pied à l'étrier à Romain Cassas qui officie maintenant au Club. Il s'associe parfois à eux, à partir du moment où « *ils partagent la même philosophie* » et les mêmes valeurs humaines parce qu'il « *remet l'humain au centre de l'entreprise* ». Il veut de la sincérité, du vrai, de la générosité. Il veut du respect; respect des hommes et respect des produits. Il serait d'ailleurs inconcevable pour lui de s'associer à un jeune chef dé-

bordant de talent, mais avec qui ça ne « *match* » pas humainement. On lui a, par exemple, proposé de signer des plats cuisinés, mais ces derniers n'atteignant pas le degré d'exigence qu'il souhaitait, qui lui correspondait, il a demandé à ce qu'ils soient améliorés, mais comme ce n'était toujours pas la qualité qu'il souhaitait signer, il a refusé le contrat. Il est honnête et intransigeant. Aujourd'hui, il a cinq cantines dans Paris, une à Rungis et une à Pau. Il aurait pu en avoir vingt ou trente partout en France mais, comme il n'a pas trouvé les bonnes personnes avec qui s'associer, il garde ce mantra de qualité versus quantité. Il concède avoir « *assez de boulot dans [sa] vie* » mais, s'il continue à multiplier les projets, c'est parce qu'à chaque fois il s'agit « *d'une histoire de rencontres, de feeling* ». Ce qu'il ne supporte pas : le mensonge, la fainéantise, la trahison, mais il adore l'échange, la transmission. Il aime à dire qu'il recrute des jeunes pour les « *dégrossir et les ame-*

ner le plus haut possible ». Et la brasserie est une excellente école d'apprentissage. On le sent fier de ses jeunes qui, après être passés chez lui, sont allés loin. « *J'ai tellement à donner à des gens qui m'intéressent que je ne vais pas me faire ch.. avec ceux qui ne m'intéressent pas !* » conclut-il. La fidélité est également une valeur qui lui tient à cœur, il est d'ailleurs entouré, par exemple, de Nathalie Camberlin depuis quinze ans et de Benjamin depuis dix ans. Une fidélité professionnelle, amicale et familiale. A Pau, c'est sa sœur aînée qui travaille avec lui. Et comme la bonne humeur semble être l'une des prérogatives à la conduite de sa vie, tous les samedis matin, c'est en musique que l'on cuisine dans ses établissements.

« Il garde ce mantra de qualité versus quantité. »

VOX POPULI

Même s'il a fait de grandes maisons, ce n'est pas ce vers quoi il tend. Jamais il ne fera la course aux étoiles. Cela fait « *21 ans qu'[il] fai[t] de la*





bistronomie » et qu'il tient à faire « *une cuisine accessible* ». Il aime que ses clients lui disent qu'il fait une cuisine lisible, simple. Une cuisine qui met en valeur le produit, qui ne le dénature pas sous des tonnes de sauces ou d'épices. Le joyau, c'est la matière première, et surtout pas les fioritures. Et il adore, par dessus tout, recevoir dans son restaurant, autant le grand patron que l'ouvrier qui boit un café et prend une salade. Pour lui, la bistronomie, c'est donner accès à de la bonne cuisine, à tout le monde, et à la servir de façon généreuse. On a le sentiment que cette simplicité est la même chez lui, qu'il soit chef ou simplement homme. L'un de ses plus grands bonheurs, ce sont les fêtes, les grandes tablées de copains. Alors, chaque été, impossible qu'il déroge à ses deux jours de fête à Pampe-lune, avec sa quinzaine de copains, à manger une bonne côte de bœuf ou un cochon de lait, à s'enivrer un peu, à refaire le monde. Il ne faut jamais oublier que ce qui fait un bon repas, en plus du produit, c'est le contexte. Ces côtes de bœuf sont donc les meilleures, comme nul doute le seront également les plats qu'il découvrira avec sa bande de copains au Japon, lorsqu'ils s'y rendront pour la coupe du monde de rugby. Comme le fut également ce bol de riz, mangé

avec les doigts, dans une gargote de bord de route en Malaisie, par son fils qui trouva que c'était le meilleur riz au monde. Quand on transmet ses valeurs d'épicurisme et d'amitié (et de travail bien fait), cela rend, bien entendu, par exemple, les couteaux à la plancha de la Cantine du Troquet les meilleurs qui soient. Mais si l'homme est bon vivant, cela ne l'empêche pas d'être aussi un grand amateur de sport. Le rugby, bien sûr, qu'il pratique, mais de façon générale, tous les sports collectifs, qu'il apprécie regarder. N'y trouve-t-on pas un miroir de la vie en cuisine ? Il aime aussi l'athlétisme, lors des Jeux Olympiques, et, à titre personnel, il est totalement capable de courir et de se fixer de grands challenges, à l'instar du marathon de New York, qu'il vient récemment de faire en 4h43. Il a besoin de faire du sport pour se vider la tête. Voyager également, mais jamais plus d'une semaine il ne s'éloigne de ses restaurants !

QUI VA ALLEGRO VA SANO

« A dix ans, j'étais heureux. A vingt, trente, quarante et cinquante aussi. »

Peut-être parce qu'il « *a mis le travail au cœur de [sa] vie* », ainsi que ses amis et sa famille. Il dit qu'il est un grand besogneux, qu'il n'a aucun talent, mais bien au contraire, il a le talent de la cuisine, celui de la modestie, celui de l'honnêteté. Il a aussi le talent de savoir s'entourer, de bien sélectionner les produits qu'il va cuisiner. La relation fournisseur restaurant est primordiale pour lui, et si les

« Il a aussi le talent de savoir s'entourer, de bien sélectionner les produits qu'il va cuisiner. »

producteurs deviennent des amis, c'est qu'ils partagent le même esprit et que Christian Etche-

best voue un respect sans borne pour leur labeur. Il est le premier à reconnaître que, derrière chaque produit, il y a un homme ou une femme qui y a mis toute sa vie, qui y a consacré beaucoup de temps et d'énergie, parfois au péril de son bien-être. Alors, il a fait sien le devoir de rendre hommage à ce travail, de chanter les louanges, en les cuisinant, de ces produits qui parlent d'un terroir, racontent une histoire. Pourtant, ce n'est pas lui qui a eu l'envie de se tourner vers une carrière de cuisinier, mais sa mère qui l'a orienté dans cette voie car il était mauvais élève à l'école

et un peu « branleur ». Il s'est tout de suite retrouvé dans cet univers un peu militaire qui l'a canalisé. Il a très vite trouvé cela magique de voir tout ce qu'avec ses mains, et une équipe, il était capable de faire. « *C'était un bon choix de ma mère* ». Tout est allé très vite, trop peut-être, c'était il y a déjà vingt ans qu'il a ouvert son premier restaurant, mais pour lui, ce vendredi de 1998, c'était hier. Il n'était pas encore père, la vie a changé depuis, elle s'est accélérée, n'a jamais décéléré. On l'a vu également à la télé. Il a été l'un des premiers chefs médiatiques. Les mauvaises langues diront que cette « publicité » a aidé à remplir ses établissements, mais c'est faux. Les directeurs de casting ne s'y trompent pas, ils viennent toujours

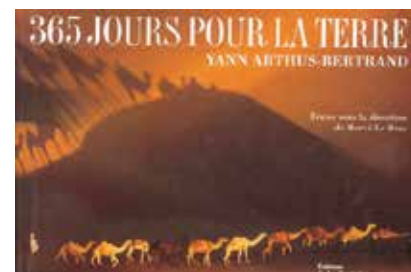
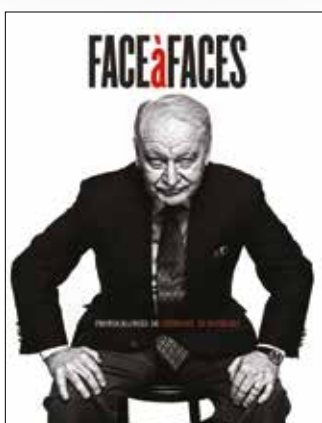
« Le Sud-Ouest, il y revient souvent. »

chercher des chefs qui ont déjà du succès (ses restaurants affichaient déjà complet) et un petit quelque chose en plus de personnalité. Chez Christian Etchebest, c'est peut-être cet accent chantant du Sud-Ouest et la générosité, indubitablement. Le Sud-Ouest, il y revient d'ailleurs souvent, dans son restaurant de Pau. Une vie à mille à l'heure. Il se couche à 2h00, se réveille à 5h pour prendre l'avion de 7h et être sur le pont dès le matin. Mais cette suractivité ne l'ennuie jamais, il est sportif dans le fond et entrepreneur de fait. Attention, ce n'est pas un expatrié dans la capitale, malheureux. Au contraire, il se réjouit chaque jour de Paris. Il s'y sent bien, il la trouve magnifique, il en apprécie l'architecture et la vie trépidante. Ce rouleau compresseur lui plaît, il y trouve son bonheur. Il aime voir la Tour Eiffel tous les jours. En bref, un chef bienheureux.



Dans la Bibliothèque

de Christian Etchebest



Du sport collectif, des instantanés de rencontres, la beauté du monde et des territoires; voilà ce que l'on retrouve sur le chevet de Christian Etchebest. Trois axes de lecture qui ressemblent aux piliers de sa vie.



« Le MIDOL »

Il s'agit de l'un des plus anciens journaux français, créé en 1929, et l'un des plus pointus également. Bi-hebdomadaire, il paraît tous les lundis et les vendredis et notre chef ne peut débiter un week-end ou une semaine sans lire les pages jaunes du spécialiste du rugby à XV. Midi Olympique, le journal de référence des Béarnais et bien au-delà !



« Face à Faces »

de Stéphane de Bourgies

Stéphane de Bourgies photographie depuis plus de trente ans des modèles très variés, autant des acteurs que des chefs, des hommes d'affaires ou des mannequins. Ses portraits en noir et blanc « expriment toute une palette d'émotions, allant de la dérision à la gravité, en exacerbant les traits de caractère de chacun. »



« 365 jours Pour la Terre »

de Yann Arthus Bertrand & Hervé Le Bras

Chaque jour de l'année, Yann Arthus Bertrand invite à découvrir la beauté du monde entier au travers, qui d'un village africain, qui des arbres multicolores de l'automne québécois, qui des manchots solitaires sur les icebergs de l'Antarctique, qui des caravanes de dromadaires dans le désert... Tous les clichés sont accompagnés d'un texte d'Hervé Le Bras qui explique la situation de la région représentée.

Dans la Discothèque

de Christian Etchebest



Le chef serait-il chauvin, lui qui nous offre une sélection de chansons exclusivement francophone ? Où l'on navigue de l'intemporel au tube générationnel, en passant par un groupe synonyme d'amitié. Un peu comme dans ses cuisines !



« Je Veux »

de Zaz

Le tube de Zaz, qui lui permettra de sortir quelques mois plus tard son premier album, a été couronné du titre de chanson originale de l'année aux Victoires de la Musique en 2011. Ode à la liberté, cette chanson s'est hissée en tête des hit-parades un peu partout en Europe. Et ne lasse pas, car près de dix ans après sa sortie, elle est toujours dans la playlist du chef.



« Crache ton venin »

de Téléphone

Sorti il y a quarante ans, le deuxième album du groupe français de rock est consacré disque de platine. Le titre éponyme ouvre l'album. Il est écrit par Jean-Louis Aubert et composé par les membres du groupe. Egalement écrite par Jean-Louis Aubert, la chanson *La Bombe Humaine* porte l'album en haut des charts.



« Ne me quitte pas »

de Jacques Brel

L'une des plus belles chansons sur la rupture amoureuse est résolument atemporelle. Jacques Brel l'a écrite après qu'il s'est séparé de sa maîtresse, Suzanne Gabriello. Notre chef partage les goûts d'une majorité de Français, car un sondage BVA de 2015 la consacrait deuxième chanson préférée des Français (derrière *Mistral Gagnant*). Soixante ans après sa sortie, elle demeure toujours aussi bouleversante.



DOMAINE DE
l'Escudé

Laurent Caubet entre à Purpan l'année d'un excellent millésime, 1985. Trente ans plus tard, l'ingénieur agricole est un vigneron chevronné et passionné. Promenade dans le Jurançon.

Christian Etchebest voue une passion absolue à découvrir des exploitations discrètes, menées par des hommes et des femmes investis, talentueux, novateurs ; des vignerons doués de l'intelligence du terroir et du travail de la vigne. Sa rencontre avec Laurent Caubet n'échappe pas à la règle de cette convergence où se rencontrent le bon et le bien.

« Sa production s'est non seulement étendue, mais elle a également remporté de nombreux concours. »

Il figure d'ailleurs sur la page « Les amis du troquet », du site internet de Christian Etchebest, qui résume ainsi son parcours : « C'est en 2004 que Laurent Caubet produit ses premières bouteilles de vin. Depuis, sa production s'est non seulement étendue, mais elle a également remporté de nombreux concours. C'est dans son chai de l'Escudé, dans la région du Béarn, que le vi-

gneron indépendant laisse parler sa créativité et son savoir-faire. » Son savoir-faire, il l'acquiert à l'école Purpan, où il rentre l'année d'un excellent millésime, en 1985, comme un joli clin d'œil du destin. cette époque, il ne sait pas encore qu'il va se tourner vers le travail de la vigne, mais il y découvre la physiologie de la plante qui le passionne très vite. Il fait, lors de ses études, un premier stage dans un élevage de chèvres, mais ensuite se tourne très vite vers les ceps. Cabidos aurait pu passer à côté de ce vigneron génial, qui aurait pu rester en Hongrie où Pichon Longueville, pour

Osez

L'ESCODÉ

Vin du Sud-Ouest



FAMILLE CAUBET - 64410 CABIDOS



qui il travaillait à l'époque, l'envoi au milieu des années 90. C'est pour lui la découverte d'un « *vin atypique qu'[il] adore* ». Mais le manque de moyens ne lui permet pas d'acheter un vignoble et de s'installer là-bas. Et un poste l'attendait dans le Jurançon. Puis, c'est l'arrivée à Cabidos, dans une première exploitation qu'il fait passer de 20 ares à 9 hectares en dix ans. Mais l'homme a besoin d'être chez lui et de gérer son propre vignoble, faire son propre vin. Alors, naît le Domaine de l'Escudé. Aujourd'hui à la tête d'un peu plus de six hectares, il produit chaque année près de 50 000 bouteilles d'une large gamme de vins, qui va du blanc au rouge en passant par le rosé, le moelleux et le demi-sec. Un vin qu'adore véritablement Christian Etchebest, et pas que lui !

Skull (ture)



C'est parce qu'elle venait déjeuner à la Cantine que Christian Etchebest a rencontré l'artiste d'origine arménienne, Anna Kara. Comme souvent, chez le chef, c'est un coup de foudre amical, mais mâtiné, dans ce cas-ci, d'un coup de foudre artistique.

Elle a eu plusieurs vies d'artiste avant d'avoir une forme de déclic, née d'une obsession soudaine. Pour elle qui est peintre depuis l'âge de cinq ans, il y a d'abord eu une formation académique à l'Ecole Supérieure et à l'Académie des Beaux Arts

d'Erevan. De nombreuses distinctions et de superbes expositions, notamment au Grand Palais. Elle a d'abord fait de la peinture figurative, des portraits, des périodes de femmes nues,

« De nombreuses distinctions et de superbes expositions, notamment au Grand Palais. »

puis sont apparues les empreintes et les têtes. Et, un jour, les bonbons (alors même qu'elle n'en est pas friande : « *La meilleure façon de faire un régime, c'est de mettre les bonbons sur les têtes !* ») sont apparus dans sa tête et dans

son champ de vision. Soudain, tout autour d'elle prenait la forme de bonbons. Au même moment, elle se passionne pour les crânes qui peuvent, bien que nus et dépouillés de toute

chair, donner l'identité d'une personne, ainsi que les utilisent les instituts médico-légaux. C'est alors pour elle une évidence, les crânes sont le reflet d'une personne, d'une personnalité. Et, comme elle « tourne tout en dérision », ces deux axes viennent se rencontrer dans son travail de sculptrice. Les crânes en résine et poudre de marbre, coiffés de friandises, sont nés. Christian Etchebest avoue qu'il « aime ses crânes qui me font réfléchir ». Et le travail d'Anna Kara ne séduit pas seulement le chef parce que « *la gourmandise parle à tout le monde* » comme le confie l'artiste. Il parle aussi bien aux jeunes enfants,

COUP DE CŒUR

avec ce côté décalé, ludique, un peu pop, qu'aux esthètes de tous âges qui reconnaissent la valeur de son travail. Un travail qui est d'ailleurs pour elle aujourd'hui comme le bon tirage de la loterie, parce qu'elle affirme que lorsqu'un artiste « *trouve son identité, c'est comme gagner au loto* ». C'est ce qui lui est arrivé avec cette période. Ce corpus d'œuvres, qu'elle préserve d'un amour inconditionnel car « *l'amour pour mon travail est le seul qui soit fidèle !* ». Ses amitiés sont aussi fidèles : plus de dix ans qu'elle fréquente le chef Etchebest. Sans pour autant être attirée par la gastronomie des hautes sphères étoilées, elle est une véritable gastronome pour qui le repas est une source de joie. À condition qu'il soit d'exception, qu'il soit vraiment bon, exactement ce qu'elle trouve dans le restaurant de Christian Etchebest ! Et si l'amitié prenait pour bases solides l'admiration et le respect mutuel ? Un peu comme une tête bien posée sur les épaules !



PANIER SAISON DE

UN RÉGAL FIN ESTIVAL

Quand il fait son marché à la fin de l'été, Christian Etchebest a comme mot d'ordre de « rester simple et facile ». Poisson, viande, fruits et légumes; voici les quatre points cardinaux du chef.

Le *Paleron de bœuf*

Partie plate et charnue du bœuf, cette pièce de viande est excellente braisée ou mijotée. Le chef conseille de la servir tiède en mode Rossini avec du foie gras poêlé et du gremolata (une persillade italienne composée d'herbes et d'ail finement hachés).

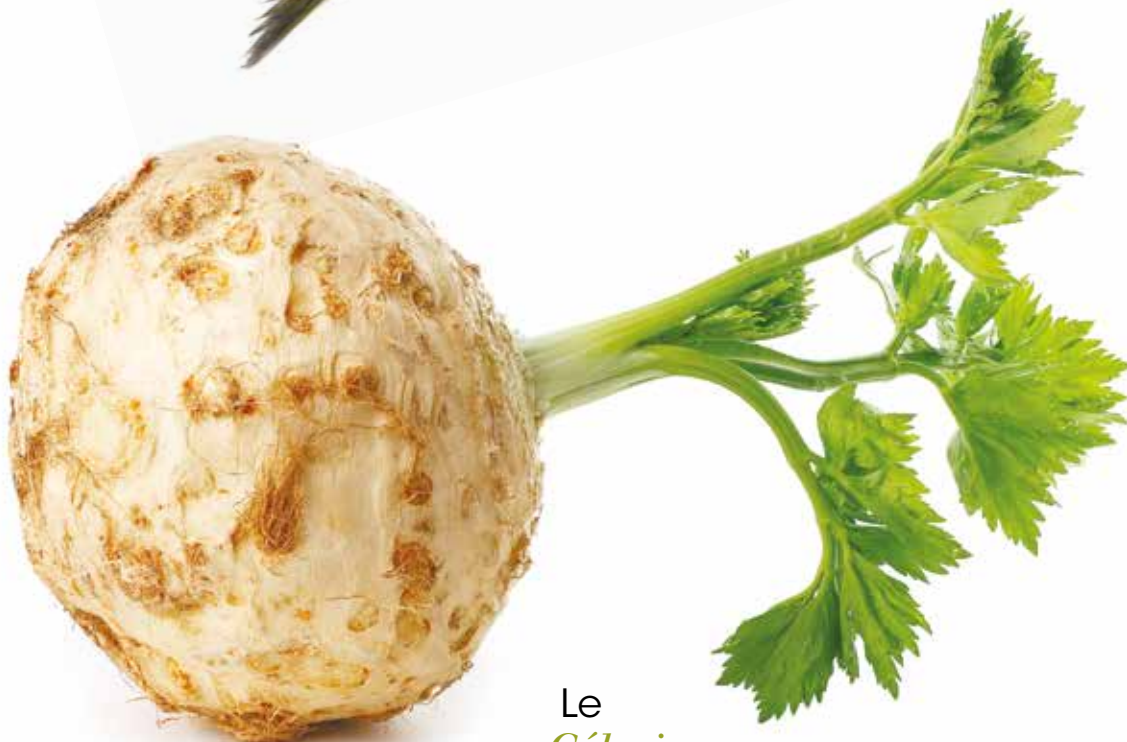


La *Mûre*

Qu'elle soit sauvage, cueillie lors d'une promenade dans les bois ou acquise au marché, elle se consomme de juillet à octobre. Cette petite baie fragile se déguste, selon Christian Etchebest, en compotée avec un fouetté de chocolat blanc.

La *Sardine*

Les caractéristiques pour bien choisir les sardines sont des couleurs vives avec un dos sombre et un ventre clair et brillant. Au contact, elle doit être ferme, et son œil bien clair et transparent. La proposition de Christian Etchebest, les faire mariner au cubawa ou les faire juste griller à la plancha.



Le *Céleri*

Ce légume rustique a une chair savoureuse, croquante crue et fondante cuite. À choisir bien dense, il se conserve facilement plus de cinq jours. Notre chef choisit de le rôtir entier au four dans du papier aluminium sans l'éplucher, et de le servir avec un petit beurre mousseux et une crème de laitue.

Maison Rémy Martin,

L'EXPÉRIENCE UNIQUE DU COGNAC FINE CHAMPAGNE

© MAISON RÉMY MARTIN



Non loin de l'océan, Cognac est portée par ses célèbres eaux-de-vie. Chaque année, plus de 288 000 visiteurs viennent les découvrir. Les grandes maisons de négoce ouvrent leurs portes. Parmi elles, la Maison Rémy Martin. Cette maison encore familiale, qui fêtera en 2024 ses trois cents ans, a fait notamment le choix du Cognac Fine Champagne. Ce parti pris, l'excellence de ses savoir-faire, une immersion au cœur de sites patrimoniaux remarquables, l'envie de partage donnent aux visites une tonalité particulière. Une expérience à vivre.

Grande Champagne et Petite Champagne, des eaux-de-vie d'une grande richesse aromatique

Les cognacs de la Maison Rémy Martin sont élaborés avec des eaux-de-vie exclusivement issues de Grande Champagne et de Petite Champagne, les crus prestigieux de l'AOC Cognac. Ces terroirs ont des sols crayeux, calcaires. Ils permettent la production d'eaux-de-vie rondes, élé-

gantés, délicates, à fort potentiel de vieillissement. Elles fondent le style Rémy Martin.

Des sites de visites historiques

Ils donnent à explorer des univers très différents. A la Maison historique, le sentiment d'intimité domine avec le chai Francis et ses foudres étagés en balcon, le chai d'Isly, un des plus anciens de Cognac. Le Domaine de

Merpins s'étire sur près de 40 hectares. La vastitude des chais impressionne. Les visiteurs ont devant eux une des plus précieuses réserves d'eaux-de-vie au monde. Le site se découvre en petit train.

Des ateliers de dégustation, une marque de fabrique

La Maison s'est forgée une solide réputation en matière de visites à

thème avec notamment ses ateliers de dégustation. Chacun d'entre eux fait l'objet d'une préparation minutieuse. Maître de chai, Chef cuisinier, mixologiste et spécialistes de l'hospitalité de la Maison travaillent de concert à la conception de ces ateliers. Les futurs visiteurs sont au cœur des préoccupations, « nous sommes des guetteurs d'envies. La relation, que nous nouons avec nos clients, autorise un dialogue ouvert. Les retours d'expérience sont riches et inspirants » explique Delphine Paquet, la Responsable de l'Hospitalité de la Maison. Et le résultat est pour le moins surpre-

« Les futurs visiteurs sont au cœur des préoccupations. »

nant. « La dégustation gourmande », c'est la table des merveilles où se révèlent les saveurs des cognacs Fine Champagne. Ici, des épices, des fruits confits et secs, des fleurs, des fèves de chocolat et de café, du miel, qui se sentent et se dégustent avec deux cognacs de la Maison. Autre temps fort, « Autour du chocolat », une étonnante mise en scène d'interprétations chocolatées (macarons, truffes, fondants, etc.) qui se dégustent avec trois cognacs de la Maison. « A la découverte de spiritueux d'exception » est un atelier dépaysant, une dégustation des spiritueux du Groupe Rémy Cointreau. Il

initie un voyage aromatique et gustatif entre rhum de la Barbade, Whisky d'Ecosse, Cointreau Noir et cognac. Tous les ateliers de dégustation sont précédés d'une visite privée de la Maison historique en compagnie d'un ambassadeur dédié. Chaque dégustation est commentée.

Apprendre à créer ses cocktails

Initié par un expert de la Maison, cet atelier permet aux participants de composer leur cocktail. Du choix des ingrédients, au dosage millimétré, sans oublier l'incoronable shaker, chacun exprime son talent lors de cette véritable initiation à la mixologie, pour un short ou long drink.



Ateliers de dégustation

Durée **2h00**, **110 €** par personne et un cadeau surprise
Dégustation réservée aux adultes uniquement
Réservation indispensable - Ouvert toute l'année

Tél. **05 45 36 76 66**
www.visitesremymartin.com

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

Le
PARTAGE en
héritage

Chez Christian Etchebest, les recettes faciles du dimanche soir sont celles qui se font avec les restes, avec ce qui traîne... Une façon de faire qu'il a héritée de sa famille : l'omelette de son père, les crêpes de sa grand-mère. Avec un mot d'ordre le dimanche : « Il faut faire des plats de partage. »

Bouillon vermicelle

Chez les Etchebest, il semblerait que le pot au feu dominical ne soit pas loin d'être une tradition, ou tout du moins, une coutume. Et donc, le dimanche soir, on déguste les restes de

viande froide avec une mayonnaise, pendant que l'on fait gonfler du vermicelle dans le bouillon que l'on relève bien au piment d'Espelette. Sain, simple et savoureux.



Omelette

Elle se réalise n'importe quel jour de l'année, avec des œufs fermiers et « *les restes du frigo* ». Cela peut être avec de la pomme de terre, des oignons et des échalotes, c'est la recette de son père, la meilleure ! Mais elle peut aussi être tout simplement aux herbes, ou avec les rogatons de fromages, avec des légumes de saison, relevée aux épices. La cuisson, c'est ensuite à la discrétion de chacun, qu'on l'aime mousseuse ou bien cuite. La seule prérogative à respecter, c'est la qualité des œufs. Le mieux étant, bien entendu, de les récupérer directement dans le poulailler du voisin.

« La seule prérogative à respecter, c'est la qualité des œufs. »



Crêpes

« *Les crêpes,
c'est top !* »

Ce cri du cœur, que pousse Christian Etchebest, lui rappelle ce que faisait sa mère ou sa grand-mère. A chacun sa flaveur préférée, qu'on les fasse à la bière, au rhum, ou à la fleur d'oranger pour le chef, au sucre ou à la confiture de fruits, selon la saison, « *c'est parfait et pas cher.* » Notre astuce pour ne pas avoir à faire reposer la pâte, c'est de mélanger les œufs, la farine et quelques gouttes de lait, afin d'obtenir un appareil que l'on délayera ensuite avec le restant de lait.

CRUS-BOURGEOIS.COM



CB
CRU
BOURGEOIS

CB
CRU
BOURGEOIS

CES CRUS QUE L'ON PEUT CROIRE

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

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



DOMAINE GRANGENEUVE

AOC GRIGNAN LES ADHÉMAR
LA TRUFFIÈRE 2016

Issu de la famille Bour, le domaine Grangeneuve, né en Drôme Provençale, sur une terre qui est aussi celle des chênes truffiers, produit l'AOC Grignan les Adhémar, qui emprunte au sud le charme des fruits bien mûrs, en y mêlant élégance et fraîcheur du nord. Cuvée en 100% syrah.

DOMAINE GROSBOS

CHINON
GABARE 2017

Ce domaine, conduit par Nicolas Grosbois, exploite 9 hectares de vignes situées face au midi, sur les terres argilo-calcaires des coteaux de Panzoult. D'un rouge naturellement dense et très coloré, cette cuvée développe une pulpe florale et nuancée qui apporte en bouche toutes les dimensions d'un grand Chinon. Monocépage en cabernet franc.

CHÂTEAU MOULIN CARESSE

BERGERAC
MAGIE D'AUTOMNE 2015

Vin de terroir, vin authentique et, surtout, premier vin d'un domaine construit et perpétué par la famille Desfarges, au cœur de l'appellation montravel. Un vignoble qui se compose de terroirs complémentaires qui offrent à ce Bergerac beaucoup de personnalité.

La sélection du sommelier

Nathalie Camberlin

Nathalie Camberlin travaille auprès de Christian Etchebest depuis 15 ans, dont elle est devenue l'associée en 2008 à la première Cantine du Troquet. Mais elle est davantage que cela. Elle est celle qui partage avec lui ce plaisir à découvrir de nouveaux jeunes producteurs, des vigneronns qui travaillent bien et qui font bon. Voici sa sélection avec une pointe de chauvinisme et exclusivement des vins français.



DOMAINE JULIEN CRUCHANDEAU

PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU
HAMEAU DE BLAGNY, 2015

Cette appellation est une histoire à elle seule. Située près de Meursault, le Hameau de Blagny repose sur des terres que valorisaient déjà les moines cisterciens au XII^{ème} siècle. Ce premier cru en Puligny Montrachet, empli de notes florales et fruitées, gagne en tension avec le temps et la garde. 100% chardonnay.

DOMAINE DE L'ESCUDE

VIN DE PAYS DU COMTÉ-TOLOSAN
2017

Ce vin blanc sec est issu d'un seul cépage. Le petit manseng, cépage roi des Pyrénées, et surtout de l'appellation jurançon qui se décline ici pour donner un vin de pays du comté tolosan, où le nez d'un vin doux viendra agréablement surprendre nos papilles.

CHRISTOPHE CURTAT

S^T JOSEPH SOUS L'AMANDIER
2017

Un vin confidentiel produit chaque année en très faible quantité. L'assemblage Roussane Marsanne donne un vin très expressif, porté sur le fruit, et l'élevage en barrique confère à ce Saint Joseph, rondeur et complexité.



MÉDITERRANÉE *Sauvage* par la Coopérative SA.TH.O.AN

Une pêche "*de cœur et de raison*" dans les règles de l'art.

Le respect n'est jamais un vain mot pour ces pêcheurs-artisans engagés, qui n'ont de cesse de préserver l'écosystème et la biodiversité de la Méditerranée.

Depuis 1991, la coopérative maritime est reconnue par l'Union européenne comme Organisation de Producteurs et regroupe aujourd'hui une centaine de navires de pêche sur l'ensemble de la façade méditerranéenne, de la frontière espagnole à la Corse. SA.TH.O.AN... c'est une histoire ancienne qui se confond à celle du bassin méditerranéen. Au gré des saisons, chalutiers, senneurs, petits métiers, palangriers et lamparos naviguent sur les flots de

« *Pêcher moins et vendre mieux.* »

la belle bleue et ramènent dans leurs filets nombre de trésors de la mer. La Méditerranée, qui abrite 18 % de la biodiversité marine mondiale pour moins de 1% de la surface totale des océans, se révèle toutefois fragile et soumise à de fortes pressions (tourisme, pollution, changement climatique). Passionnés et engagés, les pêcheurs de Méditerranée française sont pleinement conscients de cette réalité et de la responsabilité qui leur incombe

de préserver les ressources sauvages marines. « *Pêcher moins et vendre mieux* », voilà la profession de foi de SA.TH.O.AN et VALPEM (Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée), qui œuvrent main dans la main pour une activité durable et l'avenir de la pêche pour les futures générations. En cela, la coopérative veille à l'organisation des marchés, à la gestion des droits de pêches (quotas, licences) et l'Association VALPEM à la promotion et à la valorisation des produits.



Une mission de tous les instants qui s'est concrétisée par la réalisation de plusieurs initiatives innovantes : un label Rouge (soupe rouge de la mer), des marques collectives telles que « Thon rouge de ligne, pêche artisanale » et « Espadon de ligne, pêche artisanale ». Cette filière responsable vous fait découvrir au travers de la démarche « Méditerranée sauvage », la richesse et la diversité d'une pêche fraîche et locale, constituée d'une quarantaine d'espèces de poissons (sardines, anchois, chinchards, maquereaux, bogues, pageots, sars...), de mollusques gastéropodes (escargots de mer) et céphalopodes (calmars, poulpes), et de crustacés (crevettes roses du large, homards, langoustes...). Même

si la plupart des espèces sont pêchées toute l'année, « Méditerranée Sauvage » célèbre la saisonnalité des produits de la mer. « *La pêche du jour, du poisson pour demain* »... un crédo partagé, une vision commune pour l'avenir ! Les pêcheurs membres de VALPEM approvisionnent les criées de Sète, Agde, le Grau du Roi ou Port-La-Nouvelle et collaborent étroitement avec différents mareyeurs (poissonniers indépendants ou de la distribution) et restaurateurs, pour garantir la meilleure qualité possible au consommateur. Partenaires de choix, les chefs deviennent alors, tout à la fois, ambassadeurs et messagers de l'excellence des produits de la pêche locale ainsi que des hommes et des femmes qui en vivent.



De la mer à l'assiette, vous retrouvez le goût de « chez nous » ! Consommer local, c'est dynamiser le patrimoine culinaire méditerranéen, c'est redécouvrir les couleurs et les saveurs de la gastronomie de cette région aux mille et une facettes !



A hand is shown pouring a dark, rich sauce from a white ceramic pitcher into a dark, textured bowl. The bowl contains a colorful salad with green herbs, red and yellow vegetables, and a large, round, golden-brown fried rice patty (takoyaki) is placed on top. The background is plain white.

POULPE EN COCOTE MINUTE,

son jus *au konbu*,

galette de riz au sésame

« TAKO NO YAWARAKA-NI »

INGRÉDIENTS

- 2 tentacules de poulpe
- 1 L d'eau
- 5 cl de saké
- 5 cl de sauce de soja
- 2 c.s. de sucre de canne
- 5 feuilles de 3 cm x 3 cm de konbu
- 1 aubergine blanche
- 1 piment long rouge
- Ail
- 50 g de pleurotes jaunes
- Échalotes
- 2 pommes de terre
- Beurre
- Lait
- Persil, coriandre et graines, aneth
- Huile de tournesol
- 60 g de riz japonica

RECETTE

Congeler le poulpe 24h. Blanchir les tentacules dans l'eau chaude. Mettre les tentacules, l'eau, le saké, la sauce de soja, le sucre et le konbu dans la cocotte minute, porter à ébullition. Baisser à feu doux et cuire pendant 1h. Frire l'aubergine blanche en entier, sans enlever la peau. Tailler les morceaux et saler. Mettre le piment rouge au four à 180° pendant 30 min, puis enlever la peau et les pépins. Le faire macérer avec de l'ail, du vi-

naigre et de l'huile d'olive. Préparer la purée de pommes de terre avec du lait et du beurre. Préparer une duxelle de pleurotes avec de l'échalote. Faire une salade d'aromates. Mettre 30 g de riz entre deux papiers sulfurisés, étaler sur 1 mm d'épaisseur. Dresser dans un bol, l'huile, la purée, la duxelle, l'aubergine, le piment, le poulpe et la salade d'aromates. Poser la galette de riz dessus et arroser d'une réduction de jus de cuisson.





La Dégustation

Avec
LES BOX GOURMETS

Abonnez-vous



5 À 7 PRODUITS TERRE, MER, VIGNE ET DOUCEURS :

Des recettes de chefs et des produits Lauréats Gourmets de France dont 1 bouteille de vin. L'histoire des produits et des producteurs à retrouver sur notre site.

En plus : chaque trimestre, le magazine Gourmets de France.

**BOX
douceurs**

45 €

par
BOX



★ LES BOX ★
GOURMETS DE FRANCE

Le bon goût à offrir ou à s'offrir sur

by **GOUR
METS**
DE FRANCE

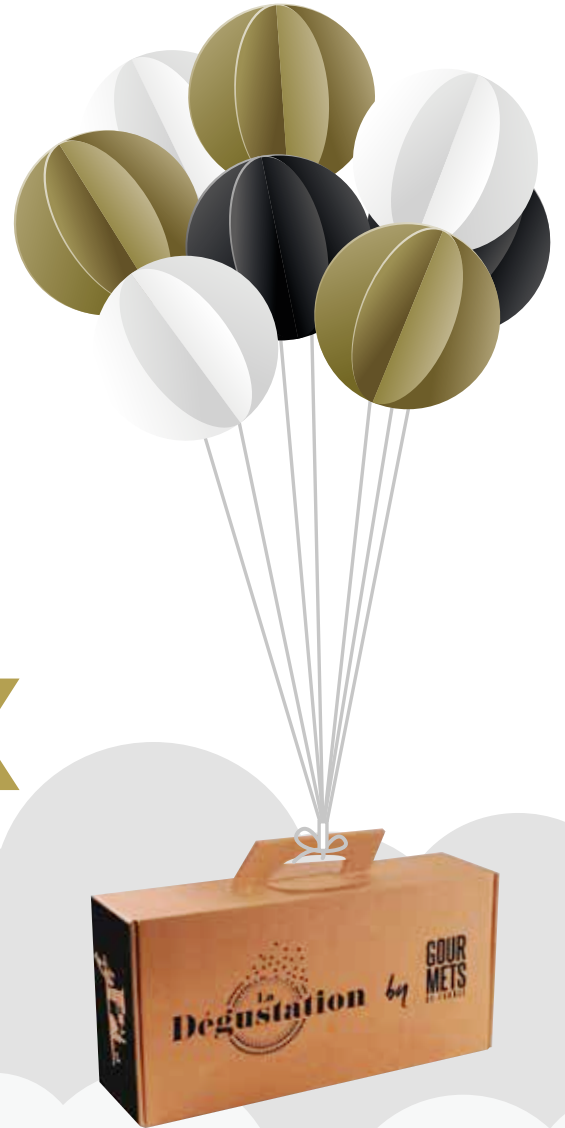
DE FRANCE

au bon goût !

BOX
gourmets

75 €

par
BOX



www.la-degustation-box.fr

GOURMETS DE FRANCE,
C'EST AUSSI L'ÉPICERIE DES
PRODUITS DU TERROIR
À ACHETER EN LIGNE !



L'antime
du roquet



10

PALAIS EXPERTS POUR UN JURY EXCEPTIONNEL

C'est autour de Christian Etchebest, chez lui, à Pau, que se sont réunis dix palais experts composés de chefs, de MOF et de producteurs pour déguster et évaluer onze produits exceptionnels à l'aveugle. Penchés avec attention et bienveillance sur ces derniers, chaque membre du jury a mobilisé son expérience et son savoir-faire dans la plus grande impartialité, tout en reconnaissant, à chaque fois, le dur labeur et l'implication qu'il y avait, qui de la châtaigne, qui de l'olive ou du fromage. En résultent sept merveilleuses recettes gourmandes.



Vigneron

LAURENT CAUBET



Toulousain d'origine, il est également un ingénieur agricole produit par Purpan ! C'est d'ailleurs là-bas qu'il se passionne pour la vigne et le vin, après un premier stage dans un élevage de chèvres. Il débute comme maître de chai chez Alain

Brumont puis il part chez Pichon Longueville qui l'envoie un an en Hongrie, où il découvre un « vin atypique qu'[il] adore ». Ce sera ensuite le Jurançon, avant de créer une exploitation à Cabidos, dans le Béarn, où il s'installera ensuite en créant le Domaine de L'Escudé.

[+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1990** : Diplôme d'ingénieur agricole à Purpan
- 1992** : Assistant maître de chai en Hongrie pour Pichon Longueville
- 1993-1996** : Chef de Culture dans le Jurançon
- 2004** : Création du Domaine de L'Escudé
- 2007** : Entame une activité de négociant



Rencontrer **L.CAUBET** :

L'Escudé – 64410 CABIDOS

www.achat-bearn.com/vins-escude



Chef

BRUNO DUMONT



S'il est l'homonyme d'un célèbre réalisateur, c'est cependant vers les plats en sauce davantage que les plans séquences que Bruno Dumont a décidé de se tourner, et ce, depuis son plus jeune âge. Sans doute influencé par la cuisine de ses grands-mères et

de son père, il commence un apprentissage à Saint-Jean-Pied-de-Port, auprès de Michel Ibargaray, qui l'enverra ensuite au Bristol, chez Frechon, avant qu'il ne vienne s'installer dans la ville de sa femme, à Pau, ouvrir On Egin, « bon appétit » en basque. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2006 : Apprentissage chez Michel Ibargaray

2007 : Bristol à Paris

2017 : Ouverture de On Egin



Rencontrer B.DUMONT :

Restaurant On Egin – 4 Rue Sully – 64000 PAU

Tél. : 05 59 27 25 39

Facebook : Restaurant On Egin



MOF Fromager

LÆTITIA GABORIT



Depuis toute petite, elle « baigne dans la crème » car son père travaillait dans une laiterie. Alors, lors des vacances, ils visitaient des producteurs. Cette passion pour le fromage lui est restée et, très tôt, elle s'oriente vers un BTS technique produits laitiers puis un BTS technico-commercial en produits laitiers,

avant d'entrer dans la vie active dès l'âge de 21 ans. Dynamique, elle a autant besoin du contact client, que de dénicher des producteurs, ou de transmettre son savoir, alors elle connaît diverses expériences professionnelles et se lance un challenge personnel, celui d'obtenir le titre de MOF fromager. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1998 : BTS Technico-commercial
- 2001 : Attachée commerciale
- 2007 : Responsable fromager affineur chez Bachelet
- 2011 : Consultante en fromage



Rencontrer L.GABORIT :

Consultante et MOF Fromager

Mail : laetita.gaborit@gmail.com



Chef et Bib gourmand

NICOLAS LORMEAU



Pour Nicolas Lormeau, la cuisine a toujours été une vocation, il n'y avait donc pas d'alternative professionnelle. C'est chez Michel Tramet qu'il débute en tant que chef de partie, puis chez Gérald Passadat, l'année où la troisième étoile est décrochée. Comme il voulait revenir à ses sources, il travaille dans

le Gers, au Puit Saint Jacques, chez Bernard Bach, qui avait été son premier employeur lors d'un stage au lycée hôtelier. Puis, quatre ans à l'Île Jourdain, avant d'ouvrir son propre établissement, Lou Esberit, « l'éveillé » en gascon, ce qu'il est résolument ! **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2004** : Lycée hôtelier de Auch
- 2015** : Chef de l'Île Jourdain et Bib Gourmand
- 2016** : Ouverture de Lou Esberit à Pau
- 2019** : Décroche un Bib Gourmand



Rencontrer N.LORMEAU :

Restaurant Lou Esberit – 8 Rue Adoué - 64000 PAU

Tél. : 09 83 97 58 58

www.restaurant-louesberit.com



Chef et Maître restaurateur

KÉVIN MUSSET



Il se destinait à devenir architecte avant que le virus de la cuisine ne le rattrape alors qu'il y fait quelques boulots étudiants. Il aura donc tout fait, de la plonge au poste de chef. Son premier poste de chef, c'est en

brasserie qu'il l'obtient, avant de prendre les commandes au Patio de la Table Ronde. C'est maintenant Aux Pieds Sous la Table qu'il officie depuis deux ans, où son épouse travaille également, en salle. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2010 : CAP Cuisine

2008 : Chef au Patio de La Table Ronde

2017 : Chef Aux Pieds Sous La Table



Rencontrer **K.MUSSET** :

Restaurant Aux Pieds sous la Table – 4-6-8 Rue Arnaud Bernard – 31000 TOULOUSE

Tél. : 05 67 11 01 72

www.auxpiedssouslatable.fr



Chef

YURI NAGAYA



Mariage et métissage sont la plume et l'encre de l'histoire que la chef écrit depuis vingt ans. Au Japon, d'abord, où elle commence par faire de la « cuisine de bar », ce qui correspond là-bas à de la cuisine de bistrot française. Alors, au bout de quelques

temps, c'est au pays qui l'inspire qu'elle décide de poser ses valises et ses casseroles. En France, c'est en toute logique, une cuisine fusion, inspirée par son pays d'origine, qu'elle propose à L'Amateur de Thés. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1997** : Ouverture de son bar à Yokohama
- 2007** : Apprend la cuisine française à Tokyo
- 2010** : Université de Pau
- 2012** : Chef de L'Amateur de Thés
- 2014** : Décroche deux toques au Gault & Millau



Rencontrer Y. NAGAYA :

Restaurant L'Amateur de Thés - 1 rue de la République - 64000 PAU

Tél. : 05 59 32 81 06

<https://lamateurdethes.jimdo.com>



Chef et membre du
collège culinaire

OLIVIER NICOLAU



Si à l'école on lui avait expliqué les fractions dans un carcan moins mathématique, peut-être s'y serait-il davantage intéressé. Mais la révélation se fait au lycée hôtelier, où il comprend que les fractions s'utilisent en cuisine ! Le voilà donc devenu bon élève, qui fait en plus ses classes dans les meilleurs

établissements de la région, les frères Ibarboure, chez Hélène Darroze, chez Thierry Marx. Puis des escapades parisiennes et australiennes (pendant deux ans), avant de devenir le chef de l'Amphytrion de Yannick Delpech. Enfin, ce sera l'ouverture de son établissement, chez lui, à Lescarre, Arraditz (« racines » en béarnais). **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1996** : Lycée hôtelier de Biarritz
- 2001** : Cuisinier chez les frères Ibarboure
- 2005** : Licence Pro
- 2014** : Ouverture de Arraditz
- 2015** : Décroche une toque au Gault & Millau



Rencontrer O. NICOLAU :

Restaurant Arraditz – 2 Rue Cachau – 64000 PAU

Tél. : 05 59 32 31 40

www.arraditz.com



Chef

ALEXANDRE PAGET



Diplômé de l'école hôtelière de Tarbes, il part en Irlande, pendant deux ans, où il rencontre son épouse, gouvernante, avec qui il part travailler au Meurice comme demi chef de partie pendant un an et demi. Il travaille ensuite à Saint-Jean-de-Luz, au-

près de Nicolas Masse dont c'est le premier poste de chef. Il est ensuite le second de M. Carrade, à Jurançon, alors qu'ils obtiennent la seconde étoile. Il y reste sept ans avant de prendre les rênes du Jeu de Paume. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1997 : Obtention du Bac Pro
- 2003 : Second chez M. Carrade
- 2014 : Chef du Jeu de Paume
- 2016 : Obtient une toque au Gault & Millau



Rencontrer A. PAGET :

Restaurant Le Jeu de Paume-Hôtel Parc Beaumont - 1 Avenue Edouard VII - 64000 PAU

Tél. : 05 59 11 84 00

<https://www.hotel-parc-beaumont.com/gastronomie/carte-restaurant-jeu-de-paume/>



Ancien Sommelier
Agent commercial en vins & spiritueux

SAMUEL VIDAL



A l'origine, c'est parce que l'école de sommellerie de Talence était censée lui permettre de passer ses week-ends au ski qu'il s'est tourné vers cette orientation. Mais auprès de son professeur, Roland Garcia, il se découvre une véritable fibre, à tel

point qu'il finira major de sa promo, ce qui lui ouvrira les portes de la carte du Crillon. Aujourd'hui, c'est un autre chemin qu'il a pris, mais au cours duquel il a toujours le plaisir de côtoyer des clients et de pouvoir leur transmettre sa passion des vins et liqueux. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1999 : 1^{er} stage en sommellerie au Crillon

2001 : Hôtel La Mirande

2003 : S'installe en tant qu'agent commercial



Rencontrer S.VIDAL :

VRP Indépendant

Tél. : 06 18 81 35 78





LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité qui se reconnaît !

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

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

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

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

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



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

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

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

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

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

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



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

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



AIL VIOLET DE CADOURS



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de NICOLAS LORMEAU



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

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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



Domaine Augustin
ADEODAT Collioure 2017
Famille Parce

SYNDICAT DE L'AIL VIOLET DE CADOURS

18 RUE NAPOLÉON - 31480 CADOURS

Tél. : 05 34 28 01 75 / 06 27 23 72 04 - Mail : contact@ail-violet-cadours.fr

WWW.AIL-VIOLET-CADOURS.FR





CHÂTAIGNES

CUITES ET PELÉES & CUITES ET PELÉES BIOLOGIQUES



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



CHÂTAIGNES CUITES ET PELÉES CONVENTIONNELLES



CHÂTAIGNES CUITES ET PELÉES BIOLOGIQUES

L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de KÉVIN MUSSET

ÎLE FLOTTANTE SALÉE



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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



Osez l'Escudé
Rouge
2017

INOVCHATAIGNE SAS - BP 60

15 RUE DE LA MAIRIE - 24 400 ST MEDARD DE MUSSIDAN

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

WWW.INOVFRUIT.COM



FLOC DE GASCOGNE ROSÉ DE CASTELFORT

BY HDM AOP FLOC DE GASCOGNE



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



L'AVIS DU JURY :

Encore un produit que nos membres du jury apprécient. Et même notre chef japonaise qui déguste un floc de Gascogne pour la première fois, est conquise !

Samuel VIDAL : Je le trouve pas mal du tout. Il a une superbe couleur d'un rosé bien soutenu et brillant. Au nez autant qu'en bouche, il y a une belle longueur, du grain, du volume. On sent un tout petit peu l'alcool en fin de bouche mais c'est très agréable. Un joli produit.

Yuri NAGAYA : C'est la première fois que je déguste un floc de Gascogne, c'est moins fort que du porto. La couleur est très jolie. C'est harmonieux et bien équilibré.

Christian ETCHEBEST : Je le trouve très équilibré. De déguster cela, ça me fait plaisir.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

HDM AOP FLOC DE GASCOGNE

TERROIR

Côtes de Sarragachies, bien exposées sur des terres légères, ce qui donne beaucoup de fruité au jus de raisin.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le floc de Gascogne joue sur toute la gamme des saveurs. Fruit du mariage de nos armagnacs, ni trop jeunes car agressifs, ni trop vieux à cause d'un excès de boisé, au moût de raisin frais, ce mélange subtil, vieilli quelques mois en fût de chêne, trouvera sa place en toute occasion. Le floc rosé, bien plus qu'un simple apéritif, réglera les palais les plus aiguisés. Notre volonté est de proposer des Flocs frais et fruités mais pas trop sucrés. A consommer bien frais.

BONS ACCORDS :

A déguster avec
un Roquefort
un melon

LES HAUTS DE MONTROUGE

ROUTE D'AIRE SUR L'ADOUR - 32110 NOGARO

Tél. : 05 62 09 01 79

WWW.HAUTSDEMONTROUGE.COM





FOIE GRAS DE CANARD

LOBE DE FOIE GRAS MI-CUIT 250G



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



L'AVIS DU JURY :

Un produit à déguster pour deux raisons : se réjouir et se délecter. Ce foie gras fait l'unanimité !

Kevin MUSSET : Il a une belle couleur, on voit bien les morceaux. L'assaisonnement est bon. Il y a peu de gras, il se tient bien, c'est un très bon produit.

Laetitia GABORIT : Il est plutôt bien équilibré en bouche et il a une belle texture bien fondante.

Christian ETCHEBEST : A l'œil et à la texture, c'est agréable. C'est un produit que je trouve personnellement sympa.

Alexandre PAGET : C'est bien assaisonné, agréable en bouche. Équilibré. C'est un joli produit.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de ALEXANDRE PAGET



FOIE GRAS DE CANARD GERS DISTRIBUTION

FRAISES-BALSAMIQUE & POIVRE TCHULI

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

500 g de foie gras terrine Gers Distribution
500 g de fraises
Poivre tchuli PM
1 cl de vinaigre balsamique
5 g de gelée végétale
100 g de gelée liquide
Fleurs et herbes PM
4 tranches de brioche

PRÉPARATION :

Mettre le foie gras au bain-marie aux alentours de 35-40°. Passer au tamis et réserver en poche à douille. Poêler la moitié des fraises à sec dans une poêle chaude et déglacer au vinaigre balsamique. Égoutter, mouler dans des mini sphères de 2 cm de diamètre et bloquer au froid. Confectionner des sphères de foie gras (5 cm de diamètre) et y insérer les fraises encore congelées. Mettre le reste des fraises au bain-marie afin d'en extraire leur jus, coller avec la gélatine végétale. Napper les sphères de foie gras avec la gelée, dresser sur assiettes. Accompagner de brioche juste grillée.



Floc de Gascogne de Castelfort Rosé

GERS DISTRIBUTION

AVENUE DE DANIALE - 32110 NOGARO

Tél. : 05 62 08 81 40 - Mail : communication@gersdistri.fr

WWW.GERSDISTRIBUTION.FR





FROMAGES FERMIERS BREBIS AU LAIT CRU

DEMI-SEC & VIEUX



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



FROMAGE DEMI-SEC 4/5 MOIS D'AFFINAGE



FROMAGE VIEUX 10 MOIS D'AFFINAGE

L'AVIS DU JURY :

Jeune ou vieux, on est face à deux écoles du goût, où chacun a ses préférences. Mais tous s'accordent à dire que ce sont deux excellents fromages de qualité que l'on peut manger toute l'année !

Alexandre PAGET : J'ai une petite préférence pour le « vieux » car j'aime bien les fromages qui ont du corps et du goût. Il est très bien affiné. Il a un goût puissant et fort. Le « jeune » est rond, onctueux, crémeux.

Lætitia GABORIT : Le « jeune » est sur l'acidité et il est très doux, avec un arôme lactique. La texture est assez fondante. Pour plus de puissance et de persistance, on part sur le « vieux », avec plus de fermeté, un léger goût animal que j'aime bien. Le « jeune » est parfait pour le matin et le second pour l'apéritif.

Christian ETCHEBEST : Je préfère le « vieux ». Le « jeune » sent bien, c'est un bon produit. Le « vieux » est équilibré, de caractère, il explose bien. Je vois le berger derrière qui travaille dur et bien.



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de BRUNO DUMONT

CRÉMEUX DE FROMAGE DE BREBIS KUKULU, COULIS PIQUILLOS ET CHORIZO



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

100 g de fromage de brebis Kukulua
400 g de crème liquide
10 piquillos
1 gousse d'ail
100 g de brunoise de poivrons multicolores
Pousses de basilic
Sel, piment d'Espelette
Vinaigre de Xérès

PRÉPARATION :

Dans une casserole, faire bouillir 200 g de crème puis ajouter le fromage de brebis et saler. Verser la préparation dans un contenant et réserver deux heures au frais. Faire le coulis en faisant bouillir le reste de crème, les piquillos, l'ail, sel, piment. Cuire à feu doux 5 min. Mixer, passer au chinois et réserver au frais. Dresser en disposant sur le crémeux de brebis la brunoise de poivrons assaisonnée au Xérès, la brunoise de chorizo et les pousses de basilic. Verser le coulis de piquillos au dernier moment.



Tannat sans soufre
L'Homme Canon
Lionel Osmin

EARL KUKULU

MAISON KUKULUIA - 64250 ESPELETTE

Tél. : 05 59 93 92 20 - Mail : hiriart.pascal@wanadoo.fr

WWW.FROMAGEKUKULU.COM



MELON CHARENTAIS JAUNE



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de KÉVIN MUSSET

GASPACHO DE MELON CHARENTAIS

SHIZO ET TARTINE VÉGÉ



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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



Prestige de Roseline
Côte de Provence

BOYER SAS

100 RUE FRANÇOIS CHARMEUX - 82200 MOISSAC

Tél. : 05 63 04 15 64 - Fax : 05 63 04 26 25 - Mail : vlevraut@philibon.com

WWW.PHILIBON.COM



CARRÉ DE VEAU OSTATUKO



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de CHRISTIAN ETCHEBEST

MÉLANGE TERRE ET MER

« RECETTE FAITE SUR LE POUCE, AVEC LES RESTES »



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

1 carré de veau Ostatuko

4 couteaux

2 ou 3 châtaignes

PM Préparation fruitée de fenouil, baies roses et citron

Carottes fanes

PRÉPARATION :

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



Domaine de Bachen
La Dune - Rosé
Famille Guérard

BAYONNAISE DES VIANDES

20 RUE DU LAZARET - 64600 ANGLET

Tél. : 05 59 57 09 22 - Mail : sbv@hotmail.fr

WWW.BAYONNAISEDESVIANDES.FR





HUILES D'OLIVE

FRUITÉE VERTE - FRUITÉE MÛRE - CUVÉE DU RIGAUD



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



HUILE D'OLIVE FRUITÉE
VERTE



HUILE D'OLIVE FRUITÉE
MÛRE



HUILE D'OLIVE CUVÉE
DU RIGAUD



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

A chacun son huile favorite sur le trio détonnant testé, et tous pour se retrouver sur la qualité du produit original.

Samuel VIDAL : L'huile cuvée Rigaud a une couleur très claire, avec un côté épicé et relevé en fin de bouche. C'est super intéressant. L'huile fruitée mûre est très onctueuse et d'une couleur dorée. Les deux sont différentes et très intéressantes, c'est superbe.

Lætitia GABORIT : L'huile cuvée Rigaud est bien équilibrée et persistante. L'huile fruitée mûre est plus subtile et agréable. L'huile fruitée verte est plus forte.

Laurent CAUBET : Celle qui me plaît le plus, c'est l'huile cuvée Rigaud, la plus puissante, la plus étonnante, la plus épicée. L'huile fruitée mûre a plus de rondeurs, de velours, c'est une belle huile mais moins atypique que la première.

Christian ETCHEBEST : Sur les trois produits, c'est l'huile fruitée mûre qui sort du lot, c'est le type d'huile que je recherche personnellement.



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
Courgettes en escalivade



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
Tomates, Mozzarella di Bufala
et basilic



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
Pommes de terre Agata au four
et aromates



INFOS PRODUIT :

FRUITÉE VERTE

VARIÉTÉ D'OLIVE : 90% Picholine, 10% mélange variétale

L'huile est beaucoup plus typée, plus ardente, une petite pointe d'amertume et fruitée aux arômes très marqués d'herbes fraîches et d'artichaut.

FRUITÉE MÛRE

APPELLATION : Huile d'Olive de France

VARIÉTÉ D'OLIVE : 90% Picholine, 10% mélange variétale

L'huile est beaucoup plus douce, peu ardente, sans amertume et fruitée aux arômes très marqués de fruit sec, de fruit mûr.

CUVÉE DU RIGAUD

APPELLATION : Huile d'Olive de France

VARIÉTÉ D'OLIVE : Mélange variétale (saloneque, aglando, picholine, cayon...).

L'huile est beaucoup plus douce, peu ardente, sans amertume et fruitée aux arômes très marqués de fruit sec, de fruit mûr.

SAS OLICHECH

QUARTIER DES PATIS - ROUTE DU MERLE - 13450 GRANS

Tél. : 04 90 53 32 36 / 06 72 73 87 00 - Mail : contact@lol-ive.com

Responsable Commercial : Monsieur Dubois

WWW.LOL-IVE.COM





OLIVE VERTE FRAÎCHE PICHOLINE



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de OLIVIER NICOLAU



SOUPE FROIDE DE TOMATES LIÉE AU PAIN FRIT,

ANCHOIS FRAIS MARINÉS À LA TAPENADE D'OLIVES VERTES OLIPECH, CRÉMEUX MOZZARELLA BUFFALA, TOMATES CONFITES ET CROÛTES DE PIZZA SOUFFLÉES

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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



Château de Luc Corbières
Blanc
Famille Fabre

SAS OLIPECH

QUARTIER DES PATIS - ROUTE DU MERLE - 13450 GRANS

Tél. : 04 90 53 32 36 / 06 72 73 87 00 - Mail : contact@lol-ive.com

Responsable Commercial : Monsieur Dubois

WWW.LOL-IVE.COM

VACCARI FRUITS

JUS DE POMME

GOLDRUSH ET DALINETTE



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



JUS DE POMME GOLDRUSH



JUS DE POMME DALINETTE

L'AVIS DU JURY :

Si comme le veut le proverbe anglais « an apple a day keeps the doctor away », c'est un vrai shoot de bonne santé et de vitamines dans ces bouteilles de jus.

Nicolas LORMEAU : Le « Goldrush » est un peu trouble mais ça ne me dérange pas. Ce n'est que du fruit. On a un goût de pommes rôties cuites au four et c'est super. Ce sont deux bons produits mais peut être que le « Goldrush » tient un peu plus longtemps. C'est très bien de ne pas rajouter de sucre car le sucre naturel est largement suffisant.

Laurent CAUBET : J'ai une préférence pour le « Goldrush » car on sent bien la pomme, sa peau, ainsi que quelques notes d'anis et de verveine. Il y a un bon équilibre sucré/acidité. Le nez du « Dalinette » a un côté poire, il est très velouté. Ce sont deux produits différents à utiliser différemment. J'aurais tendance à boire le « Goldrush » tel quel et assembler le « Dalinette » avec d'autres produits.

Christian ETCHEBEST : Ce que j'aime, c'est la couleur. J'ai l'impression que ce sont des fruits pressés à la maison. J'ai une préférence minime pour le « Goldrush » et sa plus grande longueur en bouche. Ce sont deux jus de pommes que je trouve excellents.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
macarons au fenouil, citron et baies roses



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
un camembert rôti de Normandie au lait cru



INFOS PRODUIT :

JUS DE POMME GOLDRUSH

LA POMME GOLDRUSH : Variété «moderne» issue d'un croisement entre la Golden et la Reinette. Elle est assez ferme et goûteuse. Sa forte teneur en sucre s'équilibre avec sa saveur épicée et sa pointe d'acidité.

LE JUS DE POMME GOLDRUSH : Dans le jus de pomme Goldrush, nous retrouvons toute la modernité de cette pomme, avec un goût sucré et acidulé à la fois.

JUS DE POMME DALINETTE

LA POMME DALINETTE : Belle pomme à l'aspect rustique très croquante et juteuse, une chair ferme et un goût parfaitement équilibré.

LE JUS DE POMME DALINETTE : Dans le jus de pomme Dalinette, nous retrouvons le goût sucré du fruit et le bon équilibre.

EARL VACCARI FRUITS

VACCARI PATRICK

CHEMIN DES VIGNES - 31 220 CAZERES

Tél. : 06 08 61 59 50 - Mail : vaccarifruits@aliceadsl.fr

PRÉPARATIONS FRUITÉES

MARA DES BOIS - VELOUTÉ D'ABRICOT DU ROUSSILLON - FENOUIL, CITRON, BAIES ROSES



CHRISTIAN ETCHEBEST Président du jury - Chef

Laurent CAUBET : Vigneron

Bruno DUMONT : Chef - Restaurant On Engin

Lætitia GABORIT : MOF Fromager

Nicolas LORMEAU : Chef - Restaurant Lou Esberit

Kevin MUSSET : Chef et Maître restaurateur - Restaurant Les Pieds Sous La Table

Yuri NAGAYA : Chef - Restaurant L'Amateur de Thés

Olivier NICOLAU : Chef - Restaurant Arraditz

Alexandre PAGET : Chef - Restaurant Le Jeu de Paume

Samuel VIDAL : Ancien sommelier, commercial en vin et spiritueux



MARA DES BOIS



VELOUTÉ D'ABRICOT
DU ROUSSILLON



FENOUIL, CITRON, BAIES
ROSES



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Une texture déroutante qui fait s'interroger les chefs sur son usage mais tellement de peps et d'équilibre sur les goûts que ces produits plaisent et donnent de nombreuses idées recettes.

Kevin MUSSET : Concernant la fraise, un très bon goût. Un bon produit, pas trop sucré. Ça ressemble à une gelée bien réussie. Sur l'abricot, c'est pareil mais j'aurais aimé des morceaux, comme sur le fenouil et la fraise. Mais on sent vraiment les saveurs de l'abricot. J'apprécie particulièrement le fenouil citron baies roses qui est une association très bien réussie. En conclusion, trois très bons produits avec de bons équilibres et de bonnes saveurs.

Lætitia GABORIT : Sur une faisselle, ça irait très bien. Le dernier, pourquoi pas sur un fromage de chèvre. Le goût est vraiment très bien, d'abord fenouil, puis citron et baies. L'abricot et un comté, et la fraise avec un brie de Meaux. Belle surprise sur le fenouil.

Christian ETCHEBEST : Produits intéressants. J'ai une vraie préférence pour le fenouil, citron, baies roses. L'abricot est joli et bon, on sent un fruit qui a eu du soleil. Les gosses vont adorer au petit déjeuner. Trois produits goûteux.

L'IDÉE RECETTE

de NICOLAS LORMEAU



MACARONS AU FENOUIL ET BAIES ROSES RIVIÈRE GAHAT

2 pers.

INGRÉDIENTS :

Confit de fenouil citron et baies roses Rivière Gahat

125 g de poudre d'amandes

125 g de sucre glace

125 g de lait

135 g de sucre

200 g de crème

90 g de blancs d'œufs

13 g de farine

1 jaune

Graines de fenouil

4 g de gélatine

Eau

PRÉPARATION :

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace et la moitié des blancs d'œufs. Réaliser une meringue italienne avec 110 g de sucre, 37 g d'eau, le reste de blancs. Coucher sur une plaque allant au four, parsemer de graines de fenouil et baies roses. Laisser croûter 1h. Cuire à 160° pendant 10 min. Blanchir 25 g de sucre, le jaune et la farine. Verser le lait bouillant infusé avec des graines de fenouil et remettre à cuire comme une crème pâtissière. Dans un cul de poule, ajouter la gélatine ramollie. Fouetter la crème et ajouter dans la crème pâtissière froide. Etaler les coques de macaron. Garnir le tour d'une coque avec de la crème fenouil. Déposer au centre un point de fenouil et recouvrir d'une deuxième coque de macaron.



Jus de pomme Goldrush
EARL Vaccari Fruit

FAMILLE RIVIERE-GAHAT

95 BOULEVARD DE L'EUROPE - 64230 LESCAR

Tél. : 05 40 07 55 40 - Mail : contact@maison-rg.fr



TESTS-PRODUIT

13^{ÈME} SESSION

Pau











À L'ORIGINE :

UN MAGAZINE GASTRONOMIQUE ET

L'ENVIE DE PARTAGER.

La Dégustation

by Gourmets de France

■ Marie-Claire - Dossier du 29/04/2019 - En partenariat avec Médias France

La Dégustation by Gourmets de France : la box gastronomique qui éveille les papilles. Faire découvrir les pépites du terroir du Sud-Ouest et susciter la surprise des palais gourmands ? C'est le pari que s'est lancé Gourmets de France en créant sa box « La Dégustation » !

Créé en 2011 », le magazine « Gourmets de France » a pour vocation de valoriser des producteurs et des artisans dotés d'un savoir-faire d'exception et de faire découvrir les produits du terroir au grand public. Ainsi, le magazine s'entoure de « palais experts », appelés la « Dream Team », qui est composée de chefs, de sommeliers et des Meilleurs Ouvriers de France du Sud-Ouest. Émerge ensuite l'idée d'une box gourmande, qui permettrait de faire connaître les pépites qu'ils ont dénichées. La box « La Dégustation » est née !

Des produits de haute qualité, reflets du terroir du Sud-Ouest. Les produits sont sélectionnés de manière extrêmement rigoureuse. Un test à l'aveugle permet à la « Dream Team » de juger les arômes, l'onctuosité ou encore ses saveurs, sans a priori et de les noter à leur juste valeur. Seuls les meilleurs produits se voient attribuer le label « Lauréat Gourmets de

France », gage de qualité. Outre le fait d'être conçu par l'un des membres du jury, ce label est la condition sine qua non pour apparaître dans la box !

Émoustiller les papilles des gourmets avec des produits d'exception.

« Des produits de haute qualité, reflets du terroir du Sud-Ouest »

La box « La Dégustation by Gourmets de France » permet aux amateurs de gastronomie, aux curieux et à ceux qui souhaitent « sortir des sentiers battus culinaires » de découvrir des produits de haute qualité. Avec sa gamme épicerie, ses douceurs et ses accords mets et vins, elles disposent de tous les atouts pour séduire les papilles des palais les plus exigeants. Chaque mois, les abonnés auront le plaisir de se délecter de 5 à 7 produits originaux du Sud-Ouest, accompagnés d'un vin raffiné.

Une box à déguster (ou à offrir) sans modération grâce à des formules d'abonnement flexibles !



www.la-degustation-box.fr
Mail : serviceclients@la-degustation-box.fr / Tél : 06 76 04 24 05

La
Dégustation

by
**GOUR
METS
DE FRANCE**

VOLS AU DÉPART DE BERGERAC



VOLS DIRECTS

- Ryanair
Bristol
Bruxelles-Charleroi
Liverpool
London Stansted
East Midlands

- Transavia
Rotterdam

- Flybe
Birmingham
Edimbourg
Exeter
Southampton

- Jet2
Birmingham *★ Nouveau*
Leeds Bradford
Manchester

- British Airways
London City

- Chalair
Lyon *★ Nouveau*
Nice *★ Nouveau*



VOLS ET CIRCUITS VACANCES

- Algarve
- Andalousie
- Autriche
- Bulgarie
- Croatie
- Montenegro
- Portugal



citron pressé | RCS 842297338



Plus d'information

www.bergerac.aeroport.fr

Suivez-nous sur les réseaux !



facebook.com/aeroportbergerac.dordogneperigord
twitter.com/Aerobergerac
instagram.com/aeroportbergerac/

Abonnez-vous à notre newsletter
www.bergerac.aeroport.fr

Aéroport Bergerac Dordogne Périgord
Route d'Agen - 24100 Bergerac - Tél. 05 53 22 25 25 - Fax 05 53 24 35 43
aerobergerac-bergerac@bergerac.aeroport.fr



LE PLUS PRÈS POUR ALLER PLUS LOIN

AÉROPORT AGEN LA GARENNE



3 ALLER/RETOUR
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



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

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

**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

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

Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM

Votre voyage commence...

LA LIMOGES
aéroport



depuis **LIMOGES** vers
PARIS
& **LYON**

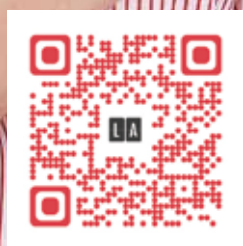
À partir de

58€*
TTC

Jusqu'à 2 A/R par jour !

Avec la compagnie

* Aller simple soumis à conditions



www.aeroportlimoges.com

un équipement géré

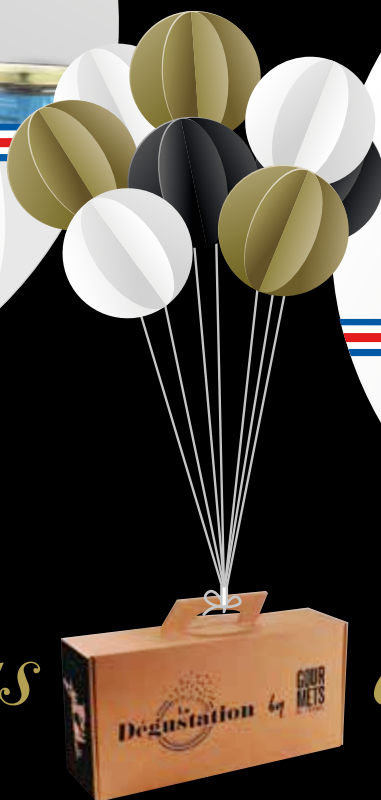
 CCI LIMOGES
HAUTE-VIENNE

La Dégustation

by

**GOUR
METS**
DE FRANCE

*Les box qui accordent gastronomie,
vins et douceurs.*



Abonnez-vous au bon goût !

www.la-degustation-box.fr

S'ABONNER

OFFRIR

Livraison à domicile



& s'inspirer
se régaler



AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

15 - AURILLAC

6 place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

17- PUILBOREAU - LA ROCHELLE

52, rue du 18 juin - ZAC de Beaulieu

19 - BRIVE

13, rue de l'Hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - ROUFFIAC -TOLOSAN - TOULOUSE

RD 888 - route Albi - C. Cial Leclerc

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes - rue Jéhénne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

46 - CAHORS

89, bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - LESCAR - PAU

C.Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude - av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud - route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



Secrets
de Chefs

N°2 - 2019

*Ismail
Guerre
Genton
et Dries
Delanote
subliment
leur terroir!*

Inspirations
VENUES DE LA FERME !



CULINARION LA ROCHELLE
30 rue des Merciers
17 000 LA ROCHELLE

CULINARION BORDEAUX
20 rue Judaïque
33 000 BORDEAUX



La Dégustation by

**GOUR
METS**
DE FRANCE



*Abonnez-vous
au bon goût!*

www.la-degustation-box.fr