

GOUR METS DE FRANCE

Tests-Produit Gourmets de France

**8 PRODUITS
DU TERROIR**

testés et évalués

**8 RECETTES
DE CHEFS**

à refaire
à la maison

**UN JURY
D'EXCEPTION**

12 chefs
et sommeliers

PANIER DE SAISON

Asperge, petits pois
et rhubarbe

JUICING

5 recettes
pour se faire
du bien

FRANÇOIS
ADAMSKI

Rédacteur en chef

Homme de challenge





L'INCONNU CELEBRE

WWW.CHATEAUGODEAU.COM

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

| l'École du Vin DE BORDEAUX

VOUS NE DÉGUSTEREZ PLUS JAMAIS
LES VINS DE BORDEAUX
DE LA MÊME FAÇON...



Ateliers « **De la vigne à la table** » ou « **Œnochef** »,
amateurs ou experts, à **chacun son programme** !

ecoleduvindebordeaux.com

T.+ 33(0)5 56 00 22 85

BORDEAUX

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



16 PANIER DE SAISON
Le panier du chef



32 PORTRAIT DE CHEF
Antoine Weyland



38 EPICES
fétiches de François Adamski



08 RENCONTRE
Un homme de challenge



06 EDITO
François Adamski

Sommaire

FRANÇOIS ADAMSKI
REDACTEUR
EN CHEF

- 06** L'EDITO
de François Adamski
- 08** RENCONTRE
Un homme de challenge
- 16** PORTRAIT CHINOIS CULINAIRE
Si j'étais...

SAVEURS

- 18** PANIER DE SAISON
Le panier du chef Adamski
- 32** PORTRAIT DE CHEF
Les desserts cuisinés
d'Antoine Weyland
- 34** LE GOUT DU TERROIR
Le b.a.-ba du Périgord
- 38** EPICES
Les épices fétiches
de François Adamski.

TENDANCES

- 42** JUICING
On vous met au jus !

VINS

- 50** DANS LA CAVE
De François Adamski
- 52** BONS ACCORDS
La truffe :
La sélection d'Alain Marty

DÉGUSTATIONS GOURMETS DE FRANCE

- 54** A NOS LECTEURS
A la quête du goût,
plus que jamais !
- 56** LE JURY
12 palais avertis
pour un jury éclectique



70 FICHES PRODUITS
Poulet fermier

- 66 LES FICHES PRODUITS
Les asperges du Blayais
Le boudin noir
Le poulet jaune fermier
Saint-Sever
La noix de veau d'Aveyron
et du Ségala
L'épaule d'agneau
de lait des Pyrénées
Le confit de Sauternes
au safran
Vin de la Corrèze
Chenin sec
Premya 2009 Lussac
Saint Emilion

PRATIQUE

- 88 CARNET D'ADRESSES

NUMÉRO SPÉCIAL

Dégustations Gourmets de France

Avec François Adamski

Aller plus loin dans la découverte des produits de qualité de notre terroir en les soumettant au verdict d'un jury de professionnels du goût : tel est l'objectif des Dégustations Gourmets de France dont ce numéro marque la première étape. Pour cette nouvelle aventure du goût, Gourmets de France s'est entouré d'une équipe de choc, avec 12 chefs et sommeliers renommés, et d'un président du jury à l'exigence reconnue de tous : François Adamski, Bocuse d'Or et Meilleur ouvrier de France. C'est tout aussi logiquement que **Gourmets de France** a confié la toque de rédacteur en chef à cet amoureux du produit.

Retrouvez-nous sur
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
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Sarah Borderie
Journaliste : Sophie Breton
Web éditorial et publi-reportages :
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655



Crédits photos : François Blazquez (**UNE DE COUVERTURE, FRANÇOIS ADAMSKI, TENDANCES, DÉGUSTATIONS GOURMETS DE FRANCE**)



LA VRAIE STAR

C'EST LE

PRODUIT



« Mon histoire avec Gourmets de France a toujours été placée sous le signe de la nouveauté. En 2011, pour la sortie de leur premier numéro, j'ai été ravi d'accueillir l'équipe dans mon restaurant pour sa conférence de presse de lancement. C'était déjà un magazine très qualitatif et je ne doutais pas qu'il connaîtrait un bel avenir. Cinq ans après, nous fai-

sons à nouveau route ensemble pour une expérience qui innove encore : les dégustations 2016 Gourmets de France. Le magazine m'a confié une mission importante : celle de président du jury de professionnels de la gastronomie régionale qui va goûter et élire les produits du grand sud ouest. Et cela quatre fois cette année. C'est à la fois une fierté et un pied de nez pour le « gars du Pas-de-Calais » que je suis !

*« Le produit,
il faut le sublimer,
le mettre en avant... »*

Déguster à l'aveugle, ce n'est pas un jeu : c'est ce que je fais dans mon restaurant pour choisir un produit objectivement, en fonction de sa qualité et de non de son étiquette. Le produit, le produit... n'oublions pas que la vraie star, c'est lui ! Il faut le sublimer, le mettre en avant et ne pas noyer l'histoire qu'il nous raconte sous des épices

et des sauces. Cela, je l'ai appris auprès d'un de mes maîtres et amis, Eric Briffard, cet éternel

amoureux des beaux et bons produits. C'est aussi, à mon tour, ce que je transmets à mon équipe. Et ce que je souhaite faire partager dans ma cuisine.

Alors, comme on dit dans les cérémonies officielles : je déclare ouvertes les dégustations 2016 Gourmets de France ! Et que les meilleurs gagnent ! »

François Adamski



EN QUELQUES
DATES

- 2001 : Bocuse d'Or
- 2003 – 2009 : Chef de L'Abbaye de Saint-Ambroix à Bourges (1 étoile Michelin)
- 2007 : Meilleur Ouvrier de France
- 2010 : Une étoile Michelin au Gabriel à Bordeaux
- 2014 : Quitte le restaurant Le Gabriel

François Adamski, *homme de challenge*

S'il a tourné la page des concours, après avoir remporté les plus prestigieux, François Adamski n'est pas prêt de mettre la routine à la carte de son nouveau restaurant périgourdin, L'Imaginaire.

Autant ne pas vous mentir : François Adamski ne s'est pas prêté du premier coup à l'exercice de l'interview. Non pas que ce chef étoilé, qui a participé comme jury aux émissions « Masterchef » et « Top Chef », n'apprécie pas les projecteurs braqués sur lui. Il se raconte en effet sans rechigner, et avec simplicité : enfant, ses premiers élans culinaires nés des plats « traditionnels et vrais » que mitonnait sa mère dans le Pas-de-Calais ; puis l'entrée au lycée hôtelier du Touquet, qu'il a préparée en redoublant son année de 3^e afin de « présenter le meilleur dossier », et la rencontre avec un professeur, « un maître et aujourd'hui un ami », qui lui met le pied à l'étrier pour ses premiers concours d'apprenti. Une fois les diplômes de cuisine et de salle en poche, ce sont les années parisiennes, d'abord à l'Hôtel Matignon, alors occupé par Alain

Juppé, puis dans plusieurs maisons prestigieuses où François Adamski se trouve d'autres mentors et de fidèles amis : Eric Briffard au Plaza Athénée et au Ritz, Michel Roth, doublement étoilé, qui a comme lui atteint le Graal : le double sacre de Bocuse d'Or et de meilleur ouvrier de France. Les concours justement, parlons-en : « j'en ai toujours été amoureux ! Pour la rigueur qu'ils exigent, l'adrénaline

« Les concours, j'en ai toujours été amoureux, pour la rigueur qu'ils exigent »

qu'ils procurent et, bien sûr, pour l'envie de se surpasser qui tenaille tous ceux qui y participent ». Sa réussite, il la doit à son exigence et sa technique bien sûr mais aussi, souligne-t-il, au soutien de ses équipes, de sa famille et de sa femme : « c'est sans

doute banal à dire mais c'est tellement vrai ! ».

Luxe, calme et terroir

Non, s'il a fallu, comme pour une nouvelle recette, plusieurs essais pour réaliser l'entretien, c'est parce que François Adamski aime le mouvement. Difficile de le soustraire plus d'une heure à un agenda, avoue-t-il, « trop chargé car j'ai du mal à dire non quand on me sollicite ». Il aime aussi les challenges. Après avoir lancé et mené pendant cinq ans Le Gabriel à Bordeaux - avec une étoile à la clé pour le restaurant gastronomique et un Bib gourmand pour le Bistrot - il porte depuis juillet dernier une nouvelle toque : celle de chef exécutif consultant du restaurant L'Imaginaire, à Terrasson, qui avait fermé en 2014. Une trentaine de couverts, dressés dans une salle réagencée tout en sobriété

• • •

et en élégance, sous une belle voûte de pierres blondes du XVII^e siècle. Et à la carte, les produits fétiches, et périgourdins, de ce « gars du nord » : le foie gras et la truffe, déclinée cet hiver de l'entrée au dessert. Dans l'assiette, la tradition bien sûr, mais retravaillée subtilement grâce à de nouvelles cuissons ou à d'« indispensables » jus et sauces, aux saveurs tantôt acidulées tantôt asiatiques : « revisiter un plat, ce n'est pas le dénaturer. Il faut rester sur le goût de base » rappelle le chef. En cuisine, une brigade de cinq personnes, sous la houlette de Julien Dayre, ancien chef de La Truffe Noire à Brive, que François Adamski rejoint chaque semaine. Il n'y fait pas rimer mouvement avec énerve-

ment. « Je ne suis pas de l'école de ceux qui braillent et insultent leur brigade. Cela a découragé beaucoup trop de jeunes et de femmes ! Quand quelque chose ne va pas, on échange mais parfois un regard suffit. Je n'aime pas non plus travailler dans le bruit... et encore moins avec quelqu'un qui siffle ! ». Le travail d'équipe, parce qu'« un chef n'est rien sans sa brigade », et la transmission du savoir-faire et de l'amour du produit qu'il a reçus d'autres grands chefs : voilà bien deux valeurs chères à ce meilleur ouvrier de France, par ailleurs parrain de la première promotion bordelaise des Bachelors Ferrandi, la célèbre école parisienne de gastronomie.

• • •













Chercher l'étoile

Quand on le questionne sur ses projets pour 2016, le chef au col bleu-blanc-rouge évoque d'abord le restaurant de Terrasson. D'une part, raccrocher sur sa façade l'étoile du Guide Michelin retirée cette année suite à la fermeture de l'établissement.. D'autre part, développer la marque L'Imaginaire en ouvrant ce printemps une épicerie fine, à côté du restaurant : « on y trouvera dans un premier temps des produits régionaux, de la conserve de foie gras au caviar, en passant par des vinaigres fins. L'idée, ensuite, c'est de proposer aussi des terrines et des plats faits maison ». Un peu de la quintessence de L'Imaginaire que chacun pourra rapporter chez soi, en version salée mais aussi sucrée. Dans quelques mois en effet, des pâtisseries signées par Antoine Weyland, chef pâtissier exécutif du restaurant et fidèle depuis Le Gabriel, seront proposées dans une boutique à Terrasson. Autre incur-

sion dans l'univers du sucré, le chef signera cette année une seconde crème glacée, après celle au caviar lancée en 2015, pour le glacier girondin Ô Sorbet d'amour. Sur l'agenda du chef, en mai, on trouve aussi la sélection européenne des Bocuse d'Or à Budapest. Jeune « retraité » des concours mais pas retiré du monde de la compétition qu'il affectionne tant, François Adamski soutiendra en effet le candidat tricolore, Laurent Lemal, en tant que président, depuis 2011, de la Team France Bocuse d'Or. Entre-temps, sous cette même toque, il se sera envolé pour Tokyo avec Air France pour aller à la rencontre, à 10 000 mètres d'altitude, de consommateurs cosmopolites. Entre octobre et mars derniers, les voyageurs en classe business des moyens et longs courrier de la compagnie ont en effet pu déguster l'un des six plats, porte-parole de la gastronomie française, que le chef a signés pour Servair. A 100 à l'heure, on vous dit...SB



Portrait *chinois* culinaire

Si j'étais... Dans les cuisines de L'Imaginaire, François Adamski s'est prêté à ce petit jeu qui en dit long.

Si j'étais un légume ?

La pomme de terre parce que c'est un produit que l'on peut travailler de multiples façons. Mon péché mignon ? Une très bonne pomme de terre en purée, avec du beurre et de la truffe : simple mais très efficace !

Si j'étais un fruit ?

Le citron car l'acidité est un repère assez fort dans mes plats : elle permet d'arriver au juste équilibre avec le gras.

Si j'étais une herbe ?

J'en serais deux en fait ! L'estragon car j'adore la sauce béarnaise. Depuis l'école hôtelière, je suis intraitable sur sa recette... Mais aussi la coriandre thaï pour sa saveur exceptionnelle.

Si j'étais un fromage ?

Impossible de n'être qu'un seul fromage, je serais le plateau entier ! Je termine rarement un repas sans en manger un bout, quitte à faire l'impasse sur le dessert.

Si j'étais un dessert ?

Une tarte aux fraises... tout simplement !

Si j'étais un type de cuisine ?

La cuisine asiatique que mon ami Eric Briffard (chef multi-étoilé et Meilleur ouvrier de France, ndr) m'a fait découvrir : elle est puissante et propose tant de saveurs et de parfums que j'aime.

Si j'étais un plat d'enfance ?

Sans hésiter, la langue de bœuf sauce piquante avec des cornichons, des poireaux, des carottes et des pommes de terre. J'ai dans mon ADN le goût de celle que cuisinait ma mère dans mon enfance !

Si j'étais un plat étranger ?

Le zurek. C'est une soupe traditionnelle polonaise savoureuse, à base de farine de seigle fermenté, de jaune d'œuf confit et de saucisse fumée. Cela peut paraître surprenant, compte tenu de mes origines polonaises, mais je n'ai découvert que récemment ce plat, à l'ambassade de France à Varsovie. A la maison, mon grand-père, qui a quitté la Pologne pour travailler dans le Pas-de-Calais, ne parlait jamais de son pays.

Si j'étais une friandise ?

Question difficile car je suis peu sucré... ce serait alors une pâte de fruits de mon chef pâtissier Antoine Weyland : le fruit surtout et peu de sucre. Le bon équilibre, quoi !

Si j'étais un délice invouable ?

Forcément quelque chose de simple et de régressif : des coquillettes au beurre et au jambon. Mais avec du jambon fumé, quand même...

Si j'étais une boisson non alcoolisée ?

Un vrai jus de fruit : j'aime avoir l'impression de croquer dans le fruit.

Si j'étais un ustensile de cuisine ?

Un couteau, bien sûr ! C'est mon outil primordial pour travailler. Et je ne rechigne pas à le prêter...

Si j'étais une recette vite faite ?

La tomate-burrata. Une tomate juste cueillie et bien rouge, une burrata moelleuse à souhait, un peu de pistou, de la fleur de sel : et voilà, régalez-vous !





François Adamski

PANIER DE SAISON

Fini la langueur de l'hiver : il y a de la couleur, de la légèreté et de l'acidulé dans le panier du chef !

L'asperge, belle des sables

Dès qu'elle apparaît sur les étals, en provenance du Blayais ou des Landes, cette élégante au goût délicat et fruité annonce le retour des beaux jours. Blanches, violettes ou vertes ? Petit rappel : les asperges sont toutes issues de la même variété. Les blanches ont poussé sous une butte de terre sablonneuse, sans jamais voir la lumière. Si on laisse leurs pointes dépasser, elles se colorent de pigments roses puis violacés. En

poussant complètement hors du sol, elles verdissent grâce à la synthèse de la chlorophylle et leur goût est plus prononcé. Pour préserver leur fraîcheur, conservez-les dans un linge humide, en botte et les pointes en haut pour ne pas les abîmer, dans le bas de votre réfrigérateur. L'épluchage ? Indispensable pour les asperges blanches et violettes, il se fait avec un économètre, de la pointe vers le talon.



Le petit pois, une si tendre douceur

Rien de tel que des petits pois tout frais écosés pour oublier à jamais le pâle goût de la conserve ! Profitez-en, la saison de ces billes vertes à la saveur légèrement sucrée dure jusqu'à fin juillet. A l'achat, choisissez des cosse bien vertes et craquantes : dès qu'elles jaunissent, les petits pois sont déjà trop avancés et risquent d'être farineux. Pour garder leur jolie couleur jusque dans

l'assiette, pensez à les blanchir dans une casserole d'eau bouillante salée, sans les couvrir, puis à les plonger dans de l'eau glacée. Cuits à l'eau ou à la vapeur, braisés avec des petits oignons ou bien en purée moelleuse : les apprêts traditionnels restent les meilleurs. Mais avez-vous déjà goûté aux petits pois crus, à la croque-au-sel ou dans une salade ?



La rhubarbe : quel tempérament acidulé !

Ses origines asiatiques lui ont valu en Europe le nom de « barbare » (reu barbarum, racine barbare en latin), avant d'être définitivement adoptée dans les potagers familiaux bien arrosés. Reine des compotes et des tartes, cette fille du Nord au caractère acidulé surprend désormais son monde dans des accords

innovants : avec de la cannelle, de la badiane et autres épices pour des préparations sucrées, mais aussi, préparée en légume, avec une volaille, un maquereau, du gibier... Pour la choisir, préférez des tiges charnues et des feuilles vivaces. Le pied doit être cassant, mais pas sec.





CRÈME DE PETITS POIS À LA MENTHE

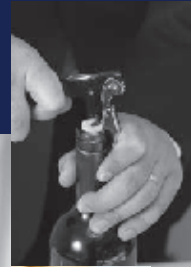
Préparation : 30 mn / Cuisson : 30 mn

Les ingrédients : pour 4 personnes

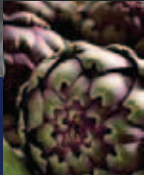
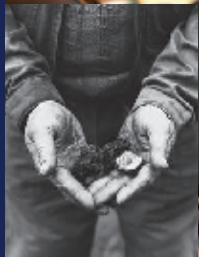
400 g de petits pois frais écosés • 4 oignons nouveaux • 50 cl de bouillon de volaille • 25 cl de crème fraîche liquide • ¼ de botte de menthe fraîche • 100 g de beurre • huile d'olive • petits croûtons • sel, poivre

La préparation :

1/ Eplucher et émincer les oignons nouveaux. **2/** Dans une casserole d'eau bouillante bien salée, faire cuire les petits pois écosés pendant 5 minutes puis les plonger dans un saladier rempli d'eau glacée afin de les garder bien verts. Enlever leur dernière peau. **3/** Dans une casserole, à feu doux, étuver à l'huile et au beurre les oignons émincés pendant 5 minutes environ. **4/** Ajouter les petits pois puis le bouillon de volaille et la crème liquide. Saler et poivrer. Laisser cuire à feu très doux pendant 15 à 20 minutes. **5/** Mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse et lisse. **6/** Couper la menthe en julienne. Avant de servir, saupoudrer chaque assiette de menthe et de petits croûtons et arroser d'un filet d'huile d'olive.



METRO



GROSSISTE DE PROXIMITÉ

0 825 09 09 09

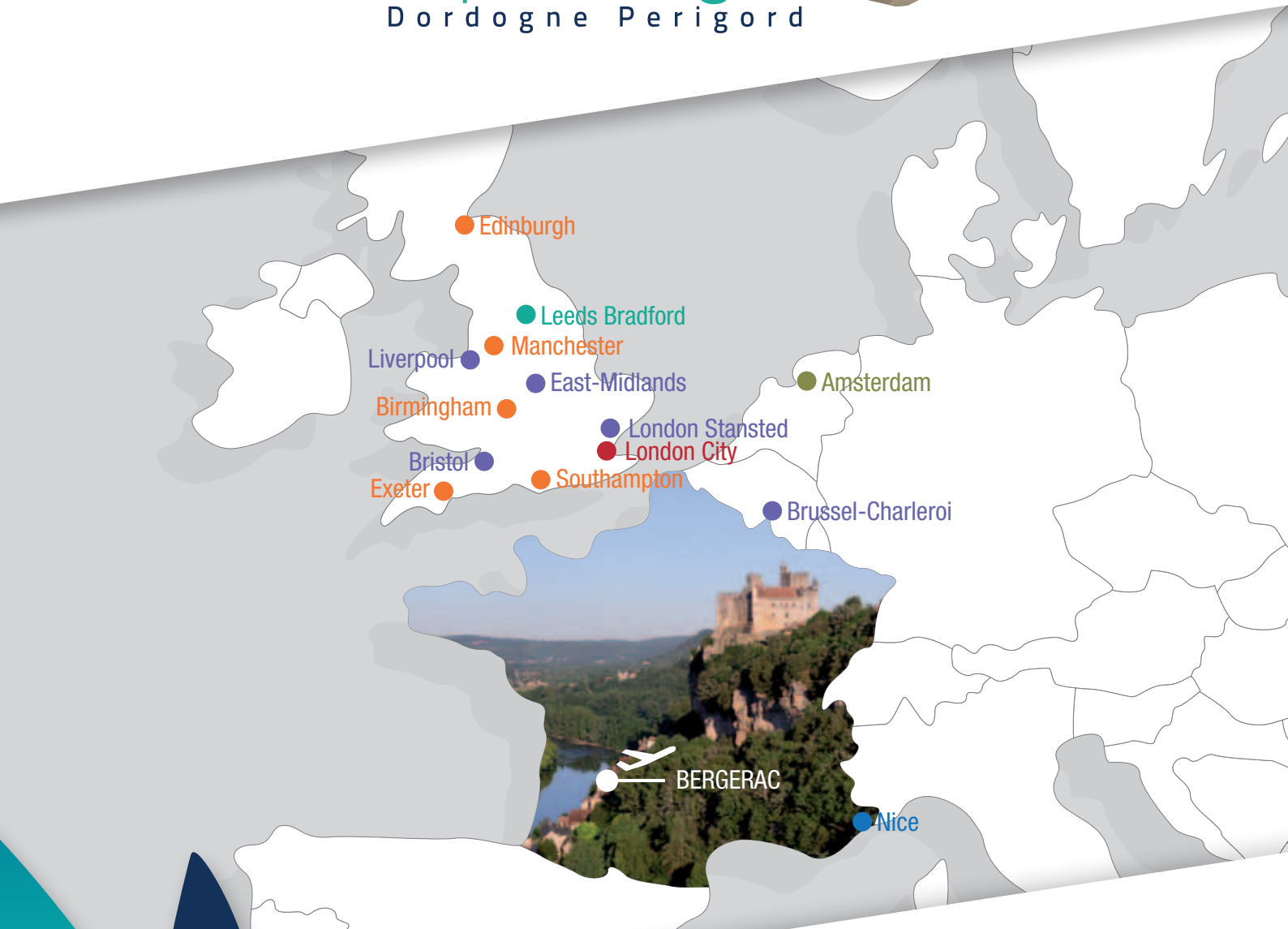
Service 0,15 € / min
+ prix appel

Retrouvez-nous sur :



Aéroport Bergerac

Dordogne Périgord



LA DORDOGNE EN VOL DIRECT

PLUS D'INFORMATIONS SUR
LES DESTINATIONS, HORAIRES, CORRESPONDANCES, SERVICES...
www.bergerac.aeroport.fr



Envie 
DE **PARTIR**



DESTINATION VACANCES 2016

AJACCIO

AU DÉPART DE VOTRE AÉROPORT
TOUS LES SAMEDIS DU 23 AVRIL AU 03 SEPTEMBRE



©2015 MCV COMMUNICATION - RCS BRIVE A. 389 895 841 0065 - 05 55 87 5000 - Illustrations non contractuelles / @photo: Florin Voyages



AÉROPORT BRIVE VALLÉE DE LA DORDOGNE

tél. 05 55 22 40 00 • contact@aeroport-brive-vallee-dordogne.com



www.aeroport-brive-vallee-dordogne.com

HOP!
AIRFRANCE

www.hop.com

BASTIA

1 A/R par semaine

AJACCIO

1 A/R par semaine

NICE

2 A/R par semaine

www.aeroportlimoges.com



Avec la compagnie  **CHALAIR**
AVIATION

Renseignements et réservations à l'Aéroport de Limoges
05 55 43 30 30 ou dans votre agence de voyages.

un équipement géré



AÉROPORT AGEN LA GARENNE



3 ALLER/RETOUR
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



**SMD
SAD**

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

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



**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

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

Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM

SORTIR A BORDEAUX

Les bistrots
& restaurants Gourmets





UNE EXCLUSIVITE
LES BONS GOURMETS
 GOURMETS DE FRANCE

1 BOUTEILLE DE VIN*
CADEAU

DÈS 2 REPAS À LA CARTE ACHETÉS

*Montant minimum de 60€! Valable du lundi au mercredi, le soir uniquement. 1 seul coupon par table. Offre non cumulable

BOULEVARD - AQUITAINE
 33100 BORDEAUX
 LE BISTROT *des* ANGES
 Produits de saison

Situé en plein cœur des Chartrons, Le Bistrot des Anges réinvente l'ambiance bistrot tout en conservant l'âme d'antan. Un déjeuner sur le pouce, une envie de nouveauté? L'équipe du Bistrot des Anges assure un service rapide au comptoir ou en salle. Quand arrivent les beaux jours, la terrasse prend toute son ampleur sur la place du marché. Le midi, faites votre choix parmi, 2 entrées, un plat du jour viande, poisson ou végétarien et 2 desserts. Le soir venu, découvrez une carte renouvelée chaque mois, au gré des saisons et tout fait maison. Côté bar, c'est une offre surprenante de vins au verre, de spiritueux du monde entier et de cocktails qui vous attend. Acceptez l'invitation du patron à partager les plaisirs du bien boire et bien manger! Il vous fait aussi la promesse d'une soirée conviviale et chaleureuse notamment chaque dernier vendredi du mois, avec les cafés-concerts.



01

LE BISTROT DES ANGES :
 19 rue rode - place des chartrons - bordeaux
 Tél. 05 56 79 14 57 - www.bistrotdesanges.fr

OUVERT DE 10H À 2H TOUS LES JOURS
 SAUF LE LUNDI SOIR, LE SAMEDI MIDI & LE DIMANCHE

PUBLI-GOURMETS

MAÎTRE RESTAURATEUR
Depuis 2013

LE BISTRO DU MUSEE

*Une divine adresse pour
le plaisir des palais*

Le Bistro du Musée se situe place Pey Bertrand, haut lieu de rassemblement de la vie Bordelaise. Ce restaurant convivial et chaleureux avec ses pierres apparentes et son décor rappelant l'univers vinicole, vous propose une cuisine généreuse et savoureuse. Le chef et son équipe élabore au gré des produits du marché une nouvelle carte chaque saison, et bien sûr tout fait maison. Ne manquez sous aucun prétexte la souris d'agneau de sept heures au citron confit ou encore la fricassée de ris de veau braisé au Pacherenc du Vic Bilh. Dans cette sympathique ambiance, la cave a son importance: celle du Bistro du Musée comporte une cinquantaine de références de crus bordelais, dont certains peuvent être dégustés au verre. Dès les beaux jours, venez profiter de la terrasse en face de la cathédrale Saint-André.



En terrasse ...



En salle...

LE BISTRO DU MUSÉE

37 place Pey Bertrand - 33000 Bordeaux
05 56 52 99 69 - www.lebistrodumusee.com





Le Résinier

Et la tradition devient moderne...

Situé dans le petit village du Barp, au cœur du parc naturel des Landes de Gascogne, si proche de Bordeaux ou d'Arcachon (30 minutes), le Résinier est une adresse incontournable pour les gourmets...

La cuisine, d'inspiration locale, y est généreuse et authentique. Cette maison a une âme, c'est l'art du bien vivre qui est prôné dans ce lieu insolite. Tous les plats proposés sont cuisinés sur place, à partir de produits frais et sélectionnés auprès de producteurs locaux. Venez découvrir pour les emplois du temps chargés, la formule «**Le 40 minutes Chrono**» : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert pour 15€ seulement ! Et toujours «**Le Marché du jour**» à 24€ et le menu «**Terre & Mer**» à 39€.

Les palais exigeants seront comblés dans ce lieu insolite qui prône l'art vrai.




Rendez-vous le

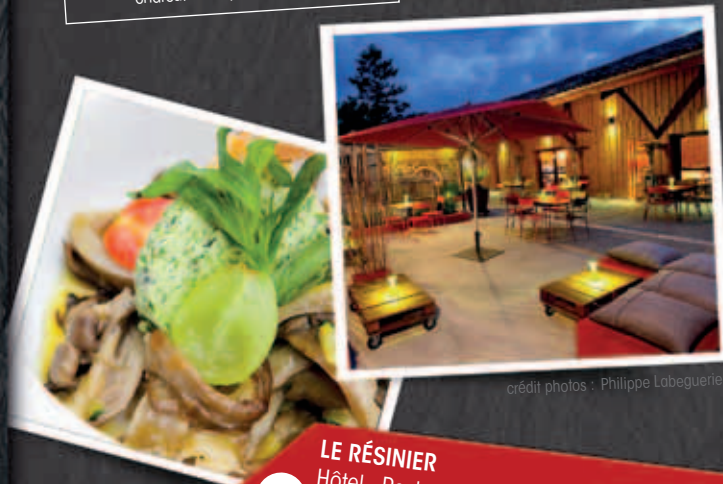
VENDREDI 10 JUIN

pour l'ouverture de
**NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE
ET DE SA SOIRÉE SPÉCIALE**

« Gastronomie de la vallée des Aldudes par Pierre OTEIZA (Éleveur, producteur et artisan charcutier du pays Basque) »

**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Suivez nos actualités sur notre site,
Facebook ou Twitter  



crédit photos : Philippe Labeguerie

LE RÉSINIER

03

Hôtel - Restaurant
68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP
Tél : 05 56 88 60 07 - www.leresinier.com



04

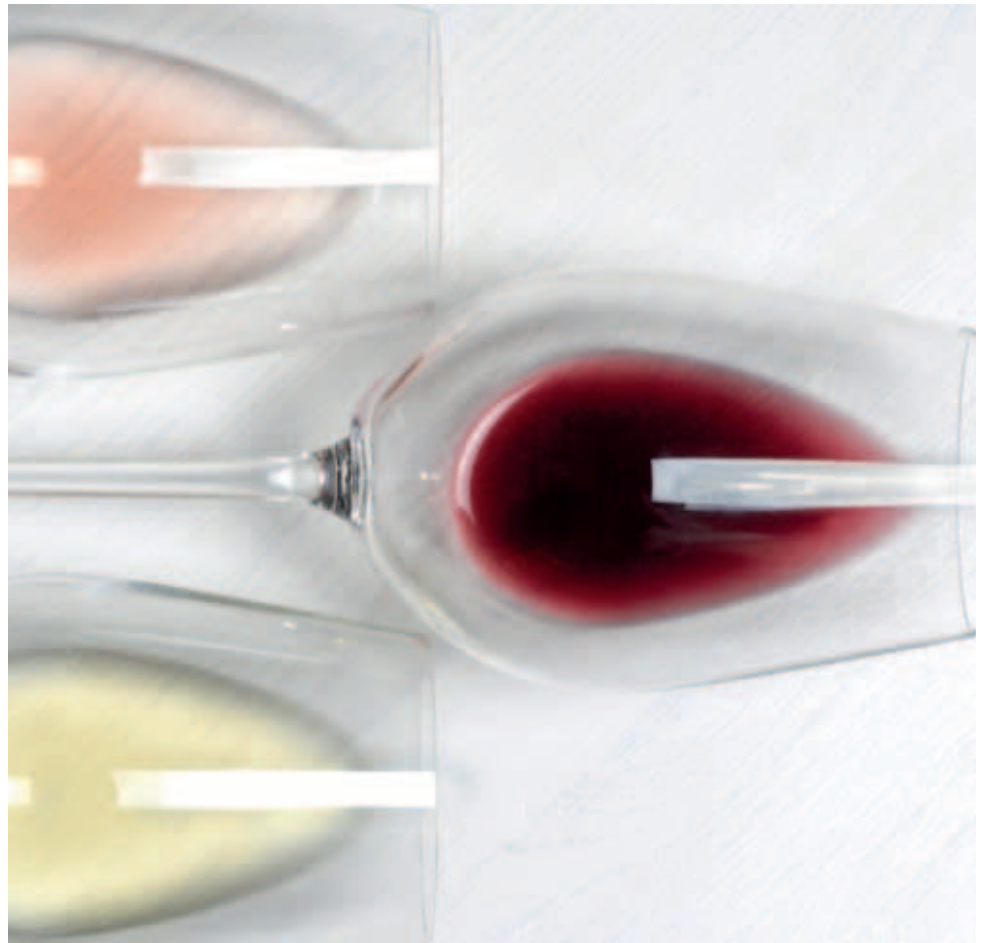
L'HUITRIER PIE

11 Rue de la Porte Bouqueyre, 33330 Saint-Émilion
05 57 24 69 71 - www.lhuitrier-pie.net

Restaurant
L'Huitrier-Pie
Saint-Emilion

**LA PÊCHE AUX SAVEURS**

Au coeur de la cité médiévale de Saint-Emilion, le restaurant l'Huitrier Pie vous accueille au sein d'une bâtisse du 16ème siècle. Que votre choix se porte vers la salle ou l'agréable jardin ombragé (ouvert aux beaux jours), le service y est toujours chaleureux, raffiné et la cuisine caractérisée par le bon goût et la simplicité. Ils forment un superbe duo: le chef David derrière les fourneaux et sa compagne Nathalie en salle qui veille à la qualité de l'accueil et vous guide dans le choix des vins, qu'elle connaît parfaitement. Les produits de la mer font la part belle de ce restaurant: huîtres, poissons frais, les suggestions travaillées au tableau changent tous les jours... Vous trouverez également à la carte des mets tels que le filet de canette sauce Bigarade ou la raviole de chèvre frais au magret fumé. Fier des produits de sa région, le chef vous fait la promesse de les sublimer en mêlant tradition et nouveauté.





gastronomie | pâtisserie | sommellerie | gestion et management en restauration

VISEZ L'EXCELLENCE!

ECOLE PROFESSIONNELLE DE LA CCI DE BORDEAUX

■ Formations diplômantes :

- Bachelor FERRANDI Restaurateur, option cuisine ou pâtisserie (BAC+3)
- Bachelor FERRANDI Manager de Restaurant (BAC+3)

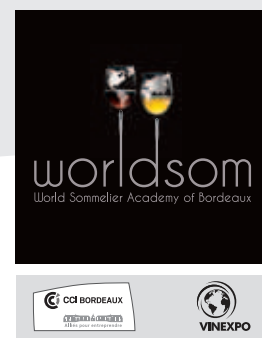
avec FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

■ Formations continue pour les professionnels :

- Modules courts à la carte
- Master Class

WWW.BEST-GASTRONOMIE.FR | 05 24 07 78 16





Les desserts cuisinés d'Antoine Weyland

Chef pâtissier exécutif de L'Imaginaire, Antoine Weyland donne depuis septembre la réplique à François Adamski. Un dialogue sucré-salé dans lequel les légumes ont leur mot à dire.

Il aime inviter l'avocat, la patate douce et l'asperge à sa carte et ne pas s'abandonner totalement à l'emprise du sucre. Avec de telles saveurs, rien d'étonnant à ce qu'Antoine Weyland ait convaincu François Adamski de l'embaucher en 2009 comme chef pâtissier au Gabriel à Bordeaux, et qu'il soit resté dans la galaxie du Bocuse d'Or en endossant, en septembre dernier, la veste de chef pâtissier exécutif de L'Imaginaire à Terrasson. Sur la carte renouvelée tous les deux ou trois mois, ses créations s'accordent à l'unisson avec celles du chef. Le « dessert cuisiné », c'est ainsi que ce Picard de souche résume son style. Pourtant, à l'école hôtelière de Bazeilles où il a obtenu son bac professionnel cuisine et sa mention complémentaire en pâtisserie, le choix entre le salé et le sucré n'a pas été difficile : « même si elle exige une grande rigueur, la pâtisserie permet davantage de s'amuser ». Le concombre et le chou-fleur sont d'ailleurs son prochain terrain de jeu.

Dès la première cuillère, un souvenir agréable

Pour autant, Antoine Weyland ne se définit pas comme lanceur de tendance : « j'aime me donner des défis mais avant tout, c'est la justesse et le goût que je recherche pour que chaque produit s'exprime sans effacer l'autre. Ce qui compte aussi, c'est que le dessert, dès la première cuillère, évoque un souvenir agréable ». Son inspiration ? A l'origine, le chef pâtissier la puise auprès de ses grands-mères, de fins cordons bleus. Puis auprès de grands noms comme Claire Heitzler, l'ancienne chef pâtissière du restaurant Lasserre, « un petit bout de femme qui envoie du lourd ! », Philippe Conticini dont il admire la créativité débridée ou encore Christophe Michalak pour son âme d'esthète. Quant à sa technique, il l'a peaufinée dans les palaces : d'abord au Château de Courcelles-sur-Vesles dans l'Aisne, puis à l'étranger. A 22 ans, il est ainsi second de pâtisserie à

Cascais, près de Lisbonne. Il met ensuite cap sur les bords du Lac Léman, en Suisse, et devient chef pâtissier de l'Hôtel Mirador de Mont-Pèlerin puis intègre la brigade très convoitée de Carlo Crisci, deux étoiles au Michelin, au Cerf, à Cossonay.

La transmission aux plus jeunes, c'est désormais aussi l'affaire de ce chef de 37 ans : formateur à l'INFA (Institut national de formation et d'application), il assure avec fierté depuis 2015 son rôle d'ambassadeur pour la région sud-ouest du championnat national du dessert. Lui-même finaliste en 2011, il a coaché le jeune challenger régional, Clément Mathéou, pour la finale nationale en mars dernier. Son nouveau challenge ? L'ouverture dans les prochains mois d'une pâtisserie L'Imaginaire, à Terrasson : « ce sera une autre proposition que celle du restaurant, avec davantage de simplicité mais tout autant d'efficacité et d'originalité ». SB



EN QUELQUES
DATES

2006 : Chef pâtissier du restaurant Le Cerf de Carlo Crisci (2 étoiles Michelin) à Cossonay en Suisse
2009 : Chef pâtissier du Gabriel à Bordeaux (1 étoile Michelin)
2011 : Finaliste national du championnat de France du dessert

Le b.a.-ba

du Périgord

Pour raconter la richesse du terroir périgourdin, François Adamski a sélectionné quatre producteurs locaux, fournisseurs du restaurant L'Imaginaire, qui perpétuent les méthodes artisanales.

LE DIAMANT NOIR DU DOMAINE DE SALEIX

A Sorges, dans la propriété familiale, la trufficulture est un héritage qui remonte à 1835, du temps de la famille Montignac. Sur l'arbre généalogique on découvre également le Docteur Pradel qui, en 1914, rédigea Le Manuel de la Trufficulture, un des textes fondateurs de la trufficulture moderne. Aujourd'hui, c'est au tour de Pierre Chaminade et de sa femme Christine de perpétuer la tradition. De novembre à février pour la truffe noire puis de juin à septembre pour la truffe blanche d'été, au goût plus léger de champignon forestier, c'est le rituel cavage : avec leur fidèle chienne Ichka, au flair averti, ils parcourent chaque jour la

dizaine d'hectares de chênes plantés de leur truffière. Une passion dévorante qu'ils aiment aussi faire découvrir aux lors de visites suivies d'une dégustation.



L'OR LIQUIDE DU MOULIN DE MANEYROL

Dans la vieille bâtisse périgourdine, à quelques minutes de Terrasson, on produit de l'huile de noix depuis plus de 20 ans. Mais depuis 2013, c'est Charlie Le Gallo, un enfant du pays tombé amoureux du métier lors d'une visite au Moulin, qui est aux commandes. Son credo ? La pression à chaud, mais pas trop, pour décupler les arômes. C'est en effet ce « petit goût de pain grillé et de beurre » qui lui a permis de remporter la médaille d'or du Concours Général Agricole en 2014 et celle d'argent en 2016 ainsi que la médaille d'or du Concours régional de l'huile de noix du Périgord en 2015. Dans l'atelier, la presse artisanale tourne de

novembre à mai pour extraire l'huile du Moulin (5 000 l par an) et celle de producteurs locaux et de particuliers, comme il est toujours de tradition. En boutique, l'élixir doré s'expose dans d'élégants flacons, où la noisette donne la réplique à la noix.



LE FOIE GRAS « 5^e GÉNÉRATION » DE LA MAISON PÈLEGRIS

Aux Farges, à quelques kilomètres de Montignac, le souvenir de Noémie, l'arrière-grand-mère, veille toujours sur la maison familiale. Elevé et gavé par une poignée de producteurs locaux triés sur le volet, puis abattu et transformé sur place, le canard, du mulard, y est proposé sous tous ses formes. Comme autrefois, le foie gras cru fait le bonheur des particuliers et des restaurateurs. En fin connaisseur, Fran-

çois Adamski en apprécie particulièrement la qualité de fonte. Dans la conserverie, ce sont aussi les recettes de l'aïeule que David Pèlegri et sa sœur Emmanuelle perpétuent : foie gras cuit, rillettes, pâtés périgourdiens, confits... Avec une touche de nouveauté pour les spécialités, à déguster en entrée ou à l'apéritif : le magret séché fourré au foie gras et la figue sèche gonflée de foie gras.

A quelques pas du Périgord...



LA MIE AU LEVAIN NATUREL DE LA BOULANGERIE BERTHE

Une mie alvéolée et un arôme prononcé, ni trop acide ni trop doux ? Pas de doute, dans les panières de cette grande boulangerie-pâtisserie de Brive-la-Gaillarde, c'est bien du pain fait avec du levain naturel. Un retour à des méthodes et des farines traditionnelles que Stéphane et Angélique Berthe, en place depuis 2005, ont effectué il y a quelques années. Ici,

on aime contenter tous les palais en proposant une vingtaine de pains différents. Pour satisfaire celui de François Adamski, l'équipe a mis au point deux pains sur mesure. Avec un amusant clin d'œil du hasard : c'est un ancien boulanger de l'Hôtel Plaza Athénée, compagnon des années parisiennes du chef de L'Imaginaire, qui cuit aujourd'hui le pain du restaurant de Terrasson...



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

Le plein d'épices

Elles font voyager les papilles et rêver les pupilles : voici les épices fétiches de François Adamski.



Le gingembre

Originnaire d'Inde, de Chine et de Malaisie, cette racine à la saveur chaude et piquante joue autant la carte du salé que celle du sucré. Friand de saveurs asiatiques, François Adamski l'utilise fraîche, émincée ou râpée, et l'associe volontiers à la citronnelle en bâton dans un bouillon pour accompagner des poissons ou des Saint-Jacques.



La citronnelle

Son intense odeur citronnée évoque d'emblée les cuisines thaïlandaise et vietnamienne dont elle parfume les soupes autant que les poissons et les viandes. Attention, seul le bulbe de cette tige très fibreuse est consommable : après avoir retiré la première feuille et l'extrémité dure, gardez une longueur d'environ 7 cm que vous pouvez émincer finement ou râper. Utilisez le reste de la tige pour aromatiser des bouillons ou des tisanes.



Le wasabi

Condiment ou plante ? Les deux, car c'est à partir de la racine du wasabi qu'est obtenue cette moutarde verte qui monte au nez. Dans la gastronomie nipponne, sa saveur proche de celle du raifort relève les sushis et les sauces. Et dans la cuisine de François Adamski ? Elle se marie par exemple au fruit de la passion et à la mangue pour donner une piquante réplique à des langoustines rôties accompagnées de choux croquants.



Le poivre

Ou plutôt « les » poivres, tant il existe de variétés du « roi des épices ». Fidèle au poivre blanc, plus subtil que le poivre noir, pour ses assaisonnements le chef de L'Imaginaire apprécie aussi le poivre du Sichuan, à la saveur boisée voire citronnée, et le poivre népalais Timut, pour ses notes d'agrumes. Pour préserver les arômes, privilégiez le poivre en grains, à moudre au moulin.



La vanille

Avec son arôme puissant, son amertume fleurie et ses grains qui craquent subtilement sous la dent, cette belle des Tropiques s'est fait une place de choix dans les sauces de François Adamski pour accompagner un saumon ou des noix de Saint-Jacques. Choisissez des gousses charnues et brillantes et conservez-les à l'abri de la lumière et de l'air, dans un bocal hermétique.



Le cumin

Particulièrement apprécié par les Romains qui le substituaient au poivre, le cumin fleurit bon la cuisine épicée des pourtours méditerranéens et de l'Inde. A ne pas confondre avec son cousin européen, le carvi, dont le goût anisé se marie parfaitement avec de nombreux fromages. Pour décupler leur parfum, François Adamski torréfie légèrement les graines de cumin dans une poêle à sec.

CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855



Saint-Etèphe

*« L'esprit du vin, c'est ce qui reste
après l'avoir bu. C'est ça la qualité,
certains l'appellent le plaisir. »*

MICHEL TESSERON





4^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe

Grand ambassadeur de l'appellation Saint-Estèphe, le Château Lafon-Rochet revendique l'un des terroirs viticoles les plus prestigieux du monde. Fort de ses 40 hectares d'un seul tenant, sur un sol d'argile et de graves, Lafon-Rochet a su s'élever au même rang que ses prestigieux voisins.

Château Lafon-Rochet c'est une histoire de famille, celle des Tesseron qui depuis plusieurs générations œuvre pour que ce 4^{ème} Grand Cru Classé en 1855 brille de tout son éclat et émerveille à chaque nouveau millésime le dégustateur. C'est à **Michel Tesseron que l'on doit ce jaune flamboyant sur la façade de la chartreuse familiale**, des teintes chaudes et chatoyantes au gré des saisons. Une volonté de se distinguer, sans jamais appréhender de se réinventer, c'est un atout maître de cette entreprise familiale que la nouvelle génération compte bien optimiser.

Basile, troisième du nom, propriétaire actuel du domaine, n'a pas hésité à **privilégier une**

qualité de production quitte à perdre sur le quantitatif. Un pari audacieux qui l'a mené à se tourner notamment vers une agriculture plus saine et respectueuse de l'environnement. En alliant des techniques innovantes au respect de la nature et des traditions, il entend perpétuer la résonance d'exception de son vin.

Tout en misant sur l'avenir, la famille Tesseron chérit et revendique son héritage. A Lafon-Rochet: on ne transforme pas, on ne bouleverse pas, on procède par petites touches. Telle est la marche à suivre sur ce domaine qui, à l'image de ses vignes profondément ancrées dans le sol, tient à garder ses lettres de noblesse.

Le Château Lafon-Rochet est un vin à la fois simple et complexe sur des arômes de fruits noirs, chaleureux et tout en finesse, un Saint-Estèphe typique qu'il faut parfois savoir attendre. Le millésime 2007, par exemple, offre une bouche sur des notes d'épices et de poivre blanc. **Une gorgée surprise, pleine**

de chaleur. Plein de finesse, le millésime 2010 quant à lui, est un millésime plaisir qui offre un très bon potentiel de vieillissement, à déguster dans les 20 prochaines années.

Le second vin du domaine, Les Pèlerins de Lafon Rochet est issu de vignes plus jeunes que son mentor, il bénéficie toutefois des mêmes soins. **Sa simplicité et sa fraîcheur, sont très appréciées des dégustateurs.**

De nombreux restaurants et cavistes proposent les vins du Château Lafon-Rochet sur Bordeaux comme Badie, L'Intendant, Max Bordeaux et la Vinothèque pour ne citer qu'eux 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 ainsi que l'ensemble des actualités et dégustations de Château Lafon-Rochet.

www.lafon-rochet.com

CHÂTEAU LAFON-ROCHET - Blanquet Ouest, 33180 Saint-Estèphe - Tél. : 05 56 59 32 06 - lafon@lafon-rochet.com

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



A la bonne heure !

30 mn avant le repas ou 2 heures après : c'est le meilleur moment pour consommer les jus et optimiser l'assimilation des nutriments qu'ils contiennent. Une règle d'or : boire les jus dès qu'ils sont pressés, avant que les vitamines et les minéraux ne s'altèrent.

On vous met au jus!

Ce sont les nouvelles icônes du « bien manger » : en cure détox ou au lever, les jus de fruits et de légumes, faciles à faire et déclinables à l'infini, ont la cote. Petit mode d'emploi illustré, avec la complicité de Chef Jésus, pour concocter ces élixirs bourrés de vitamines et de minéraux.

Parlez-vous « juicing » ? Un petit mot pour une mode alimentaire qui grimpe, en provenance directe des Etats-Unis : il s'agit de l'absorption d'une grande quantité de légumes et de fruits frais sous forme de jus. En cure détox, pour leur bien-être intérieur, l'éclat de leur peau et de leurs cheveux... les stars de Hollywood y sont accros depuis une dizaine d'années. Il faut dire qu'un seul verre, obtenu à partir de 500 g à 1 kg de légumes crus et de fruits pressés, apporte plus de nutriments qu'un repas standard : des vitamines, des minéraux, des antioxydants, des enzymes et cela, sans fibres, donc plus rapidement assimilables par l'organisme.

Privilégier le bio

Que choisir au rayon fruits et légumes de votre supermarché ou chez votre maraîcher préféré ? Préférez les produits bio qui pourront être ainsi pressés sans épluchage au préalable (mais pas sans lavage !). Pour des jus détox, privilégiez les légumes,

moins sucrés, plus riches en chlorophylle (une excellente alliée pour les femmes car elle stimule la production d'oestrogènes) et en minéraux. Comme tout peut être transformé en jus, laissez libre court à votre inspiration ! Il existe mille et une recettes, à suivre ou à créer vous-mêmes, en fonction de vos goûts et de vos besoins du moment. Vous pouvez ainsi ajouter des herbes fraîches, du gingembre et du curcuma frais, des épices en poudre, des graines germées...

L'extracteur de jus : le must !

Quel appareil utiliser pour faire ses jus maison ? Si le blender trône dans toutes les cuisines, il est davantage adapté pour réaliser de savoureux smoothies. Alors, centrifugeuse ou extracteur de jus ? On les confond souvent bien qu'ils utilisent deux technologies différentes. La force centrifuge, à très haute vitesse (15 000 tours par minute en moyenne), écrase les

aliments pour séparer les fibres du liquide tandis que l'extracteur possède une vis sans fin : sa force rotative presse lentement les aliments. Le jus, débarrassé des fibres, s'écoule d'un côté tandis que les parties solides (peau, pulpe, pépins, racines...) sortent, sèches, de l'autre côté de l'appareil. C'est cette pression à froid, avec une vitesse lente de rotation (de 40 à 100 tours par minute selon les appareils), qui garantit la préservation des nutriments : en effet, plus la vitesse de rotation est élevée et plus les aliments sont chauffés et soumis aux phénomènes d'oxydation et de dénaturation. Ce qui explique que les adeptes du juicing ne jurent que par l'extracteur de jus. Autres avantages : son rendement supérieur (de 10 à 30 % en plus de jus récupéré) et son faible bruit : un doux ronronnement qui permet les pressages matinaux sans risquer d'éveiller toute la maisonnée ! Seul son prix, à partir de 200 € environ, semble jouer en sa défaveur dans le match qui l'oppose fréquemment à la centrifugeuse...



LES RECETTES DE CHEF JESUS :

JUS **Anti-inflammatoire** et **Anti-rhumatismes***

- 3 carottes bio de taille moyenne (150 g)
- 2 pommes bio
- 1 cm de racine de gingembre frais
- 1/4 de citron jaune

JUS **Chef Jésus juicy***

- 1 petite betterave bio crue (80 g environ)
- 8 branches d'épinards bio avec leur tige
- 2 pommes bio
- 1/2 orange bio pelée
- 1/2 orange bio avec la peau
- 1/4 de citron bio
- 1 cm de racine de gingembre frais
- 1 cm de racine de curcuma frais





JUS Découverte*

- 2 pommes bio
- ¼ d'orange bio pelée
- ¼ d'orange bio avec la peau
- 12 branches d'épinards bio avec leur tige

JUS Antioxydant*

- ¼ de chou rouge bio coupé en morceaux
- 3 carottes bio (150 g)
- 1 orange bio pelée
- ¼ d'orange bio avec la peau
- 1 cm de racine de curcuma frais

* *Précisions :* Les quantités données correspondent à 2 verres de jus. Si vous n'utilisez pas de bio, épluchez les fruits et les légumes.





JUS **Détox***

- 1/4 de fenouil bio
- 2 carottes bio (100 g)
- 1 pomme bio
- 1/4 de citron bio
- 1 cm de racine de gingembre frais
- 1 cm de racine de curcuma frais



Extracteur Pure Juice de Kenwood.

Avec son petit gabarit, il trouve facilement sa place sur le plan de travail. Silencieux et équipé d'un clapet stop-gouttes, il tourne à 68 tours par minute. Vendu avec deux gobelets (1,3 l et 1 l). L 15 x P 16,7 x H 42 cm.

www.ambianceetstyles.com

199,⁹⁹ €



Kuvings

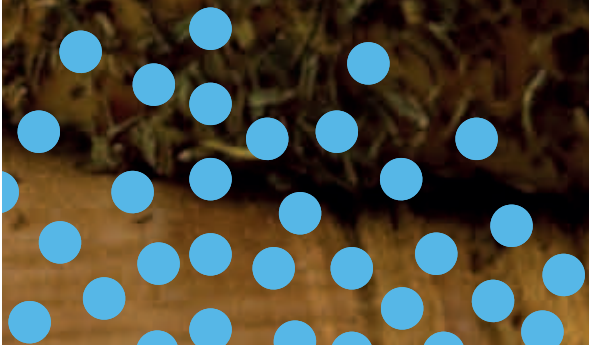
Il simplifie la préparation des légumes et des fruits grâce à sa large embouchure de 9 cm et se nettoie facilement grâce à sa brosse intégrée. Vitesse de rotation : 60 tours par minute. L 23 x P 21 x H 45 cm. Moteur garanti 5 ans. Vendu avec un livre de recettes.

www.culinarion.com

449 €



JEAN D'ALOS
FROMAGER - AFFINEUR

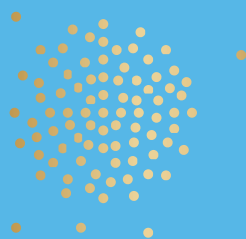




MAISON JEAN D'ALOS

FROMAGER - AFFINEUR

PLUS DE 150
FROMAGES FERMIERS
ET ARTISANAUX,
AFFINÉS DANS NOS
CAVES EN PIERRE
DU XV^{ÈME} SIÈCLE.



BOUTIQUES

4, rue Montesquieu
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 44 29 66

3, avenue Marcel Dassault
64140 Lons
Tél. : 05 59 32 49 07

Sur Facebook :

<http://www.facebook.com/jean.dalos>

DANS LA CAVE

DE FRANÇOIS ADAMSKI

1.



2.



3.



4.



5.



1. PARENTHÈSE AOC CAHORS

Maison Cantury

L'unique vin, 100 % malbec, de cette jeune maison, créée en 2009 à Viré sur Lot, qui travaille de vieilles vignes : « une jolie rencontre au restaurant avec ce rouge sombre et bien équilibré. Il s'est parfaitement entendu avec une joue de bœuf fondante à la truffe ».

2. BEAUNE CLOS DES MOUCHES premier cru

Joseph Drouhin

C'est ainsi : François Adamski assume sans complexe sa tendresse particulière, et de longue date, pour les vins de Bourgogne. « La première fois avec Le Clos des Mouches, c'était un millésime 1999, dégusté avec un col vert rôti aux fruits rouges : un dialogue parfait entre le racé du plat et le relief du vin ! Depuis, c'est ma madeleine de Proust : je revis à chaque fois cet éblouissement... »

3. RHUM A.H.RIISE

XO Réserve

« Les rhums, c'est une rencontre sur le tard, grâce au savoir et à la complicité de mon ami le chef martiniquais Jean-Charles Brédas. Je suis toujours en apprentissage des rhums antillais - il y en a tellement ! - mais c'est un caribéen qui retient en ce moment mes papilles : cet A.H.Riise est fruité et corsé, tout en étant très délicat, féminin presque... »

4. CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Saint-Emilion grand cru

Quand on parle de vignoble bordelais, François Adamski se laisse volontiers mener par son palais dans le Saint-Emilion. De ce grand cru, « parfait pour le gibier » il apprécie la « rondeur en bouche et le raffinement » ainsi que le « beau travail » d'Axelle et Pierre Courdurié, les propriétaires.

5. CUVÉE ROSÉ

Champagne Laurent Perrier

Il y a toujours du champagne dans la cave personnelle de François Adamski : « Délicatesse et bulles : le parfait mariage pour déguster ce vin à toute heure de la journée et de la nuit ! ». Pour ce rosé, un grand classique de Laurent-Perrier, tous les accords sont permis, de l'entrée au dessert.

LA SÉLECTION

D'ALAIN MARTY



DOMAINE DES ESCARAVAILLES,

La Galopine 2015

Côtes-du-Rhône blanc

Gilles Ferran, bientôt rejoint par sa fille Madeline, représente la troisième génération à veiller sur le domaine familial. Sur les coteaux argilo-calcaires caillouteux et raides de Rasteau, roussanne, marsanne et viognier sont récoltés à la main. Tout en rondeur, avec la puissance du viognier, la finesse de la roussanne et les arômes de noisette de la marsanne, la Galopine 2015, côtes-du-rhône blanc, se mariera aussi bien un bar en papillote aux truffes, celles de Richerenches, réputée pour son marché aux truffes tout proche, qu'un banon.

13,50 € Prix départ cave



FOND CYPRÈS,

Le Blanc des garennes 2014

Vin de France blanc

Sur les coteaux nord du premier contrefort des Corbières, Laetitia Ourliac et Rodolphe Giancesini se sont installés en 1998. Sur les terrasses qu'ils ont aménagées, ils ont planté carignan, syrah, grenache noir, mais aussi viognier, grenache blanc et roussanne. De ces vignes blanches, complantées dans une parcelle, ils tirent Le blanc des garennes. En 2014, il offre un très bel équilibre entre fraîcheur et richesse aromatique, avec un goût de garrigue, des arômes de fruits jaunes (fruits exotiques, agrumes) qui acceptera le mariage avec un tiramisu aux truffes.

19 € Prix conseillé



MOULIN PEY-LABRIE

2006

Canon-fronsac

Grégoire et Bénédicte Hubau se sont installés à Moulin Pey-Labrie en 1988. Ils y exploitent 7,5 hectares à flanc de coteau plantés de 95 % de merlot, le reste l'étant de malbec. Le canon-fronsac qu'ils produisent est élevé 18 mois en fûts, et toujours marqué par une pointe de minéralité. Le 2006 est prêt à être dégusté. Fruité (fruits noirs et rouges) et riche, aux tannins fondus, il fera le bonheur d'une table autour d'une belle entrecôte accompagnée de truffes ou d'une fricassée de champignons, et cela pendant encore quatre ou cinq ans.

25 € Prix conseillé



« La truffe est si puissante et si aromatique qu'elle intimiderait presque, on hésite toujours pour choisir des vins capables d'accompagner les plats dans lesquels elle apparaît. Sélection. »

Alain Marty,

Président du wine & business club



DOMAINE LAROCHE,

Saint-Martin 2015

Chablis

Le Domaine Laroche est un représentant emblématique du vignoble chablisien. Au travers de sa cuvée Saint Martin, née de l'assemblage des plus belles parcelles du domaine, il rend hommage au saint également appelé Martin le Miséricordieux. Le chardonnay y exprime la richesse et la diversité des terroirs. Avec sa fraîcheur et sa minéralité marquée, ses arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches (acacia), le 2015 s'accordera dès l'apéritif avec un repas de fruits de mer et de crustacés. Un chablis équilibré à apprécier d'ici trois ans.

15,50 € Prix recommandé



MAISON LOUIS MAX,

Clos La Marche 2014

Merceurey rouge monopole

A peine 3,5 hectares de pinot noir, cultivés en agriculture biologique depuis 2008, constituent ce clos appartenant à la maison Louis Max. Les raisins sont vendangés à la main avant d'être élevés au moins 14 mois en fût. Même s'il mérite d'être gardé encore six ou sept ans, le Clos la Marche 2014 révèle déjà de fines notes de petits fruits rouges, avec d'élégantes nuances boisées, accompagnées de touches d'épices et de réglisse. Ce merceurey accompagnera idéalement des viandes rouges, grillées ou en sauce.

24 € Prix départ cave



FRÉDÉRIC COSSARD,

Les Monts luisants 2013

Morey-saint-denis premier cru

Frédéric Cossard est sans doute l'un des plus doués des vigneron de sa région et de sa génération. Installé à Saint-Romain, il vinifie quelques parcelles de la Côte de Nuits, dont une de 30 ares, limitrophe du premier cru Clos de la roche, aux vignes de plus de 90 ans, en Morey-Saint-Denis premier cru Les Monts luisants. Des pinots noirs pleins de fruits frais (petits fruits noirs) dont l'élégance et la finesse se font trop rares (à peine 1 500 bouteilles par an). Essayez de patienter encore 3 ou 4 ans avant de l'apprécier avec une belle poularde rôtie.

116 € Prix conseillé

Escapade bourguignonne, où certains des vins présentés ici ne rougiraient pas non plus à s'accorder à la truffe.



DÉGUSTATIONS GOURMETS DE FRANCE



A NOS LECTEURS

A la quête du goût, plus que jamais !

« Depuis 5 ans déjà, Gourmets de France ouvre ses pages aux gourmands, aux bons vivants comme aux fins palais pour une expérience du goût, authentique et simple, et un partage des belles saveurs d'ici. Chaque trimestre en effet, notre souhait est de vous faire découvrir, ou redécouvrir, les pépites de la gastronomie aquitaine. Et d'aller à la rencontre des hommes et les femmes qui les travaillent avec passion et respect.

Dans cette mission d'« exhausteur du goût aquitain », vous nous avez maintes fois sollicités pour vous guider dans le choix des bons produits. Vous nous l'avez dit et répété : les superlatifs de la publicité ne vous convainquent pas ! Ce que vous recherchez, ce sont des avis fiables et objectifs. C'est ce que nous vous proposons désormais avec les Dégustations Gourmets de France.

Mais nous sommes avant tout un magazine d'information, et non un guide gastronomique. C'est pourquoi, pour apprécier les qualités gustatives des produits testés, nous nous sommes tournés vers des profession-

nels à l'exigence reconnue et, pour réaliser cette évaluation dans les règles de l'art, vers une instance au savoir-faire historique dans l'agroalimentaire, l'Institut du goût du Périgord.

Pour ne pas vous proposer un avis unique, donc arbitraire, nous avons fait appel à douze palais aguerris et renommés. Et parce qu'à

Gourmets de France nous n'aimons pas le formatage du goût, nous avons sélectionné un jury éclectique. En plus des chefs cuisiniers, ce sont aussi des pâtisseries, des charcutiers

ou encore des sommeliers qui se sont prêtés au jeu de la dégustation à l'aveugle. Ces prescripteurs du goût vont élire les meilleurs produits de la région : d'abord à Bordeaux puis dans les Landes, au Pays Basque, dans le Périgord, le Limousin ou encore dans le pays de La Rochelle et de Cognac. Régulièrement, vous retrouverez dans ces pages leurs avis ainsi que leurs recettes à reproduire à la maison. De quoi vous aider à constituer, chers lecteurs, une savoureuse collection des plus belles pépites de nos régions ! »

*« Ce que
vous recherchez,
ce sont des avis fiables
et objectifs »*

*Françoise Malafosse
Directrice de la publication*





12

PALAIS

EXPERTS

POUR UN JURY ÉCLECTIQUE



Chefs cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, charcutiers, sommeliers... Gourmets de France a sélectionné un jury résolument pluriel pour tester à l'aveugle les produits du terroir aquitain. Tout en retenant un critère commun pour ces professionnels du goût : l'exigence.



Sommelier, Master of Port

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

• • •

S'il n'avait pas été gourmand, en plus d'être passionné, Bertrand Bijasson reconnaît très simplement qu'il n'aurait pas pu devenir sommelier. Le bon accord, avec les mets mais aussi avec les goûts du client : c'est ce que cet amoureux des vins de Bordeaux, de Porto et

d'ailleurs, recherche depuis 8 ans au bar à vins de l'Hôtel Mercure Libourne. Et ce qu'il défend auprès de la jeune génération en tant que président de la section Bordeaux-Aquitaine de l'Union de la Sommellerie Française. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1997-2007 : Responsable de l'Auberge du Château Cros Figeac à Saint-Emilion

2008 : Entre à l'Hôtel Mercure à Libourne comme responsable du bar à vins

2009 : Elu président de la section Bordeaux-Aquitaine de l'Union de la sommellerie française

2012 : Meilleur sommelier de France en vin de Porto au Master of Port

RENCONTRER B. BIJASSON :

Hôtel Mercure Libourne Saint-Emilion, 3 quai Souchet, 33500 Libourne – Tél. : 05 57 25 64 18

www.mercure.com



Consultante en oenotourisme

CHLOÉ CAZAUX GRANDPIERRE

• • •

Consultante en communication et en oenotourisme auprès de grandes propriétés du vignoble bordelais, saké sommelier, blogueuse, fondatrice du club de dégustation Les Copains d'Abord : Chloé Cazaux Grandpierre

s'est fait un nom dans le monde bordelais de la dégustation des vins et des spiritueux. Qui pourrait pourtant aujourd'hui soupçonner que jusqu'en 2009, cette jeune bordelaise de 29 ans ne connaissait rien, ou presque, au vin ? [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2012** : Tour de France des vins et création du blog chloe&wines
- 2013** : Obtient le niveau 3 du World Spirit Education Trust (WSET)
- 2014** : Création du club de dégustation bordelais Les Copains d'abord

www.chloeandwines.org



Chef cuisinier

CHRISTOPHE GIRARDOT

• • •

Sincérité, générosité et gaieté sont les trois valeurs que Christophe Girardot, le chef de La Guérinière à Gujan-Mestras, entend défendre dans sa cuisine. Depuis 2014, ce natif d'Andernos, qui a fait ses armes chez Michel

Guérard, y célèbre en toute simplicité de nombreux mariages : celui de la terre et de la mer mais aussi celui des saveurs du Sud-ouest avec les parfums de l'Asie qu'il a découverte dans sa jeunesse. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1993 : Chef de partie chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains
2008 : Chef de La Table de Montesquieu à La Brède
2010 : Une étoile au Guide Michelin pour La Table de Montesquieu
2014 : Chef de La Guérinière à Gujan-Mestras

À LA TABLE DE C. GIRARDOT :

La Guérinière, 8 Cours de Verdun, 33470 Gujan-Mestras. Tél. : 05 56 66 08 78

www.lagueriniere.com



Chef d'ateliers culinaires
et chroniqueur radio

CHEF JÉSUS



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



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1998 : Bac pro restauration à l'ICFA de Bordeaux

2000-2010 : Chef de la brasserie Le Carpe Diem à Talence

2009 : Création de Cuis'in Les Ateliers

2012 : Devient chroniqueur culinaire de l'émission Le Grand Miam sur France Bleu Gironde

À LA TABLE DE C. JÉSUS :

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



Charcutier-traiteur,
Meilleur ouvrier de France

JAUFFREY MAUVIGNEY



Renouveler les codes de la charcuterie, sans jamais oublier les bases d'un métier fait de traditions, tel est le credo de Jauffrey Mauvigney. A 19 ans, ce fils et petit-fils de charcutiers-traiteurs, ne savait pas cuire des

pâtes. Le voilà aujourd'hui, Meilleur ouvrier de France, comme son père Joël Mauvigney, à seulement 25 ans. Et fier, dans la boutique familiale de Mérignac, de métamorphoser la charcuterie en œuvre d'art. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2012 : CAP charcutier en candidat libre

2013 : Lauréat Concours National de Chef charcutier traiteur (23-35 ans)

2015 : Meilleur Ouvrier de France

RETROUVER J. MAUVIGNEY :

Charcuterie Mauvigney – 3 avenue Jean Mazarick, 33700 Mérignac – Tél. : 05 56 47 16 21

www.traiteurmauvigney.fr



Sommelière

SYRIELLE PALACIOS

• • •

C'est en arrivant à Bordeaux en 2011 que Syrielle Palacios a découvert l'univers du vin. Bien lui en a pris : elle est depuis devenue la sommelière du restaurant Dan, où elle s'attelle à dénicher des vins atypiques, en parfaite adéquation avec la cuisine d'influence asiatique du chef Jérôme Billot. Sa rencontre avec Jean-Pierre Xiradakis, le chef de la Tupina, où elle officiait auparavant comme chef de rang, n'est pas étrangère à cette reconversion. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2009 : Ecole Ferrandi à Paris, filière service en salle
- 2013 : Mention complémentaire sommellerie au CAFA de Bordeaux
- 2015 : Arrivée chez Dan comme première sommelière.

RENCONTRER S. PALACIOS :

Restaurant Dan, 6 rue du Cancéra 33000 Bordeaux. Tél. 05.40.05.76.91

www.danbordeaux.com



Formateur
à l'école BEST-Ferrandi

THOMAS PASQUEREAU

• • •

Former les chefs de demain, en leur inculquant les techniques de la haute cuisine française ainsi que les clés du management : depuis 2015, Thomas Pasquereau est en charge de la trentaine d'étudiants de 2e année du Bachelor restaurateur option cuisine Ferran-

di à Bordeaux. Pour ce Nantais de souche qui, durant les dix dernières années, a posé ses couteaux dans plusieurs cuisines du globe - à Phnom Penh, Shanghai ou encore dans celles de la Garde républicaine à Paris -, ce nouvel ancrage bordelais n'est pas le fruit du hasard. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2004-2006 : Chef de cuisine à l'ambassade de France à Phnom Penh, au Cambodge

2006-2008 : Second de cuisine au Club Shanghai, à Shanghai

2010-2014 : Responsable du pôle restauration à l'état-major de la Garde Républicaine à Paris

DÉCOUVRIR LE RESTAURANT D'APPLICATION LE PIANO DU LAC

Ferrandi Bordeaux : BEST, 10 rue René Cassin, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 24 07 78 16

www.ferrandi-paris.fr



Chef pâtissier,
1 étoile au Guide Michelin

MATTHIEU VIDAL



À 22 ans, Matthieu Vidal a déjà un beau palmarès à son actif. Chef pâtissier du restaurant Darroze, 1 étoile au Guide Michelin, il s'est associé avec le chef Jean-Claude Darroze pour ouvrir en 2015 à Langon la pâtisserie gourmande Sweet Valentine. Il a aussi eu

participé à la finale nationale du Championnat de France du dessert 2014 ainsi qu'à l'émission de France 2 « Qui sera le prochain grand pâtissier 2015 ? ». Un parcours prometteur pour l'un des jeunes talents de la pâtisserie française. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2013 : Chef pâtissier du restaurant Darroze à Langon, 1 étoile Michelin

2014 : Finale du Championnat de France du dessert

2015 : Émission « Qui sera le prochain grand pâtissier 2015 ? » ;
en septembre, ouverture de la pâtisserie Sweet Valentine à Langon

RETROUVER M. VIDAL :

Sweet Valentine – 116 cours des Fossés, 33210 Langon – Tél. : 05 57 31 08 01



BORDEAUX, PREMIÈRE ÉTAPE DU GOÛT



C'est à Bordeaux que Gourmets de France a donné le 9 mars dernier le coup d'envoi des Dégustations. Dans les locaux de Bordeaux Ecole Supérieure de la Table (BEST), onze produits du terroir ont été passés au crible par le jury présidé par François Adamski.

Couleur, texture, goût, arôme... Aucune des caractéristiques organoleptiques des produits dégustés à l'aveugle n'a échappé à l'œil et au palais des douze membres du jury. De l'asperge du Blayais à l'agneau de lait des Pyrénées, en passant par les vins et le confit de safran au Sauternes, chaque produit a en effet été apprécié selon une grille d'évaluation spécifiquement élaborée par l'Institut du Goût du Périgord. Pour certains, cet examen sous toutes les coutures s'est déroulé à l'état cru et cuit. Le tout avec l'aide, en cuisine pour la cuisson des aliments et en salle pour le service, des étudiants de 2e année du Bachelor Ferrandi, dont François Adamski est le parrain.

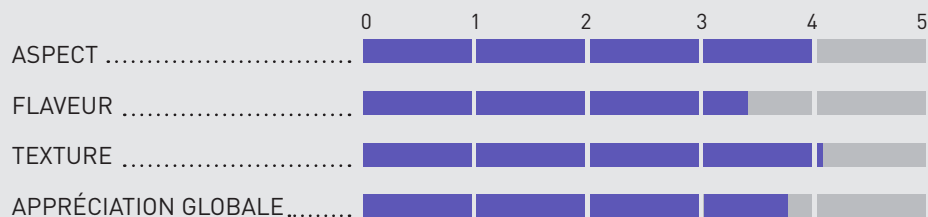
9 chefs en cuisine !

Une fois l'évaluation terminée, les membres du jury ont retrouvé leur toque de chef. Leur mission ? Réaliser à partir d'un des produits dégustés une entrée, un plat ou un dessert, selon une recette de leur cru facilement reproductible à la maison. C'est ainsi une brigade d'exception que les cuisines de BEST ont accueillie ce jour-là, avec neuf chefs, renommés ou étoilés, secondés chacun par un étudiant ! Lorsque ces assiettes superbement dressées ont été servies, ce fut au tour des trois professionnels du vin de montrer tout leur savoir-faire, en proposant pour chaque recette les meilleurs accords mets-vins.

LES ASPERGES DU BLAYAIS



ASPERGES DU BLAYAIS
— un goût d'excellence —



L'AVIS DU JURY

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

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

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

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



ASSOCIATION DES PRODUCTEURS D'ASPERGES DU BLAYAIS (APAB)/

38, avenue de la République 33 820 - Braud et Saint Louis - Tél : 05 57 32 41 76

www.asperges-blayais.com



ASPERGES DU BLAYAIS RÔTIES FONDANTES, MORILLES À LA CRÈME ET SAUCE MOUSSELINE

Une recette de François Adamski

Recette pour 8 personnes

INGREDIENTS :

30 asperges de beau calibre • 30 g de noix de noisettes • 8 pensées • sel fin et poivre blanc du moulin

■ **Les morilles :** 160 g de morilles fraîches • 40 g de beurre • 4 cl de crème liquide • 4 échalotes • 40 g de beurre

■ **La sauce mousseline :** 3 jaunes d'œuf • 100 g de beurre • 8 cl de crème liquide montée ferme • 1/2 citron jaune

PREPARATION :

1/ Éplucher et ciseler finement les échalotes puis les faire confire dans le beurre, assaisonner. 2/ Éplucher les asperges, les laver, en

réserver 3 pièces puis réaliser 3 bottes bien ficelées* avec le reste. 3/ Cuire les asperges dans un grand volume d'eau bouillante salée puis les retirer quand elles sont fondantes (la pointe du couteau s'enfonce au milieu de l'asperge), puis les plonger dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. 4/ Réaliser des copeaux d'asperges avec un économètre avec les 3 asperges crues puis les mettre également dans l'eau glacée afin qu'elle deviennent croquantes. 5/ Laver et tailler les morilles en deux puis les sauter au beurre, ajouter les échalotes confites et crémier. Assaisonner et réduire afin d'obtenir... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

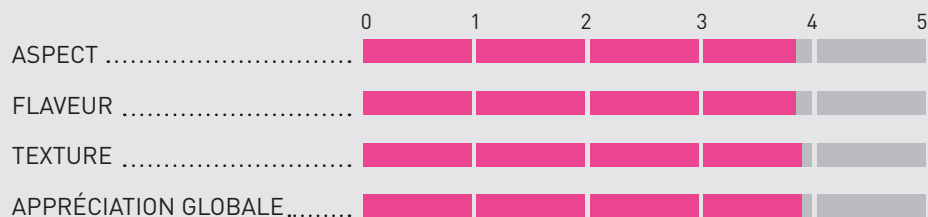


L'accord VIN

AOC CROZES-HERMITAGE

Blanc 2012, Domaine Combière, Rhône

LE BOUDIN NOIR



L'AVIS DU JURY

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr



MAISON VAUX

Avenue de Madrazes, 24200 Sarlat-la-Canéda - Tél : 05 53 59 23 57

www.charcuterie-vaux.com/fr/



L'idée
RECETTE

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

Une recette de *Jauffrey Mauvignez*

Recette pour 2 personnes

INGREDIENTS :

2 boudins noirs • 1 pomme Granny Smith •
1 pomme Gala • 1 pomme Golden • 1 oignon
• 1 grosse pommes de terre ou 2 petites •
Sucre cassonade • Beurre • Crème liquide •
Sel • Poivre • Huile

PREPARATION :

Mettre les pommes de terre avec leur peau
dans une casserole, les recouvrir d'eau et les

faire cuire avec un peu de sel et de vinaigre.
Passer ensuite les pommes à l'eau et les
essuyer. Prélever 2 billes de pomme Gala, 2
billes de pomme Golden et 2 billes de pomme
Granny Smith à l'aide d'une cuillère chinoise.
Réaliser une julienne de pommes Granny
Smith et Gala en laissant leur peau. Tailler en
morceaux réguliers la pomme Golden et la
pomme Granny Smith. Les faire... [+]



L'accord VIN

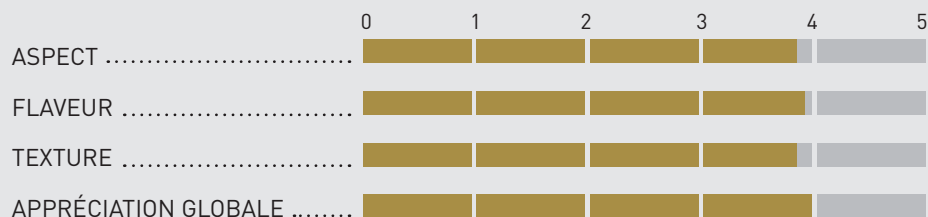
SAUVIGNON CLOS HENRI DE 2013,
Nouvelle zélande



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

LE POULET JAUNE FERMIER SAINT-SEVER



L'AVIS DU JURY

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr



POULETS FERMIER ST-SEVER

Fermiers Landais ZI de Péré - 40500 Saint Sever - Tél : 05 58 76 42 22

www.st-sever.fr





L'idée
RECETTE

POULET FERMIER FARCI SOUS LA PEAU, ASPERGES & FROMAGE BLANC, POMMES FONDANTES ET JUS XÉRÈS

Une recette de Christophe Girardot

Recette pour 4 personnes

INGREDIENTS :

■ **Poulet** : 1 poulet fermier de 1,5 kg environ • 100 g de beurre doux • 5 cl de vinaigre de xérès • Fleur de sel et poivre du moulin

■ **Farce au fromage blanc** : 300 g de fromage blanc • 100 g d'échalotes • 75 g de

chapelure • 100 g d'asperge en poudre Sosa • 200 g d'asperges fraîches • 1 botte de persil plat • 1 botte de ciboulette • 1/2 botte d'estragon • 60 g de jambon de Bayonne • 1 œuf entier • Fleur de sel et poivre noir concassé

■ **Pommes fondantes** : 600 g de... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

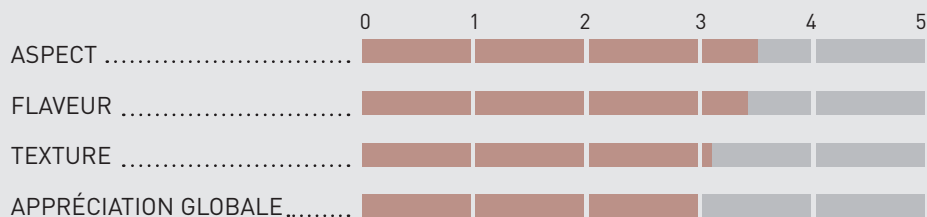
www.degustation.gourmets-de-france.fr



L'accord VIN

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY 2014,
Domaine Lavigne Veron « Les Aieules »,
Rouge, Loire

LA NOIX DE VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA



L'AVIS DU JURY

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr



INTERPROFESSION RÉGIONALE DU VEAU D'AVEYRON

Carrefour de l'Agriculture 12026 Rodez Cedex - Tél : 05 65 73 78 04
www.irva.asso.fr



L'idée
RECETTE

NOIX DE VEAU RÔTIE À LA SAUGE,
CAROTTES GLACÉES À L'ORANGE,
FINGERS DE POLENTA,
CHIPS DE CHOU KALE
ET RÉDUCTION D'AGRUMES,
CAROTTES ET PORTO

Une recette de Thomas Pasquereau

Recette pour 6 personnes

INGREDIENTS :

■ **Noix de veau** : 600 g de noix de veau • 250 g de sauge • 40 g de beurre • 40 g d'huile de tournesol • Sel, poivre

■ **Sauce agrumes, carottes et Porto** : 250 g de jus d'orange frais • 250 g de jus de carotte frais • 150 g de Porto • 40 g de beurre

■ **Finger polenta** : 25 g de sauge • 1,5 l de lait • 30 g d'huile de sésame • 300 g de semoule de maïs • Sel

■ **Légumes** : 1 barquette de mini carottes fanes • 100 g de jus d'orange • 100 g de jus de carottes • 50 g de beurre • 30 g de sucre • 300 g de chou kale • 10 g d'huile d'olive • 1 barquette de fleurs de pensée

PREPARATION :

Mettre à réduire le jus d'orange, de carotte et le Porto. Réduire au 2/3 jusqu'à une consistance sirupeuse, réserver la sauce. Réaliser les fingers de polenta : chauffer le lait... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

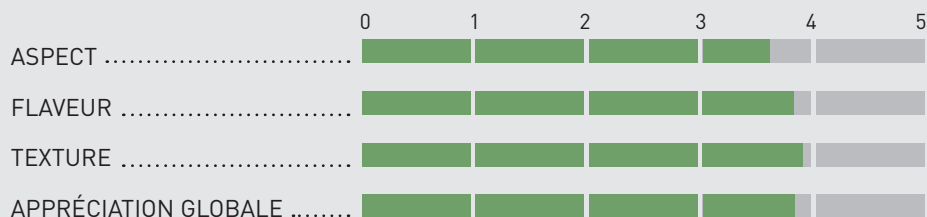


L'accord VIN

AOC BERGERAC ROUGE 2010,

Moulin Caresse «Magie d'Automne»

L'ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES



L'AVIS DU JURY

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

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

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

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



ASSOCIATION RÉGIONALE DES ELEVEURS OVINS VIANDE ET LAIT D'AQUITAINE

Europarc 3 avenue Léonard de Vinci - 33608 PESSAC - Tél : 05.56.00.84.50

www.label-viande.com



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

Une recette de Chef Jésus

Recette pour 5 personnes

INGREDIENTS :

■ **Pour la pâte à blinis :** 1 cuillère à soupe de curry vert • 1 yaourt type « bulgare » • 1 œuf entier • 100 g de farine (semi-complète si possible) • 1 sachet de levure de boulanger • 1 pincée de sel • 10 cl de lait pour rallonger la pâte

■ **Pour le burger :** 450 g d'épaule d'agneau désossée et dégraissée • 1 échalote • 1 aillet nouveau • 2 œufs • 2 cuillères à soupe de chapelure de pain ou de biscotte • 3 tomates séchées...

• 4 branches de persil • 4 cm de branche de céleri

■ **Pour les légumes glacés :** 10 mini carottes fanes • 10 mini navets fanes • Sucre brun • Beurre

PREPARATION :

1. **Les blinis :** Mettre la farine dans un saladier et creuser un puits. Y déposer le yaourt, le sel, la levure, le lait et le curry. Mélanger au fouet avec vigueur jusqu'à obtenir une préparation homogène. Rallonger avec un peu de lait... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

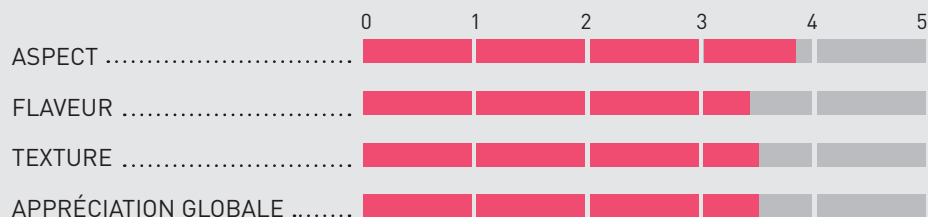
www.degustation.gourmets-de-france.fr



L'accord VIN

AOC NUITS SAINT GEORGES,
Tollot-Beaut, Rouge Bourgogne 2009

LE CONFIT DE SAUTERNES AU SAFRAN



L'AVIS DU JURY

Le mariage entre le safran et le Sauternes a été apprécié par la majorité des membres du jury. Ils ont notamment souligné la persistance en bouche de la saveur typique de l'épice dorée.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

Matthieu Vidal : « Une belle association entre la fraîcheur du safran et la douceur du Sauternes ».

Solenn Lemonnier : « Le safran interpelle les papilles, avec une texture de miel très agréable ».

Chef Jésus : « Une superbe gelée, avec un bel équilibre au nez et en bouche entre le safran et le Sauternes ».

SAFRAN DE BORDEAUX

34 Rue du Maréchal Foch Prolongée - 33440 Ambarès-et-Lagrave - Tél : 05 56 38 80 96
safrandebordeaux.pagesperso-orange.fr

LA S'FAIRE PLAISIR

Une recette de Mathieu Vidal

Recette pour 6 personnes

INGREDIENTS :

■ **Biscuit fruits secs** : 150 g de sucre • 100 g de poudre d'amande • 130 g de farine • 200 g de blanc d'œuf • 85 g de beurre de cacahuète

■ **Pâte de fruit à la passion** : 400 g de pulpe de passion • 140 g de sucre • 10 g de pectine • 1 feuille de gélatine

■ **Cœur safran** : 220 g de crème liquide • 130 g de lait • 2 jaunes d'œuf • 75 g de sucre • 0,8 g de safran • 2 feuilles de gélatine

■ **Mousse ivoire** : 275 g de chocolat blanc • 210 g de lait • 415 g de crème liquide à 35% de matière grasse • 4 feuilles de gélatine

■ **Sauce avec le confit safran/Sauternes** : 45 g de confit safran/Sauternes • 60 g de pulpe de passion • 15 g de Sauternes • 70 g de crème liquide

PREPARATION

1. Biscuit fruits secs : Monter les blancs en neige. Mélanger tous les autres ingrédients puis incorporer à l'appareil les blancs. Cuire 9 min au four à 165 °C dans un cercle à entremet ou tout autre moule en silicone. **2. Pâte de fruit à la passion** : Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter ce mélange à la pulpe chaude. Porter à ébullition et incorporer la gélatine. Verser la préparation sur le biscuit (toujours dans un moule)... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr



L'accord VIN

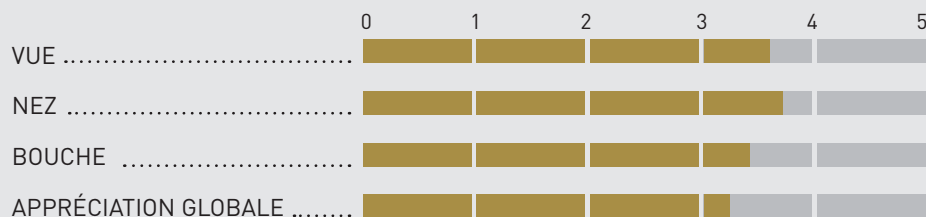
AOC ALSACE

Gewurztraminer de chez Bott de 2014

VIN DE LA CORRÈZE CHENIN SEC



COTEAUX DE LA VÉZÈRE



L'AVIS DU JURY

C'est par sa fraîcheur et sa pointe d'acidité que ce vin blanc a attiré l'attention du jury. Une légèreté qui, selon lui, s'accordera parfaitement avec des fruits de mer ou encore un dessert acidulé.

Syrielle Palacios : « Un joli vin acidulé, marqué sur les agrumes, à déguster entre amis. Je l'associerai plutôt à un dessert, comme des abricots rôtis par exemple, pour dynamiser la fin du repas ».

Chloé Cazaux Grandpierre : « Un vin plutôt léger et facile à boire. Son nez fruité, sur l'agrume, avec une jolie acidité en bouche invite à le déguster bien frais avec des fruits de mer. Et pourquoi ne pas en verser quelques gouttes dans les huîtres juste avant de les manger ? »

Bertrand Bijasson : « Une robe éclatante et un nez flatteur avec des notes florales et de fruits jaunes. En bouche, c'est une belle petite gourmandise, un vin de plaisir à boire avec des amis à l'apéritif. Il accompagnera parfaitement des huîtres ou, pour une formule plus gastronomique, un carpaccio de Saint-Jacques marinées aux agrumes avec quelques pistaches grillées ».



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

COTEAUX DE LA VEZERE

Le Saillant - 19240 Allasac - Tél : 05 55 25 24 60 - Email : info@coteaux-vezere.fr

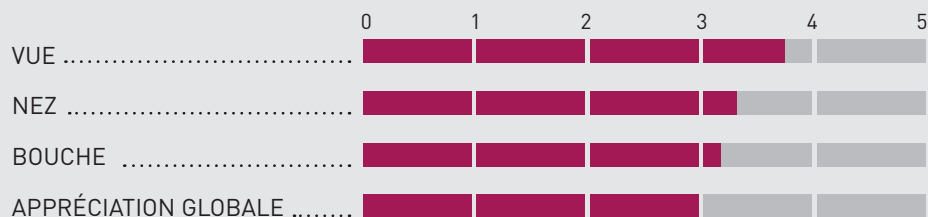
www.coteaux-vezere.fr



Le bon
ACCORD

Des **huitres**
du Bassin d'Arcachon
ou un **carpaccio** de Saint-Jacques
aux zestes d'agrumes ou encore
une **tuile** au parmesan

PREMYA 2009 LUSSAC SAINT EMILION



L'AVIS DU JURY

Le tempérament de feu de ce vin n'a pas échappé au jury.

Tout en appréciant l'intensité de sa robe grenat, il a suggéré d'attendre quelques années encore pour profiter pleinement du potentiel de ses tannins.

Chloé Cazaux Bijasson : « Un nez végétal et des arômes de cuir, de prune et de cerises à l'eau de vie pour ce vin qui s'exprimerait bien avec un rôti de marcassin braisé ».



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.degustation.gourmets-de-france.fr

Syrielle Palacios : « Un vin puissant, assez caractériel, qui mérite de rester encore un peu en cave pour livrer toute sa personnalité. Pour l'accompagner, je pense à un plat qui propose autant d'intensité : une épaule d'agneau braisée, bien confite, avec des légumes sautés et beaucoup de jus ».

Bertrand Bijasson : « Une belle robe grenat, avec une belle profondeur, et un nez de fruits rouges compotés. Avec des tannins un peu serrés, ce vin peut attendre encore quelques années pour livrer son potentiel. Pour les impatientes, je conseille une bonne côte de bœuf de Bazas, bien persillée, avec des pommes grenailles et des cèpes juteux qui calmeront le feu de ce vin ».



VIGNERONS DU PUISSEGUIN LUSSAC ST EMILION

1 Durand - D17 - 33570 Puisseguin - Tél. 05 57 55 50 40

www.puisseguin-lussac.com



Le bon
ACCORD

Civet de sanglier

avec pommes fondantes
ou **côte de boeuf** de Bazas bien persillée
et grillée avec des sarments
de vignes et de bons cèpes
à la poêle.



MAKING OF

**PREMIÈRE SESSION DES TESTS-PRODUIT
EN PARTENARIAT AVEC L'ÉCOLE BEST BACHELOR FERRANDI**

9 mars 2016 - Bordeaux







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 reli-

gieusement 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

 Retrouvez-nous sur Facebook.

UN COURS
D'ŒNOLOGIE ?



MAISON DU VIN DE
SAINT-ÉMILION



Robe, Douceur, Caractère...

**FAMILIARISEZ-VOUS
À LA DÉGUSTATION**

De passage dans le Saint-Émilionnais? La Maison du Vin est une étape incontournable. **Chaque samedi jusqu'au 12 novembre 2016, elle propose des formations* individuelles d'initiation à la dégustation, animée par un œnologue.** Robe, douceur, caractère... familiarisez-vous à la dégustation autour des vins de Lussac-Saint-Émilion, Puisseguin-Saint-Émilion, Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru.

La Maison du Vin de Saint-Émilion est bien plus qu'une vitrine de l'appellation. C'est un lieu de découverte et de partage (**exposition, espace vidéo interactif, table des arômes**) et une boutique-cadeaux où plus de 250 châteaux sont représentés et vendus au prix de la propriété. Une halte s'impose !

MAISON DU VIN DE SAINT-ÉMILION

1 place Pierre Meyrat 33330 Saint-Émilion

www.maisonduvinsaintemilion.com

Tél. 05 57 55 50 55 - Ouvert toute l'année

*Inscription sur place ou par téléphone

OFFRE DUO | **40€** LA SÉANCE D'1H30 D'INITIATION
à la dégustation pour 2 personnes

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

BONNES

ADRESSES

RENCONTRE

■ **FRANÇOIS ADAMSKI**
Hostellerie L'Imaginaire
1 route de la Fontaine Saint-Julien
24120 Terrasson-Lavilledieu
Tél. : 05 53 51 37 27
www.l-imaginaire.fr

GOUT DU TERROIR

■ **MAISON PÈLEGRIS**
Les Farges
24290 Montignac-Lascaux
Tél. : 05 53 51 79 00
www.pelegris-foie-gras-perigord.com

■ MOULIN DE MANEYROL

Maneyrol
24120 Pazayac
Tél. : 05 53 50 06 34
www.maneyrol.com

■ DOMAINE DE SALEIX

24420 Sorges-en-Périgord
Tél. : 06 08 45 09 48
www.truffe-sorges.com

■ BOULANGERIE-PÂTISSERIE BERTHE

2 boulevard Michelet
19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 24 21 97
www.boulangerie-brive-berthe.fr

TENDANCES

■ CHEF JÉSUS

Cuis'In
107 rue Pelleport
33800 Bordeaux
Tél. : 06 99 96 25 06
www.cuisin-lesateliers.com

LA GIRONDAISE

PRODUCTEURS DE VINS DE BORDEAUX

15% DE REMISE
pour l'achat des 12 bouteilles



**VENEZ RENCONTRER
LES VIGNERONS DE LA CAVE
LA GIRONDAISE**

du lundi au samedi de 9h à 12h15
et de 14h à 18h30.

Dégustation gratuite, et visite du chai sur simple demande.
Livraison possible à domicile.

5 Saussier - 33190 GIRONDE-SUR-DROPT - Tél. 05 56 71 10 15

Suivez les actualités de la cave sur la-girondaise.fr et sur Facebook





château
léognan

88 Chemin du Barp, 33850 Léognan
Tél. 05 56 64 14 96
visitechateaubordeaux.fr



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



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



Le Manège

Tél. 05 57 67 13 84
lemanege-leognan.fr



Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

Collection
2016

Aigüisez vos talents
avec **OPINEL®**

**NICOLAS
POURCHERESSE**
passé à table!

Les **SECRETS**
de Chefs


Culinarion

CULINARION LA ROCHELLE
30, rue des Merciers
17000 LA ROCHELLE
05 46 45 79 01

CULINARION BORDEAUX
20, rue Judäique
33000 BORDEAUX
05 57 87 65 40

CULINARION BAYONNE
33, rue Port Neuf
64100 BAYONNE
05 59 20 67 25



AMBIANCE & styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

A&S BORDEAUX

Promenade Sainte Catherine
33000 BORDEAUX
05 56 38 35 55

A&S AGEN

Parc commercial O'Green
47550 BOE (AGEN)
05 53 48 86 02

A&S ARCACHON

Îlot Barkhanes
Rue Jehenne
33120 ARCACHON
05 57 52 22 10

A&S VAUX SUR MER

C. Cial Val Lumière
17640 VAUX SUR MER
05 46 05 47 35

A&S BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville
19100 BRIVE
05 55 88 32 57

A&S BESSINES

Zone de la Mude
Avenue de la Rochelle
79000 BESSINES
05 49 25 59 12

A&S LIMOGES

30, rue Amédée Gordini
87280 LIMOGES
05 55 37 10 09

AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO



070800 26308
Saury
FRANCE
M-

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

Saury Bordeaux
Le service commercial
241, boulevard Marechal Leclerc
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