

## Tests-Produit

Au Lycée Hôtelier de Biarritz - 4<sup>ème</sup> SESSION

★ ★ ★

8 PRODUITS  
DU TERROIR

testés, évalués  
et accordés aux vins

7 RECETTES  
SUBLIMES

créées  
par nos chefs

UN JURY  
DE PASSIONNÉS

10 chefs  
et sommeliers

# GOUR METS DE FRANCE

*Piste aux étoiles*

Les lauréats 2017

*Say cheese*

Une histoire du fromage

*Coup de Cœur*

Japon au Pays Basque

FABRICE  
IDIART

RÉDACTEUR EN CHEF

Entre terre & mer





**JEAN D'ALOS**  
FROMAGER - AFFINEUR

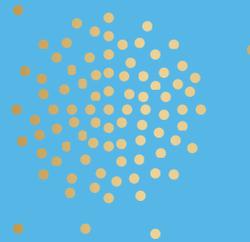




# MAISON JEAN D'ALOS

FROMAGER - AFFINEUR

PLUS DE 150  
FROMAGES FERMIERS  
ET ARTISANAUX  
AFFINÉS DANS  
NOS CAVES EN PIERRE  
DU XVÈ SIÈCLE



## BOUTIQUES

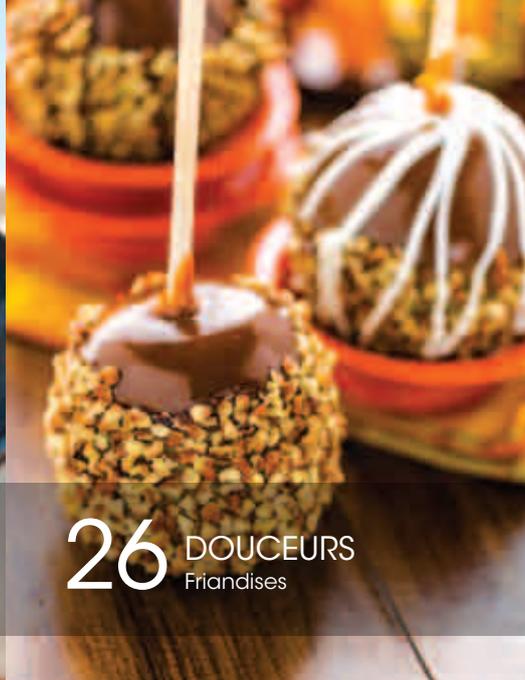
4, rue Montesquieu  
33000 Bordeaux  
Tél. : 05 56 44 29 66

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

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



**16** COUP DE COEUR  
Etxe Nami



**26** DOUCEURS  
Friandises



**20** RECETTES FACILES  
de Fabrice Idiart



**08** RENCONTRE  
avec Fabrice Idiart



**06** L'EDITO  
de Fabrice Idiart

# Sommaire

## FABRICE IDIART

- 06** L'ÉDITO  
de Fabrice Idiart
- 08** RENCONTRE  
avec Fabrice Idiart
- 16** COUP DE PROJECTEUR  
Etxe Nami
- 20** RECETTES FACILES  
de Fabrice Idiart

## SAVEURS

- 24** PANIER DE SAISON  
L'éveil du printemps
- 26** DOUCEURS  
3 petites notes de friandise
- 30** GOÛT DU TERROIR  
Iñaki, producteur de fromages

## VINS

- 34** SÉLECTION  
de Véronique Sein

## CULTURE

- 38** DANS LA BIBLIOTHÈQUE  
ET DISCOTHÈQUE  
de Fabrice Idiart
- 40** GRAND ANGLE  
Baptiste Daleman

## ACTUALITES

- 44** FOCUS  
des étoiles au palais
- 48** COUP DE COEUR  
de la rédaction



# 62 TESTS-PRODUIT

7 recettes de chefs

## TESTS - PRODUIT

### Entre Biarritz et Saint-Jean de Luz

Suite à deux numéros dirigés par des chefs triplement étoilés, c'est à un jeune chef inspiré que nous avons confié la rédaction du magazine. Trois raisons de se réjouir : pour la passion avec laquelle il parle de son métier, pour nous faire découvrir les coups de cœur de son terroir et pour animer avec bienveillance et justesse les Tests-produit Gourmets de France, qui se sont tenus cette fois-ci, au Lycée Hôtelier de Biarritz... Une école où sont passés bon nombre de nos jurés !

## TESTS - PRODUIT GOURMETS DE FRANCE

### 50 LE JURY

9 biographies de chef

### 62 LES FICHES PRODUITS

Boeuf Limousin

Blanc de Maison Noble

Noix du Périgord AOP

Carré de côtes premières de Baronet

Légende de Louis Vallon

Le merlu de ligne de Saint Jean de Luz

La seiche de printemps

Delmond foies gras

Retrouvez-nous sur

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

**Directrice de la publication :** Françoise Malafosse

**Responsable de rédaction :** Michel Malafosse

**Conseil éditorial :** Juliette Crémoux

**Responsable artistique :** Sarah Borderie

**Journaliste :** Charlotte Saric

**Web éditorial et publi-reportages :**

[webmaster@gourmetsdefrance.fr](mailto:webmaster@gourmetsdefrance.fr)

**Publicité :** Michel Malafosse 06 08 06 49 36

**Maquette :** Comevents

**Impression :** Campher Artes Graficas

**ISSN :** 2258-8655



**Crédit photos :** ©Alban GILBERT : EDITO Fabrice Idiard - REN-CONTRE Fabrice Idiard - LE JURY Biographies - TESTS-PRODUITS Fiches produits. ©Mélanie BORDAS AUBIES : COUP DE COEUR Etxe Nami



# édito

---

FABRICE IDIART

---

Il y a le bord de l'assiette, et le bord de l'eau... il y a l'écume des vagues et l'émulsion d'un lait de coco... Il y a le grain de poivre et le grain de sable... Il y a la force du piment et la force du tube... Il y a la wax et le miel... Tout le sel d'ici me scelle ici. Il y a du bon et il y a du beau... Il y a surtout l'horizon et la perspective (d'avenir).

Je dois reconnaître que j'ai rarement été sûr de moi. Mais je suis sûr de mon ici et de mon maintenant, grâce à tous ceux qui ont su me pousser, me faire exceller et me dépasser. J'ai toujours soif d'apprendre et d'échanger c'est pourquoi je suis très heureux de présider ces Tests-produits Gourmets de France, de rencontrer mes pairs, de retrouver d'anciens mentors ou compagnons de brigade et surtout de pouvoir éveiller la même passion que celle qui m'anime chez les jeunes du lycée hôtelier. Au quotidien mon travail m'amène à découvrir des producteurs doués, intelligents, je serai ravi d'en rencontrer de nouveaux aujourd'hui, et qui sait, proposer des interprétations de ce qu'ils nous feront déguster à la carte de l'Ilura.

Je dois reconnaître que pour un discret, je suis flatté que l'on m'ait confié la rédaction en chef de cette édition de Gourmets de France, c'est l'occasion pour moi de partager ce que j'aime, ce qui me constitue. Je fonctionne au feeling et aux rencontres, elles sont le terreau de ce numéro.

Il se lira aussi bien je crois, allongé sur la plage, en écoutant un peu de bon son, ou sur le plan de travail d'une cuisine, au moment de mettre en pratique ce qui a été mis en mot.



# Entre Terre & Mer

*Il serait trop facile de juger un cuisinier à sa dextérité, c'est le lot d'une majorité. Mais la malice du regard, l'humilité, la curiosité et la créativité font de certains, de grands chefs. Fabrice Idiart est de ceux là.*

## L'ÉLÉGANCE DE LA MODESTIE

Un physique de surfeur aux cheveux longs légèrement oxydés par le sel, des bras tatoués et un look de hipster sont les ingrédients qui font de Fabrice Idiart le candidat idéal pour faire la couverture des magazines de cuisine. Ajoutez le skate, un talent de batteur et un don pour le dessin et vous obtiendrez une délicieuse friandise, alléchante. Mais si l'on réserve de côté ce *storytelling*, c'est autre chose qui séduit chez le bayonnais : sa simplicité, sa gentillesse, sa curiosité, sa modestie. Et sa cuisine, cela va sans dire.

C'est à 18 ans qu'il a le déclic, à la lecture d'un ouvrage de Bernard Loizeau. Il réalise alors qu'il ne sera ni skateur ni batteur ni dessinateur professionnel, mais que la cuisine est à la croisée de ce qui l'anime : c'est un métier physique et artistique.

Un challenge à relever. Et comme souvent, c'est autour de la cuisine que se tissent les souvenirs, que se vivent les bons moments, « qu'on se retrouve, qu'on parle, qu'on écoute de la musique, les choses simples de la vie. » Le goût il l'a en héritage, avec des grands-parents agriculteurs, « on a partagé beaucoup de moments dans cette ferme familiale », et un oncle qui a réintroduit le porc kintoa, « cette viande qui est ses racines ». Et

*« la cuisine  
est à la croisée de ce qui  
l'anime »*

une anecdote qui scelle cette famille dans la concrétisation des rêves les plus fous. « Mon grand-père, après son mariage, est parti seul aux Etats-Unis, comme berger pendant dix ans. Puis son épouse l'a rejoint, et ils ont ouvert un restaurant à Bakersfield, avec un fronton ! ». Un peu d'esprit basque en Californie. Il y a pensé

Fabrice, à traverser l'Atlantique, « ça m'a donné envie ». Mais il y a des sentiments, très forts, qui vous ancrent quelque part, qui vous obligent à rester à proximité. Son rêve c'est de travailler chez Michel Sarran alors quand après deux ans d'apprentissage chez André Gaüzère (qui, en premier lieu, lui avait fait couper ses cheveux !) et au Miramar aux côtés de Patrice Demangel, sa femme part travailler à Toulouse, le parcours est dessiné de façon bienheureuse.

Deux mois d'attente dans la ville rose qui lui paraissent une éternité avant qu'une place se libère boulevard Armand Duportal. Sa patience sera récompensée par l'expérience de « deux années merveilleuses ». Il faut bien que les cuisines et les rencontres soient passionnantes pour pallier l'absence d'océan ! On voulait se défaire de ce côté surfeur, mais comment faire face à la vue, à couper le souffle, de la Réserve ?



• • •

## RIEN N'ARRIVE PAR HASARD

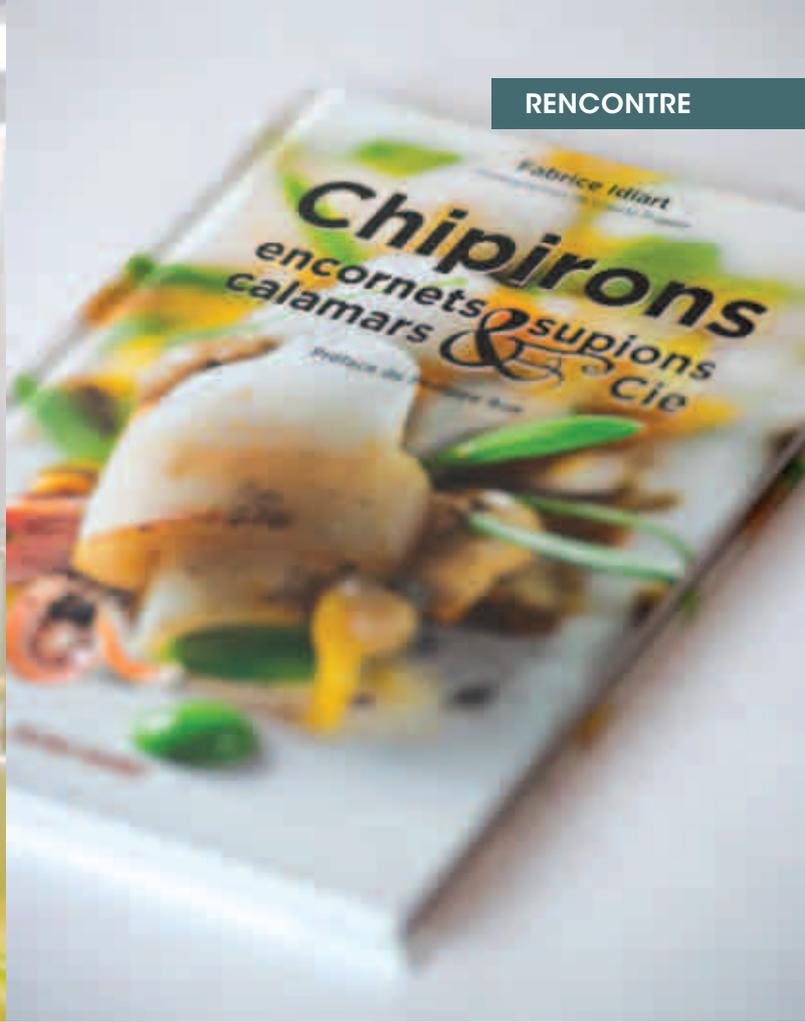
« Il n'y a pas de hasard, que des rencontres. J'y suis très attentif. » Patrice Demangel fait indubitablement partie du *quorum* de ceux qui ont cru en lui et qui pourrait endosser ce rôle d'ange inspiré car il l'a souvent poussé. Fabrice Idiart a passé deux ans auprès de lui au Miramar, suite à quoi il l'enjoint alors à aller chez Sar-ran, lui assure qu'il a les capacités. Un pygmalion qui ne doute pas de lui, alors qu'à l'inverse Fabrice Idiart « n'aurait jamais eu confiance en lui et là encore moins » avoue-t-il. C'est encore sous la baguette de Demangel qu'il revient au Pays Basque, ce territoire où « j'ai grandi, j'ai vécu, où j'ai tout fait », qui le coopte pour prendre la tête des cuisines de l'Illura. Il hésite,

ne se sent probablement pas encore l'étoffe, mais il suffit « qu'on me pousse un peu ». Il n'a que deux mois pour réfléchir, mais quand il arrive à la Réserve, c'est un coup de cœur. Pour le lieu, le spot et la famille Chevanne. « J'ai eu le sentiment qu'il fallait le faire ». Pourtant « ca n'a pas été facile au début, même très dur. Il a fallu réaliser une carte en un mois, sans connaître sa brigade, la cuisine, les producteurs, les fournisseurs. » Mais le pari est relevé avec brio. Il ose son rêve, mais avec toujours une forme de retenue, dans tout ce qu'il y a de plus juste dans cette attitude. Pas de fausse modestie, juste de l'humilité. Aujourd'hui, Fabrice connaît tout, les producteurs et fournisseurs qu'il admire (voir pages suivantes *le goût du terroir*), commence sa journée de travail –après le petit

déjeuner en famille, par se rendre au marché, cache un spot secret qui lui permet d'aller surfer entre les deux services, et dit de ses collaborateurs qu'« on s'est tous choisis ». Pas de hasard que des rencontres. Pas de regret non plus. « Sauf de ne jamais avoir travaillé chez Bras ». Alors en admirateur, il autorise et semble même fier qu'un membre de sa brigade vienne travailler avec sa veste de chef estampillé Maison Bras, bordée de la célèbre cistre. Ce n'est pas comme si un maillot du Real était porté en territoire catalan d'un Ferran Adria, la personnalité de Fabrice Idiart semble être bien loin de toute forme de conflit ou d'antagonisme. « L'important c'est l'équipe » comme il le dit, et c'est encore mieux en réalité lorsqu'elle est hétéroclite.

• • •











## DELICATEZEN

Il suffit pour s'en convaincre de passer quelques minutes en cuisine. On y est loin de l'ambiance militaire de certains offices ; c'est plutôt entre la salle de classe studieuse et la colonie de vacances où semble régner entraide et complicité. C'est sciant de voir combien Fabrice Idiart explique tout avec calme et sérénité, de répondre à une question d'un « je viens de te le dire » avec le sourire, sans jamais s'agacer (et c'est vrai qu'il venait de le dire, NDLA). Il est à la fois tolérant et pédagogue, il écrit sur les manches des casseroles, s'inquiète que le personnel prenne le temps de déjeuner. Un staff branché, où tous portent une casquette à l'envers. Tous les patrons de Fabrice Idiart l'ont obligé à couper ses cheveux, il était donc écrit qu'un jour, forcément, il serait son

propre chef, pour s'autoriser l'effet capillaire qui lui plait, laisser libre court à la force d'un Samson du goût. Pour qu'il y ait un peu de liberté, que tout ne soit pas que carcans. Rien d'étonnant alors à ce qu'il y ait un peu de *rock 'n roll* dans sa cuisine, et des couvres chefs en verlan. Du côté rock il a l'attitude et l'inspiration de ceux

*« Rien d'étonnant  
à ce qu'il y ait un peu  
de rock'n roll  
dans sa cuisine »*

qui se construisent sans trop d'académisme et avec l'intuition des génies. Il est le Julien Doré de la cuisine, celui qui n'a pas fait le conservatoire, mais qui a une véritable inspiration, cristallisée dans l'intelligence d'une reprise. Il partage avec le chanteur, la

coupe et les tatouages, mais surtout cette espèce de souffle fantaisiste, de grâce. « Je pense que j'ai des lacunes techniquement, parce que j'ai commencé tard », alors il avoue être têtu, s'entraîner, se parfaire, lire, échanger, étudier, faire des stages. Ne pas avoir honte de solliciter des idées, des conseils parce que « l'on apprend de tout le monde » et *qu'in fine* cela reste « une compétition envers soi-même. Comme en surf. » où il est plutôt free surfeur. Sur les vagues quand on vise la grâce la technique vient après et d'elle-même. En cuisine c'est pareil, « quand on pense goût », les effets sont secondaires.

En regardant un plat il affirme « là on est bien ». En vrai on est encore mieux quand cette assiette là, en plus d'être sous vos yeux, caresse vos papilles.



# Vague à l'art

*Depuis le mois de novembre, le quartier des Halles de St Jean de Luz abrite un lieu hybride, à la croisée des cultures, tellement séduisant, que depuis son ouverture il ne désemplit pas.*

## GLORIA, LÉNA & MEGUMI...

Un gynécée de trois femmes, avec des parcours différents, des origines variées qui racontent désormais une histoire commune. Gloria, d'origine japonaise par sa mère, amie de Léna, gérante de trois restaurants à

Paris dont le Blue Valentine où Megumi officiait en tant que second. Voici pour la généalogie, les liens et le charme du Pays Basque faisant le reste, comme un cadre évident pour ce triptyque. Gloria est frappée par les similitudes entre le topos basque et le village d'origine de sa grand mère maternelle au Japon, Kamakura. Leur maison, *Exte* en basque, trou-

vera donc ses fondations luziennes à proximité des vagues, *Nami* en japonais, que Léna, surfeuse, affectionne particulièrement. A l'instar de leur association, sera le lieu de rencontre de ces cultures, une ambassade du Japon au Pays Basque, un bout d'Euskadi dans un cocon japonisant.





## CENTRE CULTUREL, SALON DE THÉ ET RESTAURANT...

Entre Hécate et Shiva, trois têtes et six bras, et autant de possibilité d'enchantement. Si **Etxe Nami** régale ses clients d'une cuisine japonaise traditionnelle et familiale, entièrement végétarienne (formules teishoku, donburi, udon ou bento à emporter), c'est aussi, avant ou après le déjeuner un salon de thé où l'on peut prendre le temps de lire, de travailler et de déguster quelques pâtisseries. Sans oublier qu'une des ambitions principales du lieu est de tisser des liens culturels entre le Japon et le Pays Basque ; chaque mois un nouvel atelier, calligraphie, réparation de céramique... mais aussi des expositions, des signatures, des résidences d'artistes bisannuelles... une vague qui se fait passerelle entre les disciplines, d'écologie, de cuisine, d'artisanat et d'art animée par une politique d'écologie majeure. En plus du souvenir d'une expérience unique dans la région, **Etxe Nami** s'empporte aussi à la maison grâce à son épicerie et sa boutique.

# Recettes FACILES

de Fabrice IDIART



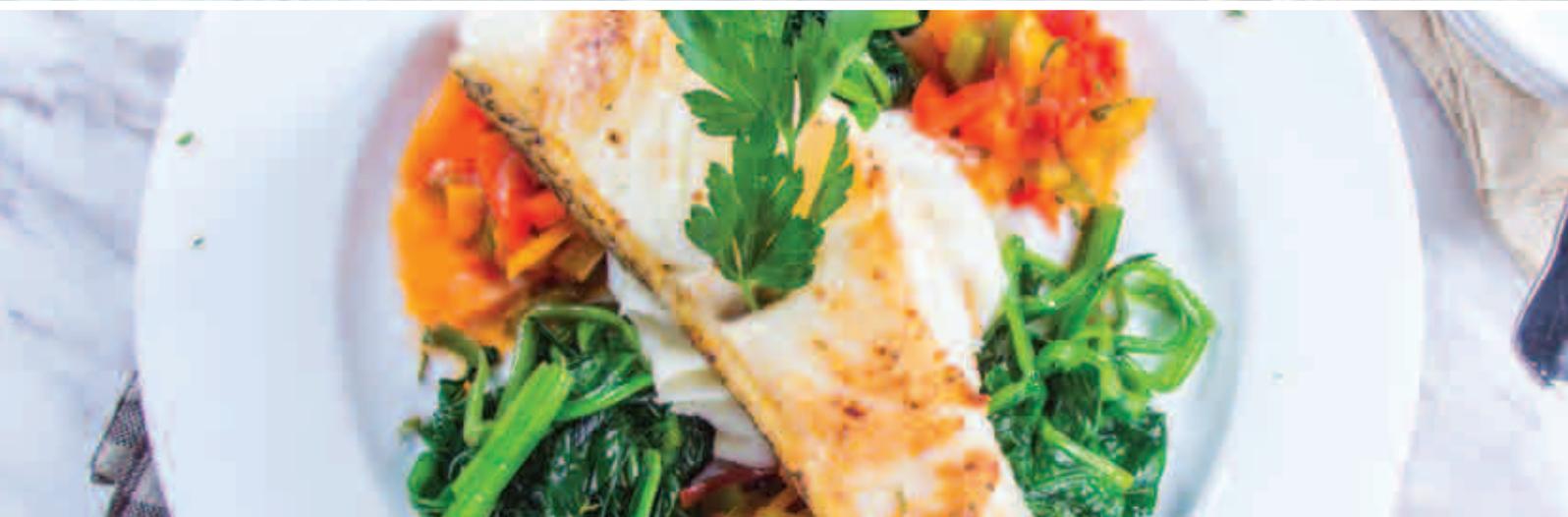
## OMELETTE CRAQUANTE AUX CÈPES

Toujours garder au fond de ses placards des cèpes conservés à l'huile est le présupposé à la bonne réalisation de cette recette. Après les avoir égouttés, il suffit de les faire revenir avec deux ou trois œufs en omelette ainsi que quelques chips pour apporter du croquant. C'est la version simplissime d'un genre de tortilla du dimanche soir quand tout est fermé. Mais si les commerces sont ouverts ou qu'il reste quelques produits frais, on n'hésite pas à ajouter un peu d'ail, un peu de persil, un peu de piment – mais on garde la main légère sur le sel, les chips en apportant déjà leur lot. Servie pliée, cette omelette s'impose comme l'équation facile + original = rapide & savoureux.

## THON MAYONNAISE « NATURELLE »

Les recettes les plus rapides demandent parfois un peu d'anticipation. C'est le cas de cette proposition qui se finalise en un tournemain à n'importe quel moment de l'année, mais qui se conditionne pendant l'été, à la haute saison du thon. Fabrice conserve le ventre du thon dans un mélange mi eau, mi-huile (de tournesol), un entre deux savoureux entre le thon au naturel et celui à l'huile. On utilise ce jus, légèrement fouetté, qui grâce à la présence naturelle de l'albumine du poisson devient comme une mayonnaise. Il suffit juste d'ajouter un trait de jus de citron et c'est canon !







## LE PORT DE LA **COTINIÈRE**

1<sup>ER</sup> PORT DE PÊCHE ARTISANALE DE LA RÉGION NOUVELLE AQUITAINE  
6<sup>E</sup> AU NIVEAU NATIONAL

Les principales espèces en tonnage sont : la seiche, le maigre, le céteau, la langoustine, la sole, la lotte, la raie. Le port est reconnu et réputé pour l'aspect artisanal de sa pêche et la qualité des produits débarqués et commercialisés en halle à marée de La Cotinière.

Les professionnels marins-pêcheurs optimisent les opérations de traitement des produits de la mer directement sur les navires par un conditionnement en bac de bord, un glaçage pour une conservation optimale des poissons. Les marées

courtes sont gages de qualité et de fraîcheur des produits.

De l'hameçon à l'assiette du consommateur, des démarches de qualité sont apportées au niveau du port de La Cotinière, notamment à travers des pin's apposés sur les poissons : bar, maigre et poisson de ligne, lotte. Ces informations attestent de la qualité et de l'origine des produits présentés. De même, de la soupe de poissons et de langoustines est également proposée sous la gamme : « Saveurs de l'île d'Oléron ».

Depuis des années les pêcheurs de La Cotinière prennent une part active dans la gestion environnementale des pêcheries, en utilisant des engins de pêche sélectifs qui permettent l'échappement des petits poissons et des petites langoustines.

De plus, les quotas de pêche qui leur sont octroyés sont scrupuleusement respectés. Enfin, chaque jour les pêcheurs ramènent des déchets qu'ils peuvent trouver en mer et préservent ainsi notre environnement et nos plages.

**5500 tonnes** de tonnages débarqué et vendu en criée

Chiffre d'affaires : **29,5 millions d'€**

une diversité des espèces : **environ 90 espèces** représentées

une polyvalence de la flotte : **95 navires - 300 marins pêcheurs**

**1 prix d'une ONG internationale**, en 2008, pour les pêcheurs langoustiniers en récompense d'une pêche durable et responsable





# PANIER DE SAISON

*Des graines, des fleurs, de la terre, de la mer et un peu de sucreries, il y a tout l'éveil du printemps dans cette sélection de produits.*



## TRÉSOR DE GOUSSE



Légumineuses de la famille des *fabaceae*, les **fèves** se cuisinent très rapidement voir pas du tout quand elles sont fraîches et s'expriment délicieusement simplement à la croque au sel sur une tranche de pain beurre. Il existe également des variétés séchées qui se cuisent très longuement et ont une saveur et texture très différentes, mais tout aussi intéressante. Quant aux **petits pois** frais, il suffit de les blanchir une minute dans l'eau bouillante pour les déguster croquants, ou pousser la cuisson pour les faire en purée avec quelques feuilles de menthe pour encore plus de fraîcheur. D'un point de vue nutritionnel, le petit pois se situe entre le légume vert et le légume sec ce qui en fait un aliment très complet.

## BEAU BOUQUET



Des **fleurs d'acacia** on connaît le miel et les beignets. Ces fleurs qui apparaissent en nombre mais sur une durée très courte ont une saveur incomparable qui peut venir réveiller une salade de fruit, un yaourt et qui

finalement peut s'intégrer à autant de propositions gastronomiques qu'il y a de possibilité de composition de bouquet !

Moins connues, les fleurs de **sureau**, dont la saveur rappelle un peu le litchi, peuvent simplement se consommer en tisane, en limonade ou un sirop, mais on préférera les recettes plus originales, comme en milkshake, en panna cotta ou en sorbet.

Si on peut finalement « surauter » tous les dessert qui nous inspirent, le salé n'est pas à proscrire, les fleurs de sureaux seront tout à fait à leur place sur une côtelette **d'agneau** par exemple.

La **roquette** est une salade délicate qui au moindre coup de chaud se met à fleurir. Face à ce réflexe naturel, plutôt que de s'agacer, le jardinier a tout intérêt à profiter de ces petites fleurs crème et mauve pour accompagner une salade d'herbes fraîches, d'herbes folles. Stupéfiante **roquette** !

## AÏE, AÏE, AÏE !



Que l'on le nomme triquète, triquette, que l'on l'épèle ainsi ou comme suit l'**ail triquète** doit son appellation à sa tige particulière à trois angles. Reconnaisable à ses fleurs blanches comme des clochettes et à son odeur prégnante d'ail, on n'hésite pas, lors de ses promenades, à le cueillir. Il s'agit en effet d'une plante considérée comme invasive. Il se consomme comme l'ail des ours, aussi bien cru que cuit, bulbe, feuilles et fleurs, tout se mange !

## SOUS LA MÈRE, PRÈS DE LA MER



L'**agneau** de lait des Pyrénées, un « produit de chez nous » comme le définit Fabrice Idiart, bénéficie d'un label rouge et d'une IGP depuis 1992. Uniquement nourri par le lait de sa mère, l'agneau, issu des races manech tête rousse, manech tête noire et basco béarnaise, est abattu entre 3 et 5 semaines (45 jours maximum) ce qui garantit une viande tendre et juteuse, fine et légèrement épicée. C'est une viande gouteuse, simplement délicieuse, dont on ne se lasse de la consommation pendant tout le printemps.

## REVENIR À LA SOURCE



Dans ces torrents, purs, clairs et vifs que l'on appelle ici des gaves, grandit la **truite** sauvage de l'Adour, la Fario, dont la pêche, réglementée, a lieu au printemps. Poisson à chair délicate et fondante, Fabrice Idiart la préfère à son cousin le saumon, car pour un budget plus raisonnable on peut s'offrir un bon poisson ce qui n'est plus le cas avec le saumon. Poisson d'excellence, cru, grillé, en papillote ou fumée c'est l'apport précieux d'oméga 3.

# 3

## PETITES NOTES DE FRIANDISE

---

*Fabrice Idiart confesse une contrariété : ce qu'il aime le plus c'est souvent ce qui est le plus difficile à travailler. Mais le talent et la passion du basque révèlent d'exquises surprises. Quelles sont alors ces douceurs challenging ?*



## LA POMME ...

« *An apple a day, keeps the doctor away* », l'adage anglo-saxon spécifique que l'injonction « manger des pommes » est une excellente prescription pour être en bonne santé, grâce à sa teneur riche en fibres, en vitamine C et en antioxydants. Compagnonne fidèle qui se rend disponible toute l'année, parce que d'une part elle se conserve longtemps (d'un à six mois) et d'autre part parce que

grâce à ses nombreuses variétés, chaque mois est la saison de célébration d'une de ses entités. Janvier, la fuji, août la gala, septembre la honeycrunch, octobre la granny smith, novembre la pink lady... A l'instar de sa multiplicité, la pomme se décline et s'utilise sous toutes les formes possibles et imaginables. Crue, cuite, confite, compotée, il n'y a de limite que l'imagination d'un cuisinier.

### ... D'OR

« Je suis un fou de miel ! » c'est ainsi que Farice Idiart débute sa digression sur l'établi sucré de sa cuisine avant d'ajouter que dans la région, c'est un bonheur, parce qu'il y a d'excellents producteurs. Le nectar des abeilles est l'essentiel des touches sucrées dont il a besoin, pour sucrer son café, pour réveiller quelques crêpes, pour sublimer un dessert. Crêpes empi-lées, miel et fleurs d'acacia ou mil-lefeuille de fraises pain et miel sont quelques unes de ses propositions aussi simples que subtiles qui lui sont inspirées par ce condiment, plus ou moins liquide, d'or. Si dans la bible, la terre promise est la contrée où coule le miel, le Pays Basque est la réalité laïque de la célébration de ce sucre naturel.





## & LE JARDIN DES DÉLICES

Sur cet autel de la gourmandise, Fabrice Idiart invoque deux produits bruts, son troisième indispensable est un dessert composé, étendard de sa région, le gâteau basque, le gâteau de base ! Son coup de cœur du moment est celui du boulanger de Saint Pée sur Nivelle. « J'aime tout dans le gâteau basque, son histoire, ses réinterprétations... » On doit d'ailleurs à Fabrice une version moyen orientale, réalisée en Israël lors d'un récent voyage, à la pâte de sésame. De cette incursion dans la gastronomie israélienne, le chef après avoir dégusté sur place une soupe de kiwi à l'arak a rapporté à sa carte, la version basque de cette découverte : avec des kiwis des Landes, le croquant des pommes qu'il adore et du patxaran pour sceller cette proposition dans l'Euskadi.

# Fromage

## et compagnie

*Gamarthe est un village des Pyrénées Atlantique qui compte un peu plus d'une centaine d'habitants et surtout 25 vaches laitières, celles d'Inaki Berhocoirigoin.*



Entre autres, **Fabrice Idiart**, tout comme Christophe Grosjean, le chef du Grand Hôtel de Saint Jean de Luz, ne jurent que par les produits du jeune gamarthea. C'est bien entendu, comme souvent, dans les lignées de passionnés, une histoire de famille dont les origines remontent à l'antépénultième génération, celle du grand-père qui introduit les vaches Holstein dans la région. Aujourd'hui c'est avec le concours de son épouse Maitena, qui a abandonné les salles de cours où elle professerait auparavant, que le GAEC BLOK (groupement agricole d'exploitation en commun) produit environ 100L de yaourts par semaine et 4 tonnes de fromages par an. Dix mois par an les vaches pâturent

sur les 25 hectares de prairies dont elles disposent sur le village. Le reste de leur alimentation est assurée par du fourrage sec et des légumineuses produites sur l'exploitation par Iñaki. Pour un résultat qui offre une large gamme de produits ; tomme (affinée trois mois *a minima* et jusqu'à

*« c'est la magie qui entoure la création du fromage »*

un an), fromage frais -qu'utilise **Fabrice Idiart** pour une merveille de dessert subtil au caramel et céréales soufflées, Behi Gasna (sublimé en tarte fine à la truffe fraîche), fromage blanc et yaourt.

« Il a une ouverture d'esprit dingue » dit de lui **Fabrice Idiart**. Rien d'étonnant alors à ce qu'il ait diversifié son activité avec la culture du kiwai, un cousin du kiwi, à la chair rouge et à la peau lisse, un peu acide, parfait en confiture ou en coulis.

Reste que ce qui passionne et interpelle notre rédacteur en chef c'est la magie qui entoure la création du fromage. Un peu à l'instar du pain, où la farine se transforme en un résultat incroyable, qu'à partir d'un peu de lait il y ait la possibilité extraordinaire d'une foultitude de produits pour lesquels il ne faut finalement qu'un peu de patience et de savoir faire. « Pour moi c'est mystérieux » mais tellement délicieux !



Riche en minéraux et en fibres, pauvre en calories,  
l'Asperge du Blayais se déguste toute l'année (parce qu'elle adore  
se faire conserver) et se célèbre au printemps.  
Sa qualité, est, quant à elle,  
assurée par l'APAB depuis plus de vingt ans.



## ODG & IGP : 6 lettres pas mieux.

L'APAB est un ODG, organisme de défense et de gestion pour l'IGP, Indication Géographique Protégée. Sous ces acronymes se cache une mission de défense et d'assurance de qualité. En effet, l'ODG par ses contrôles internes vérifie la bonne application du cahier des charges par les producteurs habilités. Pour pérenniser la qualité des asperges, il y a quelques prescriptions à respecter, n'est pas du Blayais n'importe quel turion !

Définies par une zone géographique précise qui va du sud de la Charente Maritime au nord de la Gironde, un

terroir sablonneux a au moins 75% , un savoir faire cultural traditionnel, des variétés spécifiques, les Asperges du Blayais sont blanches ou à pointe violette. Après la récolte (qui se déroule du 1er février au 30 juin),

*« Un référent et un accompagnateur, pour le goût de l'excellence »*

les asperges doivent être mises au frais (à l'abri du soleil), puis au froid (en chambre froide entre 2 et 7°) dans un délais, très court, afin d'éviter leur dessèchement et donc assurer leur qualité gustative.

Chaque années sont alors commercialisées environ 800 tonnes d'asperges « parfaites » leur calibre précis, leur turion serré, leur couleur immaculée faisant partie des normes de l'IGP auxquelles elle répondent.

L'APAB, avec ses contrôles internes garantit et défend les caractéristiques de ce qui fait la haute qualité de l'Asperge du Blayais autant qu'elle escorte les producteurs. En somme c'est un référent et un accompagnateur, pour le goût de l'excellence que représente l'Asperge du Blayais. Et c'est aussi, un invité de caractère qui ne saurait manquer les festivités.

## 29 et 30 Avril : 2 jours de fêtes, qui dit mieux ?

Pour cette dix-huitième édition, c'est toujours la ville d'Etauliers qui accueille la Fête de l'Asperge du Blayais, organisée par la communauté de communes de l'estuaire. L'occasion pour les visiteurs de venir rencontrer les producteurs ou de se rendre sur des exploitations, grâce à des bus mis à disposition, de participer à des ateliers culinaires, de découvrir des recettes exhaustives de la saveur de l'asperge autour de plusieurs chefs de la région bordelaise, de profiter de dégustations et d'amuser les enfants au sein d'animations qui leur sont dédiées. Des concerts sont également de la partie afin de solliciter tous les sens dont nous sommes doués. Pour finir, un marché gastronomique met à l'honneur d'autres produits de la région, bien qu'évidemment ce soit la grande asperge qui reste la star de ce weekend gourmand. Quelques grammes de tendresse.



Douceur,  
fraîcheur, origine  
et qualité garanties !



# LA SÉLECTION

VÉRONIQUE SEIN

Maître d'hôtel à l'Ilura



## Mignaberry 2014

Irouleguy

Une belle couleur grenat intense, qui rappelle l'ensoleillement du Pays Basque. Au nez, complexe, il y a des raisins mûrs avec beaucoup de fraîcheur et un équilibre subtil entre bois, épices et fruit. A garder entre six et huit ans.

PVC : 11 euros



## Domaine des Roches Neuves 2015

Saumur Champigny  
Thierry Germain

Millésime d'exception, le 2015 se présente au nez comme en bouche sur des notes de fruits rouges. Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité. Eco'cert ce Cabernet Franc est vendangé à la main en caissette, puis élevé en cuve inox et cuve bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

PVC : 12 euros



## In Fine Syrah 2015

Fronton  
Laurent Fadat

Un nez épicé avec des notes de petits fruits noirs et cannelle, une robe cerise mûre aux reflets violine pour une bouche gourmande, mûre, équilibrée et charnue. Ce vin élégant et rond s'accorde à de nombreux mets, et se marie avec perfection au bœuf braisé croustillant de l'Ilura.

PVC : 13 euros

*Une sélection hétéroclite qui rend hommage à presque tous les territoires et les cépages de notre pays, avec pour point commun, des prix forts accessibles.*



### Clos Marie Cuvée Manon 2012

Languedoc

Françoise Julien & Christophe Peyrus

Aucun pesticide, insecticide ou désherbant pour ce vin certifié bio. Un assemblage de nombreux cépages, avec du grenache blanc et gris, mais aussi roussane, vermentino, carignan blanc, muscat et macabeo. On apprécie son gras et ses notes boisées. Un vin élégant aux arômes floraux et minéraux.

PVC : 18 euros.



### Château Montus 2010

Pacherec du Vic-Bilh

Il s'agit d'une des plus vieilles appellations, mythique et magique. Ce millésime, coup de cœur du Guide Hachette, a la particularité d'être élevé en barriques de 600 litres, des demi-muids, de plus de 4 centimètres. Le boisé est donc plus fondu, et le vin préserve tous ses arômes fruités. Longueur, fraîcheur et volume en bouche.

PVC : 30 euros



### Fumées Blanches 2015

Côtes de Gascogne

François Lurton

Ce 100% Sauvignon Blanc, un cépage qui aime l'influence océanique, fait écho à son terroir lorsqu'il est dégusté au dessus de la baie de St Jean de Luz. Un premier nez aux arômes intenses d'agrumes, puis des notes de menthe et de buis qui se mêlent à la mangue. A la dégustation on découvre un vin élégant, équilibré entre attaque suave et finale fraîche. Idéal pour accompagner un merlan de ligne de St Jean de Luz.

PVC : 8,90 euros



Service / Cuisine / Hébergement / Tourisme / Boulangerie-Pâtisserie

# ÉCOLE HÔTELIÈRE DE BIARRITZ

(Lycée Biarritz Atlantique)



## FORMATIONS DIPLÔMANTES :

CAP - BAC PROFESSIONNEL Hôtellerie Restauration et Boulanger - Pâtissier - Mentions Complémentaires

BACCALAURÉAT Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration

BTS Hôtellerie Restauration, BTS Responsable Hébergement et BTS Tourisme

## FORMATIONS EN ALTERNANCE :

BTS HR Option B - BTS Tourisme - Mention Complémentaire Accueil Réception

## FORMATION CONTINUE :

CQP des métiers de l'hôtellerie restauration

[WWW.LYCEE-HOTELIER-BIARRITZ.COM](http://WWW.LYCEE-HOTELIER-BIARRITZ.COM)



# CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855



Saint-Estèphe

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

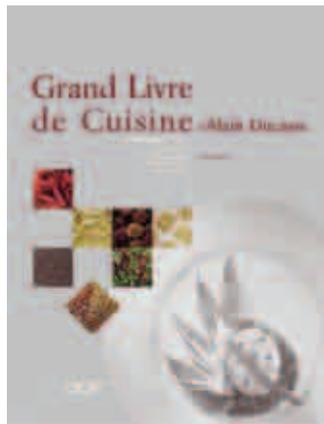
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Dans la Bibliothèque

de Fabrice Idiart

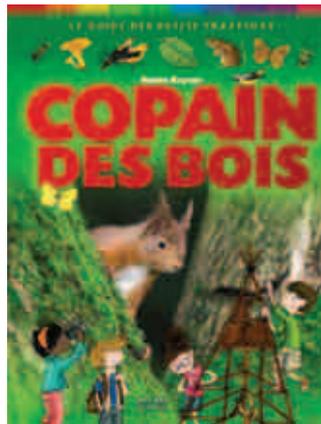


*Un livre technique, un manuel à l'usage du jeune public, un roman, on pourrait penser cette sélection hétéroclite pourtant il est partout question d'initiation, d'apprentissage.*



## Le grand livre, d'Alain Ducasse.

Ce sont des chiffres qui donnent le tournis, 1055 pages, 700 recettes, 1000 photos, 90 produits de base, 10 modes de cuisson qui compilent plus de 30 ans de savoir-faire. Tout à la fois album photo, livre de cuisine, objectif, méthodologie, c'est un recueil, fait avec cœur et affection à l'attention de tous, des professionnels, des débutants, de tout ceux qui ont une vraie passion pour la cuisine.



## Copain des bois, de Renée Kayser et Pierre Ballouhey

« C'est un livre qui me suit depuis mes 7 ans, il fait tellement parti de moi que j'ai failli l'oublier ». Bible, anthologie, accompagnateur didactique et illustré, ce guide du petit trappeur est une mine d'informations sur le monde qui nous entoure. Nul doute que c'est une base de laquelle on tire son savoir pour le transmettre à ses enfants, avant de leur offrir, comme un passage de témoin d'une génération à l'autre.



## La Prophétie des Andes, de James Redfield

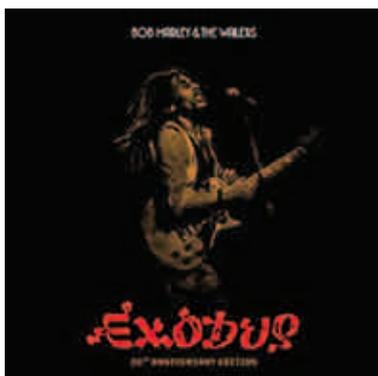
Paru en 1993, le premier roman de James Redfield, récit initiatique à la première personne, lu par plus de 20 millions de personnes, est résolument un ouvrage de référence pour le mouvement *new age*. Une rencontre du protagoniste avec une amie qui induit un voyage pour le Pérou, c'est le *mac guffin* d'une véritable introspection personnelle et de l'exploration de nouvelles philosophies.

# Dans la Discothèque

de Fabrice Idiart

« J'adore lire en écoutant de la musique »

*A l'inverse la discothèque apparaît homogène ; il y a la même douceur de l'accompagnement, les mêmes textes militants, les mêmes rythmes qui font écho à une certaine philosophie de vie.*



## Bob Marley,

« Exodus »

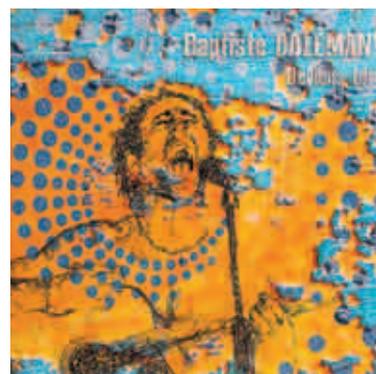
Si le reggae était une religion, Bob Marley serait évidemment son prophète et Exodus le texte sacré. Album le plus célèbre, vendu à 700 000 exemplaires à travers le monde et nommé meilleur album du XXème siècle par le *Times*, il raconte la dualité du monde, celle de la violence et des exils forcés sur une face alors que l'autre invite au *jam* et prône *Un Amour*.



## Tiken Jah Fakoly,

« Francafric »

L'ivoirien pourrait prétendre au titre d'héritier, lui qui depuis plus de vingt ans, chante son message engagé en même temps qu'il fait danser les foules. Un de ses derniers combats a d'ailleurs été de participer au festival Ocean Climax, pour la défense de l'océan, une cause qui touche forcément notre chef, lui, et sa session quotidienne.



## Baptiste Daleman

« Deviens toi ».

Il y a bien sûr aujourd'hui une belle histoire d'amitié, mais à la genèse c'est avant tout une histoire de goût, d'ouïe interpellée par du plaisant. La musique du jeune basque colle parfaitement aux spots idylliques de la région, et affirme que la *dolce vita* n'est pas italienne mais luzienne.

# Le troubadour *basque*

*Si le troubadour était « un poète, compositeur et musicien en langue d'oc », Baptiste Daleman, compose, chante et partage en français. Davantage que du rythme il y a du mouvement dans ce qu'il écrit, nourri par les tournées, les voyages, les rencontres et les amitiés.*





Il y a cinq ans, une journée particulière et le début d'une sincère amitié animée par la même philosophie de vie. **Fabrice Idiart** se marie et **Baptiste Daleman** vient interpréter quelques chansons. Le chef appréciait la musique de l'artiste ; à la fin de la soirée, c'est une histoire d'hommes qui se compose, des connexions qui s'accordent, un territoire, des passions communes et une vision identique de leur création. « Fabrice donne beaucoup de lui même dans sa cuisine, et j'essaie de faire de même avec ma musique. »

Il n'y a pas de talent quand il y a de l'avarice. La générosité, la curiosité et la bienveillance comme idéaux. L'idée c'est « d'apporter des sourires et du bien-être, que ce soit par la nourriture ou par les chansons ».

Comment imagine-t-on autre chose que des sourires quand on pense à une guitare acoustique, des textes sincères (« à la base je ne me suis

rien, juste comme quelqu'un qui écrivait des paroles, qui retranscrivait des émotions ») accompagnés de quelques amis, idéalement encadrés par un coucher de soleil aux alentours de Guétary ? Indubitablement, il y a la création d'un genre qu'on ne retrouve pas dans les rayonnages des disquaires, qui pourrait se labelliser hédonisme.

### *« La générosité, la curiosité et la bienveillance comme idéaux. »*

A la sortie de son premier album, le magazine *Rolling Stones* écrivait avoir trouvé en **Baptiste Daleman**, le Jack Johnson français. Il y a en effet cet aspect bonnes vibrations, le surfeur guitariste, une forme d'absence de fioriture qui converge vers l'essentiel et vers le positif. Première partie de John Butler Trio, de Christophe Mali, on y identifie un entourage, une famille, dont les cousins anglophones

sont Ben Harper et Ben Howard et les grands pères, Gainsbourg, Moustaki et Brassens, que le chanteur cite volontiers en références.

Aujourd'hui, **Baptiste Daleman** part faire une série de concerts au Vietnam avec sa compagne qui l'accompagne au chant ainsi que deux amis musiciens. Pourquoi le

Vietnam ? Parce que cela a été un véritable coup de cœur, l'art de vivre, les paysages et la cuisine ! Que la gastronomie d'un pays soit une des raisons de l'apprécier, rappelle pourquoi

il y a du commun entre **Baptiste** et **Fabrice**. « Rechercher l'épanouissement davantage que la notoriété » on se demande presque auquel des deux attribuer la citation. Elle sera cependant peut-être une ligne du prochain album, nourri de belles rencontres, vietnamiennes mais pas que.





# CHATEAU DE SAINT-PEY



## *Un héritage, un engagement et un terroir emblématique*

À quelques minutes à peine de Saint Emilion, le domaine de Saint Pey s'étend sur vingt-cinq hectares de vignes. Depuis 1744 c'est un lieu de tradition vitivinicole, avec une histoire et un terroir emblématiques, qui rayonne dans le monde entier grâce aux 130 000 bouteilles produites chaque année pour le marché français et l'export.

« Le respect de l'environnement fait partie intégrante de notre philosophie. Nous nous attachons à travailler le sol par labour, favorisant un enracinement plus profond de la vigne, témoignage de l'expression de notre terroir. Nous limitons les traitements à leur stricte nécessité. Nos

choix sont basés sur l'observation et sur le cycle végétatif de la vigne. Comprendre le terroir et s'y adapter pour le révéler est notre enjeu premier. Nous avons pour objectif de passer en bio d'ici 2020. » déclarent Frédéric Stévenin et Clarence Grosdidier, propriétaires du Château depuis 2011. Ils reprennent le flambeau de la famille Musset, qui pendant six générations s'est transmis Saint-Pey et lui insufflent depuis quelques années un véritable vent de modernité, notamment sur les rotatives du cru, avec une nouvelle étiquette élégante et sobre loin des carcans visuels de la région.

Fort d'un sol sableux et argilo sableux typique de Saint Emilion, d'un encépagement à 85% de

merlot, 10% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon et d'une vigne de trente-cinq ans en moyenne, le Château de Saint-Pey produit des vins toujours très colorés, avec des robes du rubis au grenat, sombres et soutenues. Le bouquet est expressif et puissant, une attaque corsée, nette, une ampleur suave et un boisé dû à la barrique laissant présager d'un bon vieillissement. Délicats et sur le fruit, ils ont en effet, une garde d'environ cinq à dix ans. Ces vins sont d'une grande élégance et s'apprécieront servis à 18°C.

*Lors de la dégustation d'un Château de Saint-Pey tout n'est que plaisir, équilibre et élégance...*

CHATEAU DE SAINT-PEY • 33 330 ST PEY D'ARMENS • Tél.: 05 57 47 15 25 • [www.chateau-saintpey.com](http://www.chateau-saintpey.com)



*Visites et dégustations  
sur rendez-vous,  
du lundi au vendredi.*



# *La Piste* AUX *étoiles*

qui vient paver les pages de **Gourmets de France**

---

★ ★ ★ LES MEMBRES DU JURY ★ ★ ★

---

*Immuable le talent reconnu par le guide rouge de nos amis, membre du jury, que sont François Adamski, Pascal Bardet, Didier Casaguana, Stéphane Chambon, Jean Coussau, Christophe Dupouy, Patrick Lagnès, Maxime Lebrun, Vincent Lucas, et les extraordinaires Sébastien Bras, Pierre Gagnaire et Michel Guérard. Mais amendable de quelques autres noms... Au mois de février alors que nos têtes sont éclairées d'Andromède, de Cassiopée, et de Pégase, nos assiettes s'illuminent un peu plus à Brantôme, Mercues, ou Saint Jean de Luz.*





# DREAM TEAM GOURMETS



## ÉTOILES

### DE LA GRANDE AQUITAINE

Membres ou présidents du jury, rédacteurs en chef ou sujets de nos pages, c'est au total 21 étoiles qui scintillent dans les pages du magazine.

#### Étincelles

Sainte-Sabine-Born, **24-Dordogne**, Vincent Lucas ..... ✿

#### Le Grand Bleu

Sarlat-La-Canéda, **24-Dordogne**, Maxime Lebrun ..... ✿

#### Le Vieux Logis

Trémolat, **24-Dordogne**, Vincent Arnould ..... ✿

#### Les Vigiers

Monestier, **24-Dordogne**, Didier Casaguana ..... ✿

#### L'imaginaire

Terrasson, **24-Dordogne**, François Adamski ..... ✿

#### Auberge Saint Jean

Saint-Jean-de-Blaignac, **33-Gironde**, Thomas L'Hérisson ..... ✿

#### La Grand'Vigne

Martillac, **33-Gironde**, Nicolas Masse ..... ✿ ✿

#### Le Patio

Arcachon, **33-Gironde**, Thierry Renou ..... ✿

#### Relais de la Poste

Magesq, **40-Landes**, Jean Coussau ..... ✿ ✿

#### Les Clefs d'Argent,

Mont-de-Marsan, **40-Landes**, Christophe Dupouy ..... ✿

#### Les Près d'Eugénie,

Eugénie-Les-Bains, **40-Landes**, Michel Guérard ..... ✿ ✿ ✿

#### Le Pont de L'Ouyse

Lacave, **46-Lot**, Stéphane Chambon ..... ✿

#### Au Déjeuner de Sousceyrac

Sousceyrac, **47-Lot-et-Garonne**, Patrick Lagnès ..... ✿

#### L'Aubergade

Puymirol, **47-Lot-et-Garonne**, Michel Trama ..... ✿

#### Le Gindreau

Saint-Médard, **47-Lot-et-Garonne**, Pascal Bardet ..... ✿ ✿

#### Le Kaiku

Saint Jean de Luz, **64-Pyrénées Atlantique**, Nicolas Borombo ..... ✿

### LES NOUVELLES

## COMÈTES

Notre grande région se voit couronner de 8 nouvelles étoiles cette année. Quatre de ces tables sont des amies Gourmets de France.

#### Le Château de Mirambeau

Mirambeau, **17-Charente Maritime**, Maxime Deschamps ..... ✿

#### Le Moulin de l'Abbaye

Brantôme, **24-Dordogne**, Loïc Lecoin ..... ✿

#### La Grande Maison

Bordeaux, **33-Gironde**, Pierre Gagnaire ..... ✿ ✿

#### Logis de la Cadène

Saint Emilion, **33-Gironde**, Alexandre Baumard ..... ✿

#### Le Hittau

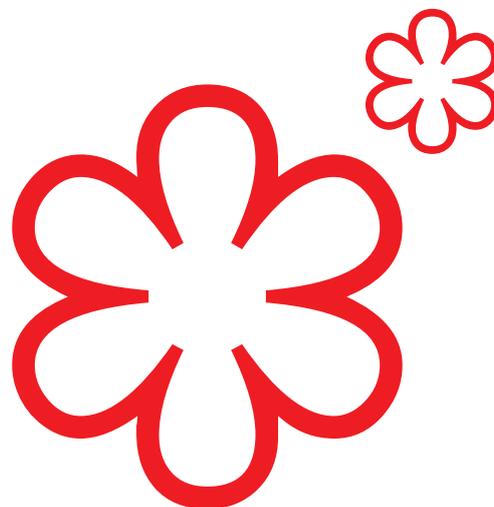
Saint Vincent de Tyrosse, **40-Landes**, Yannick Duc ..... ✿

#### Le Château de Mercues

Mercues, **47-Lot-et-Garonne**, Julien Poisot ..... ✿

#### L'Océan

St Jean de Luz, **64-Pyrénées Atlantique**, Christophe Grosjean ..... ✿



## VOS CONTACTS

Sabine KIESER,  
Directrice Générale et Directrice des études quantitatives et sensorielles  
Tél. : 05 53 03 97 44 - s.kieser@imasens.fr

Marie-Claire RENARD,  
Directrice des études marketing et qualitatives  
Tél. : 05 56 00 12 40 - mc.renard@imasens.fr

Imasens est un Institut d'Études **Marketing** et **Sensorielles** qui a **10 ans d'expérience** sur les projets d'innovation et de développement de produits agroalimentaires en France et à l'international.

## NOTRE OFFRE MARKETING ET SENSORIELLE

### panels consommateurs

experts sensoriels

laboratoire d'analyse sensorielle

### tests on-line

études qualitatives

études quantitatives

#### INSPIRATION



Bilan de **gamme**,  
et exploration des  
**attentes**

#### CRÉATION



Génération et  
sélection de  
nouveaux **concepts**  
produits

#### REALISATION



Sélection  
et validation  
des **prototypes**

#### COMMUNICATION



Validation du  
**mix-marketing**  
et du **packaging**

## NOS PANELS



- 1 panel **consommateurs**
- 1 panel d'**experts sensoriels**
- 1 **call-center** internalisé

## NOS ESPACES DE TEST



## NOTRE RESEAU





## VIGNOBLES BORD LOUPIAC

Une propriété familiale depuis plus de 7 générations (1792) au centre de l'appellation AOC LOUPIAC sur les coteaux qui dominent la vallée de la Garonne. Tradition et modernité offrent aux visiteurs amateurs ou professionnels, des vins d'une pureté et d'une élégance inoubliables.

*« Une dégustation commentée vaut mieux qu'un long discours »*

C'est toujours la devise de Lionel BORD, l'actuel propriétaire des lieux qui se fera un plaisir de vous recevoir afin que vous conserviez un excellent souvenir de Clos Jean et de LOUPIAC.

*Lionel Bord*



### *Clos Jean* **2011** AOC LOUPIAC

**Un vrai grand Loupiac moderne.** Tout en équilibre entre alcool, sucre et acidité. Un nez délicat de fruits blancs, une belle présence en bouche, bien « balancé » par l'acidité qui lui donne toute sa fraîcheur et sa « buvabilité ». **À Servir frais (6 à 8°)**, idéal en apéritif, foie gras, melon, volaille (simple poulet rôti), cuisine asiatique et exotique, fromages bleus, fromages de pays, fromages forts tels que le gorgonzola, les vieux parmesans, ... et certains desserts aux fruits ou chocolats. - **66€ les 6 bouteilles départ chai** – existe aussi en magnum.

*N'hésitez pas ! Renseignements au 06 07 41 11 97*



### *Clos Jean Rosé* **2016** AOC BORDEAUX ROSÉ

**De couleur très claire**, après un pressurage très court (1 heure), un nez délicat de fraise, une grande fraîcheur avec une belle présence et longueur en bouche font de ce rosé une valeur sûre qui enchantera les palais. **Idéal pour l'été entre amis - 30 € les 6 bouteilles départ chai** (existe aussi en magnum).

**SCEA Vignobles Bord :**

Lionel & Josselin Bord - 33410 Loupiac

Tél. 05 56 62 99 83 - Port. 06 07 41 11 97

[vignobles.bord@wanadoo.fr](mailto:vignobles.bord@wanadoo.fr) - [www.vignoblesbord.fr](http://www.vignoblesbord.fr)



# Le coup *de cœur* *de la rédaction*

---

SOUS LA PRÉSIDENTIE DE FABRICE IDIART

---

*Les suffrages de la rédaction convergent sans nul doute, vers le jeune chef luzien, qui, malgré son humilité a su endosser avec brio le rôle de président de ce jury visiblement composé d'amis, de pairs qu'il apprécie.*

Lors de notre première rencontre, sans flagornerie, il déclare que « les tests produits c'est bien fait parce que l'on va à l'essentiel : le produit et la dégustation. Et cela permet de faire des découvertes. » Rencontrer Fabrice Idiart c'est tout autant une belle découverte, généreux et impliqué, il a étudié toutes les précédentes dégustations avant d'accepter son rôle, et humblement faire le lien et la synthèse des avis émis autour de lui. Il porte également son costume d'embellisseur du goût, de celui qui connaît la technique (clin d'œil à Patrice Demangel, présent à ses côtés ce jour, qui l'a formé il y a quelques années), mais qui n'est que l'outil de la poésie. Sa cuisine est loin des

diktats d'interprétation et d'exécution parfaite, elle est conduite par la réinterprétation et la créativité. C'est ainsi que bourgeonna un bouillon de foie gras aux fleurs à la Nègresse. Et que les convives qui surplombent la baie de St Jean, découvrent que le bœuf croustillant a davantage d'attraits que fondant et qu'entre veau des

*« Sa cuisine est conduite par la réinterprétation et la créativité »*

Aldudes et chipirons il ne peut s'agir d'une mésalliance, bien au contraire c'est la fusion explosive, de celle que l'on retrouve entre les noix de St Jacques et la fève tonka, *ad deli-*

*ciosam...* Quand le bon rencontre le beau...

Tout cela fait de lui un président de jury qui a investi beaucoup de sa personne, de son temps... Mais ce don sans concession il l'applique chaque jour sur son billot, il met beaucoup, il met tout de lui dans sa cuisine. Elle est signée Fabrice Idiart et ce paraphe n'est pas synonyme de « parangon de », c'est une unité, une entité unique. S'il y a de l'identité, ce n'est pas pour autant qu'il y a de l'individualité, que ce soit dans sa cuisine où la cuisine d'application du lycée hôtelier de Biarritz il reste toujours aussi curieux des autres. Et si généreux, talentueux, et gracieux. La belle personnalité).





# 10

## PALAIS

### EXPERTS

POUR UN JURY ÉCLECTIQUE

**C**onsultants, professeurs, chefs, sommeliers, cavistes... des spécialités complémentaires et différentes pour une analyse fine de ces produits et des avis qui convergent vers le bon. Un point commun : une plaque d'immatriculation 64, synonyme d'adresses à proximité, qui, à n'en pas douter font rêver les étudiants du lycée hôtelier pour leurs futurs stages d'apprentissage !



Chef,  
Château de Brindos

# JOHN ARGAUD



**V**oilà maintenant six ans que le périgourdin est installé dans le Pays-Basque, où passé par les cuisines des frères Ibarboure à Bidart et de la famille Isabal à Ainoha, il a appris à connaître les producteurs de la région dont il sublime aujourd'hui avec brio les productions,

les pêches et les élevages, à la tête du piano du Château de Brindos. Après une année où il est épaulé par le consulting de François Adamski, le jeune chef prend les rênes du Château, trouve sa ligne directrice et compose une carte « avec ce qu'il aime et ce qu'il ressent. » (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**2004** : Rentre à l'école Ferrandi

**2007** : Stage chez Bras

**2008** : Stage chez Etchebest et obtention de la seconde étoile

**2016** : Remporte le concours Créations et Saveurs Président



**CHATEAU DE BRINDOS**

1 Allée du château, 64600 ANGLET - Tél : 05 59 23 89 80

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



GUIDE MICHELIN

Chef étoilé,  
Kaiku

# NICOLAS BOROMBO



Quand le bayonnais quitte sa région natale après une première expérience professionnelle chez François Muria pour une saison à Val d'Isère au Tstantelenia on peut y lire un heureux présage qui viendra auréoler sa carrière. C'est en effet lors de son passage que le

restaurant décroche une étoile. Puis ce sont les ors des palaces parisiens, le Crillon, le George V où aux côtés de Philippe Legendre ils décrochent trois étoiles en trois ans... Encore un signe annonciateur de l'étoile à son nom qu'il obtient deux après avoir repris le Kaiku avec son épouse. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1994** : Lycée Hôtelier de Capbreton

**1999** : Chef de parti au Crillon

**2001-2009** : Entre comme chef de parti au George V en sort Second

**2013** : Rachète le Kaiku à St Jean de Luz

**2015** : Obtient sa première étoile



**LE KAIKU**

17 Rue de la République, 64500 St Jean de Luz - **Tél** : 05 59 26 13 20

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



Professeur de cuisine,  
Lycée Hôtelier Biarritz

# LAURENT BUTET



Un véritable dynamisme, une passion débordante pour son métier, l'envie de partager et un certain sens du commerce, tenu de ses parents, sont les atouts qu'a joué Laurent Butet tout au long de sa carrière qui apparaît sans répit. Après un CAP, un BEP, un BTH

et un BTS, c'est à 25 ans seulement qu'il assure la gestion et la cuisine d'un restaurant qui, fort de son succès immédiat, fait 300 couverts jour. Avant, de revenir à la source : celle de l'enseignement qu'il mène dorénavant. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1999** : S'installe à la Cabane du pêcheur, Hendaye

**2006** : Premier poste d'enseignant au Lycée Hôtelier de Bordeaux

**2009** : Professeur de cuisine et pâtisserie au Lycée Hôtelier de Biarritz



**LYCEE HOTELIER DE BIARRITZ**

2 Rue Francis Jammes, 64200 Biarritz - Tél : 05 65 36 22 27



Sommelier, La Réserve  
Mont de Marsan

# GUILLAUME CANTAU



**N**aitre à Sauternes c'est voir le jour sous l'étoile de Bacchus ! Rien d'étonnant alors que le parcours professionnel du jeune sommelier, le mène de la table à la cave. Après une formation au lycée hôtelier de Talence, avec une mention complémentaire sommellerie et un

BTS en tourisme qui lui ouvre la porte de Pape Clément, il travaille auprès de Bernard Magrez pendant quatre ans. L'homme, exigeant, le « rend meilleur » et lui donne certaines clefs qui ouvriront quelques années plus tard La Réserve à Mont de Marsan. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
**DATES**

**2010** : Lycée hôtelier de Talence, mention complémentaire en sommellerie

**2012** : Responsable des boutiques Bernard Magrez à Paris et Bordeaux

**2016** : En Juillet, ouverture de la cave et bar à vin La Réserve



**LA RÉSERVE - BAR À VINS ET CAVISTE**

12 Place St Roch, 40000 Mont-de-Marsan - Tél : 05 58 03 76 23

[www.facebook.com/lareservebaravins/](https://www.facebook.com/lareservebaravins/)



Gérant de l'entreprise DE2C  
(Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

# PATRICE DEMANGEL



**P**our une famille de 7 enfants, dans une maison entourée d'un grand jardin avec trois potagers, la cuisine est un moment d'incroyable complicité avec la mère, et le repas l'ancrage de la convivialité. C'est donc ainsi qu'est née la passion de la cuisine pour Patrice Demangel. Après l'école hôtelière de Gérardmer, il fait

des saisons d'hiver en altitude, et l'été à la mer, passant de tables mono étoilées, aux triplement. Puis c'est l'installation dans le Pays Basque avec un attachement particulier au Miramar où il débute et termine sa carrière en cuisine « immobile » sans compter l'étoile décrochée en parallèle au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1987** : Second au Miramar, Biarritz

**1993** : Décroche son étoile au Grand Hotel de Saint Jean de Luz

**2002** : Publie « Légères Gourmandises »

**2009** : Création de de2c



**DE2C - DEMANGEL ÉQUILIBRE CONSEIL CUISINE**

6 avenue des Piverts, 64 600 Anglet - Tél : +33 (0)6 33 41 56 36



Sommelier,  
Hôtel du Palais à Biarritz

# B E R T R A N D D U P O N T



Il y a quelques années, un jeune homme s'inscrit en lycée hôtelier parce que passionné par le métier, par le goût, par les saveurs. Etudiant c'est vers le service qu'il se tourne, parce qu'il y a davantage de partage, de relation avec le client, d'échange et de conseils. La mention sommel-

lerie est donc une évidence, c'est le point de convergence entre le goût et son partage. Une passion qui l'anime et qu'il anime au Palais où chaque saison fut l'opportunité de gravir les échelons. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**2009** : Entre au lycée hôtelier

**2014** : Arrive à l'Hôtel du Palais en tant que commis

**2017** : Sommelier à l'Hôtel du Palais



**HOTEL DU PALAIS**

1 Avenue de l'Impératrice, 64200 Biarritz - Tél : 05 59 41 64 00

[www.hotel-du-palais.com](http://www.hotel-du-palais.com)



GUIDE MICHELIN



Chef étoilé,  
Grand Hôtel de Saint Jean de Luz

# CHRISTOPHE GROSJEAN



**M**ardi 7 février, les clients qui ont la chance d'avoir vue sur la cuisine ouverte –agence ainsi depuis les récents travaux de rénovation de l'établissement, ont bien senti une forme d'émulation particulière au sein de la brigade. Deux jours plus tard, on comprenait que

l'excitation était due à cette étoile que décernait le Michelin au travail léger et créatif de Christophe Grosjean. Le A+ de la cuisine qui fait écho aux trois A qu'il a comme mots d'ordre : Acidité, Assaisonnement et Aspect. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 2000** : Chef Executif en Californie, Etats-Unis
- 2010** : Chef au Château de Brindos
- 2013** : Décroche une étoile au Château de Brindos
- 2015** : Rejoint le Grand Hôtel de Saint Jean de Luz
- 2017** : Obtient une étoile



**GRAND HOTEL ST JEAN DE LUZ**

43 Boulevard Thiers, 64500 St Jean de Luz - Tél : 05 59 26 35 36

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



Cuisinier,  
Restaurant Philippe

# PHILIPPE LAFFARGUE

• • •

**V**ingt-cinq ans de carrière, des kilomètres à travers le monde, des milliers d'assiettes raffinées et créatives résonnent dans le parcours prolix et protéiforme du chef Philippe Laffargue. Après des études entamées au lycée hôtelier de Bordeaux, il débute comme com-

mis avec André Gaüzère à Biarritz. Puis ce sont d'autres noms, Chibois, Ducasse, d'autres lieux, Cannes, Monaco, l'Asie, l'Amérique du Sud.. Avant de revenir à Biarritz créer le restaurant qui porte son prénom. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
**DATES**

**1989** : Lycée Hotelier de Bordeaux

**1994** : Chef exécutif à travers le monde

**2001** : Ouverture du Philippe

**2006** : Elu « chef découverte de l'année » par Gilles Pudlowski



**RESTAURANT PHILIPPE**

30 Avenue du lac Marion , 64200 Biarritz - Tél : 05 59 23 13 12

[www.restaurant-biarritz.com](http://www.restaurant-biarritz.com)



Fondateur Gérant,  
Artnoa à Biarritz

# ANTOINE VIGNAC



Il y a les berceaux sur lesquels se penchent les fées, et il y a ceux où c'est un grand-père inspiré qui dessine un destin ; c'est le cas d'Antoine Vignac dont l'aïeul lui offrit pour son baptême, une cave. Et lorsque l'on naît en 1982, meilleur millésime du siècle, c'est davantage

qu'un cadeau, c'est un don ! Et l'éveil d'une passion. Bien qu'il ne soit pas issu du sérail, Antoine est depuis très jeune passionné par la vigne, s'il ne devient pas snowboarder c'est dans l'univers viticole qu'il s'exprimera. Dont acte. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 2004** : Conseiller Technique pour la Maison Pierre Eguiazabal
- 2007** : Chef de projet à la Revue du Vin de France / Ouverture de l'Artnoa
- 2010** : Changement de local pour l'Artnoa qui devient bar à vins en plus de cave
- 2015** : Ouverture d'un stand Artnoa aux Halles des 5 cantons à Anglet



**L'ARTNOA**

56 Rue Gambetta, 64200 Biarritz - Tél : 05 59 24 78 87

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



**SUBES**

Point  
C'est le moment  
Le goût de terre  
Le plaisir chocolat  
Gastronomie en petites courtes  
Les incontournables  
Combinaison de saveurs

es  
s garanties  
s  
de temps  
s



# BOEUF LIMOUSIN

PRODUIT LABEL ROUGE



**FABRICE IDIART** - Président du Jury

**John ARGAUD** - Chef du restaurant du Château de Brindos  
**Nicolas BOROMBO** - Chef étoilé du Kaiku  
**Laurent BUTET** - Professeur de cuisine  
**Guillaume CANTAU** - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
**Patrice DEMANGEL** - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

**Bertrand DUPONT** - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
**Christophe GROSJEAN** - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
**Philippe LAFARGUE** - Chef du restaurant Philippe  
**Antoine VIGNAC** - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,8	<div style="width: 76%; background-color: #c00000;"></div>
GOÛT :	4,0	<div style="width: 80%; background-color: #c00000;"></div>
ODEUR :	3,6	<div style="width: 72%; background-color: #c00000;"></div>

## L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Christophe GROSJEAN



## CÔTE DE BŒUF, LÉGUMES DE SAISON GLACÉS, SAUCE BORDELAISE.

4 pers.

### INGRÉDIENTS :

1 côte de bœuf de 1,2 kg - 2 carottes  
- 4 cerfeuil tubéreux - 2 salsifis - 4  
échalotes - Parures de viande rouge -  
Sel, Poivre - 1 litre de vin rouge. [+]

### PRÉPARATION :

Sortir la pièce de bœuf à température  
ambiante une heure avant cuisson.  
La saler, la poivrer. Saisir la viande de  
chaque côté dans une sauteuse afin  
de former une légère croûte. Retirer  
la viande et mettre dans la sauteuse  
les parures de viande rouge, les écha-  
lotes... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



## L'ACCORD VIN

AOC Cahors - Pur Fruit du Causse 2015  
Château Combel-la-Serre

### LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture - Bd des Arcades - 87060 Limoges cedex 2  
accueil@blasonprestige.com - Tél : 05 55 10 37 96 - Mob : 06 81 84 92 23  
[www.label-viande-limousine.com](http://www.label-viande-limousine.com)





# BLANC DE MAISON NOBLE

ENTRE-DEUX-MERS 2015 - CUVÉE PRESTIGE



FABRICE IDIART - Président du Jury

John ARGAUD - Chef du restaurant du Château de Brindos  
Nicolas BOROMBO - Chef étoilé du Kaiku  
Laurent BUTET - Professeur de cuisine  
Guillaume CANTAU - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
Patrice DEMANGEL - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

Bertrand DUPONT - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
Christophe GROSJEAN - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
Philippe LAFARGUE - Chef du restaurant Philippe  
Antoine VIGNAC - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,9	██████████
GOÛT :	4,6	██████████
ODEUR :	4,1	██████████

## L'AVIS DU JURY :

Une part des anges en formes de louanges pour ce vin qui fait l'unanimité, et qui, à tout les degrés de l'expérience, séduit. Equilibré, tous l'envisagent à toutes les étapes d'un repas.

**Antoine Vignac** : « Au visuel, c'est un vin limpide et brillant. Beau bouquet aromatique au nez. Joli volume et belle attaque, bonne amertume. Un vin très bien équilibré avec un beau gras et une belle maturité en bouche. »

**Guillaume Cantau** : « Bon vin blanc, équilibré : ce qu'on a au nez, on le retrouve en bouche. Beaucoup de fraîcheur. Un vin simple, mais dans ma bouche c'est une qualité. »

**Bertrand Dupont** : « Aucun défaut. Disque brillant et belle couleur. En bouche il est acidulé. Il y a de l'opulence et de la minéralité en fin de bouche. Très appréciable. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# ENTRE-DEUX-MERS

2015

Blanc de Maison Noble

Cuvée Prestige

90% Sauvignon et 10% Sémillon

Ramassé à la main, dans nos meilleures parcelles. Les grappes passent ensuite dans l'érafloir, puis les baies dans le pressoir. Le jus va directement en barrique jusqu'à la fermentation alcoolique.

Il y a 10 barriques (d'un vin) de chêne français = environ 4000 bouteilles.

L'élevage se fait également en barrique pendant 8 mois.



## LES BONS ACCORDS :

Des langoustines juste grillées  
ou des crustacés.

Une viande blanche  
ou une côte de veau avec sauge.

### CHÂTEAU MAISON NOBLE ST MARTIN

1 Maison Noble - 33540 SAINT MARTIN DU PUY

**Mail :** maison.noble@orange.fr - **Tél :** 05.56.71.86.53

**www.maisonnoblesaintmartin.com**

ENTRE-DEUX-MERS  
BORDEAUX



# CARRÉ DE CÔTES PREMIÈRES DE BARONET

AGNEAU DU LIMOUSIN IGP



FABRICE IDIART - Président du Jury

John ARGAUD - Chef du restaurant du Château de Brindos  
Nicolas BOROMBO - Chef étoilé du Kaiku  
Laurent BUTET - Professeur de cuisine  
Guillaume CANTAU - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
Patrice DEMANGEL - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

Bertrand DUPONT - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
Christophe GROSJEAN - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
Philippe LAFARGUE - Chef du restaurant Philippe  
Antoine VIGNAC - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,3	<div style="width: 86%;"></div>
GOÛT :	4,7	<div style="width: 94%;"></div>
ODEUR :	4,4	<div style="width: 88%;"></div>

## L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

## L'IDÉE RECETTE

de John ARGAUD



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

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

#### INGRÉDIENTS :

1 carré d'agneau - 4 artichauts  
poivrade- 2 rognons d'agneau de  
lait - 2 colliers d'agneau - 2 minis  
courgettes - 2 carottes - 2 oignons - 1  
paquet de crépine... [+]

#### PRÉPARATION :

Confectionner le jus d'agneau avec  
le collier et l'ensemble des parures  
du carré d'agneau. Concasser les os  
en petits morceaux, les faire revenir  
dans un sautoir au beurre mousses  
jusqu'à l'obtention d'une coloration  
brune, ajouter la garniture aroma-  
tique.... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



## L'ACCORD VIN

AOC Crozes-Hermitage - Cap Nord 2013  
Laurent Combier

#### GIE OVINS DU LIMOUSIN

2 boulevard des Arcades 87060 Limoges cedex 2

Mail : [direction@ovinlimousin.com](mailto:direction@ovinlimousin.com) - Tél : 05 55 79 71 11

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





# NOIX DU PÉRIGORD AOP



FABRICE IDIART - Président du Jury

John ARGAUD - Chef du restaurant du Château de Brindos  
Nicolas BOROMBO - Chef étoilé du Kaiku  
Laurent BUTET - Professeur de cuisine  
Guillaume CANTAU - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
Patrice DEMANGEL - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

Bertrand DUPONT - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
Christophe GROSJEAN - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
Philippe LAFARGUE - Chef du restaurant Philippe  
Antoine VIGNAC - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,5	■	■	■	■	■	■
GOÛT :	4,7	■	■	■	■	■	■
ODEUR :	4,6	■	■	■	■	■	■

## L'AVIS DU JURY :

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

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

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

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



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

## L'IDÉE RECETTE

de Philippe LAFARGUE

NOIX PILÉES AU MORTIER,  
BOURRACHE



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

## L'IDÉE RECETTE

de Laurent BUTET

BAVAROISE GLACÉE AUX POMMES  
CARAMÉLISÉES ET CRUMBLE  
CRAQUANT AUX NOIX



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



## L'ACCORD VIN

Recette salée : AOC Sancerre - Harmonie 2014 - Vincent Pinard

Recette sucrée : Poiré Granit - Eric Bordelet

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

Perrical - 46600 CREYSSE

Mail : [contact@noixduperigord.com](mailto:contact@noixduperigord.com) - Tél : 05.65.32.22.22

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



# LÉGENDE DE LOUIS VALLON

## CRÉMANT DE BORDEAUX



FABRICE IDIART - Président du Jury

John ARGAUD - Chef du restaurant du Château de Brindos  
Nicolas BOROMBO - Chef étoilé du Kaiku  
Laurent BUTET - Professeur de cuisine  
Guillaume CANTAU - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
Patrice DEMANGEL - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

Bertrand DUPONT - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
Christophe GROSJEAN - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
Philippe LAFARGUE - Chef du restaurant Philippe  
Antoine VIGNAC - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,0	<div style="width: 80%;"></div>
GOÛT :	3,9	<div style="width: 78%;"></div>
ODEUR :	4,1	<div style="width: 82%;"></div>

## L'AVIS DU JURY :

Un vin qui é moustille grâce à sa vivacité et la finesse de ses bulles. Un produit qui obtient les faveurs de tous les membres de notre jury. Un crémant décidément séduisant.

**Philippe Lafargue** : « J'aime bien c'est léger, pas prétentieux. Effervescence longue et bulles fines. En bouche il tient ses promesses. J'aime ce genre de choses. »

**Bertrand Dupont** : « Visuel assez clair et bulles fines, juste ce qu'il faut. Il est axé sur le fruit. Ça prépare le palais, c'est un peu salin, ça appelle à manger. »

**Antoine Vignac** : « Je suis agréablement surpris car trop souvent dans les crémants la bulle est grossière, ici elle a une jolie finesse. Pas trop mousseux en bouche, fruité. Pointe chaleureuse en fin de bouche. Très joli crémant. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# LÉGENDE DE LOUIS VALLON

Crémant de Bordeaux

Les vignerons d'UG Bordeaux se transmettent de génération en génération un savoir-faire ancestral : celui du Crémant de Bordeaux «Légende de Louis Vallon».

Ses raisins sont vendangés à la main, les jus sont extraits avec une précision d'orfèvre puis s'épanouissent dans le secret de nos caves pendant 36 mois.

Son nez crémeux, sa bouche vive aux accents de noisettes et sa robe mordorée offrent à la dégustation un moment de grâce.



## LES BONS ACCORDS :

Une salade de fruit  
dont l'acidité tranchera avec la suavité du crémant  
ou une tarte aux fruits

Un poisson en croûte avec sa sauce  
ou un foie gras mi-cuit au torchon  
avec des abricots secs

### UG BORDEAUX

15, Bourrassat  
33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE - FRANCE  
Tél : 05 56 71 10 04 - Fax : 05 56 61 59 10



# LE MERLU DE LIGNE DE SAINT JEAN DE LUZ



**FABRICE IDIART** - Président du Jury

**John ARGAUD** - Chef du restaurant du Château de Brindos  
**Nicolas BOROMBO** - Chef étoilé du Kaiku  
**Laurent BUTET** - Professeur de cuisine  
**Guillaume CANTAU** - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
**Patrice DEMANGEL** - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

**Bertrand DUPONT** - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
**Christophe GROSJEAN** - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
**Philippe LAFARGUE** - Chef du restaurant Philippe  
**Antoine VIGNAC** - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,1	<div style="width: 82%;"><div style="width: 100%;"></div></div>
GOÛT :	3,9	<div style="width: 78%;"><div style="width: 100%;"></div></div>
ODEUR :	4,3	<div style="width: 86%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

## L'AVIS DU JURY :

Pêché à la ligne, dans la journée, dans le Gouf de Capbreton, ce qui garantit une qualité, une fraîcheur et un aspect impeccable, cette belle pièce a emballé un jury qui a flashé sur les atours de ce poisson, des ouïes très rouges, des écailles brillantes et raides.

**Patrice Demangel** : « J'ai une bonne appréciation générale de ce produit : moelleux, goûteux. C'est un très joli merlu frais avec une bonne jutosité. »

**John Argaud** : « Une peau bien brillante et de belles ouïes qui attestent de la qualité du produit. »

**Bertrand Dupont** : « J'ai apprécié ce goût fin. Tant à l'odeur qu'à la dégustation, j'ai vraiment aimé. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Nicolas BOROMBO



## MERLU RÔTI, CRÉMEUX DE BROCOLIS À LA NOISETTE, PALOURDES DE GALICE, GEL D'ORANGE SANGUINE & SAUCE MALTAISE

2 pers.

### INGRÉDIENTS :

1 Merlu de ligne en 2/3 (160gr par pers) - 2 brocolis (bien vert) - 1 chou Romanesco - 6 oranges Sanguine - 10 gr. de noisettes du Piémont - 100 gr. de beurre clarifié... [\[+\]](#)

### PRÉPARATION :

Commencer par la réalisation de la sauce Maltaise : réaliser un sabayon avec les jaunes d'œufs et ajouter 8 cuillères d'eau, monter au fouet au coin du feu jusqu'à ce que la température soit proche de 60°C et que chaque coup de fouet laisse entrapercevoir le fond de la sauteuse. .... [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA RECETTE EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



### L'ACCORD VIN

AOP Coteaux du Languedoc - Manon 2015  
Clos Marie

### ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 Quai Pascal Elissalt BP 328 64500 CIBOURE

Mail : [op@pecheursdaquaine.fr](mailto:op@pecheursdaquaine.fr) - Tél : 05 59 47 19 39



# LA SEICHE DE PRINTEMPS

PÊCHÉE DANS LE GOLFE DE GASCOGNE



**FABRICE IDIART** - Président du Jury

**John ARGAUD** - Chef du restaurant du Château de Brindos  
**Nicolas BOROMBO** - Chef étoilé du Kaiku  
**Laurent BUTET** - Professeur de cuisine  
**Guillaume CANTAU** - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
**Patrice DEMANGEL** - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

**Bertrand DUPONT** - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
**Christophe GROSJEAN** - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
**Philippe LAFARGUE** - Chef du restaurant Philippe  
**Antoine VIGNAC** - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,8	<div style="width: 76%;"><div style="width: 100%;"></div></div>
GOÛT :	4,2	<div style="width: 84%;"><div style="width: 100%;"></div></div>
ODEUR :	4,0	<div style="width: 80%;"><div style="width: 100%;"></div></div>

## L'AVIS DU JURY :

A la présentation du céphalopode, on entend murmurer à la table du jury des « c'est superbe ». C'est vrai qu'un splendide mollusque vient de faire son entrée, un ambassadeur de ce délicieux produit du printemps.

**Nicolas Borombo** : « Joli produit, aspect superbe, ça fait plaisir ! Gustativement le produit est très bon. C'est exceptionnel ! »

**Guillaume Cantau** : « C'est vraiment un super produit, ferme, fin, sans cet aspect caoutchouc qu'ont parfois les seiches. »

**Fabrice Idiart** : « Nous somme tous d'accord, nous avons halluciné sur la brillance de la seiche. C'est un beau produit, bien iodé, bien marin, subtil, qui se prête à beaucoup de cuissons diverses. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Patrice DEMANGEL



## BLANC DE SEICHE À LA PLANCHA SAUCE VIERGE AU CITRON CONFIT POTIMARRON ET PIQUILLOS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS :

440 gr. de seiche blanc - 1/2 citron confit au sel - 10 gr de câpres micron - 50 gr de tomates séchées - 1/2 botte de ciboulette - 1 dl d'huile d'olive... (+)

### PRÉPARATION :

Nettoyer les blancs et les tentacules de seiche. Détailler et cotiser les blancs de seiche, réserver au frais. Couper et fine brunoise 50 gr. de potimarron et blanchir très rapidement ceux-ci, refroidir et réserver... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



### L'ACCORD VIN

AOC Irouleguy - Xubialdea 2015  
Battitt Ybargaray

### ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 Quai Pascal Elissalt BP 328 64500 CIBOURE

Mail : [op@pecheursdaquitaine.fr](mailto:op@pecheursdaquitaine.fr) - Tél : 05 59 47 19 39





# DELMOND FOIES GRAS



FABRICE IDIART - Président du Jury

John ARGAUD - Chef du restaurant du Château de Brindos  
Nicolas BOROMBO - Chef étoilé du Kaiku  
Laurent BUTET - Professeur de cuisine  
Guillaume CANTAU - Sommelier de La Réserve Mont de Marsan  
Patrice DEMANGEL - DE2C (Demangel Equilibre Conseil Cuisine)

Bertrand DUPONT - Sommelier à l'Hôtel du Palais à Biarritz  
Christophe GROSJEAN - Chef étoilé au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz  
Philippe LAFARGUE - Chef du restaurant Philippe  
Antoine VIGNAC - Fondateur Gérant de l'Artnoa à Biarritz

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	3,8	<div style="width: 95%; background-color: #8B4513; border: 1px solid #8B4513;"></div>
GOÛT :	4,0	<div style="width: 100%; background-color: #8B4513; border: 1px solid #8B4513;"></div>
ODEUR :	3,9	<div style="width: 95%; background-color: #8B4513; border: 1px solid #8B4513;"></div>

## L'AVIS DU JURY :

Produit de luxe par excellence, dont la consommation, fort heureusement, ne se cantonne pas aux fêtes de fin d'année, le foie gras est une star du Sud Ouest. Consommé frais poêlé, c'est l'extase des papilles.

**Patrice Demangel :** « Joli aspect à cru. Très soyeux. Belle tenue à la cuisson. »

**Philippe Laffargue :** « C'est mon coup de cœur. Il n'a pas trop fondu à la cuisson, la texture est souple, couleur brillante. On sait qu'il a été bien travaillé, qu'il n'a pas été maltraité. Super expérience pour moi. »

**Guillaume Cantau :** « Joli foie dans l'ensemble, aussi bien cru que cuit. La texture est bien, il est plutôt tendre. »



 RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :  
[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

## L'IDÉE RECETTE

de Fabrice IDIART



### FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ À L'HYDROMEL « ETXEXUXEN » CRUDITÉS, HERBES ET FLEURS.

6 pers. 👤👤👤👤👤👤

#### INGRÉDIENTS :

1 lobe de foie gras extra non déveiné  
- 500 g. de légumes de saison  
(betteraves, asperges, radis noir,  
petits pois, ...) - 100 g. de mélanges  
d'herbes sauvages et fleurs de saison  
(jouer sur les saveurs amers... [+]

#### PRÉPARATION :

Commencer par préparer le foie gras  
en l'assaisonnant généreusement de  
sel et de piment d'Espelette. Idéale-  
ment, le laisser mariner deux heures  
au frais. Ôter la peau du magret fumé  
(réserver la peau... [+]



**RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



### L'ACCORD VIN

AOC Meursault - Les Grands Charrons 2009  
Michel Bouzereau & Fils

#### DELMOND FOIES GRAS

ZAE de Grand Font - SAINT LAURENT SUR MANOIRE - 24330 BOULAZAC ISLE MANOIRE

Mail : [info@delmondfoiesgras.fr](mailto:info@delmondfoiesgras.fr) - Tél : 05 53 02 54 32

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





# MAKING OF

## TESTS-PRODUIT

4<sup>ÈME</sup> SESSION

en partenariat avec LE LYCÉE HÔTELIER DE BIARRITZ





Du 28 mai  
au 17 sept.



Découvrez le **monde** au départ  
de **LIMOGES** avec 

\* Correspondances **via Londres Gatwick**, 4 A/R par semaine



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



Renseignements et réservations à l'aéroport 05 55 43 30 30  
[www.aeroportlimoges.com](http://www.aeroportlimoges.com) ou dans votre agence de voyages

un équipement géré  
 CCI LIMOGES  
HAUTE-VIENNE

# Aéroport Bergerac Dordogne Périgord

Le plus près pour aller plus loin



citron pressé



Aéroport Bergerac   
Dordogne Périgord

# AÉROPORT AGEN LA GARENNE



**3 ALLER/RETOUR**  
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



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

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

**SYNDICAT MIXTE POUR  
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

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

Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

[WWW.AEROPORT-AGEN.COM](http://WWW.AEROPORT-AGEN.COM)

Envie   
DE **PARTIR**

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

DESTINATION VACANCES 2017

**AJACCIO**

AU DÉPART DE VOTRE AÉROPORT  
TOUS LES SAMEDIS DU 22 AVRIL AU 02 SEPTEMBRE



©2017 MCY COMMUNICATION - RCS BRIVE A. 388 875 841 0065 - 05 55 87 5000 / illustrations non contractuelles / @photo : Fitour Voyages



**AÉROPORT BRIVE VALLÉE DE LA DORDOGNE**

tél. 05 55 22 40 00 • [contact@aeroport-brive-vallee-dordogne.com](mailto:contact@aeroport-brive-vallee-dordogne.com)

[www.aeroport-brive-vallee-dordogne.fr](http://www.aeroport-brive-vallee-dordogne.fr)

**HOP!**  
AIRFRANCE

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

DU MARDI 21 MARS  
AU SAMEDI 15 AVRIL 2017

Débarrassez-vous de vos vieux ustensiles  
de cuisine et recevez en échange  
des bons d'achat de 5<sup>E\*</sup>.

LA REPRISE  
DU CHEF!

1KG



5€\*

EN BON D'ACHAT



PUBLICIS ETO - EK France RCS Nanterre B384048294.

\*Bon d'achat de 5€ valable par tranche d'achat de 25€ minimum, utilisable jusqu'au 13/05/2017, sur les ustensiles de cuisine, hors Cook Expert. Offre valable sur les marques participantes. Non cumulable avec d'autres opérations promotionnelles. Voir conditions en magasin et sur [culinarion.com](http://culinarion.com)

# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

## CULINARION LA ROCHELLE

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

## CULINARION BORDEAUX

20, rue Judaïque  
33000 BORDEAUX  
05 57 87 65 40

## CULINARION BAYONNE

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

Suivez-nous sur [CULINARION.COM](http://CULINARION.COM) et



#BONSMOMENTS2017

AMBIANCE  
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

**17 - VAUX SUR MER**

C. Cial Val Lumière  
05 46 05 47 35

**19 - BRIVE**

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

**19 - USSEL**

38 et 40, av. Carnot  
05 55 94 01 48

**24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE**

ZA du Ponteix  
05 53 53 32 83

**33 - ST MEDARD EN JALLES**

C. Cial Leclerc  
05 56 17 93 13

**33 - BORDEAUX**

Promenade Ste Catherine  
05 56 38 35 55

**33 - ARCACHON**

Ilot Barkhanes, rue Jéhenne  
05 57 52 22 10

**47 - BOE (AGEN)**

Parc commercial O'Green  
05 53 48 86 02

**79 - BESSINES**

Zone de la Mude, av de la Rochelle  
05 49 25 59 12

**87 - LIMOGES**

Family Village, ZI Nord 3  
05 55 37 10 09



AMBIANCEETSTYLES.COM

# Saury

Tonnelier depuis 1873

Issue des traditions et du savoir-faire de maîtres tonneliers depuis 1873, la tonnellerie Saury s'impose aujourd'hui comme l'une des tonnellerie de France les plus renommées. Grâce à un approvisionnement 100% autonome en chênes français et une fabrication entièrement intégrée, elle dispose d'une maîtrise complète de la matière première pour sa production. Chacune de ses barriques et de ses cuves est soumise à un contrôle de qualité rigoureux à toutes les étapes d'élaboration.



#### Service commercial

241 boulevard du Maréchal Leclerc - 33000 Bordeaux  
Tél. : +33 (0) 556 936 936  
email : [contact@saury.com](mailto:contact@saury.com)

#### La tonnellerie

Le Bouyge - 19600 St-Pantaléon-de-Larche  
Tél. : +33 (0) 555 860 845  
email : [contact@saury.com](mailto:contact@saury.com)

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



BVCert. 6091838