

# Tests-Produit

5<sup>ème</sup> SESSION

★ ★ ★

**9 PRODUITS  
DU TERROIR**  
testés, évalués  
et cuisinés

**8 RECETTES  
SUBLIMES**  
proposées  
par nos chefs

**UN JURY  
REMARQUABLE**  
De chefs, pâtissiers  
et sommeliers

# GOUR METS METS DE FRANCE

*Produits de Saison*

Tomates & cie.

*Coups de Cœur*

Entre le Ferret & l'Espagne

*Douceurs*

Le pré-dessert

NICOLAS

# MASSE

Rédacteur en chef



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

**G**rand 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<sup>ème</sup> 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](http://www.lafon-rochet.com) ainsi que l'ensemble des actualités et dégustations de Château Lafon-Rochet.

[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.





**16** RECETTE FACILE  
de Nicolas MASSE



**22** DOUCEURS  
Interlude frugal



**32** CARTE BLANCHE  
Génial Général



**08** RENCONTRE  
avec Nicolas MASSE



**06** EDITO  
de Nicolas MASSE

# Sommaire

## NICOLAS MASSE

- 06** L'ÉDITO  
de Nicolas Masse
- 08** RENCONTRE  
avec Nicolas Masse
- 14** DANS LA BIBLIOTHÈQUE  
ET DISCOTHÈQUE  
de Nicolas Masse
- 16** RECETTE FACILE  
L'œuf en colère
- 18** COUP DE PROJECTEUR  
La Canfouine  
Elkano

## SAVEURS

- 20** PANIER DE SAISON  
Des fleurs, des cœurs de bœuf  
et des cœurs d'artichauts
- 22** DOUCEURS  
La théorie du pré-dessert
- 26** GOÛT DU TERROIR  
Rencontre avec Nicolas  
Geraud

## VINS

- 28** SÉLECTION  
d'Aurélien Farrouil

## CULTURE

- 32** CARTE BLANCHE  
l'écosystème Darwin



# TESTS - PRODUIT

« **BEST** », ça veut dire le meilleur !

Ces cinquièmes sessions de tests en Nouvelle Aquitaine sont en quelque sorte un retour aux sources. En effet, pour cet anniversaire, les Tests Produits se sont déroulés à nouveau à l'école Best Ferrandi de Bordeaux Lac. Un décor familier, des protagonistes appréciés (on parle ici des produits) et des adjuvants inspirés (les chefs et leurs idées recettes) ont fait de cette journée une vraie réussite.

64 TESTS-PRODUIT  
Langoustines

## TESTS - PRODUIT GOURMETS DE FRANCE

- 38 LE JURY  
11 biographies de chef
- 52 LES FICHES PRODUITS  
Jambon d'Auvergne  
Crème Fraîche & Fromage Blanc  
Foie Gras  
Vin rouge  
Epaule d'Agneau  
Vin Blanc  
Langoustines  
Céteau  
Rond de Tranche

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  
0555 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  
**Photographe :** Alban Gilbert  
**Impression :** Campher Artes Graficas  
**ISSN :** 2258-8655



**Crédit photos :** ©Alban GILBERT : EDITO de Nicolas Masse - RENCONTRE avec Nicolas Masse - RECETTE FACILE l'oeuf en colère - DOUCEURS La théorie de pré-dessert - TESTS-PRODUITS Biographies et tests produits.



# édito

---

NICOLAS MASSE

---

**J**e suis installé aux Sources de Caudalie depuis huit ans et je porte un attachement profond à cette maison, au lieu, aux hommes et femmes qui l’animent avec moi. J’aime la nature qui m’entoure, la voute étoilée, les regards satisfaits de notre clientèle et les sourires de mon équipe. Si l’exigence reste la modalité qui conjugue notre quotidien, la bienveillance en demeure l’auxiliaire. C’est sur ce même mode que je souhaite conduire les Tests Gourmets de France : s’il doit y avoir de la critique qu’elle soit constructive, que le produit et l’homme qui se trouve derrière soient respectés et que le produit soit, *in fine*, sublimé par l’intervention des chefs qui m’entourent. Connaissant

ces huit génies, je n’ai aucun doute sur ce moment de magie qui va se dérouler dans les cuisines de l’école BEST – Ferandi.

J’espère que cette journée, fera scintiller quelques étoiles dans les yeux des étudiants qui nous entourent, en cuisine et en salle. Je tiens d’ailleurs à mettre en avant le métier de salle, ce que l’on ne fait pas suffisamment, si nous, en cuisine, sommes le lien entre un produit et un épicurien, eux sont nos ambassadeurs, ils portent haut notre message.

Aujourd’hui nous avons une formidable délégation et un message à la Steinbeck.

Des produits et des hommes.





# En *toute* authenticité

*Si la cuisine de Nicolas Masse est une histoire, notre rencontre est un tableau qui a pour cadre (bucolique) les Sources de Caudalie et pour palette les produits de saison. Le tout caressé par une luminosité que n'aurait pas reniée Manet. Déjeuner sur l'herbe.*

## DU JARDIN DES DÉLICIES ...

**Les Sources de Caudalie** c'est un site dédié au bien-être, où les murmures sont le ton, un havre de paix à quelques kilomètres de Bordeaux. C'est un espace de promenade entouré de points « relais-dégustation » où l'on retrouve l'orchestration du chef **Nicolas Masse**. En effet, il y a d'une part **La Grand'Vigne**, le restaurant gastronomique doublement étoilé, **La Table du Lavoir** et le dernier né de ce triptyque du bien manger : **Rouge**, un bar à vin épicerie fine où l'on retrouve l'esprit authentique du lieu, et l'inspiration du chef pour une carte snacking. « **Les Sources de Caudalie** me ressemblent, c'est la nature, l'environnement. »

Et entre ces trois tables, il y a un potager, un verger, un jardin des abeilles, des chèvres, des poules, des « fouritures » en somme pour celui qui

prend son fouet comme d'autres la plume. C'est bien de cela qu'il s'agit : de raconter une histoire, de proposer un voyage autour de l'assiette, de faire du produit le protagoniste de la narration. Parce qu'il y a ce poulailler à côté de sa cuisine, **Nicolas Masse** peut en faire l'adjuvant de son histoire « d'œuf en colère ». Inutiles deviennent alors les personnages tertiaires et plein de flonflons que peuvent être caviar ou truffe. L'essence d'une telle cuisine c'est la

« *Le fil conducteur  
de ma cuisine c'est la nature.* »

clarté de sa proposition, lumineuse et transparente. Obsolète la science fiction dans l'assiette, de celle qui déconstruit le produit dont on doit chercher les reliques dans des compositions complexes qui dénaturent le goût. Le genre, celui qui a du style aujourd'hui c'est le naturalisme : « le fil conducteur dans ma cuisine c'est

la nature. Je déteste la cuisine où l'on cache des choses, la cuisine trop réfléchie. Il faut penser au goût avant de penser à la démonstration. » Il ne renie pas pour autant cette époque constructiviste et abstraite qu'a pu être la cuisine moléculaire, même s'il n'en a pas été un prosélyte, parce qu'« à une époque cela a apporté de la recherche en cuisine, ça a été une étape indispensable. » Il y a progression, évolution surtout et changement de conjugaison : le **Nicolas Masse** d'aujourd'hui ne « pourrai(t) plus refaire aucune assiette qu' (il) faisait au début de (sa) carrière parce que ça n'allait pas suffisamment à l'essentiel ».

Viennent alors les légumes qu'il affectionne particulièrement : « je veux une cuisine plus saine, parce que l'on est responsable de la santé de nos clients » et d'ajouter en vrac comme sur un cahier de brouillon de l'auteur qui a une fulgurance d'inspiration : « il





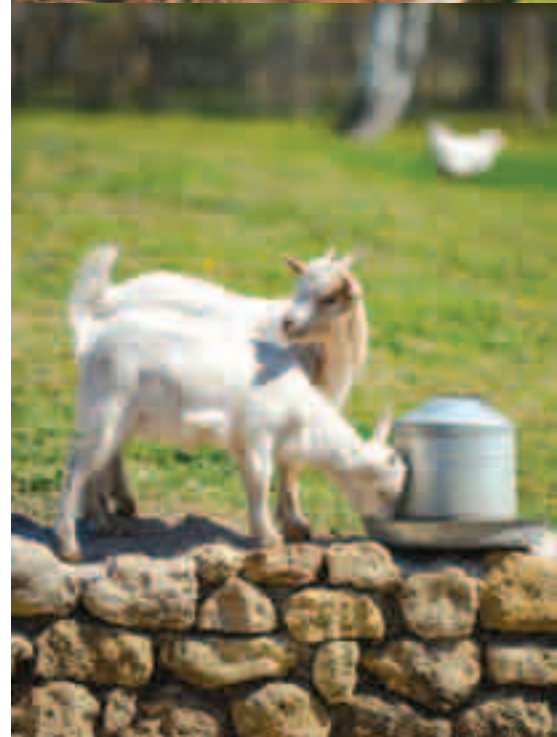
faut savoir donner la traçabilité, cuire à la braise, utiliser moins de beurre, utiliser les produits de saison, travailler le quinoa... » avant de conclure « que le vrai luxe aujourd'hui c'est de cuisiner des petits pois frais qui ont été cueillis un quart d'heure avant dans le jardin. » Sans pour autant le prendre en référence, il convoque **maître Guérard**, le précurseur.

Entre le cherbourgeois d'origine et le landais d'adoption, on ne peut s'empêcher de penser à Roméo et Juliette et West Side Story, ou à Sophocle et Anouilh, deux versions d'Antigone, pas tout à fait les mêmes, pas non plus complètement différentes. Deux variations sur le même thème. Une histoire commune de cuisine équilibrée.”.

## A LA PISTE AUX ÉTOILES...

Des liens tacites qui se tissent alors entre les anciens et **Nicolas Masse** c'est certain, mais il revendique par

ailleurs la volonté « de ne pas faire comme les autres, de se démarquer parce que ce que je n'aime pas c'est que tout le monde fasse la même chose ». Mais en aucun cas cette singularité ne saurait se faire synonyme d'individualisme. La cuisine c'est avant tout un décor –et dans ce cas précis, un décor récemment rénové, une toute nouvelle cuisine véritable salle de jeu pour **Nicolas Masse** et sa brigade, et jamais un monologue en aparté. Il y a d'une part donc la brigade, où il faut créditer en haut de l'affiche **François Sauvête**, le sous-chef de **la Grand'Vigne** et **Jérémy Fournier**, celui de **la Table du Lavoir** et d'autre part de ce schéma actanciel de la gastronomie, les destinataires de cette histoire i.e les clients (qu'il rencontre, lorsqu'ils le souhaitent, de préférence avant le début du repas). Les comparses, eux, ne sont jamais loin. Quelques jours avant notre rencontre **Nicolas Masse** a d'ailleurs invité de nombreux chefs de la région, pour qu'ils





se rencontrent tous, échangent et se découvrent. « Notre génération de chefs ne cache plus ses recettes, on ne reste pas enfermé dans sa cuisine. Si on veut évoluer il faut être ouvert. J'aime voir du monde, casser les habitudes. » Alors il a reçu à déjeuner tous ses pairs et se réjouit de ce (re) nouveau dynamisme à Bordeaux. Quand il est arrivé en 2009, il faisait figure de petit nouveau entouré de **Thierry Marx**, **Michel Portos** ou **Philippe Etchebest**. Aujourd'hui, bien qu'il soit encore jeune, il fait partie des anciens ! Il appelle de ses vœux que cette pluie d'étoiles ne soit pas filante, que cet élan dure et que les chefs demeurent, parce que « tous ces mecs costauds dans le secteur » apportent indéniablement « une compétition saine qui empêche de nous endormir. »



## A LA BELLE ÉTOILE ?

**Nicolas Masse** laisse sa première obtenue en 2007 au **Rosenwood**, le restaurant du **Grand Hôtel** de Saint-Jean de Luz, pour s'installer à Martillac, en 2009. Il précise qu'il ne lui a jamais été demandé, ce n'était pas dans le contrat, que sa prise de fonction en cuisine soit couronnée de ce célèbre scintillement. Pourtant l'étoile arrive dès 2010, attirée par le talent. La volonté c'était tout simplement « d'ouvrir une nouvelle page » parce qu'il était arrivé à la fin de l'histoire précédente. Et surtout cette page était blanche parce « qu'il n'y avait pas eu de chef marquant auparavant ». Tout était donc à écrire et à incarner. « C'était l'opportunité de faire ma cuisine et de faire évoluer l'adresse. Il y avait tout à faire ». Le changement

c'est une source de création et de renaissance, il faut s'adapter à la région, aux produits qu'elle porte, au lieu, au vin qui y est fait. Aujourd'hui (et vraisemblablement cela a été le cas très rapidement) les marques sont prises, « il faut encore plus abou-tir l'identité » et l'envie ne retombe pas. C'est que l'on est face à un chef ambitieux qui reconnaît avoir inconsciemment visé les deux étoiles alors qu'il n'en avait même pas encore une. Si dans une histoire d'amour le meilleur moment c'est la montée des escaliers en cuisine aussi gravir les marches c'est grisant, et le chef de reconnaître qu'« à chaque montée de marche on a envie de grimper sur la suivante. »

Il est soutenu dans son ascension par la famille **Cathiard** qui lui « laisse carte blanche. Mais ils n'hésitent

pas, en tant que visionnaires, à donner certains conseils, judicieux. » Ce qu'il apprécie particulièrement c'est d'avoir affaire à des personnes qui ne sont pas que sur la gestion, mais qui parlent de cuisine avec passion, s'intéressent aux plats, et aux producteurs sélectionnés. Parler cuisine c'est toucher cette corde sensible. On pense donc avoir trouvé la langue que pratique **Nicolas Masse** quand il précise plus tard que 60% de ses amis sont des chefs, 40% sont de très bons clients, et que donc 100% sont des épicuriens. Et que les voyages, qu'il s'accorde en famille, sont « l'occasion de se faire des tables ». En somme, le sous-titre de ce roman devrait être un intarissable appétit pour la gastronomie.









# Dans la Bibliothèque

de Nicolas Masse



*Une sélection de trois ouvrages c'est difficile pour notre chef, qui se passionne pour tous les livres de ses pairs.*



## Terroirs : réflexions d'un cuisiner

Yannick Alléno

Dix-huit mois « d'investigations », d'interrogations, d'échanges, d'expériences mais aussi d'échecs et de réussites, le livre de Yannick Alléno est un véritable voyage au cœur de nos terroirs et de nos cuisines. Il nous fait découvrir et s'ouvrir à de nouveaux horizons, exprimant le produit autrement.



## Astrance, livre de cuisine

Pascal Barbot

Un livre en forme de confession où le chef du restaurant trois étoiles l'Astrance confie comment il a trouvé l'inspiration pour ses recettes. On aime que les recettes soient « parlées », qu'elles soient une histoire davantage qu'un mode d'emploi.



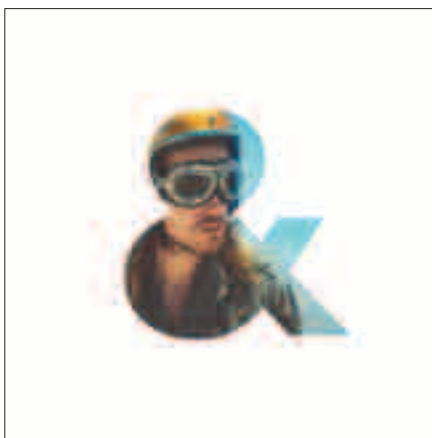
## Eric Frechon

Eric Frechon

« Je ne concevais pas me présenter devant vous avec un ouvrage élitiste, (...) éloigné de ma vision de la cuisine et de ce que je suis » voici la profession de foi du chef qui propose dans ce beau livre, 60 recettes, classiques et créations, mises en image, lumière et texte par une équipe talentueuse.

# Dans la Discothèque

de Nicolas Masse



*Un fond sonore qui a des airs de cérémonie des Victoires de la Musique, catégorie chanson française !*



**Vianney**  
Vianney

Le nouveau petit prince de la chanson française, a enregistré ce nouvel album de onze titres en onze jours. Comme pour le premier, avec son tandem guitare voix, et des textes personnels, il incarne, à, à peine vingt-cinq ans, le chaînon manquant entre Dick Annegarn, Mathieu Boogaerts et Jean-Jacques Goldman.



**Julien Doré**  
&

Plus rugueux, moins gendre idéal, Julien Doré transcende également avec un indéniable talent les chagrins d'un amour passé à l'instar du premier titre de ce nouvel album, Porto Vecchio. Ce quatrième album il souhaite qu'il « apaise, fasse rêver et danser », un doux programme.



**Christine & The Queens**  
Chaleur Humaine

En faisant l'année dernière la une du célèbre magazine américain Time, Héroïse Letissier oriente les spotlights du succès sur la scène française à l'instar de nos chefs qui font rayonner la gastronomie hexagonale. Auréolé de succès dès sa sortie en 2014, cet album pop, intelligent n'attend qu'une chose : un descendant.

*Recette*

*Facile*

de Nicolas Masse



## L'ŒUF EN COLÈRE

« *Petit travail* »  
*mais grands effets*  
*pour cet œuf mollet*  
*qui se pare de filaments.*  
*Une version simplifiée*  
*de cette recette signature*  
*de la Grand'Vigne.*

### INGRÉDIENTS

*pour 4 personnes*

- 4 œufs entiers
- 15 feuilles de filo
- 4 pieds de blette
- 40 g. de farine de riz
- 2 blancs d'œufs
- 100 g. de jus de volaille
- Huile de friture
- Sel & Poivre

### PRÉPARATION :

**1/** Tailler la pâte filo en longs filaments d'environ 3 mm de large et les réserver au frais. Faire moller les œufs en les plongeant 6 minutes dans l'eau bouillante. Stopper la cuisson en les plongeant dans une eau glacée puis les égaler et les réserver dans un bac d'eau. **2/** Préparer la chlorophylle de blette en séparant le vert des côtes de blettes, retirer les filaments et laver le vert de blette. Le cuire dans une eau bouillante salée pendant 3 minutes. Refroidir dans une eau glacée pour fixer la chlorophylle. Egoutter puis mixer finement au thermomix et passer au chinois. **3/** Enrober délicatement les œufs de farine de riz, les tremper dans les blancs d'œufs puis les rouler dans les filaments de filo pour qu'ils adhèrent aux œufs. Plonger les œufs dans une friture à 180° à peine 30 secondes, juste le temps que la filo dore et croustille. **4/** Chauffer la chlorophylle de blette, déposer au fond de l'assiette, ajouter l'œuf par dessus, saler, poivrer, et entourer d'un filet de jus de volaille.



# Un coin de paradis



*Depuis cinq ans, Hoki, Matthieu et toute leur équipe, accueillent chaleureusement les amateurs de produits iodés souhaitant jouir d'un cadre exceptionnel. Bienvenu à la Canfouine.*

« Le bassin d'Arcachon je trouve cela magique. La Canfouine c'est un lieu dingue avec une vue à couper le souffle. Ce cadre plus des huîtres, c'est le top ! » ainsi parle Nicolas Masse de cette cabane d'ostréiculteurs où il fait bon se restaurer les jours non travaillés. La Canfouine n'a rien à envier aux cabanes du bout de la presqu'île. Au Canon, ce lieu séduit par la qua-

lité des ses huîtres, la simplicité de sa formule (aux huîtres s'ajoutent des bulots, des crevettes, des bigorneaux, du pâté, un vin blanc et un rosé ainsi que le très bon pain du voisin Pascal), sa vue imprenable, son personnel délicieux (la même équipe depuis l'ouverture, mi-famille mi-amie) et sa décoration boho-chic.



**Ouvert :** tous les jours du 1er avril à fin septembre midi et soir. Le reste de l'année, weekends et vacances scolaires.  
**Fermé :** en janvier & février.

# Le restaurant de *Pedro*



*Getaria c'est le musée Balenciaga, dont le couturier est originaire, mais c'est aussi pléthore de délicieux restaurants de poissons. Nicolas Masse nous en recommande un en particulier.*

A seulement soixante kilomètres de son quasi homonyme basque français, **Getaria** est un port de pêche, et la vieille ville piétonne se caractérise par ses nombreux restaurants où les poissons frais se font griller sur des parillas à l'extérieur. Depuis plus de 50 ans, **Elkano**, le restaurant fondé par **Pedro Arregui**, qui, vêtu de son tablier blanc donnait à voir un spectacle merveilleux, celui de

dompter les braises de la parilla pour y faire griller des turbots ou des homards vivants. Une cuisine simple dans le sens le plus noble du terme et surtout de qualité. En exigence, il y a bien sûr le respect des saisons de pêche et la qualité du produit, mais c'est surtout la personnalité du fondateur qui a fait du lieu, une adresse incontournable, et a fait lui « de sa routine culinaire quotidienne, une forme de vie. »



**Ouvert :** les lundis, mercredis et dimanches midis, jeudis, vendredi et samedi midis et soirs  
**Herrerieta 2, 20808 Getaria**



# PANIER SAISON DE

## *Cœur d'artichaut*

Le violet (ou poivrade), peut se déguster cru avec un peu de vinaigrette contrairement à son cousin blanc, le Camus breton qui doit passer en cuisson. Attention, une fois cuit l'artichaut doit se consommer rapidement, car il peut devenir toxique en 24h.

## *Cardon Ardent*

Comme son cousin l'artichaut, le cardon est un descendant du chardon. Originaire des régions méditerranéennes, ce sont les « côtes » de la plante qui sont comestibles. On le déguste en gratin, où l'on s'inspire de la gastronomie maghrébine pour le révéler en tajine par exemple.



*De vives couleurs  
pour nos assiettes d'été.*



## *Fines Fleurs*

Mâle ou femelle, les fleurs de courgette sont délicieuses à déguster, mais on préférera choisir les fleurs mâles qui ne donnent pas de fruits. En beignets, farcies, sur des pâtes, ces fleurs délicates sentent le sud et l'été.

## *Rouge Tomato*

Ce légume (qui est en réalité un fruit) est véritablement lié à l'été où toute ses saveurs s'expriment : Cœur de bœuf, Tomate Ananas, Noire de Crimée, Tomate de Marmande... La Green Zebra en sorbet ou en granité comme le suggère **Nicolas Masse**.



# Visez l'excellence

cuisine | pâtisserie | sommellerie | gestion  
et management en hôtellerie-restauration



## FORMATIONS DIPLOMANTES

- BACHELOR Arts culinaires et entrepreneuriat - option Pâtisserie\*
- BACHELOR Arts culinaires et entrepreneuriat - option Cuisine\*
- BACHELOR F&B and Hospitality Management\*
- WORLDSOM MAGISTER - sommellerie

## FORMATION CONTINUE

- Modules courts à la carte pour les professionnels
- Master Class

05 24 07 78 16  
BEST-GASTRONOMIE.FR



\*avec FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie

Interlude

« *frugal* »







## *Quand il est interrogé sur les desserts, Nicolas Masse sort de sa manche « Jordane », son tout nouveau chef pâtissier.*

Lorsque nous le rencontrons, **Nicolas Masse** nous parle avec émotion de l'incroyable *testing* qu'il a réalisé la vieille avec **Jordane Stié**, son chef pâtissier, ancien de la **Maison Lameloise**. A la dégustation d'un dessert aussi léger qu'inspiré, on ne peut s'empêcher de penser qu'il s'agit davantage d'un *tasting*. Parce que la légèreté n'enlève rien à la puissance du goût, au contraire elle vient se poser, tel un délicat flocon de neige à la dentelle éthérée comme un point final à un moment de plaisir. Mais la ligne d'arrivée de cette balade n'intervient pas soudainement. **A la Grand'Vigne**, le dessert ménage son entrée. Il se fait précéder d'une

étape importante, celle du pré-dessert, comme une réinterprétation délicate du traditionnel trou normand. Au lieu de rassasier, cet antidolce est le témoin du relais, du lien entre le salé et le sucré, la bulle aérienne du transport (amoureux) culinaire. **Jordane** a créé une **meringue aux citrons verts et jaunes**, un équilibre

### *«A la Grand'Vigne, le dessert ménage son entrée»*

parfait entre acidité et fraîcheur, grâce à la menthe. Il faut rappeler que ce pré-dessert poursuit parfaitement la logique de l'histoire que nous racontent les **Sources de Caudalie**, la menthe étant directement

cueillie dans le potager où poussent une demi douzaine de variétés différentes.

Les autres desserts sont eux aussi des cartes postales qui convoient avec leur apparition des souvenirs du lieu et de la région. Parce que nous sommes au cœur des vignes, les chocolats sont travaillés et pensés selon leurs cépages, ces grand crus chocolatés ayant les mêmes caractéristiques que les vins. Entre ici chocolat noir Guanaja Noix de coco et crémeux de **La Grand'Vigne**. Convoquons aussi la noisettine en belle ambassadrice du proche Médoc, avec sa tuile et sorbet cacao et commandons le cannelé bordelais qui s'inscrit sur la carte de Rouge.





# La pêche estuarienne en Nouvelle-Aquitaine,



Pêche de la crevette blanche



Pêche de la lamproie



Pêche de l'alose

## UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

### Des traditions et des spécialités à découvrir

Pratiquée par des marins pêcheurs, la pêche fluvio-estuarienne représente **une activité socio-économique structurante pour la petite pêche artisanale**. Elle est à l'origine de spécialités gastronomiques régionales telles que la lamproie à la bordelaise ou la crevette blanche des estuaires.

Dans cet espace où se conjuguent les eaux océaniques et fluviales, les espèces migratrices constituent la caractéristique principale de l'activité : **anguille, lamproie marine, alose, saumon (dans l'Adour uniquement) et la truite de mer**. Sont pêchées également des espèces marines telles que le maigre et des espèces fluviales comme le silure, la carpe et le sandre.

### Une pêche professionnelle strictement encadrée pour une gestion durable des ressources

Cette activité de pêche traditionnelle, pratiquée à bord de petites embarcations, généralement de moins de 8 mètres, est encadrée par des licences dont le nombre est contingenté. 203 licences CMEA (Commissions Milieux Estuariens et Amphihalins) ont été délivrées lors de la saison 2015/2016 sur les différents estuaires

de la Région Nouvelle-Aquitaine dont principalement **l'Adour, la Gironde, la Charente et la Seudre**. De nombreuses restrictions viennent compléter le régime de licence allant des caractéristiques des navires (taille, puissance) au suivi des captures (quota pour certaines espèces comme la civelle, taille minimale des captures, marquage individuel des salmonidés) en passant par la réglementation des engins de pêche. Des périodes de pêche sont également définies chaque année ainsi que des arrêts décennaires ou hebdomadaires pour une bonne gestion de l'activité.

### Des pêcheurs témoins de la qualité de l'environnement

**Totalement dépendants de la bonne santé des écosystèmes**, ces pêcheurs sont aussi les témoins de l'évolution de ces milieux aquatiques qui jouent un rôle important dans le cycle de vie de nombreuses espèces de poissons.

### En chiffres

Au-delà du patrimoine culturel qu'elle représente, la pêche estuarienne est **une activité économique à part entière**. Sur l'ensemble des estuaires de la région, **l'activité des marins pêcheurs représente annuellement une centaine de tonnes pour un chiffre d'affaires d'environ 3,7 millions d'euros**.

## COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES

### ET DES ELEVAGES MARINS DE NOUVELLE-AQUITAINE - CRPMEM

12 Quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE - Tél : 05 59 47 04 00 - Email : crpmem@peche-nouvelleaquitaine.com  
WWW.PECHE-NOUVELLEAQUITAINE.COM





# L'entremetteur *producteur*

*Bruno Geraud est un homme aux multiples carrières et expériences professionnelles qui convergent toutes vers un climax, celui du bon goût.*

## NICOLAS & BRUNO

Tour à tour restaurateur, viticulteur, boucher, cet homme de terroir a su tisser des liens amicaux et professionnels avec les hédonistes de la région, parangons de la belle gastronomie. Lorsque **Nicolas Masse** s'installe à Caudalie, **Bruno Geraud** dirige alors la Boucherie Brédoise, auprès d'un boucher qui a plus de cinquante ans d'expérience. Tous deux travaillent et sélectionnent les meilleurs produits : l'agneau de lait des Pyrénées par exemple qu'ils font venir d'un abattoir de Laruns dans le 64, ou le bœuf de Bazas Label Rouge et le veau de lait. C'est fort de ce cahier de bons produits que Nicolas Geraud par à la rencontre du chef qui dirige La Grand'Vigne. « Il a vu la qualité, et il y adhéré ». Se noue alors, au fil du temps, une relation qui a débuté sur des fondations professionnelles et se transforme en amitié scellée par l'appétence de la qualité. Avec le départ à la retraite de son boucher, **Nicolas Geraud** cède son établis-

sement, mais certaines de ses trouvailles restent des matières premières à la carte du restaurant de **Nicolas Masse**, à l'instar du boudin qu'il exalte dans son croque-monsieur. « J'ai dû tester sept ou huit boudins avant de retenir celui-ci » avoue **Nicolas Geraud**, qui ne tarit pas d'éloge sur le produit du charcutier **Tauziède** à Grignols.

## BRUNO & LES AUTRES

Avec des grands parents et parents commerçants de campagne, **Bruno Geraud** affirme avoir été « élevé au bon goût », et demeure très « branché produit ». Il arpente alors sa région, les marchés, à la recherche du bon produit, du bon producteur. Une activité bénévole qu'il assure en tant que passionné. Et qui logiquement le conduit à toujours poser le pied dans l'univers de la gastronomie. C'est ainsi qu'en 2008, il devient restaurateur en ouvrant avec **Christophe Girardeau**, La Table de Montesquieu à La

Brède qui se voit couronnée d'une étoile au Guide Michelin, un an et demi à peine après l'ouverture. On ne connaît pas un lauréat du guide rouge qui n'ait pas pour base d'une cuisine exceptionnelle des produits de qualité ; si l'étoile récompense sans conteste le talent de **Christophe Girardeau**, elle gratifie également le marché fait par **Bruno Geraud**.

Aujourd'hui on pourrait l'écouter discourir pendant des heures de **Chantal**, cette productrice de fraises du Lot-et-Garonne, qui ramasse ses fruits le vendredi, pour les vendre dès le samedi sur le marché de Léognan, de Stockmer cette poissonnerie en gros à Bordeaux « top », et de cette nouvelle éleveuse de poulets découverte dimanche dernier...

Sans oublier ce délicieux Graves, le Château Mejan que l'on retrouve à la carte de La Grand'Vigne, produit par un certain ... **Bruno Geraud**, indubitablement l'ambassadeur des beaux produits d'Aquitaine.

# LA SÉLECTION

D'AURÉLIEN FARROUIL



## Château Mejean, 2009

Graves

A peine sept hectares pour ce petit domaine, géré de main de maître par un homme fort admiré à Caudalie, un amoureux du produit qui réalise un vin « toujours bien fait ». Apprécié à proximité mais aussi à l'étranger, ce rouge est très bien noté par Robert Parker, suffisamment rare pour un Graves pour qu'on le signale.

PVC : 18€

## Château Baulos-Charmes, 2014

Pessac Léognan

Sean Matthys-Meynard, est un autre vigneron indépendant dont le travail est salué par notre sommelier (également pour son vin du Château Cabanneux, en Graves). Gourmand et classique.

PVC : 17€

## Château Haut-Bergey, 2014

Cuvée Paul

Pessac Léognan

Un assemblage de merlot et cabernet sauvignon pour un esprit « vin de brasserie » comme le définit Aurélien. Gourmand sans complexité, sur du fruit et un peu d'épices, c'est un vin souple qui s'accorde à tout.

PVC : 18,90€



*Le jeune bordelais a commencé sa carrière chez Michel Rostang avant de précéder de quelques années Nicolas Masse à Caudalie, s'y étant installé lui dès 2005. Une sélection de vins qui fait la part belle à « ceux que l'on aime bien défendre », les vins des voisins.*



### Château Brown, 2013

Pessac Léognan

Avec un important pourcentage de sémillon c'est un vin original pour son appellation, un blanc atypique du Pessac Léognan. Sur les agrumes, avec du gras et du volume, c'est un vin avec beaucoup de fraîcheur qui va aussi bien à l'apéritif que sur l'ensemble du repas. Grâce à son acidité et sa puissance aromatique, il supporte bien le vieillissement.

PVC : 30€



### Smith Haut Lafitte, 2010

Pessac Léognan

Pour Aurélien, le meilleur millésime qui s'identifie par ce côté fruits noyaux, assez opulent et riche ainsi qu'une minéralité très précise et une belle longueur. Il se reconnaît à sa couleur jaune pâle avec des légers reflets verts. Vendangé à la main, le vin est ensuite élevé pendant 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques.

PVC : 100€



### Château Hostens Picant, 2014

Cuvée des Demoiselles

Sainte Foy de Bordeaux

C'est une appellation trop méconnue, à tort, car il s'agit ici d'un excellent vin, un vin de puristes, pas pour les buveurs d'étiquette. Très accessible, c'est une vraie découverte.

PVC : 22€



## Une rencontre autour du 5

Le plus grand city spa de France ouvre aux portes de Bordeaux,  
avec une cuisine des cinq continents

Les voyages sont faits de rencontres. Mais il y a des rencontres qui valent tous les voyages. Celle d'**Eliau Bellard** et **Lucie Anne Malhomme**, par exemple. Lui, entrepreneur visionnaire et battant ; Elle, cuisinière aventurière passée par le lycée hôtelier de Talence puis les grandes maisons étoilées. A eux deux, ils ont voyagé dans le monde entier. Puisant leurs inspirations et leurs envies sur tous les continents. Leur royaume est désormais aux portes de Bordeaux : c'est le **Royaume des Sens**, un city spa unique qui ouvre ce mois de juillet. Havre de paix ? Parenthèse enchantée ? Moment essentiel de détente ? Ou break salutaire dans une journée chargée ? Le plus

grand spa urbain de France offre tout cela à la fois. Et sur trois niveaux, autour d'un bassin de 130 m2 avec cascade, hammam, jacuzzi, sauna. Sans oublier la grotte de sel, le corridor de douche sensoriel et la fontaine de glace. A côté, quatorze cabines de soins, un salon de coiffure, un barbier et même une salle de séminaire et une halte baby-sitting. Les jeunes couples, cadres stressés et suractifs urbains apprécieront. D'autant que le Royaume des Sens privilégie la zénitude et la discrétion.

Il fallait bien à ce royaume une table à la hauteur. Nous voilà dans **Les 5 Jardins de Lucie**, ouvrant sur l'immense terrasse où poussent

des jardinières d'oliviers et d'herbes aromatiques. En salle, des espaces pensés pour accueillir votre humeur : assises confortables, canapés ou mange-debout. Un ton à la fois coo-cooning, intime et détendu avec cette grande table qui appelle amis ou afterworks. C'est ici l'espace de Lucie Anne Malhomme qui a soigné les détails jusqu'aux tables en verre pour une clarté impeccable. Son idée : proposer un moment à part, même pour un déjeuner efficace entre midi et deux.

A la carte, cinq entrées, cinq plats et cinq desserts à prix doux (de 8 à plus de 20 euros), autour des cinq continents. Le tour de force est là : on voyage à travers des produits de la région.

L'autruche vient de La Rochelle, le bison de Poitiers, le caviar de Dordogne (le fameux caviar de Neuvic). Les légumes oubliés du Langonnais voisinent avec le requin. Les produits sont frais, sains, bios, d'accord, mais bons vivants. Ainsi les nems aux pieds de cochon d'**Eric Ospital**, les œufs bios mimosas revisités au caviar ou le moelleux au chocolat façon brownie aux perles de vigne du confiseur palois **Francis Miot**. Si on juge une table à ses fournisseurs, celle de **Lucie Anne Malhomme** s'annonce intransigeante avec la qualité et la rigueur en cuisine. La carte change tous les quinze jours. Dans la cave, une quarantaine de références internationales de vin. Mais aussi une dizaine d'eaux minérales du monde, à déguster. Le soir, l'invitation au voyage continue sur la terrasse sous forme de tapas sauvés de la mayonnaise ou de la tranche de pain bourrative. Parfait pour décompresser après une longue journée. Le voyageur d'affaires en déplacement regretterait presque de ne pouvoir rester dormir. Et pour les pressés ou les entreprises, le talent de Lucie se décline aussi version traiteur et vente à emporter sous l'enseigne Croq'Time.



PUBLI REPORTAGE



**LES 5 JARDINS DE LUCIE** au Royaume des Sens  
Avenue de Pythagore - 33700 Mérignac - Tél : 05 56 24 05 05  
[WWW.LEROYAUMEDESSENS.COM](http://WWW.LEROYAUMEDESSENS.COM)

**OUVERTURE  
EN JUILLET**







# Génial

## Général

*Si l'écosystème Darwin défend une certaine conception des comportements à adopter face à notre réalité, c'est avant tout un lieu de convivialité, idéal pour bruncher, boire un verre ou faire ses courses. Et un coup de cœur de Nicolas Masse.*

Que ce soit sous le vortex en bois, ou à l'intérieur sur une chaise de récup' en formica, le Magasin Général est la cantine bio et branchée où il fait bon se retrouver. Dans la poursuite logique des idéaux portés en étendard par **Jean-Marc Grancille** et **Philippe Barre**, les fondateurs de Darwin, le Magasin Général c'est un lieu de consommation intelligent et concerné. Donc à la carte on ne retrouvera que des viandes d'origine française, des produits bios (à 98%), et autant que faire se peut, locaux. Justes portions pour

éviter le gaspillage, carte judicieuse qui satisfait autant les végétariens, les veggies, les sans gluten que les amateurs d'un bon burger, le tout à prix raisonnable (la formule plat-dessert

*La récupération c'est le mot d'ordre. Et l'épicurisme sa concrétisation.*

est à 16 euros). Un déjeuner qu'il faut forcément couronner d'un excellent café, torréfié sur place par l'Alchimiste, **Arthur Audibert**. Le Magasin Général c'est aussi une épicerie où

se côtoient les légumes de saisons, du frais, de l'épicerie en vrac, des cosmétiques et des produits ménagers, le tout, sans nul doute, exempt de perturbateurs endocriniens.

Le lieu est magique. D'avoir insufflé de la vie (professionnelle et sociale) dans cette Caserne Niel, inexploitée et laissée en friche depuis le départ des militaires en 2005, a sauvé de la destruction ces magasins généraux. Ici, tout ce qui a pu être préservé, sauvegardé ou réinventé l'est. La récupération c'est le mot d'ordre. Et l'épicurisme sa concrétisation. Il suf-



## CARTE BLANCHE

fit pour s'en convaincre de se laisser tenter par une Darwin Beer, *locabi-bere*, brassée sur les rives de la Garonne, un mercredi soir pendant les « heures heureuses ». Ce bonheur se prolonge également de l'autre côté de la rue, les pieds dans le sable et le regard perdu sur le cours du fleuve, aux Chantiers de la Garonne, où sont sublimes les fruits de mer, juste grillés à la plancha.

Darwin peut s'enorgueillir de ses 700 000 visiteurs annuels, d'une population bordelaise qui, il y a à peine quelques années renaudait à se rendre sur la rive droite du fleuve. Aujourd'hui qu'ils y viennent travailler, rider, bruncher, assister à l'un des 200 ou 300 événements qui s'y tiennent par an, faire ses courses ou simplement se promener, la population a été drainée par ce lieu atypique qui propose de consommer, de manger, mieux et bien.



## OCEAN CLIMAX

DU 7 AU 10 SEPTEMBRE 2017

**Septembre 2017  
sonnera le coup d'envoi de la 3<sup>ème</sup> édition  
du festival Ocean Climax.**

Cette année, l'accent sera porté sur la problématique de la transition alimentaire avec plus de 20h de conférences et tables rondes autour de Nicolas Hulot, parrain de cette troisième édition.







# Le Résinier

LE CHEMIN DU BIEN-VIVRE



## Le petit cahier du Résinier est arrivé !

Un pur moment de bonheur ! Ce petit cahier de collection intègre toutes les spécificités qui font l'âme de notre maison. Nos règles : rester motivé, ne jamais baisser les bras, être respectueux et rire beaucoup !

## Itinéraire du client gâté

Petit-déjeuner de champion, repas en terrasse au bon goût du Sud-Ouest, détour gourmand dans notre épicerie, sieste dans la palombière et nuit douce dans nos chambres coquettes : Le Résinier, c'est le pays du bien vivre !

## Inspiration et générosité au juste prix

Goûtez à nos plats emblématiques ! Chaque jour, au gré des saisons, nous partageons notre plaisir de déguster les saveurs de notre terroir. Des plats élaborés avec des produits frais et au rapport qualité prix imbattable !



### LE « 40 MINUTES CHRONO » - 15€

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- servi en semaine exclusivement,
- sans choix

### LE « MARCHÉ DU JOUR » - 24€

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- servi tous les jours,
- parmi 3 choix possibles

### LE « TERROIR » - 39€

- 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
- servi tous les jours,
- parmi nos mets régionaux

### LE MENU « DÉGUSTATION » - 49€

- 2 entrées, 3 plats, 1 fromage, 1 dessert
- servi à l'ensemble des convives,
- selon l'inspiration du Chef

**LE RÉSINIER** : Hôtel - Restaurant

68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP - Tél : 05 56 88 60 07

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





17/18/19  
NOVEMBRE  
2017

## L'ESPRIT BORDEAUX S.O GOOD



### L'ADN du festival

Bordeaux S.O Good (comprendre « S.O » pour « Sud-Ouest ») est né de la volonté de la CCI Bordeaux Gironde de créer un événement célébrant la gastronomie et l'Art de vivre du Sud-Ouest. En famille, entre amis, jeunes ou moins jeunes, il attire depuis sa 1ère édition en 2014 un large public désireux de fêter le patrimoine gastronomique du Sud-Ouest.

### Un événement fédérateur des talents de la gastronomie du sud-ouest

Le cœur du festival bat grâce à la participation de chefs de la région (ou ayant des attaches fortes avec le Sud-Ouest) qui s'impliquent et se mobilisent bénévolement pour la réussite de l'événement. À leurs côtés, des artisans, des restaurateurs, des commerçants spécialisés, des jeunes cuisiniers, serveurs ou sommeliers en formation, des producteurs, des artistes : le festival est porté par plus de 300 acteurs représentant toutes les professions et filières du « bien manger ». C'est la présence solidaire, généreuse et conviviale de tous ces talents qui constitue la singularité et la force de Bordeaux S.O Good.

## UNE MANIFESTATION QUI PREND DE L'AMPLEUR



### Bordeaux S.O Good, une itinérance festive, conviviale et insolite pour le plus grand plaisir des gourmands !

#### Bordeaux fête la Gastronomie et l'Art de Vivre

La ville est en effervescence pendant 3 jours : de nombreuses animations festives et gourmandes seront organisées : dégustation, animations musicales, balade gourmandes chez les commerçants, animations dans les restaurants...

#### Le HT4 : La Grande Halle Gourmande

Partage et authenticité, la Halle Gourmande est le cœur de Bordeaux S.O Good : Marché d'excellence du Sud-Ouest, animations culinaires, pavillon dégustations, espace enfants, cours de cuisine...

#### Le Palais de la Bourse : Théâtre de l'Art de Vivre

3 jours de spectacle festif et gourmand dans un décor d'exception : dégustations, expositions culturelles, soirées festives, banquets insolites, ventes aux enchères...

#### La Nuit des Banquets : Festins insolites & détournés

Avec une thématique phare et un menu signé par des chefs de renom, les Banquets s'invitent dans des lieux insolites ou des restaurants détournés pour l'occasion. Rendez-vous le 18 novembre !



# BORDEAUX S.O GOOD CÔTÉ BUSINESS



Bordeaux S.O Good souhaite plus que jamais donner une place plus forte aux acteurs économiques du Sud-Ouest. Professionnels des filières locales et partenaires pourront ainsi profiter de soirées privées mais également accéder à un espace VIP dédié, au sein de la Grande Halle Gourmande du H14.

## Les partenaires privés

Vous retrouvez les valeurs de votre marque dans l'identité du festival et souhaitez y associer votre image? Contactez nos équipes pour découvrir nos différents niveaux de partenariats et envisager un partenariat personnalisé, adapté à vos besoins.

**5** BONNES RAISONS de devenir **PARTENAIRE**

**Façonnez votre image de marque** : Impliquez-vous dans un festival dont l'ADN se résume en 3 mots: convivialité, qualité et plaisir gourmand.

**Déclenchez de nouvelles opportunités professionnelles** : Développez votre réseau lors de soirées VIP.

**Faites vivre à vos invités une expérience gourmande et inoubliable** : Menez vos opérations de RP grâce à des temps forts exclusifs et des accès privilégiés.

**Boostez votre visibilité auprès du grand public** : Participez à un événement qui a accueilli en 2016 plus de 30 000 visiteurs.

**Mettez en avant vos produits** : Profitez de l'événement pour promouvoir votre offre auprès du grand public.

## Les exposants

Vous souhaitez mettre en avant vos produits et votre savoir-faire? Devenez exposant au sein de la Grande Halle Gourmande. Au sein du H14 sur les Quais de Bordeaux et ouverte durant les trois jours du festival, la Grande Halle accueille plus de 20 000 festivaliers.

**5** BONNES RAISONS de devenir **EXPOSANT**

**Vendez vos spécialités au sein du Marché d'Excellence des produits du Sud-Ouest** : Choisissez votre taille de stand et proposez vos produits en vente directe

**Faites découvrir vos produits et votre savoir-faire** : Échangez avec les visiteurs et proposez des dégustations si vous le souhaitez

**Boostez votre visibilité auprès du grand public** : Participez à un événement qui a accueilli en 2016 plus de 30 000 visiteurs

**Mettez vos produits en avant dans les animations** : Proposez vos produits pour qu'ils soient sublimes lors des animations culinaires ou batailles de chefs

**Déclenchez de nouvelles opportunités professionnelles** : Développez votre réseau grâce à la soirée VIP entreprises (places incluses dans votre inscription)



BORDEAUX S.O GOOD

**Mail** : bordeauxsogood@bordeauxgironde.cci.fr - **Tél** : 05.56.79.51.53







# 12

## PALAIS

### EXPERTS

POUR UN JURY ÉCLECTIQUE

**A**utour de notre rédacteur en chef, Nicolas Masse qui endosse également le rôle de président du jury, un MOF, des chefs étoilés, des consultants, des professeurs, des sommeliers et des œnologues pour juger de la qualité des produits présentés. Que des amateurs de bonnes choses... très professionnels !



MOF Pâtissier et confiserie  
La Chocolaterie De Bordeaux

# DAVID CAPY



**O**n ne présente plus à Bordeaux le chef pâtissier, qui, à l'instar de sa personnalité, apporte de la douceur grâce à ses créations. Originaire du Lot-et-Garonne il débute par un CAP de boulanger puis un brevet de maîtrise de pâtissier. Avant de s'ancrer dans la capitale

girondine il vit l'extraordinaire expérience des compagnons du devoir du tour de France, qu'il commence à ... Bordeaux ! C'est ensuite l'ENSP, entouré des meilleurs, qu'il continue de s'enrichir et atteint rapidement le graal de Meilleur Ouvrier de France. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

**1988** : CAP Boulangerie  
**2001** : ENSP  
**2004** : Pâtissier formateur chez Valrhona  
**2007** : MOF pâtisserie et confiserie



**RENCONTRER D. CAPY :**

La Chocolaterie De Bordeaux - 7, Rue Michel Montaigne - 33000 Bordeaux - Tél : +33 (0)5 56 81 47 65

L'Atelier De David CAPY - 30, Rue Lafaurie Monbadon - 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 81 49 39 - Mail : [contact@davidcapy.com](mailto:contact@davidcapy.com)

[www.davidcapy.com](http://www.davidcapy.com) - [www.chocolaterie2bordeaux.fr](http://www.chocolaterie2bordeaux.fr)





Chef Consultant  
L'Atelier du Goût

# FRÉDÉRIC COIFFÉ

• • •

Ce rochelais d'origine apprend le métier très tôt, en CAP puis brevet de cuisine qu'il met en pratique aux côtés de Richard Coutanceau, avant de prendre son sac à dos et de monter à Paris. D'abord chez Ducasse, il travaille ensuite pour le groupe Ac-

cord. C'est d'ailleurs en tant que chef exécutif du Pullman qu'il vient s'installer à Bordeaux, la ville de Gironde qui sera l'écrin de ses nouveaux challenges, l'Atelier du Goût : cours de cuisine et restaurant. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

- 1973 : CAP de cuisine
- 2010 : 3<sup>ème</sup> place au Bocuse d'Or France
- 2010 : Devient consultant
- 2010 : Ouvre l'Atelier du Goût
- 2016 : Ouverture de l'Atelier du Goût restaurant



**RENCONTRER F. COIFFÉ :**

L'atelier du goût - 35 bis rue René Magne 33083 Bordeaux  
[www.frederic-coiffe.com](http://www.frederic-coiffe.com) - [www.latelier-du-gout.com](http://www.latelier-du-gout.com)



Responsable vin à la Cave  
de Puisseguin Lussac St-Emilion

## CARINE CRAULAND



Elle a cet accent chantant qui rappelle d'où elle vient, « toulousaine et fière de l'être » et le débit des gens dynamiques, investis et enthousiasmé par ce qu'ils font. Travailler ou échanger avec Carine Crauland c'est être emporté dans son tourbillon de passion. Forte

d'un parcours « cave coopérative » c'est à elle que l'on doit la maternité du Rosé Piscine pour Vinalie au début de sa carrière, avant que la jeune œnologue soit choisie, à tout juste 28 ans pour rejoindre la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

2003 : Diplômée de L'ENSAT

2004 - 2007 : Œnologue pour Vinalie

2007 : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion



RENCONTRER C. CRAULAND :

VPLSE - Adresse lieu dit durand 33550 puisseguin vigneron de puisseguin lussac saint emilion

Tel : 05.57.55.50.40

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



Gérant et chef de cuisine  
Restaurant Julien Cruège

# JULIEN CRUÈGE



Le destin culinaire de Julien Cruège est résolument lié à sa région d'origine, et plus encore à son quartier. Après un Bac Pro et un BEP au lycée hôtelier de Talence il débute au Pavillon des Boulevards avant de quitter l'établissement « contraint et forcé » pour l'armée. Mais

c'est à Matignon, au service du premier ministre, un certain Alain Juppé, qu'il fait ses armes. Puis c'est en 2003, avec son épouse, qu'il acquiert un établissement « qui (lui) ressemble », l'ancienne Toque Blanche, qui porte aujourd'hui le nom de son chef emblématique. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

**1995** : Service Militaire aux cuisines de Matignon

**1998** : 1ere place de Chef au Bal aux Grands Hommes

**2003** : Acquiert la Toque Blanche qui devient l'Auberg'inn

**2012** : Rénovent entièrement le restaurant qui prend le nom de Julien Cruège



#### RENCONTRER J. CRUÈGE :

Restaurant Julien Cruège - 245 rue Turenne - 33000 Bordeaux - Tél : +33 (0)5 56 81 97 86

Mail : [missive@juliencruège.fr](mailto:missive@juliencruège.fr)

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





Référente Formation Continue  
BEST

# CHRISTINE DARMUZEY



**S**i le début de son parcours en école hôtelière est « classique » selon ses dires, il faut cependant noter qu'elle fait partie de la toute première promotion de la mention complémentaire sommellerie. C'était en 85, un millésime d'exception qui ne peut que se faire

bonne fée pour la suite. Elle passe dix ans dans la restauration avant de s'orienter vers la formation, et pour ce faire obtient son DUAD. C'est forte de cette double expertise sommellerie et œnologie qu'elle pilote les formations à World-som et Best. **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
**DATES**

- 1985** : Obtient sa mention complémentaire sommellerie
- 1996** : Obtient son Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation
- 2014** : Entre au Cafà Formation
- 2016** : Référente Formation Continue à BEST



**RENCONTRER C-DARMUZEY :**

Référente Formation Continue - Bordeaux Ecole Supérieure de la Table  
Centre de Formation du Lac - 10 rue René Cassin 33049 BORDEAUX Cedex - **Tél** : 05 56 79 52 00  
[www.best-gastronomie.com](http://www.best-gastronomie.com)



Chef Consultant

# FRANCK DESCAS



Un parcours classique qui débute par l'école hôtelière de Paris ainsi qu'un bac en gestion comptabilité. Franck commence au sein du Sheraton, du Méridien, comme commis, puis chef de partie, et gravit les échelons naturellement. Il migre ensuite outre atlantique avec

Henri Charvet ouvrir le restaurant Lafayette en Martinique, avant qu'un coup de foudre de son comparse pour un restaurant de Boulogne ne rappelle le duo en métropole. Un restaurant à son nom pendant 3 ans puis une activité de consultant viennent parachever son cv. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

**1984** : Ecole Hôtelière Paris

**1989** : Obtention d'une étoile Michelin pour le Comte de Gascogne

**2004** : Ouverture du Sarment à St-Gervais.

**2015** : Nouvelle activité de Consultant.



**RENCONTRER F. DESCAS :**

17 cours Balguerie Stutzenberg 33300 Bordeaux.



Oenologue  
OENOVARIAION

# HENRI FAIVRE



**P**our Henri Faivre l'œnologie n'est pas une passion qui se pratique en solitaire dans l'obscurité d'un chai. Bien au contraire, depuis plus de vingt ans, ce qui l'anime c'est le partage et la transmission. Après avoir com-

mencé sa carrière de façon conventionnelle, il se tourne rapidement vers l'évènementiel œnologique, organisant des ateliers partout dans la région, notamment à la Winery d'Arsac avec laquelle il est lié d'une véritable amitié. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

**1993** : Diplômé de l'institut d'œnologie de Bordeaux  
**1995** : Crée sa structure d'évènementiel œnologique  
**2010** : Intervient à FormaSup  
**2013** : Entame une collaboration régulière à la Winery



**RENCONTRER H. FAIVRE :**

7, Allée des Glycines - 33160 Saint-Médard en Jalles - FRANCE

Tél : + 33 (0) 05 56 70 03 37 - **Mobile** : 06 80 87 55 12 - **Mail** : henri.faivre@wanadoo.fr





Chef étoilé  
Auberge Saint Jean

# THOMAS L'HÉRISON

...

**D**epuis toujours curieux de gastronomie Thomas L'Hérison se dirige naturellement vers le lycée hôtelier. Le véritable déclic se fait quant à lui lors d'un stage en Irlande où le chef qui le dirige lui transmet la passion. De nombreux autres chefs (Marx, Fréchon,

Martin) viendront l'alimenter, d'autres contrées la nourrir (Suisse, Australie) avant que fort de ce bagage de chef globe trotteur accompli, il vienne s'installer avec son épouse en Gironde. Une forme de retour aux sources pour l'ancien étudiant du lycée hôtelier de Talence. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
**DATES**

- 1996** : Hôtel Hastings en Irlande
- 2009** : Première place de chef au Cristal Room Baccarat
- 2010** : Reprend l'Auberge Saint Jean
- 2014** : Obtient une étoile au Michelin



**RENCONTRER T. L'HERISSON :**

Auberge Saint Jean - 8 rue du pont - 33420 Saint Jean de Blaignac  
Tel : 05 57 74 80 50 - Mail : [contact@aubergesaintjean.com](mailto:contact@aubergesaintjean.com)



Chef Gérant  
L'Oiseau Bleu

# FRÉDÉRIC LAFON



C'est un bordelais d'origine, diplômé de l'école hôtelière de Camblanes, qui a longtemps eu le dynamisme du mouvement, enchainant avec son épouse, responsable de salle et sommelière les saisons aux quatre coins

de la France. Après leur mariage ils s'ancrent à Bordeaux, d'abord dans un bistrot du centre ville, Claret's, avant de racheter l'Oiseau Bleu en 2000, qui à cette date prend un nouvel envol. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

- 1990** : BEP au lycée hôtelier de Camblanes
- 1997** : Gère avec son épouse le bistrot Claret's à Bordeaux
- 2000** : Achète l'Oiseau Bleu
- 2008** : L'Oiseau Bleu s'installe Avenue Thiers



**RENCONTRER F. LAFON**

Restaurant L'oiseau Bleu - 127 avenue Thiers - 33100 BORDEAUX



Chef cuisinier  
Hâ Restaurant

# GRÉGOIRE ROUSSEAU



La cuisine de Grégoire Rousseau c'est le point de convergence entre rêve, liberté et tradition. De sa grand-mère il hérite le goût de la cuisine, elle qui a d'abord dirigé un Relais & Châteaux avant d'ouvrir son propre restaurant où, dès son plus jeune âge, Grégoire travaille.

De la tradition il en puise également lors de ses passages chez les étoilés, au Saint-James, au Plaza Athénée, au Santi Santimaria... mais son rêve il l'accomplit en son nom, avec une cuisine personnelle, improvisée et libre à l'ADN périgourdin, mais pas que ! [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

- 1995** : Commis de cuisine Saint James à Bouliac
- 2003** : Chef de parti Santi Santamaria à Sant Celoni (Espagne)
- 2004** : Ouverture de la Cuisine de Grégoire à Périgueux
- 2014** : Le Hâ à Bordeaux



#### RENCONTRER G. ROUSSEAU

Hâ Restaurant, 50 Rue du Hâ, 33000 Bordeaux

Tel : 05 57 83 77 10 - [www.facebook.com/H%C3%82-Restaurant-1506643222948584/?pnref=lhc](https://www.facebook.com/H%C3%82-Restaurant-1506643222948584/?pnref=lhc)

[www.ha-restaurant.fr](http://www.ha-restaurant.fr)





Formateur Référents Arts Culinaires,  
BEST

# NICOLAS TOUROUL-CHEVALERIE



Le parcours de Nicolas Touroul est pavé de briques hétérogènes : le Plaza Athénée, le Carré Rouge, restaurant branché et apprécié, ou encore le Lagardère Paris Racing qui lui dessinent un chemin vers Bordeaux et le Bachelor Ferrandi BEST où il est aujourd'hui

un chef formateur accompli. Avec cette nouvelle position, le chef « a trouvé (sa) place » et partage avec pédagogie sa passion. Une passion qui tisse des liens au quotidien entre producteurs, professeurs, élèves et fournisseurs ; un travail d'entremetteur qui l'« éclate » ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

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

EN QUELQUES  
DATES

**2001** : Obtient son bac pro au Lycée Hôtelier Saint-Anne à Saint-Nazaire.

**2006** : Chef de partie au Plaza Athénée, Paris.

**2012** : Ouverture du Carré Rouge, Paris.

**2013** : Formateur Référents Arts Culinaires, FERRANDI-BEST



**RENCONTRER N. TOUROUL-CHEVALERIE**

BEST, Bordeaux Ecole Supérieure de la Table

10 Rue René Cassin - 33049 Bordeaux - Tél : 05 56 79 52 00

[www.best-gastronomie.com](http://www.best-gastronomie.com)

GOUR  
METS  
DE FRANCE



TESTS  
— PRODUIT —



Avoir des goûts simples,  
savoir se contenter  
du meilleur.



[WWW.TESTS-PRODUIT-GOURMETS.FR](http://WWW.TESTS-PRODUIT-GOURMETS.FR)



# JAMBON D'AUVERGNE

## I.G.P. JAMBON D'AUVERGNE



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSE** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

L'univers du jambon c'est un peu comme celui du vin, les gammes sont multiples et incomparables. Celui ci tient haut la barre de sa catégorie.

**Christine DARMUZEY** : « Même si je ne suis pas une spécialiste, je lui trouve un bel aspect. »

**Henri FAIVRE** : « Je ne lui trouve aucun défaut manifeste, il est bien fait. Un produit agréable sous tout rapport. Un plaisir simple. »

**Frédéric COIFFÉ** : « Ce n'est pas un mauvais jambon, c'est un jambon populaire. Il doit avoir 8 ou 9 mois d'affinage. C'est le produit parfait pour la raclette, la truffade ou l'aligot. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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



# L'IDÉE RECETTE

de FREDERIC COIFFE



## MELON EN COMPRESSION ET JAMBON CRU, CHUTNEY DE MELON GINGEMBRE ET OIGNON

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

### INGRÉDIENTS :

1 melon  
450 g. de melon  
250 g. de brunoise de melon  
6 tranches de jambon  
6 feuilles de menthe fraîche  
10 g. de Lillet Blanc  
50 g. de sucre  
15 g. de sucre cassonade... [+]

### PRÉPARATION :

Peler le melon, le couper en deux et enlever les pépins. Le tailler en fines tranches et mettre de côté. Tailler le jambon à l'emporte pièces ainsi que le melon et superposer les couches, sur quatre niveaux successifs. Conserver les chutes de melons. Et réserver pendant une heure... [+]



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

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



AOC Pineau des Charentes  
5 ans d'âge, blanc  
Château Beaulon

### ETS USSELLOIS GEORGES LUC

Rue du moulin de Peuch - B.P.47 - 19202 Ussel Cedex

Tél : 05 55 96 10 11 - Mail : [usselloise@wanadoo.fr](mailto:usselloise@wanadoo.fr)

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





# CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE 35%

(SANS CONSERVATEUR, NI ADDITIF)

# FROMAGE BLANC 7,9 %

LISSÉ ET ONCTUEUX



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSON** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



CRÈME FRAÎCHE  
LIQUIDE 35%



FROMAGE  
BLANC 7,9 %

## L'AVIS DU JURY :

**Crème ou fromage blanc, ces produits laitiers offrent des « sensations pures » ! Une crème qui foisonne très bien et un fromage apprécié pour son acidité, c'est sur ces deux points que le jury s'accorde.**

**Frédéric COIFFÉ** : « Je retrouve le vrai fromage blanc avec l'odeur de la campagne. Très bonne odeur. »

**Julien CRUÈGE** : « J'aime le fromage blanc il est onctueux et de bonne consistance. Fouettée, la crème est très légère. »

**Nicolas TOUROUL** : « La crème foisonne très bien. »

**Nicolas MASSE** : « Coup de cœur pour le fromage blanc. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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

# L'IDÉE RECETTE

de DAVID CAPY



## TAPAS CRÉOLE

2 pers.

### INGRÉDIENTS :

240 g. d'ananas  
12 g. de cassonade  
100 g. de lait  
100 g. de lait entier  
100 g. de lait de coco  
200 g. de crème liquide 35%  
146 g. couverture Ivoire Valrhona  
168 g. de sucre... [+]

### PRÉPARATION :

Commencer par préparer l'ananas poêlé en le taillant en brunoise, ajouter la cassonade et cuire en casserole jusqu'à évaporation complète du jus. Réserver au réfrigérateur. Pour préparer la gelée de coco, tremper 2,8 g. de gélatine dans de l'eau. Porter à ébullition le lait... [+]



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

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



L'ACCORD  
**VIN**

Moscato d'Asti  
Casarito  
Viticoltori Acquesi

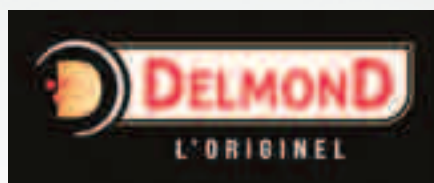
### LAITERIE LES FAYES

RN 21 - 87170 ISLE

Tel : 05.55.34.63.21 - Port : 06.32.55.13.30 - email : [commercial@laiterielesfayes.com](mailto:commercial@laiterielesfayes.com)

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





# FOIE GRAS DE CANARD SURGELÉ

## QUALITÉ EXTRA EVEINÉ IGP PERIGORD



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Œnologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSEON** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

**Du foie gras, on connaît les catégories mi-cuit, bloc, frais... Ici l'on découvre la gamme « sans défaut » tellement le jury salue la qualité de ce produit.**

**Thomas L'HÉRISSEON** : « Moi il me plaît. Il tient bien à la cuisson, qui lui confère une jolie couleur. Odeur agréable et franche, idem pour le goût, avec une pointe d'amertume en fin de bouche que j'aime bien. Fondant et agréable à manger. »

**Grégoire ROUSSEAU** : « La texture est bonne. Il y a du goût, l'amertume est cohérente et pas du tout gênante. »

**Nicolas TOUROUL** : « Belle couleur, bel aspect, ferme et se tient bien à la cuisson. Il n'a pas de grain en bouche ce qui est positif. J'aime vraiment bien. »



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

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

# L'IDÉE RECETTE

de FRANCK DESCAS



## TEMPURA DE FOIE GRAS, ANANAS ET PATATE DOUCE À LA VANILLE, CAMEL AU VINAIGRE DE MANGUE

4 pers. 🧑🧑🧑🧑

### INGRÉDIENTS :

4 escalopes de foie gras  
1 patate douce  
1 ananas Victoria  
1 mangue  
1 fruit de la passion  
2 c. à c. de vinaigre de mangue  
1 gousse de vanille  
130 g. de farine [+]

### PRÉPARATION :

Eplucher la patate douce et l'ananas, les détailler en cubes et en cylindre à l'aide d'un emporte pièces. Les faire revenir tout doucement dans un sautoir avec le beurre, un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une légère coloration. Ajouter la gousse de vanille grattée, sel et poivre... [+]



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

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



AOC Jurançon, sec  
Vitatge Vielh 2013  
Clos Lapeye

### DELMOND FOIES GRAS

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

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

Boutiques : Saint Laurent sur Manoire, Vézac

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



CHÂTEAU  
LAFON - ROCHET  
Grand Cru Classé en 1855 Saint-Estèphe

LAFON ROCHET  
GRAND CRU CLASSÉ AOC SAINT ESTEPHE



NICOLAS MASSE - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

David CAPY : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

Frédéric COIFFÉ : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

Carine CRAULAND : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

Julien CRUÈGE : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

Christine DARMUZEY : Référente Formation Continue - BEST

Franck DESCAS : Chef Consultant

Henri FAIVRE : Oenologue - OENOVARIAION

Thomas L'HÉRISSEON : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

Frédéric LAFON : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

Grégoire ROUSSEAU : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST

## L'AVIS DU JURY :

**Un vin aussi beau que bon. En effet, notre jury est attiré par sa belle couleur, reste grâce à sa puissance aromatique.**

**Henri FAIVRE :** « Je l'apprécie au nez et visuellement. Sur le fruit (chaleureux et murs) et plein de soleil. Friand, gourmand et sympa. Tanins fermes, persistance aromatique agréable et épicé en finale. De la nervosité dans ce vin. Il s'ouvre très vite et gagne en complexité.»

**Christine DARMUZEY :** « Très belle couleur intense, un peu rouge violine. J'aime beaucoup le nez, très solaire. Il y a un côté épicé qui relève l'ensemble, beaucoup de caractère en fin de bouche. »

**Frédéric COIFFÉ :** « Un vin très agréable, un vin que j'aime beaucoup. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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



## INFOS PRODUIT :

### LAFON ROCHET

GRAND CRU CLASSE AOC SAINT ESTEPHE

Le Château Lafon Rochet est le premier vin du Château de même nom, grand cru classé en 1855, appartenant à la famille TESSERON et situé sur l'appellation Saint Estèphe. Les vins produits sur la propriété sont puissants et élégants et demandent généralement quelques années pour se révéler pleinement. C'est le cas de ce millésime qui développe une agréable puissance avec un nez frais et élégant. En bouche, l'attaque tonique est suivie d'un milieu de bouche épicé et une finale chaleureuse. C'est un vin très harmonieux et puissant avec un bon potentiel de vieillissement.

### CHÂTEAU LAFON-ROCHET

Blanquet Ouest, 33180 St Estèphe - Tél.: 05 56 59 32 06 - Mail.: [lafon@lafon-rochet.com](mailto:lafon@lafon-rochet.com)  
[WWW.LAFON-ROCHET.COM](http://WWW.LAFON-ROCHET.COM)



## BONS ACCORDS :

A déguster avec  
une pièce de bœuf grillée avec des pommes de terre  
de l'Île de Ré sautées au beurre

ou

un fromage à pâte molle comme  
le Saint-Nectaire





# EPAULE D'AGNEAU LABEL ROUGE LE DIAMANDIN

## AGNEAU DU POITOU-CHARENTES IGP



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSE** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

**Cette épaule tendre et juteuse est source d'inspiration et source de plaisir !**

**Nicolas TOUROUL** : « Une épaule belle au visuel, et claire, donc il s'agit d'un jeune agneau. Juteuse. Je suggère de la cuisiner simplement et de la servir rosée. Très bon produit. »

**Frédéric COIFFÉ** : « Quand on la goûte, même sans assaisonnement ça a déjà du goût donc c'est top ! J'ai vraiment beaucoup aimé. »

**Nicolas MASSE** : « C'est un très beau produit : c'est bon et c'est beau. C'est un produit qui a une belle chair claire. C'est délicat et joli. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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

# L'IDÉE RECETTE

de FREDERIC LAFON



## EPAULE D'AGNEAU CONFITE, JUS À LA LIVÈCHE, MOUSSELINE DE CAROTTES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS AU BARBECUE

6 pers. 👤👤👤👤👤👤

### INGRÉDIENTS :

- 1 Epaule d'agneau de lait
- 500 g. de carottes
- 1 Poireau
- 4 Poireaux nouveaux
- 6 Pommes de terre nouvelles
- 1 Oignon
- 2 Oignons nouveaux
- 1 Tête d'ail... [+]

### PRÉPARATION :

Dans une cocotte en fonte saisir l'épaule ficelée sur toutes les faces ainsi que les os, à l'huile d'olive. Ajouter l'oignon émincé et suer pendant 5 minutes. Mouiller avec le vin blanc sec et ajouter l'ail en chemise coupé en deux en conservant la peau. Mettre le couvercle... [+]



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

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



AOC Fronton  
Cuvée Don Quichotte 2014  
Domaine Le Roc

### ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE ET LA PROMOTION DES AGNEAUX CERTIFIÉS EN POITOU-CHARENTES (ADPAP)

1, rue de la Sabotière - BP 80105 - 86501 MONTMORILLON Cedex

Tél.: 05 49 91 30 47 - Mail.: [odg@agneaupoitoucharentes.com](mailto:odg@agneaupoitoucharentes.com) - [WWW.AGNEAU-POITOU-CHARENTES.COM](http://WWW.AGNEAU-POITOU-CHARENTES.COM)



@Agneau\_Poitou



Agneau Poitou Charentes





# BERTICOT-VIEILLES VIGNES SAUVIGNON

CÔTES DE DURAS BLANC SEC



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSE** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

A la dégustation de ce nectar, l'amitié qui lie nos membres du jury se révèle sur un apéritif d'été autour de cette bonne bouteille de vin blanc.

**Christine DARMUZEY** : « Une couleur jaune pâle aux jolis reflets verts. Le nez me plaît, il est frais, fruité, aux arômes primaires d'agrumes. Un vin dynamique en bouche et une jolie tension. Une finale avec une pointe d'amertume. Globalement il me plaît beaucoup. Rafraichissant et net. »

**Frédéric COIFFÉ** : « Tout est dit ! J'ajouterais simplement qu'il est idéal pour l'apéritif. »

**Carine CRAULAND** : « Un vin net et franc. Structure bien montée : entre l'attaque, le cœur et la fin il est parfaitement homogène. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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



## INFOS PRODUIT :

### BERTICOT-VIEILLES VIGNES SAUVIGNON

CÔTES DE DURAS BLANC SEC

**Millésime :** 2016

**Région :** Sud-Ouest

**Appellation:** Côtes de Duras

**Format de la bouteille:** 75cl

**Cépage:** 100% sauvignon

**Vinification :** Traditionnelle, élevage sur lies

**Accompagnements :** Crustacés, poissons

#### SA BERTICOT

Route de sainte Foy la grande - 47120 DURAS

**Tél.:** 05 53 83 75 47 - **Mail.:** contact@berticot.com

WWW.BERTICOT.COM



## LES BONS ACCORDS :

A déguster avec :

Un poisson : un céteau juste poêlé  
avec un beurre d'agrumes

**OU**

Une salade de saumon fumé et suprêmes de  
pamplemousse, avec une vinaigrette légère au  
balsamique





# LANGOUSTINE VIVANTE DE LA COTINIÈRE



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSE** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

**Ces langoustines sont si fraîches que le jury pense qu'elles sont arrivées vivantes de la Côtinière ! Un produit si fin qu'ils considèrent que la plus simple des recettes serait la meilleure. La qualité des langoustines se suffisant à elle-même.**

**Frédéric LAFFON** : « Cru, on voit que c'est un très très bon produit. C'est joli, ça sent l'iode. C'est translucide et frais. Une fois cuites, elles se tiennent très bien et restent fermes. »

**Henri FAIVRE** : « L'aspect cru est superbe, elles sont brillantes, elles donnent envie. Cuites, elles gardent une apparence bienveillante. »

**David CAPY** : « Qu'elles soient crues ou cuites, elles sont toujours fraîches et avec ce goût marin. Un aspect noble et croquantes à la dégustation. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :



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



## L'IDÉE RECETTE

de THOMAS LHERISSON

RAVIOLE DE LANGOUSTINES  
À L'ENCRE DE SEICHE,  
BISQUE PARFUMÉE  
ET RADIS ROUGE FAÇON THAÏ

2 pers.  

### INGRÉDIENTS :

2 langoustines 10/15, 12 langoustines 20/30, 1 kg. de carcasses de langoustines, 15 g. de glace de langoustines (bouillon de langoustine réduit à glace)... [+]

### PRÉPARATION :


Pour la pâte à raviole, mélanger la farine, la semoule, les jaunes d'oeufs, l'encre de seiche et l'eau dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille. Travailler la pâte au moins dix minutes à vitesse moyenne... [+]



## L'IDÉE RECETTE

de JULIEN CRUEGE

LANGOUSTINES SNACKÉES  
MISO/CITRON,  
PETITS POIS...

2 pers.  

### INGRÉDIENTS :

10 belles langoustines 10/15, 500 g de petits pois frais, 1 citron vert, 2 feuilles de combawa, 1 demi citron, 50 g. de jus de citron, 6 g de bonite séchée... [+]

### PRÉPARATION :

La veille, porter l'eau à 60/65° avec le morceau d'algue et les feuilles de combawa émincées. Maintenir à cette température pendant une heure (attention à ne pas faire bouillir pour éviter d'apporter de l'amertume... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

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



### ORGANISATION DE PRODUCTEURS DE LA COTINIÈRE

Halle à marée - Quai René Delouteau - 17310 Saint-Pierre d'Oléron

Tél : +33 (0)5 46 47 02 06 - Mail : [opcot@hotmail.com](mailto:opcot@hotmail.com)





# LE CÉTEAU



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAISON

**Thomas L'HÉRISSE** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

Ce petit poisson plat est rarement à la carte des restaurants, mais à la maison, c'est délicat, fin et il a l'avantage d'être un poisson plutôt bon marché. Une perle sur l'axe du rapport qualité prix.

**Carine CRAULAND** : « Je l'ai trouvé très fin en bouche. C'est très suave, très doux. Avec juste un peu d'assaisonnement il se suffit à lui-même. »

**Grégoire ROUSSEAU** : « Une chair ferme et délicate. C'est un poisson gourmand. Le goût est peu prononcé mais c'est ce que l'on apprécie sur ce type de poissons. Idéal à faire à la maison, à frire avec une chapelure à la noisette. »

**Julien CRUEGE** : « Belle chair, belle texture, beau produit qui se tient bien autour de l'arrête. De la mâche et de la fraîcheur.»



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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

# L'IDÉE RECETTE

de NICOLAS TOUROUL CHEVALERIE



## CÉTEAU CUIT MEUNIÈRE ET CÉTEAU GARNI D'UNE MOUSSELINE DE SOLE, LÉGUMES DE SAISON

6 pers.

### INGRÉDIENTS :

2 céteaux  
1 filet de sole  
100 g. de beurre  
25 cl. de jus de citron  
150 g. de crème liquide  
2 blancs d'œufs  
1 botte d'asperges vertes  
1 botte de radis rouges... [+]

### PRÉPARATION :

Ecailler et vider les poissons, lever un des deux en portefeuille et réserver. Préparer la garniture, écussonner et cuire les asperges vertes dans l'eau salée bouillante pendant 8 minutes. Refroidir puis tailler en tronçons. Ecosser les petits pois, les blanchir 3 minutes... [+]



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

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



AOC Muscadet de Sèvre et Maine, sur lie  
Cuvée 2013  
Langlois-Château

### ORGANISATION DE PRODUCTEURS DE LA COTINIÈRE

Halle à marée - Quai René Delouteau - 17310 Saint-Pierre d'Oléron

Tél : +33 (0)5 46 47 02 06 - Mail : [opcot@hotmail.com](mailto:opcot@hotmail.com)







# PORC DU LIMOUSIN : ROND DE TRANCHE GRASSE

## LABEL ROUGE BLASON PRESTIGE



**NICOLAS MASSE** - Président du Jury - Chef étoilé - La Grand Vigne

**David CAPY** : MOF Pâtissier et confiserie - La Chocolaterie De Bordeaux

**Frédéric COIFFÉ** : Chef Consultant - L'Atelier du Goût

**Carine CRAULAND** : Responsable vin à la Cave de Puisseguin Lussac St-Emilion

**Julien CRUÈGE** : Gérant et chef de cuisine - Restaurant Julien Cruège

**Christine DARMUZEY** : Référente Formation Continue - BEST

**Franck DESCAS** : Chef Consultant

**Henri FAIVRE** : Oenologue - OENOVARIAION

**Thomas L'HÉRISSON** : Chef étoilé - Auberge Saint Jean

**Frédéric LAFON** : Chef Gérant - L'Oiseau Bleu

**Grégoire ROUSSEAU** : Chef cuisinier - Hâ Restaurant

**Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE** : Formateur Référents Arts Culinaires, Ferrandi-BEST



## L'AVIS DU JURY :

Comme le veut l'adage, dans le cochon tout est bon. Ici, le jury déguste un rond de plat qui est un morceau méconnu, à tort parce qu'il est, de l'avis général très juteux et tendre.

**Nicolas MASSE** : « Un produit tendre et juteux à la belle texture et belle couleur. Beaucoup de points positifs. »

**Frédéric LAFFON** : « Pour préserver cette bonne texture je suggère une cuisson longue. »

**Thomas L'HÉRISSON** : « Grâce à sa jutosité et sa tendreté, c'est un cochon qui fait plaisir à tout le monde, de 7 à 77 ans. »

**Nicolas TOUROUL** : « Une chair très tendre. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

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

# L'IDÉE RECETTE

de GREGOIRE ROUSSEAU



## RONDELE DE TRANCHE DE PORC, CACAHOUÈTES ET TAMARIN

6 pers. 👤👤👤👤👤👤

### INGRÉDIENTS :

Rond de tranche  
200 g. de carottes  
3 carottes fane  
3 artichauts poivrade  
Tamarin  
Jus de veau  
Hanoi Old Quarter  
Huile de cacahouètes... [+]

### PRÉPARATION :

Laver et éplucher les carottes fanes, les faire étuver dans un sautoir, réserver. Répéter cette opération pour les carottes puis, à l'aide d'un blinder les mixer en une fine purée et l'assaisonner à l'huile de cacahouètes. Tourner les artichauts, les faire rôtir, réserver. Faire infuser... [+]



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

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



AOC Puligny-Montrachet  
1er Cru - Les Folatières 2014  
Domaine Chanson

### LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture – Bd des Arcades - 87060 Limoges cedex 2

Tél : 05 55 10 37 96 - Mail : [direction@blasonprestige.com](mailto:direction@blasonprestige.com)

[WWW.LABEL-VIANDE-LIMOUSINE.COM](http://WWW.LABEL-VIANDE-LIMOUSINE.COM)





# MAKING OF

## TESTS-PRODUIT

5<sup>ÈME</sup> SESSION

à BEST Ferrandi - BORDEAUX















**Découvrez  
le monde  
depuis  
Limoges !**



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



**Renseignements et réservations** à l'aéroport  
05 55 43 30 30  
ou dans votre agence de voyages



# BERGERAC <> NICE

Envie de Soleil ?  
Migrez vers le Sud quand vous voulez.



**2 VOLS/SEMAINE**

**IG**AVION

**Aéroport Bergerac**

Dordogne Perigord



**LE PLUS PRÈS POUR ALLER PLUS LOIN**



# AÉROPORT AGEN LA GARENNE



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



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

- **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)

# VOLS RÉGULIERS

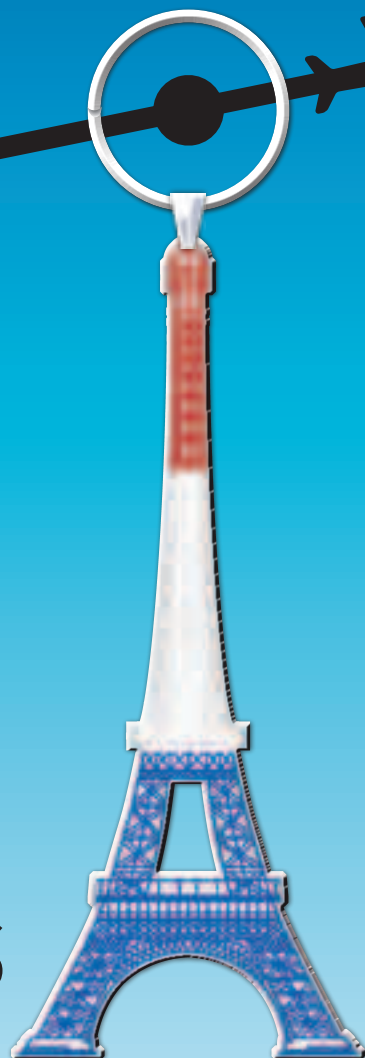
AU DÉPART DE **BRIVE** VALLÉE DE LA DORDOGNE



**AJACCIO**



**LONDRES**



**PARIS**



Rejoignez-nous sur facebook  
aeroportbrivevalleedeladordogne

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

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

# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



Collection  
2017

*bien inspirée!*



Faites mijoter vos idées

avec

 Emile Henry



ALICE  
**DI CAGNO**

*aux fourneaux!*



Les

**SECRETS**

de Chefs





#BONSMOMENTS2017

AMBIANCE  
& styles

LA TRAVAILLE • CUISINE • VINO • CO

**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

Tonnellier depuis 1873

Issue des traditions et du savoir-faire des artisans tonneliers depuis 1873, la tonnellerie Saury s'impose aujourd'hui comme l'une des plus importantes tonnellerie de France.

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 - France  
Tél. : +33 (0) 5 56 93 69 36 - Fax : +33 (0) 5 56 93 69 39  
email : [contact@saury.com](mailto:contact@saury.com)

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

ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BVCert 6091858