

Tests-Produit

7^{ème} session

★ ★ ★

14 PRODUITS
TESTÉS

Des pépites
à découvrir

9 RECETTES
DES CHEFS

Avec les produits
d'Auvergne

UN JURY
VOLCANIQUE

13 chefs et
sommeliers réunis

GOUR METS DE FRANCE

RENCONTRE

avec le chef du Pré,
deux étoiles Michelin

PORTRAITS

des chefs de la région,
Aymeric Barbary
et Emmanuel Hébrard

LA TRUITE FUMÉE

choyée à la ferme
du Cézallier

XAVIER

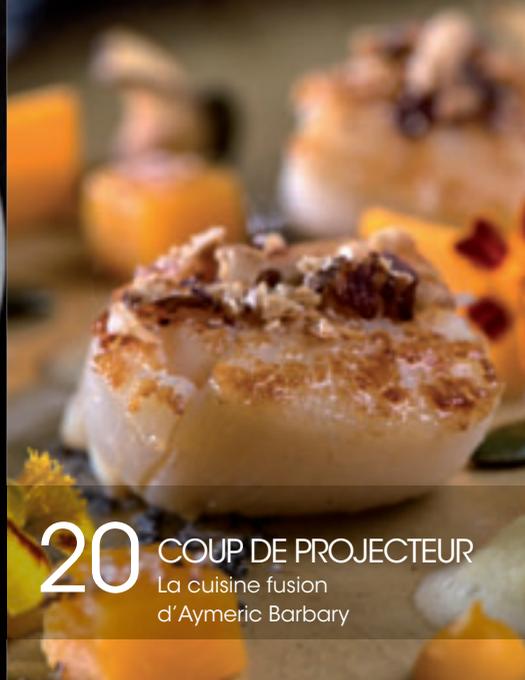
BEAUDIMENT

Rédacteur en chef

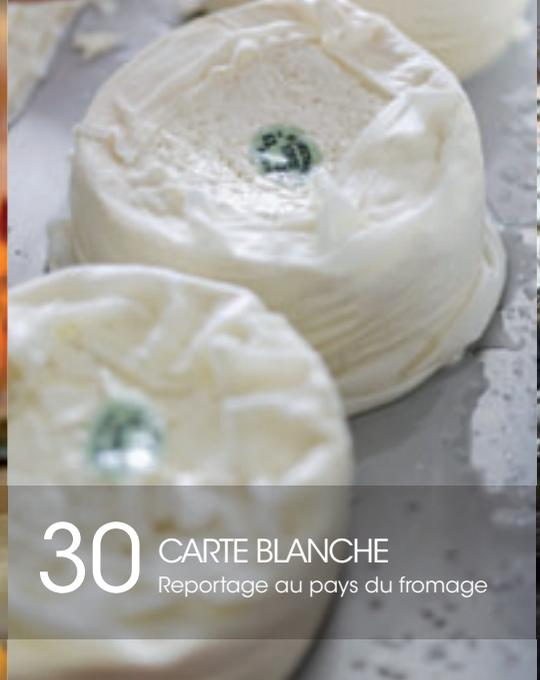




16 RECETTES FACILES
Les variations vertes
de Xavier Beaudiment



20 COUP DE PROJECTEUR
La cuisine fusion
d'Aymeric Barbary



30 CARTE BLANCHE
Reportage au pays du fromage



06 RENCONTRE
En balade dans le Pré



04 EDITO
de Xavier Beaudiment

Sommaire

XAVIER BEAUDIMENT

- 04** L'ÉDITO
Xavier Beaudiment
- 06** RENCONTRE
avec Xavier Beaudiment
- 14** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
ET PLAYLIST
de Xavier Beaudiment
- 16** RECETTES FACILES
Les variations vertes
de Xavier Beaudiment

SAVEURS

- 20** COUP DE PROJECTEUR
Aymeric Barbary, le chantre de la fusion
L'Ostal, la maison des puy
- 26** PANIER DE SAISON
À la ferme !
- 28** GOÛT DU TERROIR
La haute couture de la truite fumée
- 30** CARTE BLANCHE
Reportage au pays du fromage

MICHELIN 2018

- 32** Bravo aux membres du jury étoilés

TESTS - PRODUIT

- 34** LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 36** LE JURY
12 biographies de chefs
et sommeliers
- 50** LES FICHES PRODUIT
Bleu d'Auvergne
secrets d'affineurs
Cantal
Eau de Saint-Géron
Porc fermier d'Auvergne
« Agrumix » citron vert
Poulet fermier
Saucisson de porc
Bleu de Laqueueille
Saumon demi-fumé
Veau Vedelou
Boeuf
Saucissons de bœuf
Café Grand Arabica
Vin blanc : Chenin sec et demi-sec



TESTS - PRODUIT

Au cœur de l'Auvergne

La France, dit le proverbe, c'est l'Auvergne avec quelque chose autour. Si l'on oublie le nouveau redécoupage administratif, il est vrai que l'Auvergne est une des plus anciennes régions de France, dont les frontières ont peu changé. Quand même un peu à partir du XIX^e siècle, quand la région a quasiment fait de Paris son cinquième département ! Ce numéro est donc dédié à tous les Auvergnats, de la plaine ou de la montagne, pure souche ou d'adoption, restés au pays ou exilés. Xavier Beaudiment, deux étoiles Michelin à Durtol pour son restaurant le Pré, est le président de ces tests de produits. Il est aussi le rédacteur en chef invité de ce numéro qui part à la découverte d'un terroir ancestral qui bouge. Ne vous fiez pas aux volcans endormis !

Retrouvez-nous sur

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



Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Comevents
Journaliste : Audrey Marret
Web éditorial et publi-reportages :
webmaster@gourmetsdefrance.fr
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Bruno Chaplot
Photographe : Alexis Verlhac
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655

Crédits photos

Une et édité de © Ludovic Combe. © Alexis Verlhac pour Gourmets de France. © Denis Pourcher pour Aymeric Barbary. © DR pour Emmanuel Hébrard. © Leatitia Brioude pour la truite de Stéphane Heinis. © Ludovic Combe pour Xavier Beaudiment, recettes de Xavier Beaudiment et « reportage au pays du fromage ».



édito

XAVIER BEAUDIMENT

Lorsque je me suis installé en 2009 à Durtol, j'ai commencé par me poser cette question : « *Quelle va être l'histoire que je vais raconter ?* » Il m'a fallu du temps, des essais et des tâtonnements pour trouver la réponse. Une réponse simple serait : « le terroir ». Mais qu'est-ce que le terroir ? Est-ce qu'une table qui dit respecter le terroir consiste à perpétuer des plats traditionnels sans les comprendre ? Est-ce que cela a du sens de reproduire dans nos restaurants, en 2018, des recettes qui devaient nourrir autrefois les paysans en hiver ? Qui plus est sans se soucier de l'origine des produits, avec des tomates venues d'ailleurs ou des légumes qui ne poussent pas ici ?

Dans cette recherche, j'ai voulu lier le terroir à la terre. De la terre, j'en suis venu aux légumes. Et des légumes domestiqués je suis passé aux herbes sauvages. Ces herbes qui poussent seules dans notre Auvergne sont pour moi la quintessence du terroir. Il m'a encore fallu du temps pour comprendre ce que je pouvais en faire, pour qu'elles ne soient pas qu'un simple colfichet décoratif dans l'assiette.

Des journées comme celle des tests Gourmets de France sont essentielles pour nous, cuisiniers à

l'écoute de notre environnement. Elles nous permettent de redécouvrir des produits lors de dégustations à l'aveugle. Nous restons objectifs sur la qualité, car nous goûtons sans aucune indication. Et à chaque test, c'est soit une découverte, soit un choix déjà fait qui s'en trouve alors conforté. Sans compter la possibilité de rencontrer les producteurs et de discuter directement avec eux.

*« Ces tests de produits
montrent que
le terroir bouge »*

Ces tests de produits montrent que le terroir bouge, que des choses se créent, évoluent, se renouvellent. C'est une chance d'avoir ces produits amenés et réunis pour que nous les dégustions. Car sans ces produits, nous n'aurions pas la capacité de faire quoique ce soit ! A nous d'essayer de les mettre en valeur. C'est notre métier de nous adapter à ce que notre terroir nous propose et de faire au mieux.

En balade dans
le Pré

Deux étoiles Michelin, Xavier Beaudiment, le chef du restaurant le Pré, à Durtol, brille par son travail des herbes sauvages. Un savoir-faire maîtrisé au bout de longues années de réflexion sur ce qu'est le terroir.



Presque 110 % d'augmentation du chiffre d'affaires. De 250 à 280 couverts par jour au lieu de 140. La seconde étoile attribuée en 2017 à Xavier Beaudiment a été un séisme. À Durtol, dans son restaurant le Pré, le chef est maintenant de l'autre côté de la faille, dans le clan des deux étoiles de France (ils ne sont que deux en Auvergne), antichambre du saint des saints gastronomique, la troisième étoile du guide rouge. Pour tout dire, Xavier Beaudiment ne s'en est toujours pas remis. Il pensait qu'en six mois l'affaire serait « digérée ». Un an après, toujours pas. La récompense du guide Michelin a métamorphosé le Pré. De deux cuisiniers, la brigade est passée à sept personnes en cuisine. L'épouse

de Xavier Beaudiment l'a rejoint à la gestion de l'établissement. Les investissements se succèdent. Si bien que le chef, d'abord chef d'entreprise, a eu un véritable « coup de peur » cet été.

« On se met une vraie pression de surinvestissement : il faut refaire la cuisine, le piano, les chambres froides. On change les chaises, le nappage... Alors que le Michelin ne demande pas tout ça, en réalité. D'un coup, vous perdez pied. Et c'est là que c'est dangereux. »

Avoir une table étoilée a pourtant toujours été un objectif pour Xavier Beaudiment. Et la gestion d'une affaire n'est pas une pour lui. Avant le Pré, il y

a eu l'Atelier à Clermont-Ferrand. À 24 ans, grâce à une concession municipale, Xavier Beaudiment reprend une brasserie un peu à l'extérieur de la ville. Une vingtaine de couverts au début, deux cents le soir à la fin en pleine

heure de gloire. L'Atelier devient le haut lieu

de la vie nocturne clermontoise, avec une boîte de nuit au rez-de-chaussée. On y voit Serge Boudu, le pape de la nuit à Clermont. À 28 ans, Xavier Beaudiment gère vingt-trois salariés et gagne plus qu'aujourd'hui...

« Mais je n'étais pas heureux. Je voulais des étoiles. C'est pour ça que j'ai fait ce métier. »

« *Savoir en mangeant que l'on est en Auvergne* »







La cueillette aux aurores

À l'école hôtelière de Chamalières, Xavier Beaudiment s'est même battu pour partir en stage chez Antoine Westermann, alors chef trois étoiles du Buerehiesel à Strasbourg. Les maisons étoilées étaient plutôt réservées aux apprentis, et Xavier Beaudiment, en BTS, est dans la section que la profession juge à l'époque remplie « d'intellos ». « *Je voulais suivre un apprentissage, mais mon père ne voulait pas. Pour lui, l'avenir appartenait aux gens qui avaient un métier dans les mains, mais avaient la capacité à l'utiliser* ». Pour progresser, « ne pas rester figer », le jeune Beaudiment est orienté vers des études plus poussées. Il ronge son frein, persuadé de perdre son temps par rapport à un apprenti. Le virus de la haute gastronomie le mord chez Antoine Westermann, le conforte dans sa voie chez Alain Dutournier, chez qui il passera deux ans une fois diplômé, au Carré des Feuillants à Paris.

Il faudra attendre 2009 pour que Xavier Beaudiment ait suffisamment de fonds pour racheter le restaurant de Bernard Andrieux, étoilé déjà réputé. Le Pré est né. Enfin pas tout-à-fait. Les balades sauvages proposées au menu, aux herbes cueillies dans les montagnes toutes proches, ont demandé de longues années de réflexion, de maturation de l'idée et de la démarche. Deux à trois fois par semaine, le chef se réveille aux aurores, vers 5 heures du matin en été. Et le voilà parti pour une cueillette physique de plusieurs heures où il ramasse ail des ours, fougères polypodes, petites angéliques ou égopodes, des lamiers, des achillées, des bourgeons d'épicéa, des conopodes ou noisettes de terre...







L'herbe sauvage comme un trésor

« Quand j'ai ouvert le Pré, je me suis posé la question : de quoi je vais parler ? De quoi j'ai envie de parler ? Est-ce qu'en fermant les yeux, en mangeant, on est capable de dire où l'on est ? » Parce qu'il est galvaudé, le terme terroir mérite encore plus de réflexion. « Qu'est-ce qui est de chez nous ? Tout ce qui va vivre et s'adapter ici. » Faire le chou farci du XXI^e siècle, la potée déstructurée ? Xavier Beaudiment y a songé. « Et après ? Ces plats ont été importants à une période. On ne mangeait pas de la viande tous les jours. On gardait les restes de viande au garde-manger et le dimanche on les rassemblait et on les cuisait au four

en choux farcis. Ça avait un sens. Mais maintenant ? Prendre un chou du Nord de la France, du porc d'Europe de l'Est et du riz de je-ne-sais-où, est-ce que c'est terroir ? », interroge Xavier Beaudiment.

Le chef en arrive donc aux plantes, qui, elles, « ont un vrai sens » sur ces terres d'Auvergne. « Encore plus que les légumes domestiqués puisqu'elles poussent là où elles se sentent bien ». Il est loin d'être un précurseur. Michel Bras, dans l'Aubrac, travaille depuis 1992 leur côté sensuel. Marc Veyrat, face au Mont-Blanc, en extrait des jus et des concentrés. En lisant le journal, Xavier Beaudiment tombe sur un article sur le botaniste Guy Lalière, qui organise

des cueillettes en montagne. À la première sortie en mars, le chef rencontre un « type perché, déconnecté de la vie ». « On passe trois heures les yeux au sol pour ramener une misérable poignée d'herbes communes. » Xavier Beaudiment laisse tomber. Puis quelque chose éclot en lui à la fin du printemps. « Je retourne me promener. Et c'est comme si on m'avait ouvert les yeux. J'arrive à voir les plantes. Et tout d'un coup, j'en reconnais une. Il y a ce côté trésor que l'on trouve. C'est un sentiment inexplicable, très gratifiant. » Le chef rappelle dans la foule Guy Lalière et suit avec lui près de trois ans de formation, avec cueillettes régulières.

« Faire de la potée déstructurée ? Et après ? »



Le foin du Mézenc au Pré

Mais au Pré, maintenant ouvert, c'est la « catastrophe » : « J'avais plein d'herbes ramassées partout. C'était ma première année au restaurant gastronomique. Sans savoir pourquoi, on mettait des herbes n'importe où. Ça n'avait pas de sens mais on était content parce qu'on pouvait dire qu'il y avait des herbes sauvages ». « Il fallait que je le fasse », commente rétrospectivement Xavier Beaudiment. C'était une phase de jeunesse. Le mérite de cette période ? « Je me suis rendu compte que je ne savais rien. A l'école hôtelière, on travaille avec de la coriandre en grain prête à servir. On ne sait pas d'où ça vient, à quoi ça ressemble dans la nature. C'est à partir du moment où j'ai cherché à comprendre les plantes que j'ai énormément progressé en cuisine. »

Le foin du Mézenc, par exemple, est devenu un indispensable de la cuisine du Pré. De ce foin propre au terroir du Mézenc, et composé de plus d'une centaine de plantes différentes, Xavier Beaudiment fait un jus dans lequel cuisent des Saint-Jacques, le brûle ou l'infuse.

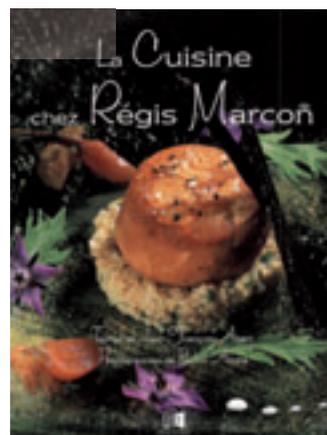
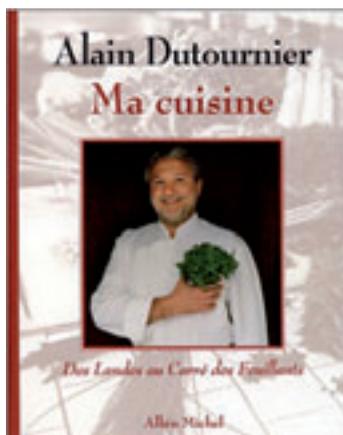
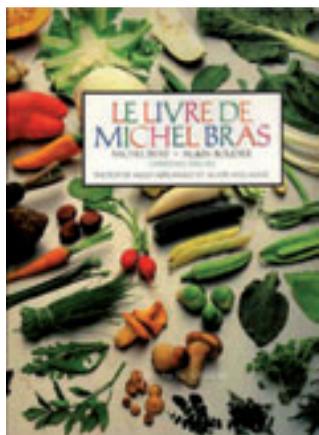
Ce travail des plantes, au fil des saisons, se retrouve dans la forme des menus : les produits y sont énoncés, sans autre indication. Les préparations changent selon l'arrivage du jour. Cela donne, pour le menu « Parfums des Prés » de février, à 79 euros : « Raviole, foie gras, consommé. Œuf de poule bio, pulpe fumée, beurre noisette. Saint-Jacques, topinambour, truffe melanosporum. Viande fermière du moment, jus corsé. Fromages de nos montagnes. Chocolat grand cru Guanaja. »

Et c'est presque un poème.



Dans la Bibliothèque

de Xavier Beaudiment



Xavier Beaudiment ne revendique pas de maîtres à penser mais s'est nourri de grandes influences : celles de Michel Bras, Alain Dutournier et Régis Marcon.



« Le livre de Michel Bras »

de Michel Bras, Alain Boudier, Christian Millau
Ed. du Rouergue

« C'est le premier livre de cuisine que j'ai acheté ». En 1998, Michel Bras vient donner une conférence au lycée hôtelier de Chamalières, où se forme Xavier Beaudiment. Le chef de Laguiole n'a pas encore sa troisième étoile (il l'aura en 1999) mais il fascine déjà les élèves. « Prenez confiance en vous », leur dit-il. Message reçu pour Xavier Beaudiment !



« Ma cuisine »

d'Alain Dutournier
Ed. Albin Michel

« Il n'y a pas de photos, que des recettes, mais ce sont des vraies recettes ! ». Un livre qui va droit à l'essentiel. Son BTS hôtelier en poche, Xavier Beaudiment est passé chez Alain Dutournier au Carré des Feuillants, deux étoiles Michelin à Paris. Il y a appris une cuisine qui respecte la nature tout en lui donnant du sens par le travail de la main. C'est ça, l'artisanat.



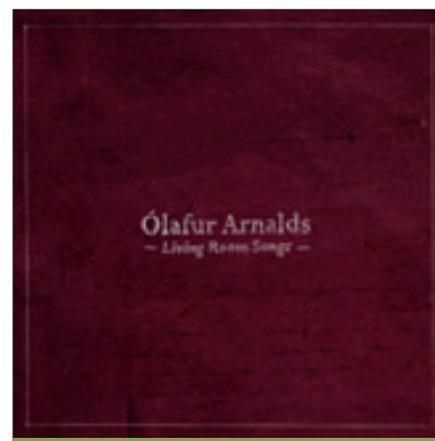
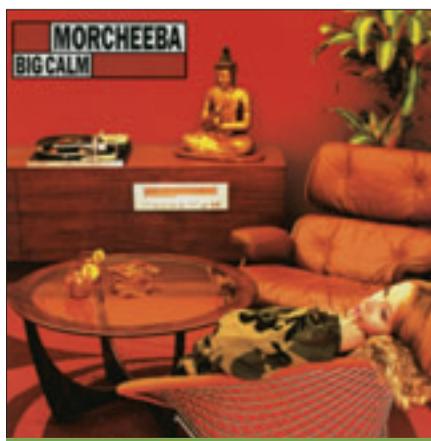
« La cuisine chez Régis Marcon »

de Jean-François Abert et Patrick André
Ed. du Miroir

C'est le maître de l'Auvergne, trois étoiles Michelin à Saint-Bonnet-le-Froid, en Haute-Loire. Régis Marcon a été rejoint par son fils Jacques en 2004, mais il reste la grande figure auvergnate d'une cuisine façonnée par la nature environnante. Pas de carte chez lui, produits et recettes changent au rythme des semaines. Chez Xavier Beaudiment aussi.

Dans la Discothèque

de Xavier Beudiment



Place aux trips sonores et aux atmosphères capables de vous envoyer dans l'espace. C'est un peu le but recherché quand on passe plus de 10 heures au travail, non ?



<< Dummy >>

de Portishead

Un premier album magistral qui consacre le groupe de Bristol comme figure de proue du trip-hop, avec Massive Attack. Avec des hits comme Glory Box, Sour Times ou Roads, Dummy est élu meilleur album de l'année 1994 par la presse britannique. Ses titres planants et mélancoliques influencent encore, surtout l'état d'esprit de Xavier Beudiment en cuisine.



<< Big Calm >>

de Morcheeba

Porté la voix de Skye Edwards, l'album de Morcheeba sorti en 1998 achève de faire rentrer le trip-hop dans le rang, en le vulgarisant pour le grand public. L'album a le mérite d'adoucir le ton de Xavier Beudiment. « *Il a un caractère de cochon, confie son photographe Ludovic Combe. Mais il s'est grandement amélioré.* »



<< Living Room Songs >>

d'Ólafur Arnalds

Un projet fou du chanteur-compositeur islandais : en sept jours, enregistrer sept chansons et les poster sur Youtube à midi. Un défi où Ólafur Arnalds se bat contre le temps pour tirer le meilleur de son talent. Un peu comme Xavier Beudiment repense ses créations à chaque service dans son restaurant.



Les variations
vertes
de Xavier Beaudiment

*Le chef du Pré
livre trois recettes
à la carte de son
restaurant à
Durtol.
Des créations
tout en finesse
et légèreté,
mais avec une
forte conscience
environnementale.*

Bien avant que l'idée soit enfin comprise du grand public, Xavier Beaudiment proposait déjà une carte locale au Pré. L'idée : s'approvisionner avec des produits venant de moins de 100 km. A l'ouverture de son restaurant en 2009, le chef s'est donc interdit pendant sept ans de travailler les fruits exotiques ou les poissons de mer. Il n'a fait entrer que tout récemment des produits comme l'anas, les huîtres, le homard ou la Saint-Jacques. Cette ascèse lui a permis de sélectionner ses produits en pesant le pour et le contre et d'introduire des exceptions par petite touche, comme la mandarine (du mas Bachès, vers Perpignan).

LA TRUITE

À une certaine époque, les contrats des travailleurs près des rivières d'Auvergne stipulaient le nombre de fois (pas plus de deux ou trois par semaine) où leur serait servi du saumon au repas. Le poisson pullulait alors dans les flots, et il était loin d'être considéré comme produit noble.

Sa raréfaction, depuis, oblige à se rabattre sur d'autres congénères d'eau douce. Comme la truite, que Xavier Beaudiment choisit soigneu-

sement chez Stéphane Heinis, pisciculteur d'Aignat (voir article dans les pages suivantes). « *Au début, explique le chef, pas convaincu du côté gastronomique du poisson, je servais la truite déclinée en amuse-bouche.* » Le poisson a tellement plu que Xavier Beaudiment lui a donné toute sa place dans sa carte. Parler du terroir, c'est également savoir redonner sa noblesse aux produits considérés comme communs.



OMBLE CHEVALIER, RACINE, CONSOMMÉ DE CHAMPIGNON

2 à 3 pers.

INGRÉDIENTS

1 omble chevalier
200 g de sel
200 g de sucre
5 g de genévrier
500 g champignons frais
1 oignon
20 g champignons secs
1 pomme bio
livèche
noix
huile de noix
crème fraîche
1 céleri boule

PROGRESSION

1/ Mettre pendant 1 heure dans le sel et le sucre les filets de poisson avec le genévrier.

2/ Dans un litre d'eau, faire bouillir les champignons frais et secs, l'oignon et cuire 4 heures à couvert.

Filter le consommé et le réduire pour concentrer le goût des champignons.

3/ Rincer et sécher le poisson. Couper en lanières le dos et en brunoise le ventre et la queue. Mélanger cette brunoise avec la pomme en brunoise, de la livèche, les noix, l'huile, et un peu de crème fouettée.

4/ Couper le céleri en rondelles et le cuire à la vapeur. Couper les rondelles cuites à l'aide d'un emporte-pièce.

5/ Au fond de chaque assiette, disposer la farce de poisson tiède, la recouvrir d'une lamelle de céleri. Disposer trois lanières de poisson et quelques herbes du moment. Faire chauffer le consommé de champignon et le servir en saucière.



CLÉMENTINES

4 pers.

1/ Le sorbet à la clémentine

Mettre 400 g de clémentine, 200 g de sirop à 50 % et le zeste d'une clémentine dans un bol Pacojet ou une sorbetière et surgeler.

2/ La gelée de clémentine

Tiédifier 250 g de jus de clémentine, incorporer 4 g de gélatine et faire prendre au frais.

3 / Les zestes de clémentine confits

Blanchir les zestes des clémentines utilisées et les cuire 1 h au sirop fait de 200 g d'eau et 200 g de sucre.

4/ Le blanc-manger

Tiédifier 100 g de crème, incorporer 15 g de gélatine et verser sur 250 g de yaourt.

Faire une meringue avec 100 g de blanc d'œuf et 60 g de sucre. Mélanger les deux préparations.

Mouler dans un cadre et couper en cube.

5/ Le crémeux citron

Faire bouillir le jus d'un citron avec 50 g de beurre. Ajouter 3 œufs blanchis avec 100 g de sucre et cuire comme une crème pâtissière.

6/ Dressage

Présenter harmonieusement tous les aliments. Ajouter de l'aneth et zester une clémentine au moment de servir.





Nées et élevées au cœur des grands espaces auvergnats, les **Volailles Fermières d'Auvergne** sont minutieusement préparées par des aviculteurs soucieux de développer un élevage respectant la tradition et apportant une réelle assurance de qualité aux consommateurs.

Arborant fièrement deux signes officiels de qualité, le **Label Rouge** et l'**IGP** (Indication Géographique Protégée), les Volailles Fermières d'Auvergne offrent le goût authentique d'un véritable produit de terroir à la chair ferme, savoureuse et riche en protéines. La tradition de Volailles Fermières d'Auvergne remonte à la fin du XIXe siècle lors duquel la production de volailles de haute qualité s'est développée principalement dans l'Allier pour devenir aujourd'hui une branche incontournable de l'agro-alimentaire auvergnat.

**Volailles
Fermières
d'Auvergne**

LES + DES VOLAILLES FERMIERES D'Auvergne ce sont DES ÉLEVEURS ENGAGÉS !

POUR UNE ALIMENTATION SAINTE, 100 % VÉGÉTALE*, SANS OGM**, NI TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE

Principalement composée de céréales et de soja produits en France, l'alimentation des Volailles Fermières d'Auvergne** est garantie sans OGM. Pour aller plus loin dans l'authenticité, des plantes comme l'ail, le thym et le romarin et des huiles essentielles sont utilisées pour renforcer naturellement la bonne santé des Volailles Fermières d'Auvergne.

POUR LA BIODIVERSITÉ ET LA PROTECTION DES ABEILLES

Pour aller encore plus loin dans le bien-être animal et préserver la biodiversité, les éleveurs de Volailles Fermières d'Auvergne ont engagé une démarche de reforestation des espaces extérieurs dans lesquels évoluent les volailles. Arbres fruitiers, arbustes mellifères et buissonnants et grands arbres sont replantés afin de favoriser l'habitat des abeilles. D'ici 2020, des milliers d'arbres seront plantés.

POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET L'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR

Les Volailles Fermières d'Auvergne disposent de vastes étendues d'herbe au cœur des grands espaces d'Auvergne pour une chair ferme au goût généreux.

Belle production qui a su allier bon goût, qualité et bien-être des animaux! Pas étonnant qu'elle ait été médaillée au concours général agricole 2017 et qu'elle ait le vent en poupe!

TRAÇABILITÉ INÉDITE PAR L'IMAGE

Les Volailles Fermières d'Auvergne ont mis en place un procédé unique qui permet, en flashant le QR code apposé sur l'emballage de la volaille, de faire la découverte de son éleveur. Il suffit donc de flasher pour découvrir le portrait filmé de l'éleveur qui a apporté tout son savoir-faire à la qualité de votre poulet fermier.



Pour plus d'informations sur cette filière, voir les portraits vidéos des éleveurs ou tout simplement découvrir plein d'idées recettes originales, vous pouvez consulter le site www.volailles-auvergne.com ou www.facebook.com/VolaillesFermieresAuvergne.

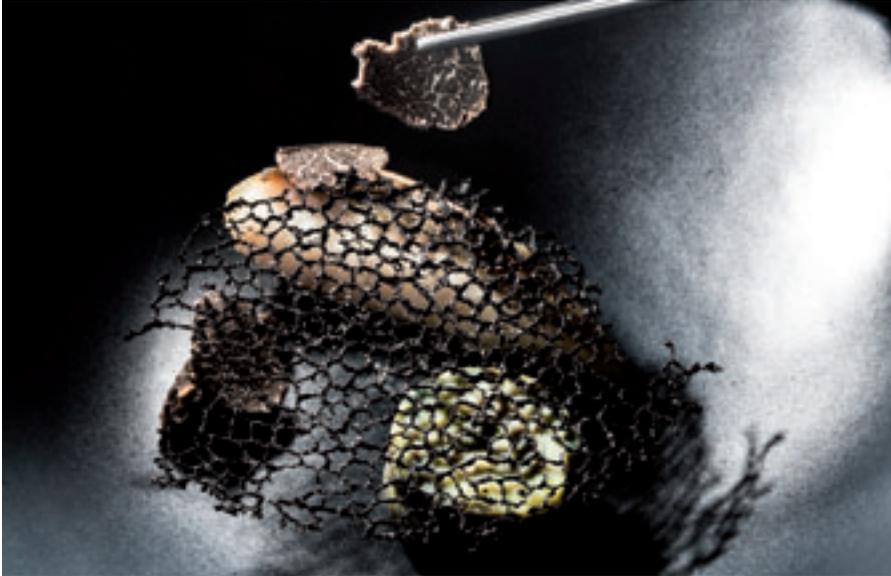
* Minérale et vitamines **<0,9 % Gamme Volaille Fermières d'Auvergne

Aymeric Barbary,

Le chantre de la fusion

À la Flèche d'Argent, la table de l'hôtel Princesse Flore à Royat, le chef travaille sous influence britannique. Une cuisine fusion au pays des volcans, distinguée par un Bib Gourmand cette année.





À la carte de février de la Flèche d'Argent, les gourmets ont plébiscité le filet de barbeue cuit à basse température avec un porridge de pousses de soja et une marmelade de champignon. Du porridge ? De la marmelade ? Un « twist » signé Aymeric Barbary, fonceur arrivé en 2016 au restaurant de l'hôtel Princesse Flore, à Royat. Dans

« *Un savoir-faire appris en Angleterre* »

ses bagages : un savoir-faire appris en Angleterre (et ailleurs) pour ébouriffer les incontournables auvergnats.

Sa marque de fabrique ? Une cuisine fusion qui donne un nouveau tour au terroir. Aymeric Barbary assume et revendique, même si le terme fusion sonne galvaudé tant il a eu son heure de gloire dans les restaurants à la mode jusque dans les années 90. Derrière se cachent simplement toutes les connaissances qu'il a acquises à l'étranger. Et il n'y a rien d'incohérent, au contraire, à faire évoluer la gastronomie que l'on maîtrise (et que l'on aime) avec des apports extérieurs. C'est même en grande partie l'histoire de la cuisine française.

À Royat, le temps de poser les bases à son arrivée, le chef fait maintenant monter en gamme la carte à chacun de ses renouvellements.

La Flèche d'Argent a obtenu un Bib Gourmand au guide Michelin 2018, et Aymeric Barbary n'a pas peur de dire qu'il vise une étoile. Deux séjours de plusieurs années en Grande-Bretagne l'ont sérieusement « bousculé ». L'un dans la brigade de Glynn Purnell à Birmingham. L'autre à l'Au-

berge du lac de Phil Thompson, à Brocket Hall, au nord de Londres. On

s'en étonne, vu la réputation gastronomique outre-manche. La réponse fuse : « *Les Anglais ont peut-être du mal à faire à manger chez eux, mais nous avons des leçons à prendre question restauration. J'ai pris une grosse claque.* » Leur force ?

« *C'est le terrain qui prime quand en France la gastronomie reste très codifiée. Là-bas, on se fait très vite une expérience.* »

Pourtant, au lycée hôtelier de Chamalières, Aymeric Barbary avait déjà envie d'aller vite. Il faisait des extras pendant sa formation au Pescalune, à Pérignat-les-Sarliève. Plus que l'école, c'est

Fabrice Dossonnet chez qui il travaille ainsi quatre ans qui lui montre le sens de la cuisine. Guy Lassausaie, deux étoiles au guide Michelin à Lyon, le met à l'épreuve du feu : « *Là, j'en ai bavé* », se souvient le chef. Suivent ses séjours en Angleterre. Outre le porridge et un penchant pour les légumes vinaigrés et marinés (en piccalilli), il en ramène surtout une idée neuve de la gastronomie, débarrassée de son carcan traditionnel. Sa cuisine explore de nouvelles pistes, veut nouer de nouveaux liens avec son terroir. À l'instar de l'ami Xavier Beaudiment (deux étoiles Michelin à Durtol) qu'il cite en référence, Aymeric Barbary ne conçoit pas une carte qui ne soit pas locavore et attachée à sa région. Pour alimenter le restaurant, un jardin potager est d'ailleurs en train d'être planté au Princesse Flore. Les légumes passeront peut-être par l'Angleterre, mais on saura d'où ils viennent.





Emmanuel Hébrad

*L'Ostal, la maison
des puyys*

L'Ostal signifie la maison en auvergnat. C'est aussi le nom du restaurant qu'Emmanuel Hébrard a ouvert à Clermont-Ferrand. Un retour aux sources salué par Xavier Beaudiment



À l'Ostal, son restaurant à Clermont-Ferrand, Emmanuel Hébrard a baptisé ses menus du nom des différents puy d'Auvergne : « le puy de Chanat », « le Pariou », « le Traversin » et « le Puy-de-Dôme ». Le puy de Chanat pour Chanat-la-Mouteyre, sa commune natale. Pas de doute, on est ici chez un Auvergnat de retour au pays, et ravi d'avoir retrouvé ses racines. Un Auvergnat de la montagne, précise d'ailleurs Emmanuel Hébrard, et pas de la plaine de Limagne : « Ça n'a rien à voir ».

La nuance lui tient à cœur après de longues années loin de ses chers volcans endormis. Après un BEP et un CAP obtenus au lycée hôtelier de Chamalières en 1999, Emmanuel Hébrard part à Valence deux ans chez Anne-Sophie Pic. Il enchaîne ensuite les séjours dans des établissements deux étoiles Michelin : Patrick Henrroux à la Pyramide, dans la Vienne ; Edouard Loubet au domaine de Capelongue, dans le Lubéron ; Stéphane Raimbault à l'Oasis, à Mandelieu-la-Napoule. Figurer au palmarès du guide rouge semblait donc une évidence : ce sera fait à l'Abbaye de la Bussière, en Bourgogne, où il décroche une première étoile et restera chef pendant six ans.

« Une grande structure » dont il finit par faire le tour. Et puis l'appel du pays, ce besoin de retrouver sa terre, se fait de plus en plus pressant. Emmanuel Hébrard se lance en 2016 avec sa compagne Estelle Delbaere et revient à Clermont-Ferrand ouvrir « leur maison » rue Claussmann, l'Ostal.

C'est surtout, niveau conditions de travail, un sacré coup de massue. D'une brigade de douze personnes, le chef se retrouve seul avec un salarié en cuisine. « On replonge dix ans en arrière, quand on était chef de partie, mais avec la gestion du restaurant en plus. » Mais à côté, le métier prend un autre sens. « Ma cuisine s'inspire de ce qui m'entoure, de mes racines, de la culture auvergnate. » Il y a le plaisir de s'emparer des traditions pour en livrer sa propre version, plus légère et raffinée, comme la chicorée « pain de sucre » braisée minute ou l'omble d'Auvergne mariné au citron bergamote avec betteraves et quinoa. La pompe aux pommes ou le pounti (la terrine de viande aux pruneaux)

« Le plaisir de s'emparer des traditions »

sont réactualisés. Les volailles viennent de l'Allier, les viandes de la boucherie clermontoise Gau-

thier, les fruits et légumes du marché Saint-Joseph. C'est là, d'ailleurs, tous les vendredis, que le chef retrouve une bande de copains cuisiniers menée par Xavier Beaudiment, le temps de refaire le monde autour d'un café.

L'étoile Michelin, Emmanuel Hébrard ne veut même pas en parler. « Viendra ce qui viendra ». Le chef, en ce mois d'avril, a la fête ailleurs : il prépare la première épreuve du concours des meilleurs ouvriers de France. Ce serait une belle reconnaissance, admet-il. Mais sortir de cuisine quand la salle est pleine et se faire encourager ou féliciter par chaque table vaut aussi son pesant d'or. « Notre métier, c'est de faire plaisir. C'est la base, et c'est beau d'y parvenir ». Surtout quand on est dans sa maison.



LES SALAISONS DU VEINAZÈS AMBASSADRICE CANTALIENNE DU GOÛT



Depuis sa création par Pierre et Jean-Louis TALON, la société Les Salaisons du Veinazès n'a cessé de se développer. C'est une société au rayonnement national nichée au cœur d'une commune cantalienne de 600 habitants, LAFEUILLADE EN VEZIE (CANTAL). L'entreprise, mieux connue sous le nom de Maison TALON, est devenue en quelques années la coqueluche des brasseries parisiennes.

Pierre TALON, fils et petit-fils de charcutier, présente un véritable engouement pour les produits façonnés avec passion en bannissant colorants et conservateurs superflus.

Il propose une gamme de produits très large : jambons secs, saucisses et saucissons secs, rosette, poitrine sèche roulée, des terrines de campagne... et en frais, la saucisse fraîche, des côtes de porc, des rôtis de porc, du boudin...

Il propose également un large assortiment de produits régionaux en conserve tels que le pounti aux pruneaux, le chou farci ou encore les fritons...

Le maître mot, tout au long du processus de fabrication du produit, est la qualité.

Et cela commence dès l'achat des porcs. La Maison TALON achète ces animaux vivants auprès de deux producteurs locaux. L'un est basé à Yolet dans le Cantal et l'autre se situe dans l'Aveyron. Ceux sont des bêtes uniquement nourries aux céréales. L'un des producteurs privilégie les graines de lin et les omégas 3 ce qui confère à la viande une qualité finale optimale. **Pas question pour nous de céder au modèle industriel** ou de nous approvisionner auprès de gros ateliers dont les porcs peuvent provenir d'un peu partout en France.

L'entreprise s'impose un travail à façon exécuté dans les règles de l'art et dans son propre laboratoire ce qui lui assure une traçabilité et un contrôle qualité maximums.

Ils travaillent à l'innovation en testant de nouvelles recettes pour les pâtés comme une terrine aux châtaignes, ou remettent au goût du jour d'anciens plats tels que les côtes de porc avec couenne ou encore le petit salé et dernièrement l'entrecôte de porc.

La société a fait appel à un commercial pour effectuer lui même la prise de commande et la livraison dans la capitale. Ceci permet d'offrir aux clients parisiens un service continu et qualitatif.



MAISON TALON

ZA Les Camps - 15130 LAFEUILLADE

Tél: 0471625877

Jean-Paul Jonchère - Commercial PARIS

Tél: 0691775957



PUBLI-REPORTAGE



PANIER

DE SAISON

À la ferme

Dans son restaurant le Pré, à Durtol, Xavier Beaudiment cultive le bon sens paysan avec des produits de la ferme constamment présents dans sa cuisine.



LE FOIN DU MÉZENC

Ingrédient phare à la carte du Pré, le foin du terroir du Mézenc est un champion de la biodiversité avec plus d'une centaine de plantes herbacées. Xavier Beaudiment le brûle, l'infuse, en fait des jus de cuisson et même des glaces.



LE COCHON

On l'appelle « monsieur » à la ferme, preuve de son importance. Tué jusqu'en février, il s'affiche à la table de Durtol en période hivernale, dite « sombre », quand Xavier Beaudiment recherche des goûts plus profonds, tel ce risotto d'épeautre avec du lard confit.



L'ŒUF

Le choisir bio, c'est bien. Le choisir bio et local, c'est encore mieux. Bio, local et fermier, c'est une évidence pour Xavier Beaudiment, qui apprécie les cuissons où le jaune reste très pâteux pour s'associer avec de la pomme de terre fumée au foin.



LE POULET

C'est le prochain challenge du chef : comment repenser le poulet fermier pour le mettre à la carte d'un deux étoiles Michelin ? Pour l'instant, le poulet rôti-frites maison reste le menu fétiche du personnel le dimanche, mais attention, Xavier Beaudiment est sur le coup.



LE CHOU

Le légume des potagers auvergnats, qui résiste au gel et au froid. Xavier Beaudiment le travaille avec de la truite en le cuisant longuement au lard avec les légumes du pot-au-feu, rutabaga et céleri boule.





J' LE CANTAL

Jeune • Entre-Deux • Vieux

WWW.JAIMELECANTAL.FR

Les Fromageries Occitanes

Bedoussac
15220 SAINT-MAMET-LA-SALVETAT
Tél: 04 71 46 81 50

Laiterie Fromagerie Duroux

Le bourg
19220 RILHAC-XAINTRIE
Tél: 05 55 28 27 62
Mail: laiterie@fromagerie-duroux.fr

CHARRADE Marcel

Route de Murat
15170 NEUSSARGUES-MOISSAC
Tél: 04 71 20 51 93
Mail: marcel.charrade@charrade.fr

Paul Dischamp

Rue des routiers
63530 SAYAT
Tél: 04 73 62 81 81
Mail: jeanluc.dischamp@dischamp.com

G.I.E. Chataigneraie

ZA Route de Bagnac
15600 MAURS
Tél: 04 71 46 75 82
Mail: gie.chataigneraie@wanadoo.fr

Société Fromagère du Livradois Allanche

15160 ALLANCHE
Tél: 04 73 72 10 27
Mail: livradois.fournols@wanadoo.fr

SNC Nouailles

Bargousse Fridefont
15140 SALERS
Tél: 04 71 69 10 48
Mail: laiterie@fromagerie-duroux.fr

Société Fromagère de Riom

Rte de St Etienne de Chomeil
15400 RIOM-ES-MONTAGNES
Tél: 04 71 78 00 06
Mail: didier.larroucau@lactalis.fr

Fromagerie des Monts du Cantal

Rue des Sagnes, Faverolle
15230 PIERREFORT
Tél: 04 71 73 26 33
Mail: coopvalu@wanadoo.fr

Ecole Nationale d'Industrie Laitière

Rue de Salers, BP 537
15000 AURILLAC
Tél: 04 71 46 26 60
Mail: atechno.aurillac@educagri.fr

Coopérative Laitière de Saint Bonnet de Salers

Emparrage
15140 SAINT-BONNET-DE-SALERS
Tél: 04 71 69 12 22
Mail: coop.st.bonnet@wanadoo.fr

Fromagerie Bonal

84, Avenue de la République
15000 AURILLAC
Tél: 04 71 48 22 85
Mail: fromagerie.bonal@wanadoo.fr

Coopérative Laitière de Thérondeles

Le Bourg
12600 THÉRONDELS
Tél: 05 65 66 02 88
Mail: production@jeunemontagne.fr

Fromagerie ConduTier

Zone Artisanale
15230 PIERREFORT
Tél: 04 71 73 30 37
Mail: fromagerie.conduTier@wanadoo.fr



La haute couture de la *truite fumée*

Pisciculteur passionné, Stéphane Heinis cherche à conserver les caractéristiques sauvages des truites qu'il élève près d'Augnat. Sa spécialité : la truite fumée affinée en fourreau.

Heureuse comme une truite dans l'eau chez Stéphane Heinis ! À Ardes-sur-Couze, à quelques kilomètres d'Augnat, dans le Puy-de-Dôme, elles nagent dans le bonheur à la ferme aquacole du Cézallier. On n'exagère pas : Stéphane Heinis s'est installé en 1995 au sud d'Issoire pour élever truites, salmonidés et quelques autres poissons d'eau douce. Dans les bassins,

les truites s'ébattent à raison de 1,5 kg de poisson au mètre cube d'eau. C'est trente fois mieux que dans un élevage bio. Dans les piscicultures conventionnelles, la moyenne autorisée varie de 60 à 100 kg de poisson au mètre cube. Pour les bios, elle va de 35 à 45 kg au mètre cube. En comparaison, les truites de Stéphane Heinis ont largement de quoi faire des ronds dans l'eau.

Le pisciculteur, également administrateur et maître de stage au lycée agricole de La Canourgue, en Lozère, a commencé son élevage pour empoissonner lacs et rivières à la demande des pêcheurs. Pour avoir des truites combattives, bien en muscle et au plus proche des poissons sauvages, Stéphane Heinis se fixe alors des conditions d'élevage drastiques : de l'espace, beaucoup d'espace.



Sa spécialité reste les salmonidés pour la pêche à la mouche. Pas question qu'ils regardent d'un œil morne l'appât.

En plus des truites arc-en-ciel, l'éleveur a sa propre souche de truites fario qu'il essaie de maintenir, à son échelle artisanale. Avec 20 tonnes de truites par an, il est un des plus gros fournisseurs de la région, mais loin derrière la moyenne nationale, plafonnant à 100 tonnes produites par ferme aquacole. Ses truites fumées (quelque 500 kg par an) restent encore confidentielles. Mais Xavier Beaudiment, étoilé au Pré,

à Durtol, ne jure que par ses truites d'élevage depuis près de huit ans.

L'idée d'un fumage artisanal s'est naturellement imposée d'elle-même. Avec son grand-père alsacien, Stéphane Heinis a toujours fumé le poisson. Le reste, il l'a appris sur le tas, au point de maîtriser au degré près les trois phases de la combustion du bois. Les poissons sont soigneusement choisis, assommés et saignés sans douleur afin d'éviter tout stress qui augmenterait l'acide lactique dans la chair (et atténuerait leur conservation). Mis à raidir sur un lit de glace, ils ne sont touchés qu'une fois bien rigides pour ne pas marquer leur chair marbrée, signe de fraîcheur. Les filets sont levés à la main. « *On essaie de sortir l'intégralité de la chair sans la plier, en la manipulant le moins possible* », explique Stéphane Heinis.

Parés, ficelés et salés, ils passeront 25 à 50 heures dans le fumoir en pierre à 10 à 15 degrés.

Un fumoir en pierre de taille que Stéphane Heinis a également construit lui-même.

L'affinage se fait en même temps que se consomment doucement (et sans flammes) les copeaux de chênes. Stéphane Heinis essaie d'autres morceaux à fumer comme la ventrèche de truite. Sa spécialité, la truite fumée affinée en fourreau, relève de la haute couture. Un tiers seulement du filet prélevé sur le dos du poisson est conservé, sans les muscles gris. La peau retirée puis pliée comme un fourreau est recousue autour du filet, pour lui transmettre son huile et son

moelleux. Un morceau de choix, dont le fumage varie en fonction du temps et de la température ambiante. « *C'est*

« Il a construit son fumoir en pierre de taille »

ça le travail artisanal, dit Stéphane Heinis. *On n'a pas la main sur tout de A à Z.* » Mais de l'élevage en passant par le fumage, Stéphane Heinis a su en maîtriser le meilleur.

Portfolio Reportage au pays du fromage



Collaborateur du chef Xavier Beaudiment, le photographe auvergnat Ludovic Combe pose un regard attaché sur sa région natale. Ses prises de vues racontent le vécu des habitants derrière l'image du terroir.



Qu'est-ce qu'une photo réussie ? Il y a l'aspect technique, bien sûr. Il y a aussi la sensation que fait naître chaque cliché. Une odeur, un goût, une chaleur ou un frisson : un souvenir qui refait surface dans notre bibliothèque d'expériences, puisé grâce à l'œil du photographe. Bienvenue dans l'Auvergne de Ludovic Combe, celle qui montre, derrière le foin coupé, le lait cru ou la pierre volcanique, les histoires et les liens entre les habitants et leur région.

Xavier Beaudiment (deux étoiles Michelin au Pré, à Durtol) l'a choisi pour cette vision. Photographe indépendant depuis 2001, Ludovic Combe est né à Clermont-Ferrand : il pose un regard d'autant plus attaché sur le terroir de sa région, sa gastronomie et ses chefs. Quand il est appelé dans les cuisines d'un restaurant pour une séance photo, il commence par poser son appareil et regarder ce qu'il se passe. « *J'observe, explique-t-il, mais je n'impose rien.* » Pareil dans une ferme ou un vignoble. « *Je ne cherche pas à reproduire une technique mais plutôt à saisir la sensation du moment. Passer dans une vigne puis photographier le vin, c'est ça qui m'inspire.* »

Et ce terroir auvergnat, Ludovic Combe le connaît bien. Cancre rêveur à l'école (il passe son temps à regarder



par la fenêtre, un signe du métier ?), il est orienté dès la quatrième en section agricole à Combrailles pour devenir maître chien. À l'internat, Ludovic Combe découvre le club photo.

Rentrer dans l'univers des chefs comme celle des artisans, « *c'est savoir rester à sa place* » : « *les chefs ont une activité intense, sans temps morts* ». Alors oui, le photographe essuie parfois de manière indirecte les moments tendus et les grandes colères en cuisine. Il y a aussi des moments de complicité et de grâce, comme cette série de photos avec Xavier Beaudiment lors d'une cueillette d'herbes en forêt. Ou ce reportage, publié ici, dans l'exploitation d'une productrice de saint-nectaire fermier. « *Le paysage pur ne me parle pas, dit Ludovic Combe. Il faut attendre la bonne heure, la bonne lumière, les bons nuages... Je préfère lorsqu'il y a du mouvement, de l'action.* » Comme le geste de mouler un fromage, aussi anodin que chargé d'histoire.

Bravo aux membres du *jury étoilés*

GUIDE MICHELIN 2018



Chaque année, en février, le même rituel secoue les tables gastronomiques françaises. La sortie du nouveau Guide Michelin ! Celle-ci transforme en voie lactée nos jurys des tests Gourmets de France. Mais comment ne pas saluer également la position de Sébastien Bras, président du jury de notre numéro spécial Aveyron ? Du haut de son talent, à Laguiole, il a refusé de figurer dans la sélection du guide rouge, abandonnant du coup ses trois étoiles pour plus d'indépendance et de sérénité. Un choix fort, qui ne discrédite pas du tout ceux qui mettent tout leur talent à le voir récompensé d'un précieux macaron. Il y a un temps pour tout, explique Sébastien Bras. Alors profitons de l'instant pour célébrer les étoilés qui figurent dans les pages de Gourmets de France.

Les étoiles

Gourmets de France s'est fait le reflet de leur excellence, qu'ils soient présidents du jury, membres du jury, rédacteurs en chef invités ou sujets de nos articles.

Nouvelle-Aquitaine

Etincelles *

Sainte-Sabine-Born, 24-Dordogne, Vincent Lucas

Le Grand Bleu *

Sarlat-La-Canéda, 24-Dordogne, Maxime Lebrun

Le Moulin de l'Abbaye *

Brantôme, 24-Dordogne, Loïc Lecoin

Le Vieux Logis *

Trémolat, 24-Dordogne, Vincent Arnould

Les Fresques, au château des Vigiers *

Monestier, 24-Dordogne, Didier Casaguana

L'auberge Saint-Jean *

Saint-Jean-de-Blaignac, 33-Gironde, Thomas L'Hérison

Logis de la Cadène *

Saint-Emilion, 33-Gironde, Alexandre Baumard

La Grande Maison **

Bordeaux, 33-Gironde, Pierre Gagnaire

La Grand'Vigne **

Martillac, 33-Gironde, Nicolas Masse

Le Patio *

Arcachon, 33-Gironde, Thierry Renou

Le Hittau *

Saint-Vincent de Tyrosse, 40-Landes, Yannick Duc

Le 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 Château de Mercues *

Mercues, 47-Lot-et-Garonne, Julien Poisot



*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 Kaïku **

Saint-Jean de Luz, 64-Pyrénées Atlantique,
Nicolas Borombo

*L'Océan **

Saint-Jean de Luz, 64-Pyrénées Atlantique, Christophe
Grosjean

*Le Château de Mirambeau **

Mirambeau, 17-Charente Maritime, Maxime Deschamps

Auvergne-Rhône-Alpes

*Le carrousel **

Maringues, 63-Puy-de-Dôme, Olivier Saïd

*Le Pré ***

Durtol, 63-Puy-de-Dôme, Xavier Beaudiment

Occitanie

*Le Pont de L'Ouyse **

Lacave, 46-Lot, Stéphane Chambon

*Le Belvédère **

Bozouls, 12-Aveyron, Guillaume Viala

*Le Vieux Pont **

Belcastel, 12-Aveyron, Nicole Fagegaltier

*Le Sénéchal **

Sauveterre-de-Rouergue, 12-Aveyron, Michel Truchon

Les nouveaux au firmament

Ils entrent ou reviennent dans le guide rouge !

*Château Cordeillan-Bages **

Pauillac, 33-Gironde, Julien Lefebvre

*La table d'hôtes du Quatrième Mur **

Bordeaux, 33-Gironde, Philippe Etchebest

*Le Jasmin, au château Stelsia **

Saint-Sylvestre-sur-Lot, 47-Lot-et-Garonne, Michel Vico



Le *label*

Gourmets de France :

LA QUALITÉ QUI SE RECONNAÎT !

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

Créé à la demande des marques, le label Gourmets de France est un label exclusif, uniquement décerné aux produits testés par l'exigeant jury de Gourmets de France. Son objectif est clair : que les meilleurs produits et les consommateurs se retrouvent autour d'un même label de qualité. Explications en cinq points.

Un label clair et efficace

Un seul coup d'œil suffit : le label Gourmets de France identifie immédiatement un produit et le fait sortir du lot. Pas d'erreur ou de confusion

possible avec la mention écrite « Lauréat Gourmets de France ». Le label peut intégrer la note obtenue aux tests (sur 5) et se décline sous tous les formats : étiquettes, affiches, packaging bouteille et packaging alimentaire...

Un guide pour les acheteurs

Parmi tous les labels existants, le consommateur ne sait parfois plus à quel saint se vouer... Les tests Gourmets de France sont réalisés par un jury composé d'experts de la gastronomie : chefs renommés, MOF (meilleurs ouvriers de France), cœno-

logues, sommeliers... Le label Gourmets de France est une caution qualité validée par des professionnels : une garantie sûre et fiable pour les consommateurs.

Un signe prouvé de qualité pour les marques

« Affichons nos couleurs : notre produit est testé, validé. Nous revendiquons et affichons sa qualité. » Le label Gourmets de France envoie un message clair. Véritable avantage concurrentiel, lui seul certifie la validation d'un jury complet de chefs. Avec son code couleur bleu royal et doré,

il retient l'œil et signale une valeur forte de qualité. Plus-value évidente pour les marques, il est d'autant plus exclusif qu'il est réservé aux produits qui ont passé le concept inédit des tests Gourmets de France.

Un concentré d'informations

Plus qu'un simple indicateur, le label Gourmets de France est une capsule d'informations. Le QR code intégré renvoie à un portail d'informations sur le produit et les tests : recettes, vidéo, avis des membres du jury... Le site internet des tests Gourmets de France référence les meilleurs produits testés et attire une communauté de consommateurs toujours mieux informés et plus nombreux.

Un outil marketing complet pour accompagner la commercialisation

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



The graphic features the 'BAYONNE' logo with 'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE' and 'Jambon de Grande Origine'. Below it is a ham on a wooden stand with a 'GOURMETS DE FRANCE 4/5 LAUREAT' seal. At the bottom, a row of jury members is shown with their names: Pierre BALLEAU, Pascal BAROT, Stéphane CHAMON, François Adamski, and others. The text reads 'Produit testé par LE JURY GOURMETS DE FRANCE' and 'Retrouvez l'avis du jury sur : WWW.TESTS-PRODUIT-GOURMETS.FR'. A QR code is located in the bottom right corner.







13

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY VOLCANIQUE

Qu'ils ou qu'elles soient maîtres sommeliers, maîtres restaurateurs, chefs étoilés ou distingués par les guides gastronomiques, Cantaloux, nés dans le Puy-de-Dôme ou Auvergnats d'adoption, tous les membres de ce jury témoignent d'un attachement sans faille à leur terroir, qui façonne tant leur cuisine ou leur palais. Réunis au cœur de leur tendre région, ils prêtent leur talent avec bienveillance à cette session de tests, spéciale Auvergne.



Chef Bib Gourmand
Restaurant La Flèche d'Argent

AYMERIC BARBARY



Le Bib Gourmand décroché cette année salue déjà le nouveau départ pris au Princesse Flore. L'hôtel cinq étoiles a fait table rase de son ancien restaurant et donné carte blanche en cuisine à Aymeric Barbary. La mis-

sion du chef, arrivé fin 2016 à tout juste 30 ans : reprendre en main équipe et carte autour d'une « cuisine fusion » pleine de « twists » et d'influences extérieures. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2003 : Débute chez le chef Fabrice Dossonnet
- 2016 : Chef de La Flèche d'Argent, au Princesse Flore
- 2018 : Bib Gourmand Michelin



RENCONTRER A. BARBARY :

La Flèche d'Argent - Au Princesse Flore - 5 place Allard - 63130 ROYAT

Tél : 04 73 35 63 63

www.princesse-flore-hotel.com



Chef Toques d'Auvergne
Restaurant Le Rivalet

PATRICIA CONSTANTIN



Son parcours prouve qu'il n'y a pas d'âge pour se lancer dans l'aventure ! Patricia Constantin est une pure autodidacte, reconvenue à la cuisine sur le tard en reprenant le Rivalet, chaleureux hôtel restaurant aux portes du parc naturel des volcans d'Auvergne. Du menu ouvrier des débuts, la table gourmande s'est vite élevée à une cuisine faite maison avec des produits frais du terroir et une touche d'originalité. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1993 : Achète l'hôtel-restaurant Le Rivalet

2014 : Devient maître restaurateur

2016 : Devient membre des Toques d'Auvergne



RENCONTRER P. CONSTANTIN :

Le Rivalet - Lieu dit le Rivalet - 63320 MONTAIGUT-LE-BLANC

Tél : 04 73 96 72 67

www.hotel-rivalet.com



Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand
Restaurants L'Annexe et La Mama

RAYNALD CROIX



Sa vie est un roman. Côté aventure : des courses automobiles, deux Paris-Pekin, un Paris-Dakar et une traversée de l'Atlantique en voilier. Côté aventure, mais en cuisine : une pizzeria mythique -la toute première

de Clermont-Ferrand, ouverte par son père !-, et l'Annexe, bistrot chic autour du marché. Avant ça, il y a eu d'autres établissements (le Padre, The Oval), la vente et le rachat de l'Annexe, des coups du sort... (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1981 : Reprend la pizzeria La Mama, créée par son père en 1968

2005 : Crée L'Annexe

2011 : L'Annexe décroche un Bib Gourmand au Guide Michelin

2016 : Réouverture de La Mama, fermée depuis 2014



RENCONTRER R. CROIX :

L'Annexe - 1 rue de Courpière - 63000 CLERMONT-FERRAND

Tel : 04 73 92 50 00 - www.l-annexe-restaurant.com

La Mama - 2 rue de Thiers - 63000 CLERMONT-FERRAND

Tél : 04 73 92 01 72 - www.pizzeriamama.com



Chef Jeune Talent Gault & Millau
Restaurant Le Clos St-Eloi

J E A N - L O U I S D U G A T



Attention, jeune loup en cuisine ! A 25 ans, Jean-Louis Dugat sait ce qu'il veut. Et il travaille pour. Consacré Jeune Talent 2018 par le guide Gault & Millau, le chef, arrivé en 2016 au Clos St-Eloi, annonce clairement la couleur. Ce

sera une étoile. Pour commencer. Jusqu'à présent, Jean-Louis Dugat est allé vite, en se faisant embaucher au culot dans le restaurant d'Hélène Darroze, à Paris. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2012** : Bac en électronique embarquée
- 2013** : Commis chez Hélène Darroze, à Paris
- 2016** : Chef du Clos St-Eloi, à Thiers
- 2017** : Elu Jeune Talent 2018 par le Gault & Millau



RENCONTRER J-L. DUGAT :

Le Clos St-Eloi - 49, avenue Général de Gaulle - 63300 THIERS

Tél : 04 73 53 80 80

www.clos-st-eloi.fr



Présidente de l'association des sommeliers
Auvergne-Limousin

FRANÇOISE GIGOT



C'est une des rares femmes maître sommelière de la région, et elle préside depuis six ans l'association Auvergne-Limousin de l'Union de la sommellerie française. Pourtant, Françoise Gigot a appris seule son métier, après une formation hôtelière en alternance à

Clermont-Ferrand. N'oubliez pas, rappelle-t-elle, que la mention sommellerie n'a été créée dans les formations qu'en 1993 ! Au Petit Bonneval, Françoise Gigot règne sur une cave de plus de 250 références, aux côtés de son époux Didier en cuisine. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1995** : Achète le Petit Bonneval avec son époux
- 1997** : Intègre l'Union de la Sommellerie Française
- 2010** : Titre de maître sommelière
- 2012** : Devient Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin



RENCONTRER F. GIGOT :

Le Petit Bonneval - 2 chemin de Nacaire - 63670 PERIGNAT-LES-SARLIEVE

Tél : 04 73 79 11 11

www.lepetitbonneval.com



Chef 3 toques Gault & Millau
Restaurant La Belle Meunière

LAURENT JURY



Plus qu'un grand écart, c'est une étonnante liaison entre l'Auvergne et le Japon que réussit Laurent Jury à la Belle Meunière, classée « logis d'exception » dans la chaîne des Logis de France. L'endroit a abrité à la Belle Epoque les amours secrets du général Boulanger. Laurent Jury y concilie terroir et technique. Filet de lièvre à la royale revisité ou épaule de veau de lait du massif auvergnat sont aux menus de saison. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1988 : Crée la Bergerie de Sarpoil, à Saint-Jean-en-Val

1992 : Bib Gourmand Michelin

1996 : Révélation Gault & Millau « Grand de demain » pour la région Auvergne

2005 : Reprend la Belle Meunière, à Royat

2010 : Trois toques au Gault & Millau



RENCONTRER L. JURY :

La Belle Meunière - 25 avenue de la Vallée - 63130 ROYAT

Tél : 04 73 35 80 17

www.la-belle-meuniere.com



Chef
Restaurant Alfred

ÉRIC MANENC



Éric Manenc est un pur Cantalou ! Originaire de Saint-Flour, il compte les années passées loin de sa région natale : quatre ans à Paris, au Carré des Feuillants chez Alain Ducasse (deux étoiles Michelin) puis à la Truffe

noire à Neuilly. En Auvergne, la Belle Meunière à Royat, le Petit Bonneval, et surtout le Beauséjour de Louis-Bernard Puech, à Calvinet, restent des adresses de cœur qu'il cite avec un profond attachement. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1989** : Apprenti à la Belle Meunière, à Royat
- 1998** : Au Carré des Feuillants, deux étoiles Michelin à Paris
- 2018** : Chef d'Alfred, à la suite d'Alain Roussingue



RENCONTRER E. MANENC :

Alfred - 5 rue du Puits Artésien - 63000 CLERMONT-FERRAND

Tél : 04 73 35 32 06

www.restaurant-alfred.fr



Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur
Restaurant L'Auberge du Pont

RODOLPHE REGNAULD



Rodolphe Régnault est un Breton heureux chez les Auvergnats ! Lui qui est devenu chef à seulement 21 ans à Lamballe, dans les Côtes-d'Armor, ne regrette pas son installation en 2005 à Pont-du-Château. La mer est

plus loin, d'accord, mais la ville a un beau passé de port fluvial et l'Auberge du Pont a été reprise sur un vrai coup de cœur par le chef et sa compagne. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2005 : Reprend l'Auberge du Pont

2007 : Devient membre des Toques d'Auvergne

2009 : Distingué jeune talent 2009 de la région Auvergne par le Gault & Millau

2010 : Titre de maître restaurateur



RENCONTRER R. REGNAULD :

L'Auberge du Pont - 70 Avenue du Docteur Besserve - 63430 PONT-DU-CHATEAU

Tel : 04 73 83 00 36

www.auberge-du-pont.com



Sommelier
Jeux de Raisins

JULIEN REVEIL



Son rêve était d'ouvrir un petit restaurant. « Pour apporter moi-même les assiettes et une bonne bouteille de vin à ouvrir. » Alors lorsqu'il rencontre les restaurateurs pour parler carte des vins, Julien Reveil apprécie ce

moment de partage et de (grande) discussion sur ce que l'on peut servir avec un foie gras ou une volaille d'Auvergne. Après 15 ans d'expérience dans la restauration, Julien Reveil s'est lancé en tant qu'agent commercial. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2002 : Bac pro hôtellerie

2006 : Intègre l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

2016 : Crée Jeux de Raisins, agence commerciale spécialisée dans le vin



RENCONTRER J. REVEIL :

Jeux de Raisins

Tél : 06 52 83 57 23

Mail : jeuxderaisins@hotmail.com



Chef étoilé
Restaurant Le Carrousel

OLIVIER SAID



Vendredi 26 janvier, Olivier Said (prononcez « sède ») était en veste blanche dans la cathédrale de Lyon, parmi la foule de chefs venus rendre hommage à Paul Bocuse. Comme à tant d'autres, Monsieur Paul lui a tout appris. Depuis son premier stage à l'école hôtelière de

Montpellier, jusqu'à ces huit années passées en tant que chef tournant. Olivier Said a travaillé chez Alain Ducasse, Jacques Maximin, Jacques Chibois... Il reste un pur « bocusien », héritier d'une cuisine simple aux bases parfaitement maîtrisées. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1991 : Chef chez Bruno, à Lorgues (Var), il obtient une étoile Michelin

2000 : Reprend le Carrousel, à Maringues

2014 : Une étoile au Guide Michelin



RENCONTRER O. SAID :

Le Carrousel - 14 rue du Pont de Morge - 63350 MARINGUES

Tél : 04 73 68 70 24

www.restaurant-lecarrousel.com



Chef Toques d'Auvergne
Restaurant Le Clos Fleuri

ROLAND VIGIER



Peut-on aller jusqu'à parler de « vigier-nomie » ? Pourquoi pas, puisque créé en 1955, le Clos Fleuri peut s'enorgueillir d'être depuis trois générations aux mains de la même famille Vigier. A sa tête, les frères jumeaux Vigier : Roland en cuisine et Jacques en

salle. Leur père Roger était un remarquable saucier ; Roland, pétri des traditions de la Limagne, travaille avec la même passion une cuisine de terroir qui redécouvre avec finesse ses produits locaux : bœuf de l'Allier, volaille fermière d'Auvergne, escargots ou asperges du pays. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

2000 : Chef du Clos Fleuri à la suite de son père, Roger Vigier

2014 : Devient membre des Toques d'Auvergne



RENCONTRER R. VIGIER :

Le Clos Fleuri - 63350 MARINGUES

Tél : 04 73 68 70 46

www.hotellectosfleuri.com



Maître sommelier
Plaisir de Vins

PATRICK VOSSE



La carte des vins, c'est un peu le bijou des restaurants, la parure sage ou remarquable qui met en valeur le menu. Et c'est tout le travail de Patrick Vosse de conseiller et de faire découvrir aux établissements de nouveaux vins, quand il ne réfléchit pas à des cartes taillées

sur-mesure. Avant de devenir agent commercial, Patrick Vosse a gravi tous les échelons du service en salle, notamment au Chalet du Mont d'Arbois à Megève ou à l'Ours des Roches dans le Puy-de-Dôme. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1992-1996 : Devient sommelier à l'Ours des Roches, à Saint-Ours-les-Roches

1995 : Diplômé de l'université du vin de Suze-la-Rousse, dans la Drôme

1996 : Intègre l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

2012 : Titre de maître sommelier



RENCONTRER P. VOSSE :

Plaisir de Vins

Tél : 06 81 80 33 39

Mail : plaisirdevins@wanadoo.fr



BLEU D'Auvergne AOP

SECRETS D'AFFINEURS



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eltoi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Ce bleu d'Auvergne affiné minimum 77 jours a fait fondre le jury par sa douceur et le crémeux de sa pâte au persillage bien uniforme. Une belle marque d'estime de la part de ces experts d'Auvergne, première région française en termes d'AOP fromagères.

Xavier BEAUDIMENT : « Il est crémeux et fond au palais : quand on le mange, le goût persiste longtemps en bouche. On peut l'utiliser en cuisine, mais en le gardant authentique, coupé en petits cubes par exemple. »

Aymeric BARBARY : « Il a une odeur prononcée de lait de vache fermenté et un persillage très présent. L'affinage est ce que l'on recherche pour ce type de fromage. Il n'est pas trop salé. C'est un bleu que j'achèterai sans problème ! »

Eric MANENC : « Il est bien persillé. Pas trop sec, avec une belle texture. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de PATRICIA CONSTANTIN



TARTE AU BLEU D'Auvergne, AUX POIRES ET AU MIEL D'ACACIA.

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

2 carrés de 15 cm par 15 cm de pâte feuilletée - 2 poires Williams - 200g de bleu d'Auvergne - miel - noix - beurre

PRÉPARATION :

Peler et couper les deux poires. Faire doucement revenir les morceaux dans une poêle avec du beurre. Laisser cuire jusqu'à obtenir une compote. Laisser refroidir. Préparer la pâte : abaisser les deux carrés de pâte, les piquer à la fourchette. Mettre une fine couche de compotée de poire sur chaque carré. Couper le bleu d'Auvergne en petits dés. Couper également la demi poire crue en petits dés. Disposer les dés de fromage et de

poire sur chaque carré de pâte garni de compote. Parsemer de quelques cerneaux de noix. Préchauffer le four à 200°. Mettre à cuire les carrés de pâte à four chaud pendant 15 min. A la sortie du four, verser un filet de miel. Servir ces tartes au bleu d'Auvergne, aux poires et au miel d'acacia tièdes avec une belle salade verte.



Barsac
Cyprès de Climens 2005

SITE DE PRODUCTION

Affiné en cave naturelle, dans le tunnel de Massalès - 15100 SAINT-FLOUR

LES FROMAGERIES OCCITANES

ZI Borde Blanche - 31290 VILLEFRANCHE-DE-LAURAGAIS

Tél : 05 62 71 99 20





LE FROMAGE AOP CANTAL



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Dégusté à quatre mois d'affinage, ce cantal d'appellation d'origine protégée a surpris le jury par son profil aromatique déjà bien épanoui. Un fromage dans la fleur de l'âge pour être savouré et qui, de l'avis général, promet d'autres qualités avec un affinage plus poussé

Xavier BEAUDIMENT : « Un fromage avec une belle couleur. Il garde sa consistance et ne s'effrite pas. Il est crémeux et très fin. Un très bon fromage. »

Françoise GIGOT : « Une belle note terminale en fin de bouche avec ses arômes de noisette. Parfait avec une poire et un chardonnay en fin de repas ! »

Patricia CONSTANTIN : « Un fromage qui fait envie sous sa croûte ! Il est moelleux, avec une bonne odeur. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de RAYNALD CROIX



Viré-Clessé
Cécile Gondard 2016

PIEDS DE COCHON RÔTIS, ESPUMA DE POMMES DE TERRE CHARLOTTE AU CANTAL.

4 pers.

INGRÉDIENTS :

4 pieds de cochon - Pour le court bouillon : 5 l d'eau - 3 oignons - 2 carottes - 1 bouquet garni (poireau, persil, céleri branche, thym, laurier) - crépine - Pour l'espuma : 300 g de pommes de terre Charlotte - 200 g de cantal vieux - 100 g de crème

PRÉPARATION :

Faire cuire les pieds de cochon la veille. Attacher les pieds par deux. Les plonger dans le court bouillon et cuire 4h30 environ. Séparer la chair des os, hacher grossièrement. Rajouter des oignons, de l'ail et des herbes suivant votre goût. Mettre la chair dans la crépine. Former un boudin

de 8 cm de diamètre. Garder au frais. Préparer l'espuma : faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau bouillante. Passer au moulin à légumes et détendre avec la crème. Rajouter le cantal jusqu'à obtenir une purée très lisse. Mettre la préparation en siphon. Ajouter deux cartouches de gaz et garder au bain-marie. Servez avec les pieds de cochon présentés tranchés en médaille.



Comité Interprofessionnel des Fromages

52 avenue des Pupilles de la Nation - 15000 AURILLAC

Tél : 04 71 48 39 94

WWW.JAIMELECANTAL.COM



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes





SAINT GERON

EAU DE SAINT-GÉRON



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Elloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Oui, les eaux minérales se dégustent aussi comme des grands crus. La preuve avec cette eau minérale de Saint-Géron, naturellement gazeuse, dont la finesse et l'équilibre ont séduit le jury, pour ouvrir tout en raffinement cette séance de dégustation.

Xavier BEAUDIMENT : « C'est le genre d'eau que je prends au restaurant ! Elle n'est pas trop salée mais elle l'est un peu. Je la trouve équilibrée. La bulle est fine. L'eau n'est pas trop typée, elle est agréable à boire. C'est une eau que je pourrais mettre dans mon propre restaurant. »

Julien REVEIL : « La bulle est fine, elle a un aspect plus perlant que gazeux. Son goût neutre et peu salé est très bien à la dégustation. C'est une eau très fine qui convient tout-à-fait à une table gastronomique. »

Raynald CROIX : « Des bulles très fines. Elle est bonne, légère. Je la proposerai plutôt en entrée. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



INFOS PRODUIT :

EAU DE SAINT-GÉRON

Unique source minérale naturellement gazeuse de Haute-Loire, Saint-Geron est une eau pétillante et légère.

Sa pureté, ses très fines bulles et sa minéralité équilibrée lui confèrent un goût unique que les grands noms de la gastronomie ont su apprécier ; elle trouvera aussi naturellement sa place sur une table familiale raffinée et auprès des amateurs de whisky.

SAS DES EAUX DE SAINT-GÉRON

Le Pré Grand - 43360 SAINT-GÉRON

Tél.: 04 71 76 01 00 – Mail.: info@eauxsaintgeron.com

WWW.EAUXSAINTGERON.COM



BONS ACCORDS :

A déguster avec
un assortiment de glaces ou de sorbets

ou

un verre de whisky





CARRÉ PRESTIGE DE PORC FERMIER D'Auvergne

ÉLEVÉ EN PLEIN AIR



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Élevé en plein air, ce porc fermier d'Auvergne a déjà remporté une médaille de bronze au Concours général agricole. Le jury ne s'est donc pas trompé en distinguant la qualité du gras du carré, bien visible lors de la présentation de la pièce crue et remarquable une fois le morceau cuit.

Xavier BEAUDIMENT : « On voit l'affinage par rapport à la qualité du gras. Le gras est très important, plus il va cuire, plus il va donner de goût et de parfum à la viande. Il sent très bon. »

Roland VIGIER : « Une belle couleur avec un bel aspect persillé. Au gras, on voit que c'est un produit de qualité. Le goût est bon avec un mélange homogène et équilibré de la chair et du gras. La viande fond dans la bouche ! »

Laurent JURY : « La viande est bien satinée, on voit bien apparaître le persillage : c'est un signe de qualité. Un très joli produit qui a du goût. Pour avoir une viande persillée comme celle-là, on est sur un produit fermier. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de JEAN-LOUIS DUGAT



CARRÉ DE PORC RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, JUS PERLÉ À L'ARABICA.

4 pers.

INGRÉDIENTS :

Carré de porc de 4 côtes - 500 g de carottes - 1 branche de céleri - 4 oignons - 2 têtes d'ail - 1l de café noir (arabica) - thym - romarin

PRÉPARATION :

Parer le carré et détailler les côtes. Préparer le jus de cochon au café : faire dorer au sautoir les parures et les os de cochon avec une garniture aromatique (carottes, oignons et céleri coupés en dés, thym, romarin, ail). Une fois une belle coloration obtenue, ajouter de l'eau à hauteur et laisser cuire environ 4 heures. Passer le fond obtenu au chinois et laisser réduire jusqu'à obtenir une

consistance nappante. Détendre le jus au café. Assaisonner les côtes de porc, puis les cuire dans une poêle avec du beurre, une gousse d'ail et une branche de thym. Finir la cuisson au four et laisser reposer la viande avant de la servir avec le jus et des navets caramélisés.



Loire, Anjou rouge
Domaine Matignon
«Sur le Fruit» 2015

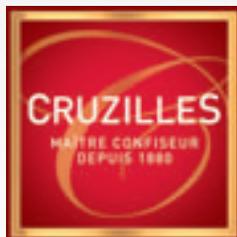
APVC

142 av Kennedy - 03100 MONTLUCON

Tél.: 04 70 64 76 47 - Mail.: contact@porcfermier-auvergne.fr

WWW.PORCFERMIER-AUVERGNE.FR





«AGRUMIX» BY CRUZILLES

CITRON VERT



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Le coup de chapeau du jury ! Les experts ici rassemblés savent combien le citron est difficile à confire, et reconnaissent unanimement une technique irréprochable pour un résultat remarquable : un fruit entier aussi beau que bon. La version mixée inspire des idées.

Xavier BEAUDIMENT : « C'est une prouesse ! Le citron vert est extrêmement dur à travailler. Le produit est beau et bon. Il garde de l'acidité, un peu de sucre, de la fraîcheur sans amertume. Le fruit entier offre plusieurs textures, du fondant au croquant. Un très beau produit. »

Jean-Louis DUGAT : « Un produit techniquement bien réalisé, acide mais pas trop amer. Un fruit confit bien exécuté. »

Raynald CROIX : « L'équilibre entre le sucre, l'amertume et l'acidité est parfait ! La couleur est bien conservée. Le fruit entier n'est pas creux, il est plein à l'intérieur. C'est un très beau travail ! C'est un super produit. »



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

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de ÉRIC MANENC



RIZ AU LAIT GOURMAND DE MON ENFANCE, REVISITÉ À L'AGRUMIX CITRON VERT.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

Agrumix citron vert - Pour le riz au lait : 100 g de riz rond - 0,5 l de lait - 75 g de sucre - 1 gousse de vanille - 1 écorce d'orange - 2 œufs - 1 pincée de sel - Pour les tuiles aux amandes: 100 g de sucre - 33 g d'amandes hachées - 33 g de farine - 1/2 jus d'orange - 33 g de beurre fondu - zestes d'une orange

PRÉPARATION :

Faire cuire le riz à l'eau. Egoutter et laisser refroidir. Puis le mettre à cuire dans le lait à feu doux avec le sucre, la vanille, l'écorce d'orange, les œufs et la pincée de sel. Pour les tuiles aux amandes, mélanger le sucre, les

amandes, la farine, le beurre fondu avec le jus et les zeste d'orange. Former des petits tas et faire cuire sur une plaque à pâtisserie ou sur du papier cuisson 10 min à 180°. A la sortie du four, mouler les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou sur une plaque à tuile. Dans des verrines, disposez un peu de riz au lait, ajouter une fine couche d'Agrumix citron vert, recouvrir de riz au lait. Servir avec les tuiles à l'orange.



Eau de Saint-Géron

Société CRUZILLES SARL

226, avenue Jean Mermoz BP5 - 63014 CLERMONT-FERRAND Cedex 2

Tél.: 04 73 91 24 46 - Mail.: roland.gibert@cruzilles.fr

WWW.CRUZILLES.FR





POULET FERMIER BLANC D'Auvergne



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Avant la dégustation, rien n'a été dit sur l'engagement des éleveurs des volailles fermières d'Auvergne pour le bien-être animal, l'élevage en plein air et une alimentation saine sans OGM ni antibiotique. Et pourtant -intuition ou expérience?- le jury l'a bien pressenti à la qualité de la chair.

Xavier BEAUDIMENT : « Un joli poulet dodu, agréable à manger. La viande tient à l'os, signe que le poulet a été élevé à l'extérieur. Les couleurs de la chair sont plus marquées, on voit un peu de gras, la viande a du goût. »

Aymeric BARBARY : « On retrouve toutes les caractéristiques d'une volaille fermière. Ce qui est principalement lié à l'alimentation et au mode d'élevage. La chair tient sur l'os, elle a du goût. »

Julien RÉVEIL : « Un joli aspect, il sent très bon. C'est un poulet qui a beaucoup de goût. J'y retrouve le goût du poulet rôti de ma grand-mère. C'est gourmand! »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de RODOLPHE REGNAULD



POULET RÔTI SUR LE COFFRE,

CHOU FARCI DES CUISSSES AU FOIE GRAS DE NOS PLAINES DE LIMAGNE,
TARTINE CROUSTILLANTE D'ABATS.

3 à 4 pers. 🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

1 poulet fermier d'Auvergne – 1 céleri
boule – 4 à 8 feuilles de chou – 1 demi
pomme Granny – 4 escalopes de foie
gras de 50 g – pain de mie – 1 échalote

PRÉPARATION :

Flamber et vider le poulet, lever les
cuisses et le coffre. Récupérer le foie
et le cœur. Mettre le coffre de poulet à
cuire au four à 62° jusqu'à 60° à cœur.
Couper un quart du céleri en bru-
noise. Couper le reste en morceaux.
Faire cuire le céleri en brunoise. Faire
cuire le céleri en morceaux pour la
purée. Blanchir les feuilles de chou,
bien les refroidir et les égoutter sur
un torchon. Tailler la pomme en bru-

-noise et l'incorporer à la brunoise de
céleri. Saisir les hauts de cuisse cou-
pés en petits cubes. Tailler en dés les
escalopes de foie gras et les saisir à
la poêle. Former les choux farcis en
garnissant chaque feuille avec la bru-
noise pomme-céleri, le foie gras et
les cubes de cuisse. Réserver. Faire
suer l'échalote et saisir les abats, les
flamber et mixer. Colorer le coffre
de poulet pour rendre la peau bien
croustillante. Servez avec les choux
farcis, la purée de céleri et les abats
présentés sur des tartines de pain
dorées au beurre.



Collioure blanc
Parce Frères
2016

SYVOFA (SYndicat de défense des VOLailles Fermières d'Auvergne)

78 rue de Paris - 03200 VICHY

Tél : 04 70 97 64 42 - Mail : info@syvofa.com

WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM

Volailles Fermières Auvergne





SAUCISSON SEC

DES COMBRAILLES



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Elloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Au premier coup d'œil, l'aspect artisanal de ce saucisson de porc annonce un produit du terroir fait avec savoir-faire. Le jury a d'abord été aguiché par sa couleur appétissante. Et à la dégustation, le mélange entre le gras et le maigre a fait le reste, avec une technique de hachage remarquable.

Xavier BEAUDIMENT : « Au nez, ce saucisson sent très bon ! J'ai été surpris : je m'attendais à quelque chose de beaucoup plus puissant. Mais il est très fin au goût tout en gardant ce côté animal intéressant. Le hachage est bien, ni compact, ni élastique sous la dent. Une bonne qualité globale. »

Aymeric BARBARY : « La qualité d'un saucisson se voit au hachage, assez gros, une méthode ancestrale ! D'aspect, ce produit présente une belle couleur rose pâle. Il a ce goût un peu rance que l'on recherche dans le saucisson. La texture est tendre, le gras bien équilibré. »

Laurent Jury : « J'ai beaucoup aimé l'aspect, ce côté irrégulier et la forme qui ne font pas du tout industriel. C'est un très joli saucisson. Le salage est bien fait, le goût présent. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Brouilly
Mommessin Château de Pierreux
2014

Maison DUMAS

Bargnat - 63380 SAINT-AVIT

Tél : 04 73 79 03 45 - Mail : etsdumas63@orange.fr

WWW.PORC-DES-COMBRAILLES.COM



BLEU LAQUEUILLE

LA MÉMÉE



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Elloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Salé à la main et élaboré selon une méthode vieille de près de deux siècles, ce bleu de Laqueuille est affiné 50 à 60 jours en cave. Certains l'ont découvert, d'autres l'ont reconnu immédiatement à ses notes de noisette et à sa longueur en bouche. Sa subtilité a fait l'unanimité.

Xavier BEAUDIMENT : « Il est crémeux et vif mais pas trop, légèrement beurré. Son goût reste en bouche. Un fromage très agréable, très bon. »

Rodolphe REGNAULD : « Un côté très crémeux, assez gras avec une super longueur en bouche mais pas désagréable. On ne sent pas trop le sel. Le persillage est vraiment réussi. C'est un bleu d'autant plus intéressant que son côté crémeux amène de la profondeur en bouche alors que le fromage reste doux. »

Olivier SAID : « Le persillage est correct. Le fromage est crémeux, bien parfumé, pas trop fort et relativement soyeux. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de ROLAND VIGIER



DOS DE TRUITE EN CROÛTE DE BLEU, DÉCLINAISON DE CAROTTES ET TUILE AU BLEU.

2 pers. 👤 👤

INGRÉDIENTS :

2 dos de truites de 150g, soit 300g
- 50g de carottes jaunes - 50g de carottes oranges - 50g de carottes rouges - Pour la croûte: 25g de pain de mie - 50g de bleu Laqueuille - 20g de noix hachées - Pour la tuile: 1 blanc d'œuf - 25g de farine - 20g de beurre - 25g de bleu de Laqueuille

PRÉPARATION :

Couper les carottes en bâtonnets et les cuire 4 min dans de l'eau bouillante. Réaliser l'appareil à tuile en mixant la farine, le beurre, le bleu de Laqueuille et le blanc d'œuf. Étaler des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson. Faire cuire 10 min au four

à 165°. Hacher au couteau le pain de mie, le beurre, le bleu de Laqueuille et les noix pour faire la croûte. Abaisser cette croûte entre deux feuilles de papier sulfurisé et la couper à la dimension des dos de truite. Cuire les dos de truite à la poêle des deux côtés puis les recouvrir des rectangles de croûte. Finir la cuisson sous la salamandre ou le gril. Servir avec les carottes et les tuiles au bleu.



Sancerre blanc
«Les Monts Damnés»
Domaine Bailly-Reverdy

SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

Laqueuille - Gare - 63820 SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE

Tél : 04 73 22 18 00

WWW.FROMAGES-LAQUEUILLE.FR



SAUMON DEMI-FUMÉ



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Elloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

La qualité du poisson a été jugée indéniable. C'est ici la technique du demi-fumage qui a intrigué certains membres du jury, goûtant pour la première fois ce produit. Cru, le côté fumé a fait naître de nombreuses idées, mais cuit, il a pris pour plusieurs le pas sur la saveur du saumon.

Xavier BEAUDIMENT : « La présence du fumé n'est pas trop envivante mais elle prend le dessus sur le goût du poisson. C'est un produit intéressant que je ne connaissais pas. La technique peut permettre d'avoir le goût du fumé sur un poisson chaud. »

Patrick VOSSE : « La structure du saumon est bien respectée. L'équilibre avec le sel est très bien dosé. Le fumé est assez intense. Le moelleux du poisson offre une consistance agréable. »

Eric MANENC : « Une belle couleur. Le côté fumé est très bien, pas trop présent, juste ce qu'il faut. Le poisson se tient bien. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de LAURENT JURY



MAKI DE SAUMON DEMI-FUMÉ, ÉCREVISSES ET LENTILLES VERTES DU PUY.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

100 g de cœur de saumon demi-fumé - 80 g de lentilles vertes du Puy - 4 dl de sauce Nantua (sauce aux écrevisses) - 2 feuilles de gélatine - 10 queues d'écrevisse cuites - 2 feuilles d'algue nori

PRÉPARATION :

Faire tremper les lentilles 12 heures au frais, les égoutter. Cuire les lentilles dans la sauce pendant 20 minutes. Les égoutter en conservant la sauce de la cuisson. Prélevez 1,5 dl de sauce. Conserver le reste de la sauce au frais. Ajouter la gélatine dans la sauce prélevée (1,5 dl). Mélanger avec les lentilles et remettre au frais

jusqu'à une légère prise de la gelée. Tailler le saumon en lanières de 2 cm de large et de la longueur des feuilles d'algue. Enduire les feuilles de nori de sauce Nantua restante puis rouler les makis avec les lentilles, le saumon et les queues d'écrevisses décortiquées. Laisser prendre au frais. Tailler les makis au moment de servir.



Pouilly-fumé
Bouchie-Chatellier
Argiles à S 2016

FUMAGE ARTISANAL DU SICHON

ZA La Boucharde - 5 Rue de l'Artisanat - 03700 BRUGHEAS

Tél : 04 70 32 63 03 - Mail : contact@sichon.fr

WWW.SICHON.FR





LE VEDELOU

CARRÉ DE VEAU



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Carton plein pour ce carré de veau Label Rouge, qui a mis tout le monde d'accord. Le jury s'est incliné devant le moelleux de la viande et sa qualité, allant jusqu'à détailler la finesse de son grain. Il faut dire que ce carré avait annoncé la couleur : un rose pâle joliment persillé !

Xavier BEAUDIMENT : « Une viande très claire, très tendre et juteuse. »

Jean-Louis DUGAT : « Un très bel aspect cru : le carré est gras, beau et bien brillant. Le goût est prononcé, le gras a de la saveur. La texture est fondante, bien juteuse. Une très belle pièce de viande. »

Françoise GIGOT : « Une belle couleur rosée. Le carré a du gras. Une viande de belle qualité par sa texture, certainement une viande fermière. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de OLIVIER SAID



NOISETTES DE CARRÉ DE VEAU CUITES LENTEMENT EN CROÛTE DE MOUTARDE DE CHARROUX ET MIEL, LÉGUMES DE SAISON AU WOK, JUS CORSÉ AU ROMARIN.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 carré de veau Vedelou (1,3 kg environ) - 3 c. à soupe de moutarde de Charroux - 3 c. à soupe de miel - 3 c. à soupe de chapelure - 50 g de beurre - 3 échalotes - 1 tête d'ail - 1 grosse carotte - 1 cl de vin blanc - romarin - Pour le wok : 1 carotte - 1 panais - 1/2 chou romanesco - 2 cébettes - 40 g de pois gourmand - 1 cl de sauce soja - herbes fraîches

PRÉPARATION :

Parer le carré de veau en taillant deux longues identiques. Garder les os pour la sauce. Mélanger la chapelure, la moutarde et le miel. Réserver. Colorer de chaque côté les noisettes de

veau dans un sautoir. Réserver. Dans le même sautoir, ajouter les os, faire colorer puis ajouter la carotte, les échalotes et l'ail. Faire suer et déglacer avec le vin blanc : mouiller à hauteur et laisser cuire 20 min. Passer au chinois et faire réduire avec une branche de romarin. Tailler les légumes pour le wok en tranches pas trop épaisses, les poêler à feu vif et déglacer avec un peu d'eau et la sauce soja. Mettre à four chaud (170°) les noisettes de veau badigeonnées de chapelure. Laisser cuire 10 à 15 min jusqu'à coloration. Servir le veau tranché arrosé de sauce avec les légumes et quelques herbes fraîches.



Auxey-Duresses
«Les Hautes»
Domaine Lafouge 2015

Coopérative et Association pour la Promotion et la Production du Veau des Monts du Velay et Forez

25 Bd Bertrand - B.P. 90063 - 43002 LE PUY EN VELAY CEDEX

Tél : 04 71 09 11 25 - Mail : veauxdesmontsduevelay@free.fr

WWW.VEAU-LABELROUGE.FR





LE BŒUF AOP FIN GRAS DU MÉZENC



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eltoi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Elevé au foin et à l'herbe, puis engraisé l'hiver au foin, le fin gras du Mézenc a une saisonnalité très marquée. On ne le trouve que de février à juin. Même un morceau comme la basse côte a remporté tous les suffrages du jury, conquis par cette viande persillée d'exception.

Xavier BEAUDIMENT : « On peut manger cette basse côte grillée : cela prouve que la viande est bonne, avec du goût. C'est un produit exceptionnel, qui en plus fait partie de notre patrimoine. »

Roland VIGIER : « La viande a un bel aspect, une belle couleur. Le produit est tendre avec de la mâche en bouche. Il y a un bon équilibre entre le gras et la viande. C'est une viande qui est très agréable à manger. »

Olivier SAID : « Une très bonne viande, parfumée et pas du tout filandreuse. La maturité est bien. Une très bonne qualité de viande. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de AYMERIC BARBARY



CROMESQUIS DE BASSE CÔTE DE BŒUF FIN GRAS DU MÉZENC BRAISÉ,

PERSIL, COQUILLAGES ET PANAIS.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

1/2 basse côte de bœuf fin gras du Mézenc - 2 panais - coriandre - ciboulette - 1 botte de persil plus quelques brins - échalote - moutarde - sel - poivre - copeaux de foie gras - bouillon de légumes - 10 feuilles de gélatine - beurre - cardamome noire - coquillages (coques, palourdes, couteaux) pour la présentation

PRÉPARATION :

Préparer le persil en gelée : mixer la botte de persil avec 500 ml d'eau glacée. Passer au chinois pour extraire le jus. Chauffer avec 10 feuilles de gélatine. Laisser prendre au frais. Braiser la basse côte de bœuf puis

effilocheur la viande. Incorporer les herbes hachées (coriandre, ciboulette, les brins de persil), l'échalote préalablement confite au vin rouge, la moutarde. Saler, poivrer. Ajouter les copeaux de foie gras. Faire cuire les panais dans un bouillon de légumes et les réduire en purée mousseline. Agrémenter de beurre, de sel, de poivre et de cardamome noire. Servir avec le persil en gelée et quelques coquillages cuits à la marinière (coques, palourdes, couteaux).



Languedoc
Domaine Alain Chabanon
Campredon 2015

Association Fin Gras du Mézenc

Maison du Fin Gras, Le Bourg - 43430 CHAUDEYROLLES

Tél : 04 71 56 17 67 - Mail : maisondufingras@orange.fr

WWW.AOC-FIN-GRAS-DU-MEZENC.COM

BOUCHERIE GAUTHIER GABRIEL

17, rue de la Boucherie - 63000 Clermont-Ferrand

Tél: 04 73 37 57 07

BOUCHERIE ISSARTEL YANNICK

88 Avenue de la Gare - 07380 Lalevade

Tél: 04 75 38 01 05

CHARCUTERIE DE LAVOUX

ZA Les Moletons - 43120 Monistrol-sur-Loire

Tél: 04 71 75 45 95

BOUCHERIE AUX PLAISIRS DU GOÛT - PELLEVOISIN BRICE

28 bis rue Vibert - 43000 Le Puy en Velay

Tél: 04 71 00 67 40

SAS VIGOUROUX - VIANDES EN GROS

ZAC de Bleu - 43000 Polignac

Tél: 04 71 09 07 49

HÔTEL-RESTAURANT BEAUSÉJOUR VERNET

Le Bourg - 07630 Le Béage

Tél: 04 75 38 85 02

Auvergne
Viande



LES SAUCISSONS DU GRAND-PÈRE

LE SALERS



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Elloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Une vraie découverte pour plusieurs membres du jury, qui n'en avaient jamais mangé auparavant. Ce saucisson de bœuf a pu en dérouter certains, mais tous s'accordent à dire que les qualités du produit méritent d'être connues du grand public, surtout en Auvergne, terre d'élevage bovin.

Xavier BEAUDIMENT : « C'est la première fois que j'en mange. C'est un produit très intéressant. La couleur est surprenante, très rouge foncé. On s'attend à quelque chose de très giboyeux mais le goût est plutôt doux. La présence de gras est bonne. »

Laurent JURY : « Un produit de qualité bien assaisonné. Le hachage est bien réalisé. Un joli produit que je pourrais servir au petit-déjeuner à mes clients à l'hôtel. »

Patricia CONSTANTIN : « Le mélange de gras et de viande est bien : il est tendre et moelleux en bouche. Un produit riche en goût, avec des notes sauvages. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



Côtes d'Auvergne
Châteaugay
Jean-Michel Prugnard 2015

Auvergne Viande

32 Faubourg de la Bade - 63200 RIOM

Tél : 04 73 38 21 69 - Mail : auvergne-viande@wanadoo.fr

WWW.AUVERGNEVIANDE.COM

 Jean De Auvergne Viande



GRAND ARABICA



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eltoi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Un café dont l'intensité a su redonner de la chaleur aux palais des membres du jury. Ce grand arabica a pleinement rempli son rôle, appelant même un cigare ou un digestif.

Xavier BEAUDIMENT : « Une belle couleur sombre et une crème épaisse. L'acidité et l'amertume vont bien ensemble sans que l'une prenne le dessus sur l'autre. L'amertume revient un peu sur le deuxième palais, sans doute avec une torréfaction plus poussée. Un café de dégustation dont on appréciera la puissance en fin de repas. »

Rodolphe REGNAULD : « Un café intense, très aromatique, persistant, avec une acidité et un côté parfumé très intéressant. La longueur en bouche est belle. C'est un café qui pourrait même être utilisé comme ingrédient dans certaines recettes »

Françoise GIGOT : « Une belle longueur pour un café qui peut accompagner un digestif. »



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

www.tests-produit-gourmets.fr



INFOS PRODUIT :

CAFÉ GRAND ARABICA

Cet assemblage pur arabica est composé uniquement de cafés de plantation issus des terroirs caféiers les plus réputés de la ceinture équatoriale. Une tasse onctueuse, associant intensité et complexité aromatique autour de notes gourmandes et fruitées.

BON ACCORD :

A déguster avec
un tiramisu à la fève de Tonka
et au café Blue Mountain

CAFÉ TEO - HERY Gaëtan

1 Rue Le Corbusier - 63670 LE CENDRE

Tél.: 04 73 77 85 04 ou 06 86 49 74 14

Mail.: gaetan.hery@daudebert-boissons.com



COTEAUX DE LA VEZERE

AOC-AOP CORREZE

CHENIN SEC ET DEMI-SEC



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Elloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



CHENIN
SEC



CHENIN
DEMI-SEC

L'AVIS DU JURY :

Bluffé, étonné, surpris : le jury n'en est toujours pas revenu de déguster ces vins monocépages, faits uniquement de chenin cultivé en Corrèze, aux portes de l'Auvergne. Le fruité un peu suave du vin sec a notamment balayé pas mal d'idées préconçues sur les blancs secs.

Xavier BEAUDIMENT : « Surprenant ! Ce vin blanc sec rappelle des notes d'abricot sec ou confit. Il a du gras : je ne m'attendais pas du tout à cela ! Il irait par exemple très bien avec un fromage comme du bleu. »

Patrick VOSSE : « Un vin blanc demi-sec avec une robe sans défaut. On retrouve au nez le côté agrume avec des notes miellées. En bouche, l'attaque est assez franche. La finale est assez fraîche et plaisante. Un joli vin que l'on peut boire dès l'apéritif ou lors d'un repas sur des saveurs légères. »

Julien REVEIL : « Un vin blanc sec très sur l'aromatique, avec un joli volume en bouche. Il a des notes citronnées d'agrumes, de pamplemousse rose. Un vin plaisant et tout-à-fait accessible. A boire à l'apéritif ou sur une salade. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



INFOS PRODUIT : VINS BLANCS MONO-CÉPAGES CHENIN

Le cépage blanc délicat du chenin des Coteaux de La Vézère s'épanouit sur un extraordinaire phénomène géologique : une faille de schiste ardoisier.

L'ardoise, synonyme de pureté et de noblesse, offre des vins rares, fins, délicats et corsés dans leur robe aux reflets dorés. Les vins des Coteaux de la Vézère traduisent l'élégance et la complexité des schistes.

Avec des parcelles travaillées en agriculture bio, des vendanges manuelles sur des coteaux parfois penchés de 30 degrés, des vinifications parcelles : ils sont le fruit d'un travail minutieux, presque artisanal.

Goûtez à la rareté des Coteaux de La Vézère.

COTEAUX DE LA VÉZÈRE

La Jugie, lieu-dit Le Saillant - 19240 ALLASSAC

Tél.: 05 55 25 24 60 – Mail.: info@coteaux-vezere.fr

WWW.COTEAUX-VEZERE.FR

 Coteaux de La Vézère

BONS ACCORDS :

A déguster avec

CHENIN SEC :
un feuilleté d'asperges blanches
d'Auvergne, mousseline à la ciboulette

CHENIN DEMI-SEC :
un sandre et sabayon au chenin demi-sec,
carottes et navets glacés



SEC



DEMI-SEC



MAKING OF

TESTS-PRODUIT

7^{ÈME} SESSION

au Princesse Flore - CLERMONT-FERRAND











La Flèche D'Argent

R E S T A U R A N T


Princesse
FLORE
HOTEL
RESTAURANT
★★★★★

Une Cuisine entre
Tradition & Modernité,
des Produits Frais
& bien pensés...
... tout simplement !

*M. Aymeric BARBARY
& sa Brigade.*



ROYAT

Tél : 04 73 35 63 63

Soif de bons moments !



www.auvergnatcola.com