

Tests-Produit

À BEST - 8^{ème} session

★ ★ ★

**6 PRODUITS
DU TERROIR**

Testés, évalués
et cuisinés

**4 RECETTES
DE MOF**

À refaire
à la maison

**UN JURY
D'EXCEPTION**

Composé
exclusivement de MOF

GOUR METS METS DE FRANCE

Rédacteurs en chef

LES

MOF

DE LA

RÉGION



*PANIER DE
« IT » PRODUITS*

Les indispensables
de nos MOF

*Guérard,
Etchebest,
Adamski*

Portraits croisés



16 RECETTES FACILES
4 recettes de MOF

20 GOÛT DU TERROIR
Charcutiers traiteurs,
les Mauvigney

40 DOUCEURS
Desserts des 4 Saisons
Histoire de Pain

48 TESTS-PRODUIT
SPÉCIAL MOF À BEST



06 1, 2, 3 MOF
PORTRAITS CROISÉS DE MOF

Sommaire

- 04 L'ÉDITO
Hommage à Paul Bocuse
- 06 Portraits Croisés de MOF
Michel Guérard, Philippe Etchebest,
François Adamski
- 12 CONCOURS MAF
L'antichambre du MOF
Portrait de Solenn Lemonnier, MAF

SAVEURS

- 16 RECETTES FACILES
4 recettes de MOF
- 20 GOÛT DU TERROIR
Focus Charcuterie
Grand Angle Fromage
Zoom sur le poisson
Close Up Primeur
- 36 DANS LA BIBLIOTHÈQUE
DES MOF
- 38 PANIER DE « IT » PRODUITS
Les indispensables des MOF
- 40 DOUCEURS
Desserts des 4 Saisons
Histoire de Pain

PRATIQUE

- 44 BONNES ADRESSES
Les favorites de nos MOF

TESTS - PRODUIT SPÉCIAL MOF À BEST

- 46 LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 48 LE JURY
6 biographies de chefs
- 56 LES FICHES PRODUIT
Jambon Cuit
Caille
Effiloché de Canard
Côte de Bœuf
Fromage de Chèvre Chaud
Pruneaux

TESTS - PRODUIT

Des MOF à Best

Uniquement des Meilleurs Ouvriers de France dans une école bordelaise, BEST, dont le nom signifie meilleur ne pouvaient que nous réserver une journée placée sous le sceau de l'excellence. Des produits appréciés et appréciables, des recettes formidables et la crème de la crème de la région !



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 : Charlotte Saric
Web éditorial : Laura Gagné
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Bruno Chaplot
Photographe : Alexis Verlhac
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655



Crédits photos
© Alexis VERLHAC et Cyrille VIDAL pour Gourmets de France.

04 ÉDITO
Hommage à Paul Bocuse




édito

HOMMAGE À PAUL BOCUSE

L'année commençait tristement avec la disparition de Paul Bocuse le 20 janvier. Mais ces 92 années à jouer du piano comme personne ont laissé au monde de la gastronomie une saveur en plus, et une promotion de la gastronomie française sans frontière. Fier de ce métier de bouche qui se fait à la main, Paul Bocuse rappelait avec modestie que *« nous sommes des manuels. Notre métier s'apprend, c'est un métier de compagnonnage que nous avons le devoir de transmettre. »* En conséquent, le chef le plus décoré de France appréciait particulièrement son col de veste cocardé, ainsi il déclarait : *« parmi tous les honneurs de la gastronomie, il en est un que je respecte, c'est le titre de Meilleur Ouvrier de France. J'ai été nommé MOF en 1961 et je me suis toujours battu pour que cette distinction ait le respect qu'elle mérite. »* Il a d'ailleurs pris en main l'organisation du concours créé en 1924 jusqu'en 2011 et c'est à lui que l'on doit la paternité du col de veste aux couleurs de l'étendard national. Pour le chef lyonnais, MOF ne rimait pas un seul instant avec bof, au contraire cet acronyme revêtait parfaitement son sens de Meilleur Ouvrier de France, des ouvriers dont il aimait résolument s'entourer : en 2015 autour de lui, sept autres MOF officiaient à l'Auberge du Pont Collonges, un record jamais égalé dans une autre maison. Nul doute, que ces huit cols tricolores brillaient encore plus que trois étoiles, qu'ils étaient une voie lactée.

Aujourd'hui ils sont 650 chefs en lice pour le MOF 2019, et c'est regrettable que ce nouveau millésime ne soit plus chaperonné par Paul Bocuse.



Ce numéro spécial MOF était l'occasion toute trouvée de revenir sur ces trois rencontres. Portraits croisés de nos chefs au col tricolore.

À CHACUN SA COULEUR

À l'initiative de feu Paul Bocuse les MOF cuisiniers se remarquent par ce col tricolore qui orne leur veste. Bleu, blanc et rouge à chacune sa signification, et donc à chacun son attribution.

S'il était donc une de ces couleurs, **Michel Guérard** serait résolument le **bleu**, la couleur de la sagesse pour le doyen de nos chefs. Toujours très séillant et fringant, l'octogénaire pourrait se poser en « vieux sage » de la gas-

tronomie parce qu'il a vu toute son histoire évoluer, et il l'a faite évoluer. Initiateur de la cuisine santé, paragon de la nouvelle cuisine, téméraire (il achète son premier restaurant lors d'une vente aux enchères à la bougie), inspiré et inspirant, si Michel Guérard n'est pas loin d'être le dieu de la gastronomie française, il en est au moins, un grand prophète. Nous

n'avons pas tiré de statistiques officielles, mais nous pouvons, sans honte, écrire dans ces pages que près de 90% des chefs que nous avons été amenés à rencontrer se sont référés à l'ambassadeur d'Eugé-

nie Les Bains pour qui il est LE modèle. Les raisons pour qu'il le soit, sont nombreuses, il y a bien sûr une maîtrise de la cuisine incomparable, mais il y aussi l'homme, une personnalité douce et bienveillante qui sont les caractéristiques de cette fameuse sagesse. Et jamais de mépris face à un produit. D'ailleurs lors des Tests Gourmets, il nous rappelait qu'il avait connu la seconde guerre mondiale et que lorsque la faim a tirillé quelqu'un, on ne pourra jamais se permettre de dénigrer un produit qui nourrit. Ô mage, ô histoires, ô sagesse amie...

« Michel Guérard serait résolument le bleu, la couleur de la sagesse. »

« Le blanc représente la discrétion c'est pourquoi elle s'attribue à François Adamski. »

Le **blanc** n'est pas véritablement une couleur, mais il représente l'immaculé et donc la discrétion c'est pourquoi elle s'attribue à **François Adamski**, qui bien que paré de nombreux titres, celui de MOF et des Bocuse d'Or notamment est moins connu et médiatique que ses pairs qui l'entourent. Pourtant les gastronomes de Bourges, Bordeaux, Terrasson ou les passagers d'Air France se souviennent éternellement du plaisir procuré par la cuisine de ce chef étoilé.

1, 2, 3 MOF

Un triumvirat de MOF a, depuis toujours, accompagné les pages de Gourmets de France. Michel Guérard, Philippe Etchebest et François Adamski se sont prêtés au jeu du rédacteur en chef et/ou président du jury des tests.

« Garder toujours sa passion. Cela aide à vivre. »





2007

« *Le rouge synonyme de passion correspond parfaitement à Philippe Etchebest.* »

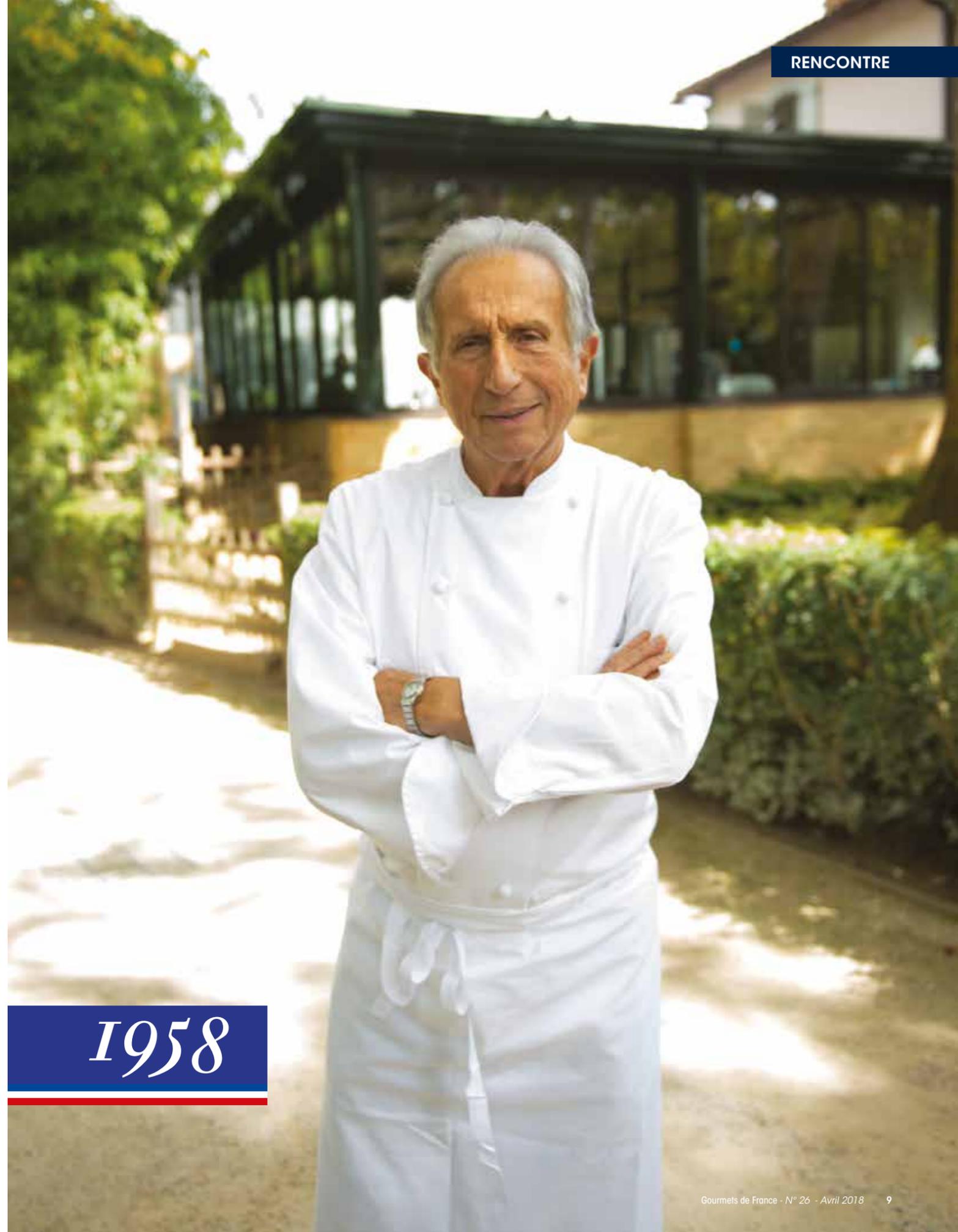
• • •

Couleur vive et sanguine, le **rouge** synonyme de passion correspond parfaitement à **Philippe Etchebest** qui est parfois connu pour ses coups de sang. Celui qu'on surnomme trop facilement le Gordon Ramsay français, parce qu'il a incarné la version française du programme Cauchemar en cuisine (et dont il est maintenant le voisin d'en face sur la place de la comédie à Bordeaux) n'est pas un homme de demi-mesure. Il a le tempérament des « gars » du sud-ouest, les mêmes passions pour les sports de compétitions et collectifs et pour le franc parler. Ce franc parler d'ailleurs se retrouve dans une cuisine qu'il pratique franche, pour aller droit au but, celui du plaisir et du bon. Néanmoins, ce n'est pas parce que l'homme a un physique de rugbyman que sa cuisine n'a pas aussi la délicatesse d'un entrechat dansé à l'opéra.

À CHACUN SON ANNÉE

Si en **1958** le Général De Gaulle déclarait « *je vous ai compris* » cette même année, c'est un tout jeune **Michel Guérard** de 25 ans qui avait parfaitement compris les consignes du concours du Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie confiserie ! Celui qui, par la suite, lors de sa carrière décrocha trois étoiles pour sa cuisine, est pourtant un pâtissier de formation (il a commencé par un apprentissage chez Kléber Alix à Mantes, et fût

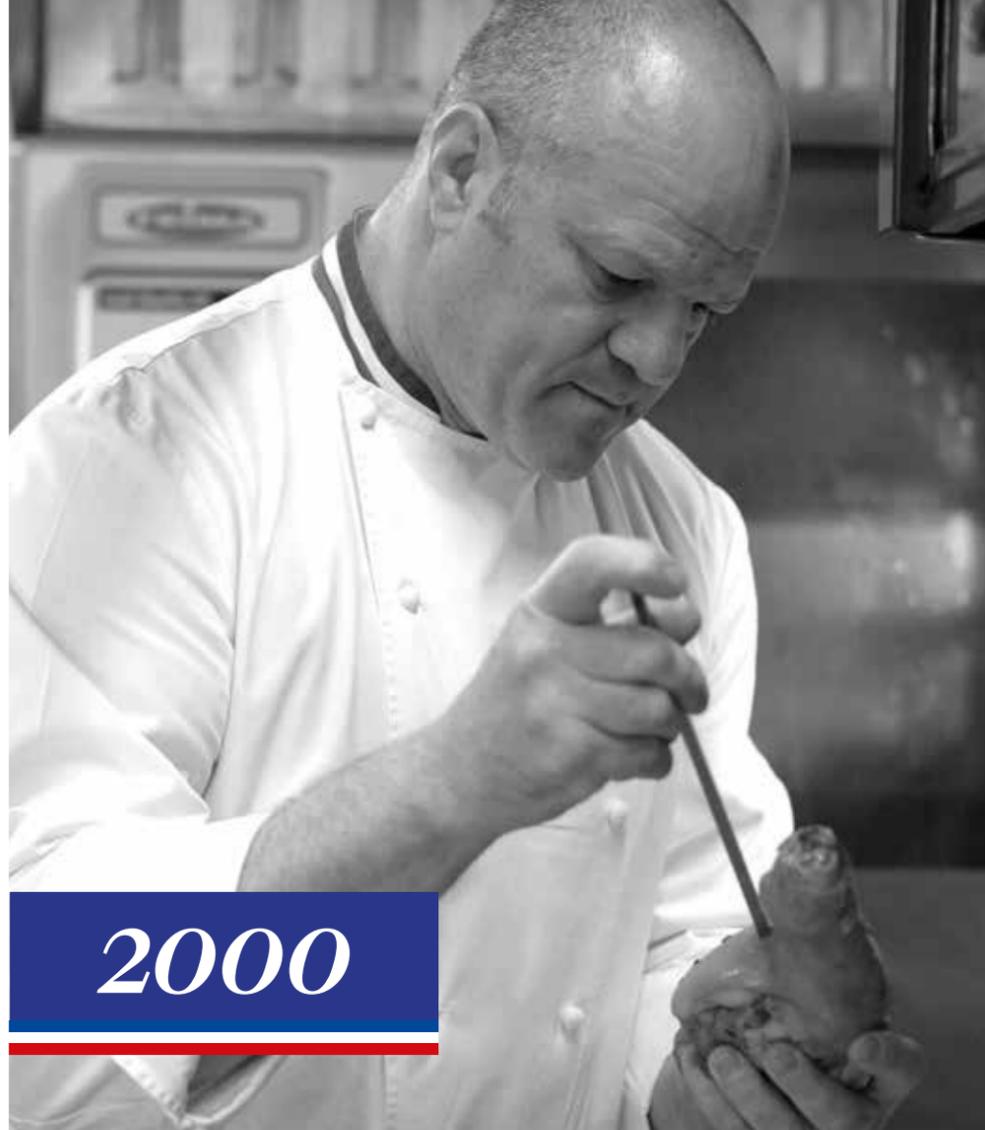
• • •



1958

• • •
 chef pâtissier au Crillon puis au Lido à la fin des années 50). Alors pour lui ce bleu blanc rouge, convoque du sucre, du beurre et de la farine ! Aux générations suivantes qui tentent le concours, il conseille « *d'être passionné ! De ne pas prendre l'échec comme une punition, de recommencer s'il faut et de garder toujours sa passion. Cela aide à bien vivre.* » Et rappelle que lors du concours il « *faut parvenir à faire baisser la pression pour être à l'aise dans son travail* ». Et pour l'anecdote, il raconte que quatre jours avant son concours il se « *biture* », pour le citer, avec des amis et pense que c'est ce qui l'a probablement sauvé du stress !

« *Pour tous, la cuisine est un partage.* »



2000

L'entrée dans le nouveau millénaire était une année charnière, particulièrement pour **Philippe Etchebest** qui en **2000** tout comme 680 autres chefs qui s'y sont présentés cette année ont tenté le concours de MOF. Il s'en souvient : « *nous étions 58 à accéder à la finale. J'ai fait partie des 16 Meilleurs Ouvriers de France. C'était plus un défi personnel que je m'étais fixé, je ne m'en suis pas véritablement servi comme tremplin.* » En France c'était une année d'élection présidentielle, et dans le domaine de la gastronomie en quelque sorte aussi ! C'est donc en **2007** que **François Adamski**, l'amoureux « *des concours pour la rigueur qu'ils exigent, l'adrénaline qu'ils procurent et bien sûr, pour l'envie de se surpasser qui tenaille tous ceux qui y participent* » fait preuve de

la rigueur et du talent nécessaire pour lui aussi, obtenir cet acronyme de trois lettres qui fait sens.

À CHACUN SON PLAT FAVORI

Même chez les grands cuisiniers le lien qui se tisse à la cuisine a parfois davantage partie liée au souvenir et à la convivialité qu'au goût intrinsèque. Ainsi pour **François Adamski** le plat de référence c'est le **bœuf sauce piquante**, avec des cornichons, des poireaux, des carottes, et des pommes de terre parce qu'il a « *dans son ADN le goût de celle que cuisinait (s)a mère dans (s)on enfance.* »

Pour **Michel Guérard** ce n'est pas un plat de sa mère qu'il préfère mais un de sa grand-mère, une femme qui savait elle-même faire la pâte feuilletée. Et donc sa madeleine, elle prend la forme d'une **tarte aux fruits** qui peut paraître simple mais qui demande en réalité quelques petits détails de réalisation. Il souligne qu'il faut d'abord dessécher les fruits au four afin qu'il ne rendent pas trop d'eau à la cuisson et ramollissent la pâte. Un plaisir gourmand dont l'ingrédient principal change au fil des saisons et qui pour être un peu « *santé* » se fait avec une pâte très fine.

Pour tous la cuisine est un partage, il est donc fort logique que ce que **Philippe Etchebest** élise comme plat

• • •



• • •

préféré soit la **côte de bœuf**, une pièce qui, toujours, se partage entre amis, en famille qui incarne la générosité et la tendresse par sa tendreté !

À CHACUN SON MANTRA

Au début de ce portrait croisé, on le caractérisait discret, il est également modeste et joue collectif **François Adamski**. Pour lui « *un chef n'est rien sans sa brigade* » et personne ne pourrait lui donner tort. Le roi Pelé excelle parce qu'il est entouré de dix autres joueurs et une étoile c'est finalement rien moins qu'une constellation qui se dessine depuis

l'apprenti, le commis, en passant par les chefs de partie, les seconds jusqu'au chef.

Le plaisir lui prend racine dans l'individuel pour exploser au multiple ainsi que le souligne **Philippe Etchebest**, « *prenez du plaisir et vous en donnerez aux autres* ». La formule s'applique à deux niveaux, en faisant avec entrain et plaisir son travail, elle n'est jamais une besogne, et il n'y a donc que du positif qui se véhicule et se transmet. De la même façon si on apprécie ce que l'on fait, que l'on fait tout pour que ce soit bon, il n'y a pas de raison que de l'autre côté de la cuisine, de l'assiette ce ne soit pas savouré !

C'est alors qu'il travaillait au Lido que **Michel Guérard** a compris qu'« *un restaurant c'est un théâtre avec un scénario et une mise en scène* ». Un chef est alors un raconteur d'histoires incarnées par les produits, le « *pitch* » de base qui scénarisé et mis en scène par un Guérard deviennent un chef d'œuvre, une palme d'or. Le Fellini de la gastronomie est un génie généreux.

Et à tous quelques points communs, le travail sans relâche, la quête de la perfection, l'envie de transmettre du plaisir et un savoir, une passion sans borne pour le métier qu'ils exercent. Qu'ils sont bons nos ouvriers, les meilleurs !



MAF à MAF *deviendra* MOF

Si, notamment grâce à Paul Bocuse, le grand public connaît bien les Meilleurs Ouvriers de France, le concours qui le précède celui d'un des Meilleurs Apprentis de France occupe moins l'espace médiatique. Pourtant ainsi que le souligne Monsieur Tarquini « ces jeunes sont la vitrine des futurs MOF ».

PLUS DE 30 ANS MAIS MOINS DE 21 !

Créé en 1985 à l'initiative de Paul Labourier et organisé annuellement par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le concours de Un des Meilleurs Apprentis de France permet aux jeunes de moins de 21

« Le goût du travail bien fait permet d'affirmer sa personnalité. »

ans de niveau CAP ou BEP, Brevet Professionnel, Contrat de Professionnalisation et Bac Pro de concourir et de passer les trois niveaux départementaux, régionaux et nationaux dans plus de cent métiers. De l'ébénisterie, à la cordonnerie, en passant par le toilettage pour chien ou la vente, les jeunes apprentis peuvent viser la médaille qui viendra assurer leur

savoir-faire. Ainsi le concours récompense « le goût du travail bien fait » et permet « d'affirmer sa personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative, de progresser dans leur compétences, d'obtenir la juste récompense de leurs efforts et de témoigner avec fierté aux yeux de tous l'efficacité de leur formation. » Et ils sont, chaque année, 5500 apprentis à tenter d'obtenir cette première récompense de leur travail, la première marche avant de devenir un MOF. Car pour être Meilleur Ouvrier de France, il faut, à l'inverse avoir plus de 23 ans. Pendant l'intervalle, les jeunes artisans motivés par la reconnaissance de leur formation, pourront participer aux Olympiades des métiers.

« Ce concours a l'ambition de détecter les jeunes talents. »

BÂTIMENTS, PATRIMOINE... ET MÉTIERS DE BOUCHE

Pour le concours 2018 on recense 103 métiers qui seront examinés par le MAF, parmi lesquels on compte 11 métiers de bouche et de service : boulanger, chocolaterie, cuisine froide, desserts de restaurants, employé barman, marin pêcheur, poissonnier écailler traiteur, production florale et légumière, production fruitière, art de la table et du service et enfin sommellerie.

Qu'importe le métier dans lequel il s'inscrit ce concours a l'ambition de détecter les jeunes talents ayant de réelles compétences et de leur permettre une meilleure insertion dans le monde professionnel. Et cette récompense a un véritable impact sur l'insertion professionnelle des jeunes et l'employabilité. Un premier pas, qui fait empreinte sur le chemin du succès de travail bien fait, reconnu et apprécié.



Solenn Lemonnier,

une femme MAF

On peut être jeune et timide tout en étant talentueuse et audacieuse. Tout ce qu'entreprend Solenn Lemonnier, remporte les suffrages d'un succès certain.

Alors qu'elle vient juste d'obtenir son bac technologique hôtellerie restauration au lycée hôtelier de Talence, la jeune femme n'a qu'une idée en tête : travailler aux côtés de Christophe Girardot au restaurant gastronomique La Guérinière à Gujan Mestras. Elle ne postule donc que dans cet établissement, elle n'envisage pas de voie de secours ; une jeune femme discrète peut-être mais résolument téméraire et volontaire. Le chef étoilé dit aujourd'hui d'elle qu'il a vu « *tout de suite qu'elle avait quelque chose de plus que les autres.* »

Ce ne sont pas des bonnes fées qui se sont penchés sur ses fourneaux mais une tête bien faite et des doigts de fées qui lui permettent de réussir

tout ce qu'elle entreprend. Cela commence donc avec son embauche à la Guérinière, et cela se poursuit avec son succès, la même année, en 2014 au concours des Meilleurs Apprentis de France.

L'année dernière alors qu'elle est la seule femme à concourir au Trophée Philippe Etchebest, présidé par le chef du 4^{ème} mur, entouré de François Adamski et Johan Leclerc c'est elle

encore qui est la grande gagnante de ce concours d'envergure nationale. Peut-être que les sujets l'ont fortement inspirés elle qui voue une passion aux produits de la mer et qui devait proposer une entrée sur l'huitre et un plat de lieu jaune. Jeune Solenn est déjà grande !

*« Une tête bien faite
et des doigts de fées lui
permettent de réussir tout
ce qu'elle entreprend. »*

Les
Jardins
de
Lucie

L'esprit gourmand



L'ESPRIT TERRASSE

Comme une invitation au farniente, le restaurant les 5 Jardins de Lucie vous accueille 7/7 jours midi et soir pour déguster sa cuisine mise en scène au travers des 5 continents.

Flânerie d'été en terrasse ou repas d'affaire en salle, un seul mot d'ordre, qualité et rigueur des plats proposés. Plus de 50 références internationales de vin, une dizaine d'eaux minérales du monde à déguster et une carte savoureuse, ludique et créative.

Le dimanche, le brunch familial ou entre amis vous assure une vraie journée de détente.

Pensez à réserver votre table

Restaurant Les 5 Jardins De Lucie
Village DECATHLON
28 avenue de Pythagore
33700 Mérignac
05 56 24 05 05
www.leroyaumedessens.com



Thierry Bamas

Il commence les concours, qu'il remporte tous ou presque ! Champion d'Europe de Pâtisserie, Champion d'Europe de Sucre Tiré, Premier prix Master des Desserts glacés, Champion du Monde des Desserts Glacés... et enfin Meilleur Ouvrier de France Pâtissier.

Les crêpes Suzette

Commencer par réaliser une pâte à crêpes « classique », c'est à dire selon le pâtissier, celle qui respecte la recette familiale (farine, sucre, sel, lait et un peu d'huile) mais que l'on privilégiera sans beurre et avec quelques zestes d'orange. Après avoir laissé

reposer la pâte, réaliser un caramel que l'on décuit avec un peu de jus d'orange et lier cette sauce au beurre. Selon les goûts flamber les crêpes au Grand Marnier (facultatif) puis les napper de ce caramel.



Le poulet Tandoori

Voici une recette du dimanche soir dont l'ingrédient principal, en mode « anti-gaspi » sont les restes du poulet rôti du midi. On mélange de la poudre tandoori ou de sumac à un yaourt nature, et s'il y en a le reste du jus de poulet que l'on badi-

geonne ensuite sur tout ce qu'il reste, blancs, pilons, cuisses, ailes que l'on enfourne ensuite pendant six, sept minutes au four sur la fonction grill pour que ça colore et caramélise. Prêt en moins de dix minutes cuisson comprise, à servir avec une salade verte c'est la recette facile et rapide !

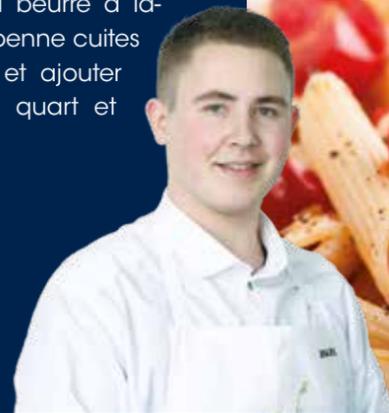
Johan Leclerre

Avec un père cuisinier-marin-pêcheur, les retours sur la terre ferme étaient synonymes de moments festifs et les bons produits.

Les Penne glacées

parmesan, tomates et basilic

Cuire les pâtes à l'eau. Pendant ce temps, réaliser une sauce avec un peu de fond blanc et du beurre à laquelle on ajoute du parmesan. Une fois les penne cuites et égouttées les enrober de cette sauce et ajouter des tomates cerises fraîches coupées en quart et du basilic frais.



Anthony Polge

Et là c'est la révélation le jeune chef vise les étoilés.



Olivier Brulard

Une vraie philosophie hédoniste, la passion de faire plaisir.

L'œuf à la coque

Les produits les plus simples, font parfois les recettes les plus savoureuses. Alliant facilité et rapidité l'œuf à la coque est le met idéal du dimanche soir. Et lorsqu'on l'on est sûr du produit brut on choisit un pur produit. Ainsi le chef a un coup de cœur particulier pour les œufs des poules Cayenne,

de plus petit calibre que les œufs de poules fermières (que donc, selon les goûts on cuira à l'eau bouillante entre deux et trois minutes). À servir avec du pain toasté et beurré. Et facultativement avec un peu de ciboulette et des copeaux de truffes.



Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

Et si bien vivre était le chemin ?

LE RESINIER est aujourd'hui une table réputée du Sud-Ouest ! Une cuisine qui allie tradition moderne, simplicité et générosité. Nous travaillons des produits frais - issus principalement de petits producteurs - en les transformant sur place. La maîtrise des critères de sélection des producteurs et de la qualité de leurs produits est le savoir-faire distinctif de notre établissement.

Plus que jamais la créativité et la convivialité sont les maîtres mots pour affirmer sont art du bien vivre, d'un rendez-vous incontournable...



LE RESINIER - HÔTEL RESTAURANT
68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP
T : 05 56 88 60 07
contact@leresinier.com
www.lesinier.com



*Les conseils
pour bien
choisir ses
produits*

Le mieux est bien entendu de s'approvisionner chez un charcutier qui fabrique lui-même ses produits. Ses caractéristiques de couleur, de présentation et d'esthétique sauront vous renseigner sur ses qualités. Et pour bien les conserver, c'est à la température 2° d'un frigo ménager.



Chère
Charcuterie
Chérie

Charcutiers traiteurs depuis trois générations et MOF de père en fils, les Mauvigney savent de quoi ils parlent quand cela commence à dissenter salaison. On suit leurs conseils tout au long de l'année.

Pendant les fêtes, loin de la place des clichés mais près du plaisir tant attendu et largement savouré c'est pour un fondant foie gras de canard que l'on fond. Pour Jauffrey, il s'accompagne évidemment d'un très bon pain aussi simplement que cela. Et si l'on veut une option, on y ajoute un très bon chutney de fruits pour une version sucrée salée.

« Un produit avec du goût et du caractère qui éduque autant qu'il caresse les papilles. »

Autrement connu sous les appellations de tête pressée, tête marbrée ou pâté de tête, le fromage de tête (que l'on ne trouve bien entendu pas chez son fromager mais chez son charcutier) fait le plaisir des entrées du printemps.

Quand la température monte à l'été, on se rafraîchit avec un melon bien sucré et gouteux qui s'accompagne évidemment d'une excellente chiffonnade de jambon sec. Pour que cette alliance prenne tout son sens on fait attention à ce qu'il soit tranché bien fin. Le sucré juteux du melon et la tendresse légèrement salée du jambon sont l'association la plus maline que l'on ait trouvée pour les tablées d'été.

Pour l'automne notre charcutier recommande une terrine de gibier. Si l'on a pas de chasseurs et de talents de cuisinier dans la famille pour la réaliser maison, on fait confiance à son charcutier pour vous régaler. Un produit avec du goût et du caractère qui éduque autant qu'il caresse les papilles.



Jauffrey
Mauvigney

Trois meilleurs ouvriers de France font « matcher » mets et Cognac AVEC L'APPLICATION COGNAC PAIRING

La toute nouvelle application Cognac Pairing permet d'explorer les meilleurs accords Cognac et saveurs travaillés avec quarante-cinq experts de la dégustation...dont trois meilleurs ouvriers de France !

Amateurs éclairés, restaurateurs ou cavistes en recherche d'inspiration, à vos smartphones ! L'application Cognac Pairing est là pour oser des associations aussi créatives que surprenantes. Conçue par le BNIC, le Bureau National Interprofessionnel du Cognac, l'application est téléchargeable gratuitement via l'App Store ou Google Play depuis décembre 2017, pour explorer de façon inédite les subtilités du Cognac à table.



L'idée du BNIC a été de mettre à disposition toutes les propositions d'accords travaillées lors de l'International Cognac Summit 2014. Cet événement a réuni quarante-cinq experts de la dégustation du monde entier pendant trois jours d'échanges et d'analyse, autour d'un thème : « Les accords majeurs du Cognac ». Trois meilleurs ouvriers de France, Arnaud Nicolas, MOF charcuterie en 2003, Frédéric Jaunault, MOF primeur en 2011 et Xavier Thuret, MOF fromager en 2007, faisaient partie des talents réunis. Chefs, sommeliers et spécialistes de la gastronomie au niveau international ont associé leur expérience à celle des MOF et des professionnels du Cognac. Autant de nez et de palais réputés pour valider une large gamme d'accords mets et Cognac. Avec à la clé, des publications professionnelles et depuis peu l'application Cognac Pairing et ses savoureux mariages à refaire chez soi !

Les meilleurs accords sur votre smartphone

Plus question d'hésiter à inviter le Cognac à table. Cognac Pairing montre combien le Cognac est un fabuleux compagnon lors d'un repas. Et accessible à tous, puisque ses accords majeurs sont désormais facilement consultables sur smartphone, en français et en anglais bien sûr.

« Un fabuleux
compagnon à
table »

Sur l'application, la recherche se fait par grandes familles de saveurs : poissons, coquillages et crustacés ; viandes et charcuteries ; fruits et légumes ; fromages ; pâtisseries et chocolat. Ou par type de Cognac : VS, VS frappé (« frozen »), VSOP ou XO. L'application propose en plus des recettes exclusives, un quiz pour tester ses connaissances et toute l'actualité officielle du Cognac via Twitter et Instagram.

« Les tops : caviar,
shiitaké et roquefort »

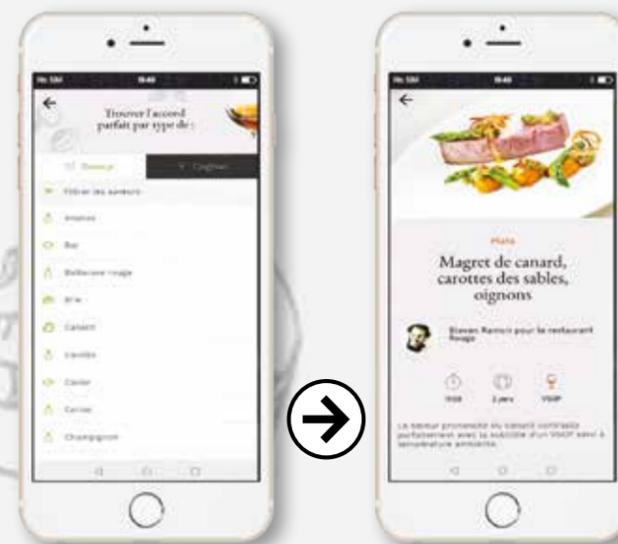
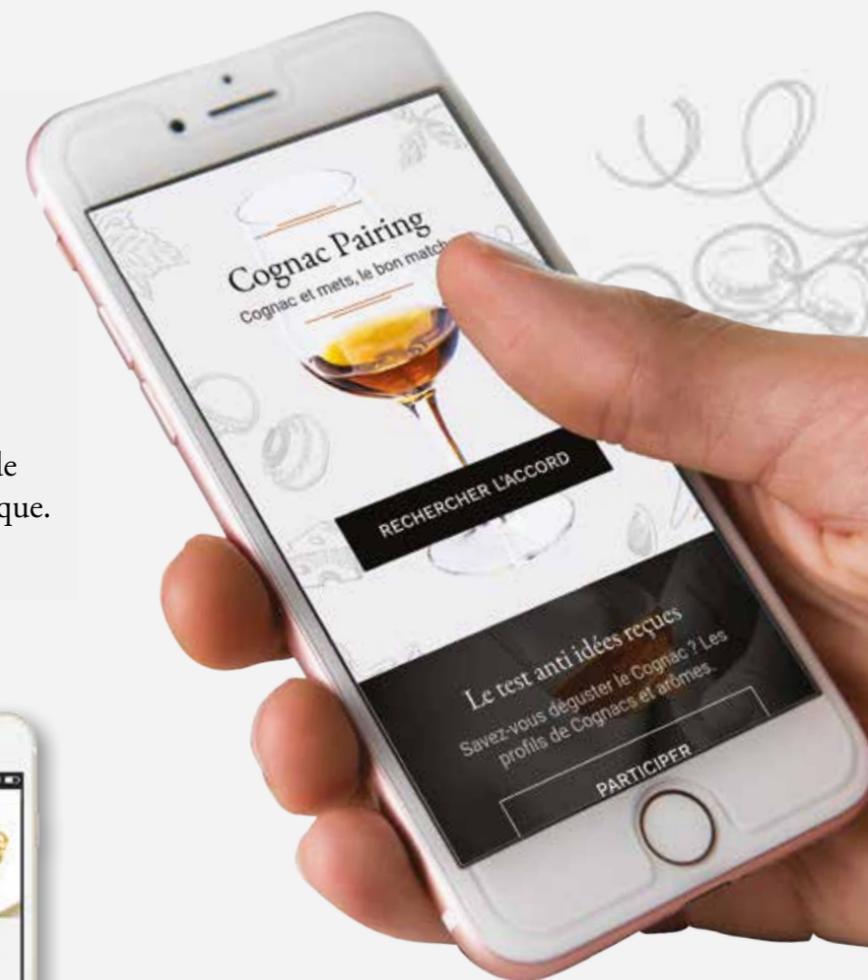
Avec Cognac Pairing, plus possible d'ignorer l'union parfaite entre Cognac et caviar, la belle surprise avec le jambon de Bayonne, l'accord universel avec le champignon shiitaké, la coquille Saint-Jacques, ou l'alliance éblouissante d'un VSOP avec le roquefort. Une application indispensable pour faire monter en gamme les accords, avec l'expertise des meilleurs ouvriers de France !

Cognac Pairing

L'appli qui invite les cognacs à table



Les cognacs se conjuguent avec bonheur avec certains plats, entrées ou desserts. Trouvez le bon accord par saveur ou par type de cognacs, et des recettes pour une mise en pratique. Prêts pour l'initiation ?



Une application proposée par
l'interprofession du Cognac (BNIC)



@cognac_official



Cognac.Official



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

*Qui veut le plus,
aime aussi le moins !*

Côté poisson abondant et peu cher, celui sur lequel craquer c'est le mullet noir qui se cuisine comme le bar. Et les jours de grandes fêtes (davantage la Saint-Jean que la Saint-Nicolas) c'est le homard de la côte atlantique que l'on s'offrira, mais en juin juillet ou août, en consommer à Noël est une hérésie ce n'est pas la saison et il monte forcément en prix.



Bruno
Gauvain

Poisson

Comme souligné par notre MOF poissonnier écailler, le poisson c'est un produit de saison, donc à chaque période de l'année on se laisse tenter au choix, par des crustacés, des chairs blanches, des poissons plats...

Quand l'été pointe le bout de son nez et que les rayons du soleil incitent et invitent à déjeuner sur l'herbe les envies de barbecue sont souvent associées. Poisson peu onéreux et délicieux, la sardine fait son entrée pour briller et griller sur le feu. On la choisit de bel aspect, de calibre moyen et avec présence d'écailles. Elle peut aussi se déguster en version crue, où l'on fait mariner les filets au jus de citron, coriandre et baies roses. Autre poisson à déguster froid lors des tablées estivales, le merlu cuit au court bouillon que l'on accompagne d'une vinaigrette ou mayonnaise maison.

« Le printemps c'est le sacre de nombreux poissons mais aussi des langoustines. »

chaire blanche que l'on peut choisir de cuire au four en croûte de sel par exemple ou de poêler après avoir levé les filets. Pour la cuisson au four, le poissonnier recommande de privilégier une cuisson plus lente mais à plus basse température plutôt qu'à four très chaud. Surtout on n'hésite pas à solliciter son poissonnier pour le temps de cuisson optimal afin que le poisson demeure rosé à l'arrête.

Si sa saison est assez longue, environ du 15 octobre au 15 avril, l'hiver est l'apogée de la coquille Saint-Jacques. Aussi bonne snackée que crue, pour sa version tartare on fera attention à les déguster le jour même pour une grande bolée de fraîcheur.

On pourra par ailleurs utiliser le corail en mousse ou en tarama. En fin de saison, le corail est un peu trop présent et domine la noix, c'est pourquoi l'hiver est la saison de prédilection de sa dégustation. Lors de l'achat on s'assure qu'elles soient vivantes.

Le printemps c'est le sacre de nombreux poissons, le merlan, le merlu, le thon... mais aussi des langoustines que l'on cuisine généralement au court bouillon ou que l'on peut s'autoriser à poêler pour les plus gros calibre. Peu commun, mais la langoustine se prête également à la version tartare. Notre poissonnier rappelle à ce sujet que les poissons peuvent être porteurs de parasites qui disparaissent à la cuisson, mais ne sont qu'affaiblies par les marinades. Pour ne courir aucun risque, pour les carpaccios, tartares et ceviche, il faut idéalement congeler le poisson pendant 24h.

COQUILLAGES

sans

coquille

« Une idée un peu folle » de Johan Leclerre mais une idée ingénieuse ! Focus sur les seules huîtres hors coquilles de France.

Probablement parce qu'il est rochelais, parce qu'il est fils de marin-cuisinier, parce qu'il travaille avec Gillardeau et que, par conséquent les huîtres sont un produit qu'il affectionne particulièrement que le chef a décidé de mettre en œuvre en France ce process innovant qui cartonne déjà aux États Unis et en Asie. Aux USA par exemple cela représente 70% des huîtres qui sont commercialisées sur le marché.

« Une DLC de neuf jours sont livrées le lendemain prêtes à l'usage. »

L'idée est de fournir, majoritairement aux professionnels, mais aussi aux particuliers des huîtres qui sont déjà ouvertes, qui sont « hors coquille ». Un gain de temps incontestable dans la restauration, pour une prix d'achat à peine supérieur au cours classique, et une offre « safe » pour l'écailler du dimanche qui se prémunit d'un détour par les urgences après s'être

ouvert la main de maladresse ! Mais aussi zéro déchet et zéro encombrement ! Cette « huitre.0 » est proposée en deux produits à l'achat, tous deux issus des mêmes calibres d'huîtres, la numéro 2. Le premier sont les huîtres dites déclassées qui, à l'ouverture ont été abîmées mais qui seront utilisées en tartare par exemple. Le second est donc une huître, pleine, belle et charnue, parfaite et prête à l'emploi. Toutes, sont rincées à l'eau, triées et étalonnées afin de proposer un produit de haute qualité.

Disponibles sur internet, ces huîtres disposent d'une DLC de neuf jours, commandées par le client sont livrées le lendemain prêtes à l'usage, et en quarante-huit heures pour l'étranger. Ce n'est pas une idée folle mais une drôlement bonne idée !



Johan
Leclerre

Fête de l'Asperge du Blayais 2018

28 & 29

ETAULIERS

AVRIL



OÙ TROUVER NOS ASPERGES ?



BERRY Olivier
3, L'Houmelat 33920 GENERAC
Tél : 06 62 07 01 30
Mail : olivierberry@bbox.fr ou olivierberry33@gmail.com

EARL CAMUS
5, Les Lardières 33860 MARCILLAC
Tél : 05 57 32 48 30 ou 06 07 89 75 75
Mail : toulyfaut@wanadoo.fr

CHAPRON Christophe
3, Le Moulin Neuf 33820 BRAUD SAINT LOUIS
Tél : 05 57 32 98 59 ou 06 13 77 03 76
Mail : cchapron@neuf.fr

LORTEAU Nadège
15, Les Martinettes 33860 REIGNAC
Tél : 05 57 64 72 29 ou 06 09 93 51 55
Mail : nadege.lorteau@yahoo.fr

EARL DE LA VERGNEE
10 bis, rue des Anciens Combattants 33920 SAINT CHRISTOLY DE BLAYE
Tél : 05 57 42 57 86 ou 06 63 10 11 83
Mail : vergnee-pauvifmartine@bbox.fr

EARL DU GRAND VERGER
2, Les Jards Pilon 33920 SAUGON
Tél : 05 57 32 90 41 ou 06 20 82 13 04
Mail : daniel.seyvet@orange.fr ou www.levergerderoselise.com

SCEA DOMAINE ESPIOT
Le Sable Rouge 33860 MARCILLAC
Tél : 05 57 32 46 44
Mail : s.espiot@orange.fr

SCEA DOMAINE DE LA POSTE
Domaine de la poste 17210 BEDENAC
Tél : 06 81 87 43 04
Mail : sebdelaforge@gmail.com

ROY Nicole
5, Les Vallées 33860 DONNEZAC
Tél : 05 57 58 93 34

SCEA PRIM BLAYAIS
10, Réaud 33860 REIGNAC
Tél : 05 57 32 41 76 ou 06 72 77 66 86
Mail : danielle.chambaraud@asperges-blandine.fr

EARL GIRAUD JEROME
7 bis, La Blanchetterie 33820 BRAUD SAINT LOUIS
Tél : 05 57 32 90 69 ou 06 09 35 22 57
Mail : jerome.giraud33@wanadoo.fr

EARL CHAPRON et Fils
104, rue Thomas Laurent 33820 ETAULIERS
Tél : 05 57 64 73 84 ou 06 64 04 10 85
Mail : earl.chapron@orange.fr

CHAPRON Didier
142, rue Thomas Laurent 33820 ETAULIERS
Tél : 05 57 64 72 73 ou 06 10 19 48 54
Mail : didier.chapron@sfr.fr

MAUVILLAIN Laurent
19, route de Saint Louis 33820 BRAUD SAINT LOUIS
Tél : 06 23 45 93 17
Mail : laurent.mauvillain@neuf.fr

ROY Philippe
2 bis, Les Bellets 33860 DONNEZAC
Tél : 06 08 07 02 01
Mail : royfifi@wanadoo.fr

SCV LES VIGNERONS DE TUTIAC
La Cafourche 33860 MARCILLAC
Tél : 05 57 32 48 33
Mail : yann.rousselet@tutiac.com

PERRONTEAU Lionel
2, Les Bidannes 33920 SAINT SAVIN
Tél : 05 57 58 92 61 ou 06 83 71 93 46
Mail : lionel.perroteau@orange.fr

NOS PRODUCTEURS EN
NOUVELLE-AQUITAINE

Les As des *Primeurs*

Choisir un fruit et un légume favori c'est un choix cornélien pour nos MOF. Mais leurs coups de cœur respectifs permettent de faire un panier varié et gourmand.

Johan
Leclerre

Choisi **la Fraise** parce qu'elle annonce les beaux jours et l'été. Il l'adore également parce qu'avec elle on peut tout faire, des coulis, des confitures, des sirops, de la pâtisserie ou la manger tout simplement !



Olivier
Brulard

La Pomme Calville est la variété préférée d'Olivier Brulard car elle est normande comme lui ! Si les différentes variétés de pomme permettent d'en récolter toute l'année, la calville se consomme elle aussi pratiquement tout le temps grâce à trois espèces : la calville d'août, la calville d'automne et la calville blanche d'hiver. C'est pour lui un délicieux fruit à croquer mais aussi le souvenir des fabuleux gâteaux de sa grand-mère. Le chef craque également pour la Granny Smith à utiliser en entrée, à cru pour accompagner une salade ou un poisson en tartare.



Johan
Leclerre

Très ancienne variété et produit phare de la Nouvelle-Aquitaine, **la Pêche Roussanne de Monein** est le pêcheur gourmand de Didier Lasserre. De belles couleurs jaune et rubis, une chair parfumée, fondante et juteuse elle a tout pour séduire les gourmands estivants qui s'en délecteront en juillet et en août.

Olivier
Brulard

Chaque variété ayant son propre usage, de la Tomate cocktail, à la tomate ananas, en passant par la cœur de bœuf ou la zébra, le champ des possibles est infini ! C'est pour ces raisons qu'Olivier Brulard l'affectionne particulièrement, il dit même pour lui qu'elle « est une source d'inspiration inépuisable ». La recommandation absolue du chef est de ne la déguster qu'en saison, c'est-à-dire en été et de surtout se fournir chez de sérieux producteurs qui travaillent avec passion et intelligence. **La tomate** ça peut être du caviar, donc on ne se rabat pas sur des légumes de piètre qualité.

Johan
Leclerre

Une fois encore parce qu'elle annonce les beaux jours et le printemps, c'est **l'Asperge** qui est élue par Johan Leclerre. Notre région n'est pas peu fière de ses asperges du blayais ou des asperges des sables des Landes. Et que seraient les fêtes de Pâques sans ce légume servie vinaigrette ?

Didier
Lasserre

Se promener dans les bois aux jolies couleurs d'automne c'est déjà un plaisir absolu, mais quand en plus c'est l'occasion de cueillir soi-même ses champignons et en particulier **des Cèpes** c'est le nirvana de Didier Lasserre. S'il en trouve des jeunes, il les fait mariner avec de l'huile de truffe et un peu de sel, et pour les champignons plus matures, il conseille de les accompagner d'une brouillade d'œuf.



« Avec sa bonne odeur et son goût de lait de bufflonne elle est parfaite avec une bonne tomate de Marmande. »

RAMIAGE de fromages



Laëtitia
GABORIT

Le Général de Gaulle s'interrogeait sur la gouvernance d'un pays où il existe 258 variétés de fromage, mais ses chiffres étaient faux ; le centre national interprofessionnel de l'économie laitière en recense pas moins de 1200 ! Soit presque 4 à découvrir chaque jour. Notre MOF fromagère, Laëtitia GABORIT, en a retenu quatre pour l'année.

Les chèvres sont les premiers fromages de saisons qui sont parfaits à déguster au printemps. Si les frimas sont encore un peu présents, on les déguste chaud dans un **millefeuille** à la tapenade par exemple. Si les beaux jours sont déjà là on le consomme frais, ou même très sec ce qui en fait une bonne alternative à la feta en salade par exemple. Si le printemps est la saison de prédilection de ces fromages, c'est parce qu'à ce moment là, les bêtes sont remises à l'herbe donc les chèvres sont plus aromatiques et les affinages un peu plus courts. Il y a un effet de mode sur la burrata, mais notre fromagère lui préfère de loin la vraie mozzarella di buffala (qui bénéficie d'une AOP) qui est beaucoup





plus subtile en goût et moins grasse que la première. Souple au niveau de la texture, avec sa bonne odeur et son goût de lait de buffonne elle est parfaite avec une bonne tomate de Marmande. On l'achète chez son fromager, et on oublie les ersatz que l'on trouve en supermarché qui sont fait à partir de lait de vache et qui n'ont donc rien à voir avec de la mozzarella !

Le comté est un fromage bien connu qui est jeune en été, très affiné en hiver et qui connaît donc son parfait

entre deux à l'automne. Il faut qu'il ait été fabriqué lors du printemps précédent et qu'il soit aux alentours de seize ou dix-huit mois d'affinage. On l'apprécie parce qu'il y a dans ce fromage, de la matière, de la mâche, la souplesse de la pâte et de délicieuses notes de fruits. C'est parfait pour le petit déjeuner ou en dès dans une soupe pour le dîner.

L'hiver c'est typiquement le moment

du Mont d'Or, une véritable institution. On ne le réchauffe pas car il pourrait perdre de ses qualités gustatives, alors qu'un bon **Mont d'Or**, bien affiné, bien fait est naturellement crémeux. Il suffit simplement de le sortir le matin, et de le déposer le soir venu sur une ratte chaude avec un peu de poivre ainsi ressortent les notes boisées d'épicéa.

« *L'hiver c'est typiquement le moment du Mont d'Or, une véritable institution.* »



Direct O' Cuisines

PRODUITS FRAIS D'AQUITAINE | POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Envie de cuisiner des produits frais, locaux, de saison et de qualité ?

Direct'O'Cuisines facilite les échanges entre les professionnels de la restauration et les producteurs locaux à travers une place de marché virtuelle innovante proposant des produits frais, de saison, traçables et en circuit court. La plateforme est simple et ergonomique, accessible 24h/24. Les restaurateurs remplissent leur panier en quelques minutes et il est livré dans leur cuisine le mardi ou le vendredi suivant.

En quelques mois, ce marché des producteurs en ligne a déjà séduit nombreux d'entre eux, et étoffe toujours plus son offre de produits frais pour les restaurateurs d'Aquitaine et du Sud-Ouest tout en facilitant la distribution des produits locaux.

Vous pouvez commander des viandes d'exception comme du Petit Prince Noir de Biscay de Gilles Pecastaing, de la Blonde d'Aquitaine de Vincent Monchany, de la volaille de chez Vertessec, ou encore du bœuf de Bazas. Et proposer à vos clients également les huîtres du Cap Ferret de Raphaël Doerfler, de la pomme de terre d'Allox, du fromage et du lait de Claire Dubourg, des légumes du Jardin de Quentin, des escargots de Sandie Roche...

Les producteurs partagent également sur le site leur passion pour leur exploitation, leurs bêtes et leur travail. Une qualité des produits garantie, que vous pouvez valoriser sur votre carte.

Faites votre marché en ligne !

		
Commandez 24h/24, 7j/7	Livraison directement dans votre cuisine	Cuisinez des produits frais du Sud-Ouest

Gilles Pecastaing

Éleveur de porc, Prince Noir de Biscay



« J'ai intégré la plateforme des producteurs Direct'O'Cuisines il y a quelques mois. Le résultat est à la hauteur de mes attentes puisque l'ingéniosité de ce système innovant et la mutualisation des moyens logistiques m'ont permis de réaliser d'importantes économies opérationnelles et de structure, avec un résultat sans faille. Ainsi, mes produits sont désormais disponibles sur le site à un prix inférieur qu'auparavant en direct. Tout le monde est gagnant et je peux me consacrer pleinement à mon métier d'éleveur tout en me tournant commercialement vers l'avenir. »

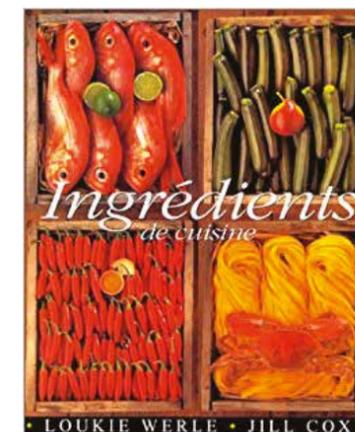
www.directocuisines.fr



contact@directocuisines.fr

Dans la Bibliothèque

des MOF

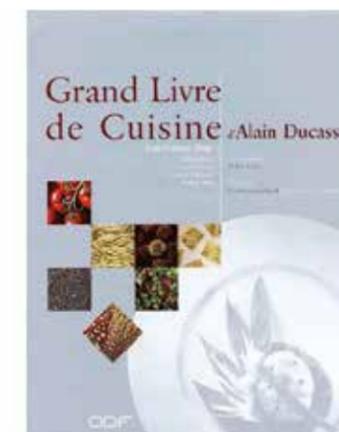


↓ LE CHOIX DE
JOHAN LECLERRE

« Ingrédients de cuisine »

de Loukie Werle et Jill Cox

Pour Johan Leclerre lorsque l'on est en manque d'inspiration il suffit de feuilleter cet ouvrage qui semble recenser de façon exhaustive toutes les possibilités culinaires pour trouver une nouvelle idée ! Partir de l'ingrédient ça suscite beaucoup de réflexions !

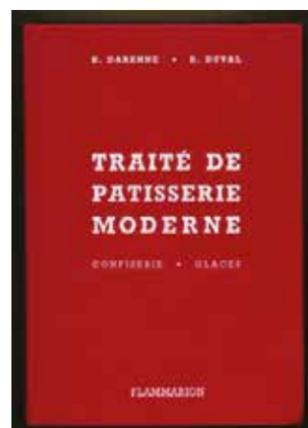


↓ LE CHOIX DE
DIDIER LASSERRE

« Grand Livre de Cuisine »

d'Alain Ducasse

La bibliothèque de Didier Lasserre est tellement fournie en ouvrage qu'il lui est difficile de n'en choisir qu'un ! Mais à bien y réfléchir ce serait celui-ci, parce qu'au travers des recettes on voit l'authenticité du produit.

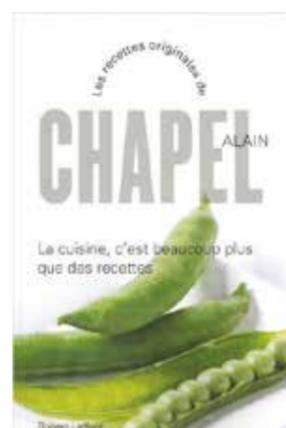


↓ LE CHOIX DE
THIERRY BAMAS

« Le traité de la pâtisserie moderne »

de E. Darenne et de E. Duval

Dans cet ouvrage on retrouve toutes les spécialités pâtisseries qui se faisaient à une époque. Le lire c'est revenir aux sources, c'est retrouver l'ADN de la pâtisserie pour mieux la réinventer, la réinterpréter comme le souligne Thierry Bamas.

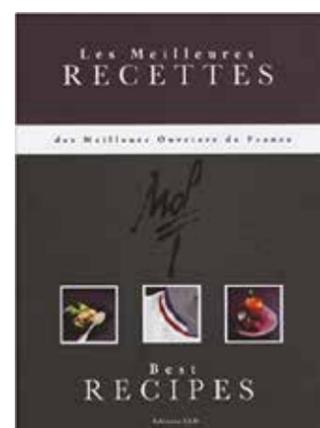


↓ LE CHOIX DE
OLIVIER BRULARD

« La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes »

d'Alain Chapel

Ayant longtemps travaillé à ses côtés Olivier Brulard considère le chef Chapel comme son maître à penser et retrouve dans cet ouvrage une façon de faire de la cuisine comme il la pratique lui aussi.

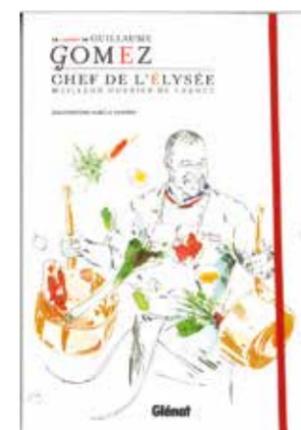


↓ LE CHOIX DE
BRUNO GAUVAIN

« Les meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de France »

d'E. Fénot

C'est un très beau livre qui contient énormément de jolies recettes que recommande chaudement Bruno Gauvain. En effet quoi de plus logique que de demander à nos MOF de partager avec les lecteurs leurs meilleures recettes.



↓ LE CHOIX DE
ANTHONY POLGE

« Le Carnet du Chef »

de Guillaume Gomez

Cet ouvrage est synonyme pour Anthony Polge d'un grand moment de bonheur étant donné que c'est un des cadeaux qu'il a reçu en tant que finaliste MAF. Guillaume Gomez étant un des chefs qui inspire notre jeune cuisinier, c'est un livre qui ne le quittera plus jamais.



↓ LE CHOIX DE
LAETITIA GABORIT

« Personne ne me volera ce que j'ai dansé »

d'Hélène Darroze

Le premier livre publié de la chef originaire du Sud-Ouest est le premier que Laetitia Gaborit s'est offert alors qu'elle livrait Hélène Darroze dans son restaurant parisien en fromages du Sud-Ouest. La rencontre entre deux femmes de goût.



↓ LE CHOIX DE
DAVID CAPY

« Les Secrets de la Casserole »

d'Hervé This

Parce que l'auteur, selon David Capy, est « un savant fou » qui a su se rapprocher des professionnels et faire de son lire technologique une référence du quotidien.



PANIER DE SAISON

DES MOF

LES HUÎTRES

DE BRUNO GAUVAIN

Quand on affectionne le poisson, il faut faire attention aux saisons, mais le coquillage de nos rivages se cultive toute l'année, c'est donc le produit de la mer, que l'on peut, à tout moment mettre dans son panier et rapporter du marché.

LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

DE JOHAN LECLERRE

Il l'assène aussi simplement que cela : « je ne sais pas comment on peut faire sans sel ! ». D'ailleurs on peut tout faire avec du sel, autant du salé que de la pâtisserie, c'est un véritable exhausteur de goût qui accompagne tout !

1 LES NOISETTES DU PIÉMONT

DE THIERRY BAMAS

Avec ses arômes subtils, sa bonne dose de matière grasse, bien torréfiées c'est un produit qui se marie avec beaucoup de choses, si ce n'est tout, que ce soit en salé ou en sucré. on le préfère doux.

2 LE BEURRE DE OLIVIER BRULARD

En bon normand, c'est pour le cuisinier le produit indispensable, qu'il rapporte à chacun de ses marchés. Bien que l'on puisse s'en passer, sa simplicité, son utilité, les souvenirs d'enfance qu'il rappelle le rende irremplaçable. Et chez les normands on le préfère doux.



2



3

LA CRÈME FERMIÈRE DE DAVID CAPY

Un produit absolument indispensable pour lui autant dans son frigo personnel que professionnel. Elle apporte à ses petits plats maison onctuosité, goût et texture et pour ses réalisations pâtisseries, elle est indispensable pour parfumer et apporter de la légèreté.

3 LA VANILLE DE LA RÉUNION DE MICKAËL MORIEUX

Peut-être parce qu'il a des originaires insulaires, la gousse de cette espèce d'orchidée est le produit indispensable de notre boulanger ; pour mieux la conserver c'est au congélateur qu'il la stocke. De la vanille rien ne se perd ; si le diamant (les graines intérieures) sont l'or pur du produit, la gousse peut également être réduite en poudre ou utilisée en infusion. Si les recettes sucrées sont pléthores, on n'hésite pas à utiliser également la vanille pour des plats salés telles que le poulet coco vanille.

4 LE FROMAGE DE BREBIS DE LAËTTIA GABORIT

C'est le goûter quotidien de son fils et un produit de sa région (autour de Pau) c'est pour cela qu'il y a toujours un fromage de brebis chez elle. Et à chaque période de l'année il connaît des variantes en termes de goût et d'affinage.

LE BEURRE D'ECHIRÉ DE DIDIER LASSERRE

Après des années d'hégémonie du régime crétois et de l'huile d'olive, voici que le beurre fait à nouveau son ouïng et se retrouve cité par deux fois comme un It Produit ! La simplicité du bon goût, la multiplicité des utilisations, tout est bonheur dans le beurre !

5 LE SAUCISSON DE JAUFFREY MAUVIGNEY

Pour le charcutier, le plus important pour apprécier un produit c'est l'environnement, c'est à dire qu'il faut être entouré de bons copains et accompagné de bons vins (ou inversement) ! Dans ce contexte, rien de mieux que d'avoir, toujours à portée de main, un saucisson à trancher pour un apéritif improvisé et toujours plaisant.

LE PARMESAN DE ANTHONY POLGE

Parce que ce fromage peut se mettre sur absolument tout ! Et qu'en quelques copeaux il « pimp » n'importe quel met. Le jeune cuisinier recommande un affinage minimum de 9 mois.



1



4



5

les indispensables

DE NOS MOF

Douceurs

des 4 saisons

Ajouter quelques grammes de douceurs tout au long de l'année c'est possible et surtout indispensable. Mais pour respecter le cycle de la nature, il faut préférer certains ingrédients et donc certains desserts selon la saison. Voici les préconisations de Thierry Bamas.



Thierry
Bamas

Le printemps c'est le sacre des fruits rouges et particulièrement des framboises, qui s'exprimeront parfaitement dans une **Pavlova**. Ce dessert léger dont le nom, homonyme à celui d'une ballerine russe retranscrit bien la grâce qu'il peut y avoir dans une meringue et la légèreté de la framboise.

L'été est propice à la fraise, qui, conjuguée à l'acidité des agrumes permet la réalisation de desserts frais et légers que l'on affectionne

particulièrement à cette période de l'année. C'est donc le moment de cuisiner une **Charlotte revisitée**, qui se dépare de son classicisme avec des fraises marinées au yuzu et une crème au turon

Quand les feuilles commencent à tomber c'est le moment de penser aux fruits à coques et à des desserts plus nourrissants. Le **Paris Brest** prend alors tout son sens sur le plateau des desserts. Sa forme circulaire est un clin d'œil à la roue de vélo dont le

nom rappelle la célèbre course entre les deux villes et quand les premiers frimas frappent on apprécie que la chambre à air soit en réalité composée de praliné.

La pomme est le fruit intemporel, mais chacune de ses variétés a sa saison de prédilection. C'est en hiver que la Bellachar s'impose et avec elle un dessert aussi simple que délicieux et indispensable aux après midi au coin du feu, **la tarte tatin**.



Printemps

Été

Automne

Hiver



Une histoire de

co-pain



Mickaël
Morieux

Pour faire du bon pain, il suffit de peu d'ingrédients mais surtout de suivre les recommandations de notre MOF Boulanger. 1, 2, 3 levez !

Le premier point cardinal pour la confection du pain c'est de laisser du temps au temps. Le pain c'est simple mais c'est avant tout une histoire de patience, car les plus belles histoires ne sont pas instantanées, elles prennent le temps de naître et de se construire. Et même chez soi on laisse sa pâte reposer au minimum cinq heures.

Ensuite c'est la sélection des matières premières qui entre en jeu, si les farines biologiques sont déjà une bonne assise, on leur préférera cependant les CRC (culture raisonnée

contrôlée) et les labels rouges. On choisit au minimum une farine T65 ou T80 et pour la farine de blé on pousse jusqu'à T110. Car plus le type est bas, plus la farine est raffinée.

Pour finir, c'est la cuisson qui vient sacrifier et transformer la masse en vénérable pain. Et pour ce faire, il faut en moyenne un four à 250°. Notre boulanger rappelle d'ailleurs que les pains bien cuits sont meilleurs pour la santé et plus digestes que les pains blancs car avec des pains peu cuits la dégradation des sucres se fait alors intestinalement.



De(ux) bonnes idées signées Mickaël Morieux

1.

Pour faire des pains différents aux saveurs nouvelles on n'hésite pas à mélanger des farines différentes, du blé avec du grand épeautre et du petit engrain par exemple.

2.

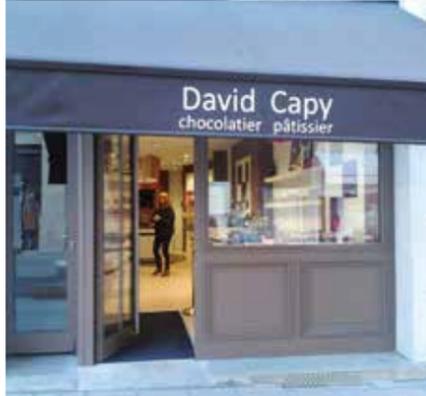
Pour remplacer les viennoiseries un peu trop grasses, on fait du pain aux frutis secs pour le petit déjeuner.

Les bonnes adresses des MOFS

LE CHOIX DE LA RÉDACTION

LES PÂTISSERIES
DE DAVID CAPY, BORDEAUX 33
ET DE THIERRY BAMAS, BAB, 64

Parce que la Rédaction de Gourmets de France est un incorrigible bec sucré, de Bordeaux à Biarritz en passant par Bayonne et Anglet, ses papilles gourmandes trouvent des points d'arrêts heureux chez nos MOF pâtisseries.



RECOMMANDÉ PAR LAETITIA GABORIT

LES BOULANGERIES
DE MONEIN ET D'OLORON-SAINTE-MARIE, 64

Car qu'elle est l'indispensable alliance à un savoureux fromage ? Un bon pain évidemment. Elle affectionne particulièrement la baguette épi aux céréales ou celle d'Oloron-Sainte-Marie, qui n'est faite qu'avec des produits du Béarn. Laetitia Gaborit habitant à équidistance des deux boulangeries, elle jongle entre ces deux spots de qualité.



RECOMMANDÉ PAR OLIVIER BRULARD

LE M DE MONBADON
BORDEAUX, 33

Une cuisine à quatre mains parfaitement maîtrisée par Arnaud Busquet et David Personnaz fort appréciée par Olivier Brulard. Après deux très jolis parcours dans de grandes maisons étoilés, les deux hommes se sont installés pour faire gagner à la ville de Bordeaux une nouvelle adresse appréciable.

RECOMMANDÉ PAR BRUNO GAUVAIN

LA CABANE À JAM
ILE DE RÉ, 17

Un spot extraordinaire pour déguster les produits locaux, huîtres, palourdes, crevettes du marais, recommandé par un néo-charentais, Bruno Gauvain.



RECOMMANDÉ PAR JOHAN LECLERRE

LA COORNICHE
LE PYLA, 33

Pour Johan Leclerre dont le quotidien est emprunt de gastronomie, ce sont davantage les « spots » qui l'intriguent que l'assiette. Alors face à cette vue du bassin d'Arcachon à couper le souffle il est heureux.



RECOMMANDÉ PAR JAUFFREY MAUVIGNEY

L'APPART'
MÉRIGNAC, 33

Tout simplement parce que selon Jauffrey Mauvigney, le cadre est joli et convivial et que l'on y mange très bien. Peut-être aussi parce que c'est à deux minutes à pieds de la charcuterie Mauvigney ?



RECOMMANDÉ PAR DIDIER LASSERRE

LE MARCHÉ
LA TESTE DU BUCH,, 33

Chaque dimanche matin, c'est ici que Didier Lasserre vient faire son marché car chacun des producteurs présents propose d'exceptionnels produits et jouir d'une ambiance aussi conviviale qu'agréable.



RECOMMANDÉ PAR DAVID CAPY

LE GLOUTON
BORDEAUX, 33

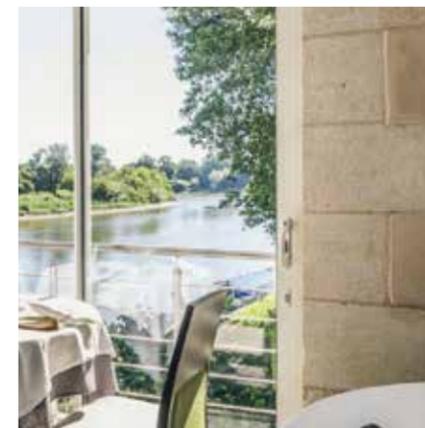
L'univers de ce restaurant traditionnel tenu par Ludovic Le Goardet et son épouse, propose une cuisine conviviale et raffinée orchestrée par Emiliano, dans une ambiance agréable. Autant de bonnes raisons pour que David Capy s'y précipite quand il trouve du temps libre.



RECOMMANDÉ PAR THIERRY BAMAS

LE MOULIN D'ALTOZ
ARCUANGES 64

Dans le charmant village où repose Luis Mariano, Thierry Bamas aime, pour les grandes occasions, venir dîner dans le restaurant étoilé qui domine le golf.



RECOMMANDÉ PAR ANTHONY POLGE

L'AUBERGE SAINT-JEAN
SAINT-JEAN DE BLAINAC, 33

Probablement parce que c'est un des premiers établissements où il a officié, Anthony Polge adore ce lieu original et convivial pour la cuisine de qualité et l'excellent rapport qualité prix.



LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité
qui se reconnaît !

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

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

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

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

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



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

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

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

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

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

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



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

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



5

MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE
ET 1 FINALISTE MAF
POUR UN JURY D'EXCELLENCE

Si un jury composé exclusivement de MOF et MAF peut impressionner, les produits testés n'avaient pas à rougir de leurs qualités qui ont été appréciées par nos experts. Une tablée de cols tricolores pour défendre les ors de la gastronomie !

MOF
Pâtissier

THIERRY BAMAS

• • •

Le marseillais d'origine est passé d'une côte à l'autre en passant par Paris où il découvre véritablement le métier de pâtissier auprès des cuisiniers ! A leur contact il développe une vision particulière de son métier où l'on fait pri-

-mer, briller le produit. Il pratique une pâtisserie sans code et pourtant, en parallèle de l'ouverture de sa première boutique il commence les concours, qu'il remporte tous ou presque ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES DATES

1991 : S'installe au Pays Basque, travaille au Palais, au Miramar, au Grand Hôtel
1998 : Ouverture de sa première pâtisserie à Bayonne
2010 : S'installe à Anglet
2011 : MOF Pâtissier
2017 : Ouvre une boutique à Biarritz



RENCONTRER T. BAMAS :

Pâtisserie Thierry BAMAS - Les cinq cantons - 3 rue Charles Karmar - 64600 ANGLET
Tél : 05 59 59 01 74
www.bamas.fr

MOF
Cuisinier

OLIVIER BRULARD

• • •

Pour dessiner le parcours du chef normand il faut impérativement faire appel à trois fusains : sa grand-mère, son maître d'apprentissage et Roland Durand qui furent ses révélations, ses tuteurs, ses protecteurs.

Trop bon élève à l'école, il a dû se battre pour entrer en apprentissage ; pourtant impensable de choisir une autre voie tant la cuisine était chez et autour de lui, une vraie philosophie hédoniste, la passion de faire plaisir. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES DATES

1982 : Après son apprentissage à Alençon « monte à Paris » chez Roland Durand
1985 : Cuisinier chez Alain Chapel à Lyon
1989 : Première saison chez Michel Guérard à Eugénie-Les-Bains
1996 : MOF Cuisinier
2017 : Intègre l'Académie Culinaire de France



MOF
Poissonnier Ecailler

BRUNO GAUVAIN

• • •

Bien qu'il envisagea un temps une carrière de motard gendarme bien loin des étals de poissons, l'atavisme familial (il est la quatrième génération de poissonnier) a repris le dessus et Bruno Gauvain d'ouvrir sa poissonnerie rue du Cherche Midi à Paris. Après douze ans de cet exercice, mue par la curiosité de faire son métier différemment il change de courant et travaille chez un grossiste à Rungis, prend la direction du CFA, fait de la formation et conseil, du syndicalisme avant de s'établir à La Rochelle. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1994 : Ouvre sa poissonnerie rue du Cherche Midi, Paris
2011 : Met en place le bac professionnel de poissonnier écailler
2012 : Gère les ateliers de découpe du groupe Raynaud au MIN de Rungis
2017 : MOF Poissonnier Ecailler et s'installe à La Rochelle



RENCONTRER B. GAUVAIN :

Maison GILLARDEAU - Baie de Sinche - CS 80070 - 17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS
Tél : 05 46 85 03 84
www.maisongillardeau.fr



MOF
Maître d'Hôtel

DIDIER LASSERRE

• • •

Le service au service de l'hédonisme : c'est ainsi que l'on pourrait définir la carrière d'un maître d'hôtel dont le savoir et la technique sont les cartons d'invitation à la rencontre avec le bon. Didier Lasserre débute sa carrière avec un CAP restauration dans le même lycée arcachonnais où il est désormais directeur des formations. Ce maître d'hôtel enchaîne les diplômes, Brevet Pro et BTS puis CAPET avant de se distinguer comme Meilleur Ouvrier de France en 2007. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES
DATES

1979 : CAP restauration et premier poste en Suisse
1992 : Directeur INFA du centre de formation de Gradignan
2000 : Obtient le CAPET
2007 : MOF Maître d'Hôtel



RENCONTRER D. LASSERRE :

Lycée Condorcet - 1 av. Rolland Dorgelès - 33120 ARCACHON
Tél : 05 57 52 72 40
www.lycee-condorcet-arcachon.fr

MOF
Cuisinier

JOHAN LECLERRE



Impatient de débiter son apprentissage mais ne pouvant pas encore, il commence un pré-apprentissage en boucherie-charcuterie. Pourquoi depuis si jeune est-il mu par la cuisine ? Parce qu'avec un père cuisinier-marin-pêcheur, les retours sur la terre ferme étaient synonymes

de deux choses : les moments festifs et les bons produits ; deux beaux tuteurs philosophiques. Et lorsqu'on a une telle passion, le chemin déroule, formation chez les plus grands étoilés, un titre de MOF et une installation à la maison !

[+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES DATES

- 1993** : Travaille chez Pierre Gagnaire à Saint-Etienne
- 2004** : Rachète La Maison des Mouettes
- 2007** : MOF Cuisinier et rachète le Café du Parc
- 2009** : Ouvre 12 chambres à la Maison des Mouettes
- 2011** : Ouvre son nouveau restaurant « & la Suite »



RENCONTRER J. LECLERRE :

& la suite - 15 rue de la chaîne - 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 50 51 98

www.lasuite.com

Finaliste MAF
Cuisinier

ANTHONY POLGE



Alors qu'il intègre un collège professionnel avec pour projet de devenir maçon, Anthony se voit « obligé » de faire un stage en restauration parce qu'il n'en trouve pas dans son secteur de prédilection. Et là c'est la révélation ! Après son stage à la Fontaine de Manon

puis à la Poudette il intègre un CFA apprentissage (qu'il poursuit à l'Auberge Saint-Jean) puis un brevet pro qu'il terminera l'année prochaine. Mais avant même d'être diplômé il termine finaliste du concours MAF. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

EN QUELQUES DATES

- 2013** : Premier stage à la Fontaine de Manon
- 2015 - 2017** : Apprentissage à l'Auberge Saint-Jean
- 2017** : Termine finaliste du concours MAF
- Octobre 2017** : Intègre l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion



RENCONTRER A. POLGE :

L'Hostellerie de Plaisance - 5 Rue du Clocher - 33330 SAINT-ÉMILION

Tél : 05 57 55 07 55

www.hostelleriedeplaisance.com



CÔTE DE BŒUF

EN IGP BŒUF DE BAZAS



JURY GOURMETS DE FRANCE SPÉCIAL

Meilleurs Ouvriers de France

Thierry BAMAS : MOF Pâtissier

Olivier BRULARD : MOF Cuisinier

Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier Ecailler

Didier LASSERRE : MOF Maître d'Hôtel

Johan LECLERRE : MOF Cuisinier

Anthony POLGE : Finaliste MAF Cuisinier



L'AVIS DU JURY :

Une belle pièce de bœuf qui plait même lorsqu'elle est dégustée crue ! Et pour préserver sa saveur et « exhauster » son goût tous nos experts recommandent une cuisson basse température.

Johan LECLERRE : « Il y a de la jutosité dans la viande. C'est une viande qu'il faut cuire à 48° ou 50° à cœur à la sonde dans un four à 80°. La finesse de la viande est remarquable. C'est une belle grosse pièce. »

Thierry BAMAS : « Au premier coup d'œil elle est très belle. A cru, on apprécie le goût de la viande assez rond, un goût de bœuf classique. »

Anthony POLGE : « C'est une belle viande, qui reste tendre, moelleuse et avec du goût. Le côté grillé ramène quelque chose. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de OLIVIER BRULARD



CÔTE DE BŒUF DE BAZAS CUITE AU SAUTOIR,
COQUILLETTES « ROSSINI » DE PRINTEMPS.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 côte de bœuf de Bazas de 700g - 2 escalopes de foie gras cru de 40g - 3 cl d'huile de pépin de raisin - 60g de beurre - 5 cl de jus de bœuf - 3 cl de Cognac - 2 petites oignons - 1 petit aillet - 10 feuilles de persil plat - 40g de coquillettes - 1 bande de lasagne de 20g - 160g de carottes jaunes et oranges - 80g d'asperge verte - 1 branche d'estragon et de cerfeuil - 10g de foie gras cuit - 120g de crème - 20g de Parmesan - 1 pincée de sucre - sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

Faire 2 rubans d'asperge et couper le reste. Cuire à l'eau 12 minutes la lasagne, 4 minutes les coquillettes. Couper la lasagne en bandes et che-

-miser 2 cercles. Fouetter 20g de crème. Saler la côte et la cuire au sautoir. Ajouter le beurre et poursuivre en arrosant. Déglacer au Cognac. Faire des billes de carottes. Cuire à l'eau avec 10g de beurre, sel et sucre. Egoutter et verser la crème dans le jus de cuisson. A reprise de l'ébullition, ajouter les asperges. Réserver les biseaux et mixer la crème avec le foie gras. Mélanger dans la crème, les légumes, les pâtes et les herbes. Remplir 2 cercles. Y poser une cuillère de crème et parmesan. Gratiner. Poêler les escalopes de foie, les poser sur les gratins avec du parmesan et asperges. Couper la côte en tranches, parsemer d'oignon, aillet et persil ciselés. Dresser.



Château Ludeman La Côte
Graves rouge
2015

Association de défense Boeuf de Bazas
2 Lagrange Est - 33430 BAZAS





JAMBON CUIT LE PRINCE NOIR DE BISCAY



JURY GOURMETS DE FRANCE SPÉCIAL Meilleurs Ouvriers de France

Thierry BAMAS : MOF Pâtissier

Olivier BRULARD : MOF Cuisinier

Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier Ecailler

Didier LASSERRE : MOF Maître d'Hôtel

Johan LECLERRE : MOF Cuisinier

Anthony POLGE : Finaliste MAF Cuisinier



L'AVIS DU JURY :

De l'équilibre, du goût, une belle texture et une jolie couleur permettent au premier regard et à la première bouchée de notre jury d'experts de reconnaître un jambon de qualité. Logique, car sa recette a été élaborée en partenariat avec un MOF.

Johan LECLERRE : « On est face à une couleur bien présente et une belle générosité au niveau du gras. On voit que c'est un jambon de qualité et tendre. On sent le travail qui a été fait : c'est autre chose que le jambon que l'on trouve dans le commerce »

Olivier BRULARD : « Très franc sur tout, même sur la couleur. Un gras bien régulier. Ça a du goût, ça me plaît ! On sent le jambon de qualité. Il y a un côté gourmand, goûteux. C'est un travail courageux de faire un tel jambon de qualité. »

Bruno GAUVAIN : « La couleur me plaît et les saveurs sont agréables. Il est équilibré notamment au niveau du sel. J'aime son goût et la longueur en bouche. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de JOHAN LECLERRE



JAMBON CUIT LE PRINCE NOIR DE BISCAY,
CÂPRES À QUEUE, CRÉMEUX DE POIS CASSÉS.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

480 g de jambon cuit Le Prince Noir de Biscay - 60 g de câpres et 8 câpres à queue - 250 g de pois cassés - 1 oignon rouge - 100 g de beurre - 30 g de sauce soja - 50 g de cornichon - 1 L d'huile de tournesol - 1 botte de ciboulette - farine - jus de viande - vinaigre d'alcool

PRÉPARATION :

Couper l'oignon, le blanchir 3 minutes et le rincer au vinaigre. Egoutter la moitié des câpres, les fariner et les frire. Concasser le reste de câpres puis les cornichons et quelques pétales d'oignon, ajouter la ciboulette ciselée et huile de noisettes. Emulsionner le

soja et le beurre. Faire une purée de pois cassés, ajouter un peu de jus de viande. Détailler en cubes le jambon et le faire chauffer dans le beurre soja. Dresser harmonieusement.



Abbesse
Sauvignon blanc
2015

Ferme La Bruyère - Gilles Pecastaing

Bernadille - 40410 PISSOS

Mail : direction@ferme-la-bruyere.com

WWW.FERME-LA-BRUYERE.COM

Le Prince Noir de Biscay



CAILLE FERMIÈRE JAUNE DES LANDES



JURY GOURMETS DE FRANCE SPÉCIAL Meilleurs Ouvriers de France

Thierry BAMAS : MOF Pâtissier

Olivier BRULARD : MOF Cuisinier

Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier Ecailler

Didier LASSERRE : MOF Maître d'Hôtel

Johan LECLERRE : MOF Cuisinier

Anthony POLGE : Finaliste MAF Cuisinier



L'AVIS DU JURY :

Petit oiseau mais grandes saveurs ! Avant ou après cuisson, elle emporte dans son envol l'adhésion de l'ensemble de notre jury, séduit par la générosité de la chair du volatile, sa couleur, sa texture et son fondant.

Johan LECLERRE : « Elle est très belle. Après cuisson le gras reste très présent. Elle est juteuse, tendre et généreuse en chair. C'est un produit remarquable. »

Didier LASSERRE : « On a une chair souple et ferme. La cuisson est onctueuse et la peau élastique. En fin de bouche on sent même quelques notes de noisettes. A cru on voyait déjà la qualité. Super produit ! »

Thierry BAMAS : « Elle a un bel aspect et une couleur parfaite. J'ai adoré le goût. La texture elle aussi est parfaite, à la fois tendre et juteuse. J'ai rarement mangé une aussi bonne caille. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de JOHAN LECLERRE



FILETS DE CAILLE FERMIÈRE JAUNE DES
LANDES EN RÔTI MINUTE,
FOIE GRAS ET BETTERAVE ROUGE.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

4 cailles fermières jaunes des Landes - 4 tranches de foie gras - 2 betteraves - 1 courgette - 110 g de beurre - 50 g de poudre d'amande - 50 g de chapelure - 50 g de farine - mélange d'herbes - jus de viande

PRÉPARATION :

Mélanger 50 g de beurre, poudre d'amandes, farine et chapelure et cuire en morceaux à 180° pendant 20 minutes. Lever les suprêmes et les cuisses des cailles. Assembler et rouler dans de l'aluminium beurré. Assaisonner et cuire 15 minutes à 180°. Faire des palets de 1cm de betterave et faire une purée avec les parures.

Confectionner quelques copeaux de courgettes fins. Poêler le foie et garder le gras pour poêler ensuite les cailles. Colorer les suprêmes. Dresser les morceaux de cailles, de la purée et palets de betteraves sur lesquels on dispose le foie gras, quelques copeaux de courgettes et le crumble.



Maison Sauvion
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
2015



SAS CAILLOR

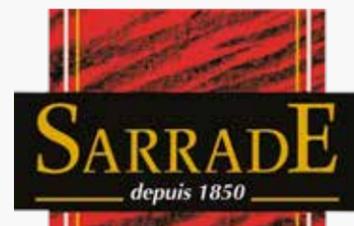
1886 Chemin de Bostens - BP 42 - 40120 SARBAZAN

Tél : 05 58 45 78 78 - Fax : 05 58 45 57 84

Mail : dgcg@caillor.fr

WWW.CAILLOR.EU

Directeur général : M. Yann LEMOY



EFFILOCHÉ DE CANARD



JURY GOURMETS DE FRANCE SPÉCIAL Meilleurs Ouvriers de France

Thierry BAMAS : MOF Pâtissier

Olivier BRULARD : MOF Cuisinier

Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier Ecailler

Didier LASSERRE : MOF Maître d'Hôtel

Johan LECLERRE : MOF Cuisinier

Anthony POLGE : Finaliste MAF Cuisinier



L'AVIS DU JURY :

Un produit fini, une « aide à la cuisine », désossé et effiloché à la main qui permet une foultitude de compositions culinaires finales. Et lorsqu'un tel goût sert d'assise on ne peut que réussir sa recette.

Johan LECLERRE : « L'aspect, la couleur et l'odeur sont supers ! Je n'ai rien à redire. Quand on voit le produit présenté, tel quel, en pain, on voit que tout est là, concentré. C'est fondant et tendre. Que ce soit à l'odeur ou à la dégustation on a le goût du canard bien marqué. C'est de très haute qualité. »

Bruno GAUVAIN : « Excellent ! Il est bien épicé. C'est très positif ! Joli aspect, jolie couleur, c'est bon ! »

Anthony POLGE : « C'est franchement très savoureux. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de OLIVIER BRULARD



TOURNEDOS D'EFFILOCHÉ DE CANARD,
VENTRÊCHE, PIED DE COCHON ET FEUILLES DE SAUGE,
JOLIS RUBANS DES MARAÎCHERS DE L'ADOUR.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

150g d'effiloché de canard - 80g de ventrèche fumée - 60g de pied de cochon - 250g de pommes de terre - 3 feuilles de sauge - 80g de lait - 50g de beurre - 20g de jus de braisage des pieds de cochon - 1 oignon - 1 sucrose - 2 carottes moyennes - 1 betterave crue - 2 asperges vertes - 4 champignons blonds - 2 gousses d'ail - 2 branches de persil plat - 5g de sauce soja - 5g d'oyster sauce - sel - poivre - 1 c à c. de vinaigre Balsamique - 1 c à s. d'huiles de colza et d'olives

PRÉPARATION :

Chemiser de ventrèche l'intérieur

de 2 cercles. Réserver. Mélanger à chaud l'effiloché de canard, le pied de cochon coupé en dés, la sauge, le jus, les sauces. Poivrer. Garnir les cercles de ce mélange. Filmer et lester. Réserver au frais 1h. Cuire les pommes de terre à l'eau avec du sel, l'ail et du persil. Réduire en purée. Ajouter le beurre et le lait. Plonger quelques minutes les légumes coupés à la mandoline dans l'eau, égoutter. Caraméliser les tournedos dans une poêle puis au four à 180° 10minutes. Les servir sur un lit de purée, entourés de légumes assaisonnés de la vinaigrette, de la sauge et du persil plat.



Domaine du Crampilh
Madiran
2015

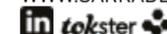
Sarrade

ZA La Téoulère - BP 229 - 40282 SAINT-PIERRE-DU-MONT

Tél : 05 58 05 45 00

Mail : communication@sarrade.fr

WWW.SARRADE.FR



CRÉATEUR D'EXCELLENCE
depuis 1850





LE PRUNEAU FERMIER



JURY GOURMETS DE FRANCE SPÉCIAL Meilleurs Ouvriers de France

Thierry BAMAS : MOF Pâtissier

Olivier BRULARD : MOF Cuisinier

Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier Ecailler

Didier LASSERRE : MOF Maître d'Hôtel

Johan LECLERRE : MOF Cuisinier

Anthony POLGE : Finaliste MAF Cuisinier



L'AVIS DU JURY :

Derrière un pruneau se cachent parfois des amandes, des agrumes, de la vanille ... mais toujours de l'équilibre entre notes acides, sucrées et gourmandes. Tellement savoureux qu'ils se dégustent tels quels, sans préparation.

Thierry BAMAS : « La chair est homogène, il y a des notes d'agrumes, d'amandes, d'ananas. L'acidité est régulière, le moelleux et le fondant sont bien là. »

Olivier BRULARD : « C'est très goûteux et gourmand. Le sucre est bien équilibré et la mâche intéressante. »

Bruno GAUVAIN : « Un très bon produit pour moi. Une belle couleur, une très bonne odeur, presque de caramel. Je sens bien le fruit et retrouve des saveurs d'amande et de vanille. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de THIERRY BAMAS



MILLEFEUILLE DE POMMES
ET PRUNEAUX FERMIER ACIDULÉS,
CRÈME AU SUCRE MUSCOVADO.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

150 g de pruneaux Les Fleurons mixés
- 150 g de pommes en brunoise - 300
g de crème liquide - 15 g de poudre
d'amandes - 22 g de sucre semoule
- 60 g de sucre muscovado - 72 g de
chocolat blanc - 24 g de beurre - 12 g
de farine - 1/2 zeste de citron vert - 1/4
de zeste de citron et d'orange - 2g de
pectine - 1 feuille de gélatine - 1 pin-
cée de sel

PRÉPARATION :

Mélanger la poudre d'amande, la fa-
rine, le sel, 12 g de beurre et de sucre
et cuire 25 minutes à 160° pour faire
un crumble. Fondre 12 g de beurre
et de chocolat, ajouter le crumble,

10g de muscovado, zestes de citrons
verts et mouler dans la forme prévue.
Cuire à l'étouffée les pommes avec
les autres zestes, ajouter les pru-
neaux, pectine et réserver. Bouillir la
crème et le reste de muscovado, ver-
ser sur 60g de chocolat et la gélatine
et réserver 4h au frais avant de mon-
ter au batteur. Après avoir mouler les
différents composants, les superpo-
ser les uns sur les autres et mettre
le tout sur la tranche et déposer sur
la compotée de pommes et pruneaux.



Jean Cavé
Floc de Cascoigne

SARL Les Fleurons

ZI de Payssel - 47140 PENNE D'AGENAIS

Tél : 05 53 41 98 98

Mail : administratif@lesfleurons.com

WWW.LESFLEURONS.COM





Chèvrefeuille
CHÈVREFOUR



JURY GOURMETS DE FRANCE SPÉCIAL
Meilleurs Ouvriers de France

Thierry BAMAS : MOF Pâtissier

Olivier BRULARD : MOF Cuisinier

Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier Ecailler

Didier LASSERRE : MOF Maître d'Hôtel

Johan LECLERRE : MOF Cuisinier

Anthony POLGE : Finaliste MAF Cuisinier

L'AVIS DU JURY :

Il s'agit d'un produit qui est pensé pour être dégusté fondu, mais nos MOF désirent le goûter froid et découvrent alors que ce fromage est excellent sous toutes ses formes ! Vive le chèvre à tartiner ou à fondre...

Olivier BRULARD : « On est surpris par la texture. C'est une très bonne idée, pas encore vue. C'est intelligent ! Ça sent bon, tout comme la texture et le goût. C'est vraiment bon. Les producteurs n'ont pas oublié la recherche de qualité dès le départ. »

Didier LASSERRE : « Il a toutes les caractéristiques d'un très bon fromage qui mérite sa place sur un plateau. La croûte est très fine, très souple. La brillance et l'onctuosité sont à mettre en avant. »

Thierry BAMAS : « C'est un très beau produit : belle couleur, belle croûte, bel affinage. Il y a un énorme travail qui a été fait sur ce fromage. Là tout est bon. Ça aura du succès c'est sûr ! Je l'aime autant chaud que froid. Bravo ! »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de ANTHONY POLGE



ST JACQUES RÔTIES,

CROMESQUIS AU CHÈVRE CHÈVREFOUR & TRUFFE,
ARTICHAUT POIVRADE ET JUS DE FUMÉ AU CHÈVRE CHÈVREFOUR.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

12 coquilles St Jacques - 6 artichauts
- 35g de farine - 50g de beurre - 20cl
de lait - 190g de chèvre Chèvre-
four - 25g de truffe - 160cl de fumé

PRÉPARATION :

Ouvrir les coquilles, prélever les noix
et faire un fumé avec les bardes.
Cuire 4 artichauts dans le fumé et le
couper en 4. Faire une béchamel avec
20g de farine, 20g de beurre et le lait
y incorporer 50g de chèvre. Incorpo-
rer 1 artichaut en brunoise, 15g de
truffe. Mouler en demi sphère, conge-
ler, puis paner à l'anglaise et frire.
Mixer 100g de chèvre, 1 artichaut en
brunoise et 10g de truffe. Faire une

tuile en mélangeant 15g de farine
100cl d'eau, 20 cl d'huile et faire cuire
dans une poêle chaude. Mixer 40g de
chèvre avec le fumé et monter le jus
avec 30g de beurre. Dresser harmo-
nieusement.



Domaine La Gemière
Sancerre blanc
2016

Chèvrefeuille

Lavaud - BP 21 - Saint Martial de Valette - 24300 NONTRON

Tél : 05 53 56 11 44

WWW.FROMAGERIE-CHEVREFEUILLE.COM

Lorsque l'on a le

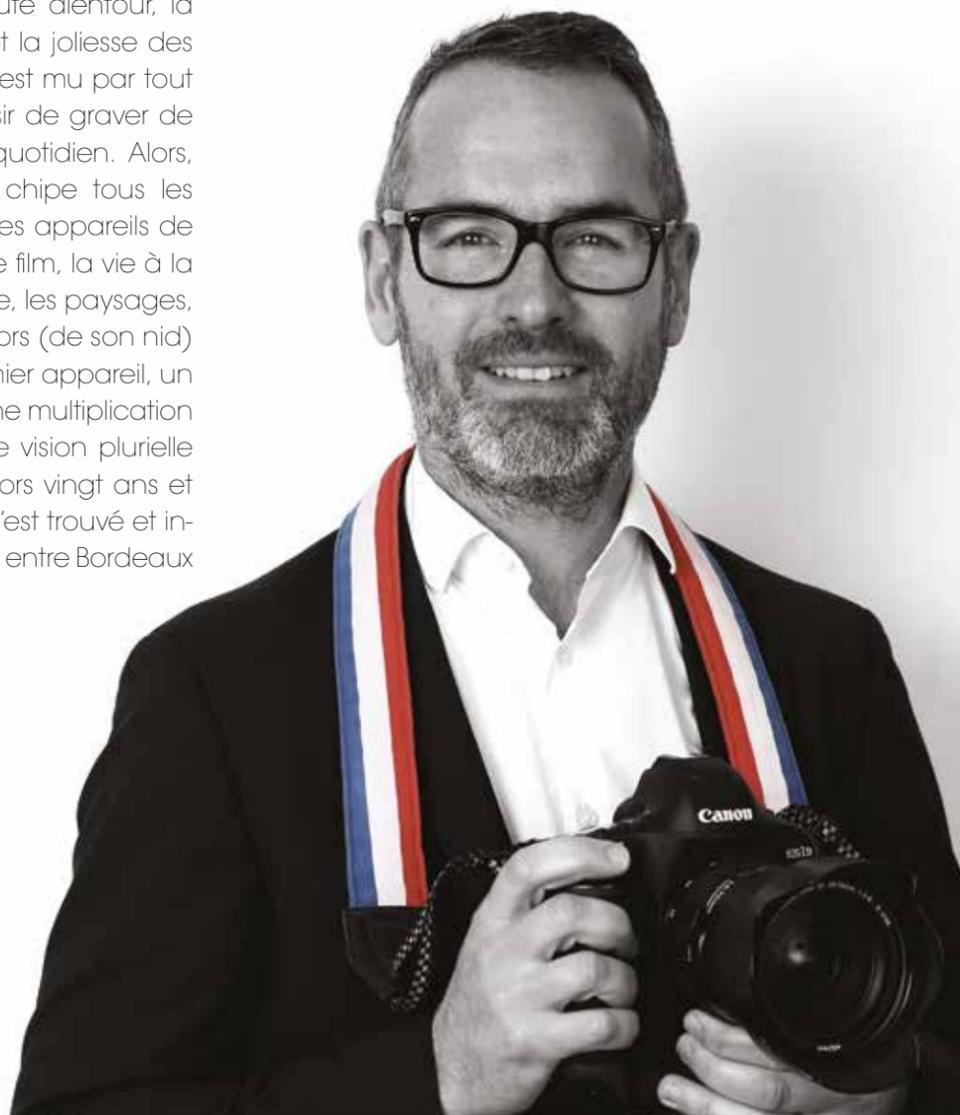
DÉCLIC

- Cyrille VIDAL

Le landais Cyrille VIDAL est à la photographie ce que son voisin Michel Guérard est à la gastronomie, un Meilleur Ouvrier de France. Inversion des rôles c'est du portraitiste que nous faisons ici le portrait.

Sortir de son nid

Lorsque l'on grandit dans la forêt landaise le regard est forcément éveillé par la beauté alentour, la gracieuse véracité de la nature et la joliesse des traditions. C'est justement parce qu'il est mu par tout cela que Cyrille VIDAL éprouve le désir de graver de façon pérenne les images de son quotidien. Alors, presque de façon obsessionnelle il chipe tous les objectifs qui sont à portée de main, les appareils de son père, les jetables et imprime sur le film, la vie à la campagne, la tauromachie, la chasse, les paysages, la vie de famille. Le petit oiseau sort alors (de son nid) quand ses parents lui offrent son premier appareil, un reflex avec deux objectifs... et donc une multiplication des points de vue sur le monde, une vision plurielle pour immortaliser les souvenirs. Il a alors vingt ans et se cherchait dans une terminale S. Il s'est trouvé et intègre en apprentissage en alternance entre Bordeaux et les Landes.



Atteindre le sommet et migrer

C'est ici, dans ce village où il avait débuté son alternance et où il ouvre ce grand studio qu'il décide de participer au concours de MOF, qui lorsqu'il s'y inscrit n'avait pas été remis depuis huit ans. Ils sont trois MOF photographes d'art à être reconnus en 2015 pour les six photos qu'ils ont présentées : une photo portrait, de mariage, une photo reportage, une mode, un paysage et un sujet de création. Grâce à son épouse, on le reconnaît en tant que MOF, en regardant la dragonne tricolore de son appareil comme un clin d'œil à la veste des chefs cuisiniers qui ont le même titre.



Prendre son envol

A l'orée du XXIème siècle, en 1999, il s'installe à son compte. Jouissant d'une certaine notoriété grâce à son travail de photographe dans l'univers taurin, les clients se bousculent dans ce petit studio de 15m2. C'est tout un autre pan du travail de photographe qu'il développe celui du portrait, des mariages. Parce que les gens c'est important. Et son regard bienveillant est récompensé de cinq titres de portraitiste de France et de deux d'Europe. A cette liste de médailles, s'ajoutent également un titre en illustration et un en reportage ainsi que deux médailles d'or de la photographie française. Alors le studio grandit, puis déménage de Barce-lone du Gers à Air-sur-Adour.

Cette reconnaissance de son travail le fait s'inscrire dans un nouvel univers ; c'est à cette époque qu'il commence à faire de la photographie institutionnelle, pour les professionnels : un vrai challenge parce qu'il faut savoir faire des photos percutantes avec des sujets sérieux. Mais comme tous les oiseaux qui migrent, qui voyagent, ils reviennent toujours au même endroit et ce n'est pas parce qu'il a ajouté une corde à son arc, qu'il a délaissé ses autres flèches. En réalité c'est tout comme l'histoire de départ, c'est avoir plusieurs objectifs à son boîtier, plusieurs angles pour appréhender une vision du monde.

LE TRIPTYQUE DE CYRILLE VIDAL

Le photographe qu'il admire : Patrick DEMARCHELIER

La photo qu'il a en fond d'écran : un portrait de sa fille réalisé par ses soins

La photo qu'il rêve de faire : une finale de la coupe du monde ou un portrait de Jean-Louis AUBERT

WWW.STUDIOVIDAL.NET



MAKING OF

TESTS-PRODUIT

8^{ÈME} SESSION
à BEST - BORDEAUX

Photographies réalisées par Cyrille VIDAL







Visez l'excellence

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



FORMATIONS DIPLÔMANTES

- **BACHELOR FERRANDI** Arts culinaires et entrepreneuriat* **BAC+3**
Option Cuisine ou Pâtisserie
- **BACHELOR FERRANDI** Management Hôtelier et Restauration* **BAC+3**
F&B and Hospitality Management
- **TITRE Manager de Développement d'Affaires à l'International** **BAC+5**
Option événementiel, gastronomie et vin
- **WORLD SOM MAGISTER**
Programme international de sommellerie

FORMATION CONTINUE

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

TÉL. 05 24 07 78 16
BEST-GASTRONOMIE.FR



*avec FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie et de management hôtelier



★ ★ ★

LE JURY

★ ★ ★

A TESTÉ POUR VOUS :

★ ★ ★

LE JURY

★ ★ ★

A TESTÉ POUR VOUS :

BergHOFF®

COUTEAU SANTOKU
BergHOFF®

16cm
6 1/4"

COUTEAU DE CHEF
BergHOFF®

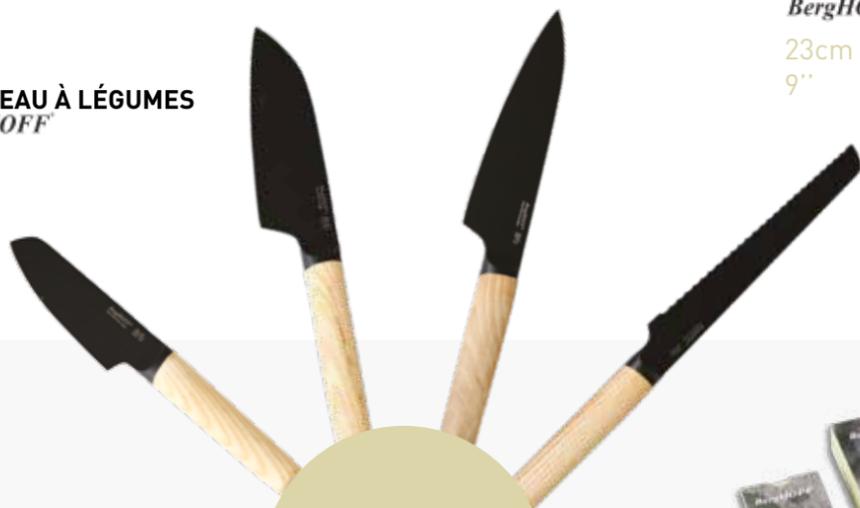
19cm
7 1/2"

COUTEAU À PAIN
BergHOFF®

23cm
9"

COUTEAU À LÉGUMES
BergHOFF®

12cm
4 3/4"



ron

Retrouvez nos produits sur :
WWW.BERGHOFFWORLDWIDE.COM



« Notre ligne Ron propose une gamme de couteaux polyvalents pour les travaux de coupe les plus courantes dans la cuisine. Tous les couteaux sont bien équilibrés avec une lourde mitre assurant un équilibre parfait pour un contrôle accru. »

Leo

« La ligne Leo de BergHOFF apporte des couleurs ludiques, des formes pures et des textures douces à la cuisine. »



COUTEAU À LÉGUMES AVEC ZESTEUR
BergHOFF®

11cm
4 1/4"



COUTEAU DE CHEF AVEC FONCTION À EFFEILLER
BergHOFF®

14cm
5 1/2"



SET À PIZZA
BergHOFF®



SET COUPE HERBES
BergHOFF®



Retrouvez nos produits sur :
WWW.BERGHOFFWORLDWIDE.COM

★ ★ ★

LE JURY

A TESTÉ POUR VOUS :

★ ★ ★

★ ★ ★

LE JURY

A TESTÉ POUR VOUS :

★ ★ ★

CHEFS&CO
Révélateur de talents

**LES
USTENSILES**
★ ★ ★

PASSOIRES TAMIS INOX

8, 13, 16 et 20cm



PRESSE AIL INOX

19,5 cm



RACLOIR À FROMAGE INOX

24,5 cm



EPLUCHE-LÉGUME INOX

19 cm



FOURCHETTE À POMME DE TERRE INOX

17 cm



EPLUCHEUR PEaux FINES INOX

21 cm



EPLUCHEUR RASOIR INOX

16 cm



COUTEAU À FROMAGE INOX

27 cm



Retrouvez nos produits dans les boutiques :
Culinarion et Ambiance & Styles



«Un voyage de saveurs épicées enivrantes que vous prendrez plaisir à retrouver dans votre cuisine au quotidien.»

Retrouvez nos produits sur :
WWW.EPICESDUMONDE.COM



NOUVEAU ! OUVERTURE LE 14 MAI

LYON

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

+26
DESTINATIONS
CONNEXION

VIA LYON-SAINT EXUPÉRY



3
ROTATIONS
par semaine

À PARTIR DE
49-€
ALLER SIMPLE*

* tarifs non contractuels,
voir conditions sur :
www.hop.com
www.airfrance.fr

suivez-nous sur
  

HOP!
AIRFRANCE

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

www.aeroport-brive-vallee-dordogne.fr

AÉROPORT AGEN LA GARENNE



3 ALLER/RETOUR
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



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

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

SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL
Aéroport d'AGEN la Garenne
47520 LE PASSAGE d'AGEN
Tél : 05 53 77 00 88
Fax : 05 53 96 03 49
Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM



AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO



À
chacun
ses Bons
Moments!

Collection 2018

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

*Fabrice
Idiart
sort
de sa cuisine!*

Collection
2018

BIENVENUE AUX NOUVELLES
*pratiques
culinaires!*

Les **SECRETS**
du Chef


Culinarion

CHÂTEAU LAFON - ROCHET

Grand Cru Classé en 1855



Saint-Etèphe

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

MICHEL TESSERON

