

GOUR METTS MIETS DE FRANCE

JEAN
COUSSAU

Rédacteur en chef

2 étoiles
depuis 50 ans

COUP DE PROJECTEUR

Le Sculpteur
Xavier Carrère

*SÉLECTION
DU SOMMELIER*

De Jacques Coussau

UN ANNIVERSAIRE CÉLÉBRÉ

Par ses amis Guérard, Dutournier
et Duboué

Tests-Produit

17^{ème} session - Relais de la Poste

12 PRODUITS
D'EXCEPTION
testés, évalués,
appréciés

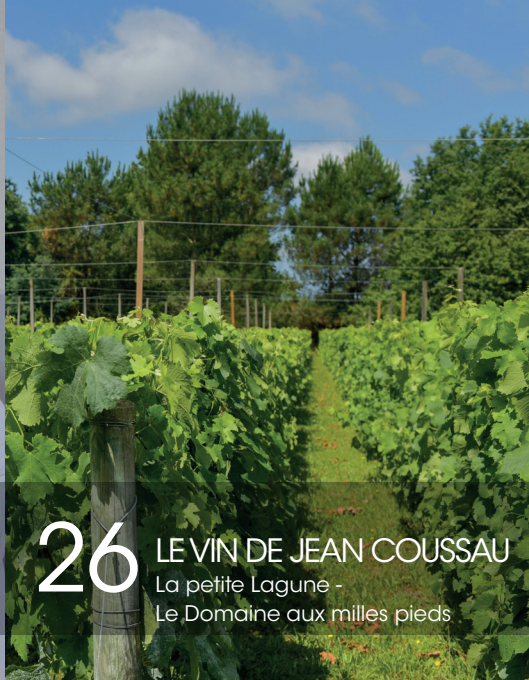
6 RECETTES
DE CHEFS
savoureuses et
inspirées par les
produits

UN JURY
D'EXCEPTION
Composé de
10 fins palais





14 JEAN, VU PAR SES AMIS



26 LE VIN DE JEAN COUSSAU

La petite Lagune -
Le Domaine aux milles pieds



30 LE GOÛT DU TERROIR

Élevage de volaille Dublanç



06 RENCONTRE

Avec Jean Coussau



ÉDITO

La culture Landaïse

Sommaire

04 ÉDITO

La culture Landaïse

06 RENCONTRE

Noces d'or et de goût

12 PORTRAITS CHINOIS

De Jean Coussau

14 JEAN, VU PAR SES AMIS

Alain Dutournier
Michel Guérard
Julien Duboué

18 LA BIBLIOTHÈQUE & DISCOTHÈQUE

De Jean Coussau

22 COUP DE PROJECTEUR

Xavier Carrère, Sculpteur

SAVEURS

24 PANIER DE SAISON

À la faveur de l'automne

26 LES RECETTES DE JEAN COUSSAU

Le confit de canard
La crème anglaise

30 GOÛT DU TERROIR

Famille Dublanç

32 PORTRAIT DE CLÉMENTINE COUSSAU

34 PORTRAIT

Jacques Coussau sommelier

36 LA SÉLECTION DU SOMMELIER

De Jacques Coussau

TESTS - PRODUIT

42 LE JURY

45 BIOGRAPHIES DES CHEFS

54 LES FICHES PRODUITS

54 JOÏ ATTITUDE

56 SARL DANDIEU

58 SARL STEPHAN'S

60 CHATEAU TRIANON

62 HAUT MONTLONG

64 PRODUITS FERMIERES DU SUD OUEST

66 TERROIR DU SUD OUEST

68 FAVOLS

70 LES HAUTS DE MONTROUGE

72 SEDISAL

74 ALSACE LAIT

76 ALSACE LAIT

78 MAKING OF



52 LE JURY

TESTS-PRODUIT

Sous la présidence de Jean Coussau

Il aura été facile de monter ce jury, tant les chefs qui y participent, et qui, pour la plupart, sont passés par les cuisines du Relais de la Poste, tenaient à venir passer une belle journée au côté de leur chef, de leur mentor, Jean Coussau.

Il aura été facile également de juger les produits présentés tant ils regorgeaient de qualités. Ce n'est pas souvent qu'une présentation de produits fait carton plein, mais on pourra aisément imaginer bientôt retrouver sur les tables de nos chefs, qui du poulpe, du poulet, du foie gras ou de la crème. Parce que pour le dire en un mot comme en cent, aujourd'hui devant ou dans les assiettes, c'était la crème de la crème.

Retrouvez-nous sur

www.gourmets-de-france.fr



Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Comevents
Journaliste : Charlotte Saric
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Camus Impresores
ISSN : 2258-8655



ACPM

Crédits photos
© Alban Gilbert,
Shutterstock, ou mentions stipulées.



édito

LA CULTURE LANDAISE

Rien qu'en le prononçant, tel une vague de l'océan atlantique qui vient déferler sur nos plages, le mot Landes roule sous la langue et invite au voyage. Ce département est cher autant à mon cœur d'homme qu'à mes mains de cuisinier. Ici l'on trouve tout, autant le dépaysement entre océan et forêt, lacs et dunes que de quoi remplir son panier avec des cacahouètes de Soustons et du canard gras, ou encore du saumon de l'Adour et des agrumes d'ici... La liste est infinie. Ce que j'aime ici particulièrement c'est que les papilles tout autant que les pupilles sont délectées. J'admire aussi la mentalité des gens d'ici, valeureux, honnêtes et droits. Des hommes et des femmes qui incarnent un territoire et défendent un terroir. Des hommes et des femmes qui ont le goût des autres.

Je dois moi-même confesser avoir le goût des autres. Ce sont toutes les rencontres que je fais qui m'enrichissent et me nourrissent. Sans cela, je ne pourrais travailler comme je le fais, je ne saurais être inspiré. Cuisiner depuis plus d'un demi siècle passe en un clin d'œil lorsque l'on est entouré de gens qui sont et travaillent bien. Chez moi je suis un homme heureux, un homme comblé même pourrais-je dire. Je suis si bien entouré.

J'ai le sentiment que je n'aurais jamais fait le tour complet de mes Landes tant elles regorgent de merveilles et de pépites et j'invite tout le monde à venir les découvrir. Si ma table peut être une étape de cette découverte alors je suis heureux de participer à ce voyage si riche. Avant d'être un chef je souhaite être un hôte, et un ambassadeur de ces Landes si chères à mon cœur.

Noces d'or ET DE GOÛT



40 c'est le département si cher à son cœur, l'inspiration de son travail. 50 c'est le nombre d'années depuis lesquelles il est auréolé de deux étoiles par le fameux guide rouge. Des chiffres proches et des chiffres ronds, qui, en cette année particulière d'anniversaire sont des chiffres clefs. Mais la clef aujourd'hui c'est le sésame qui nous ouvre les portes du Relais de la Poste.



ENFIN !

Dans ce salon ouaté, aux fauteuils de rotin, il n'y a nulle agitation. Un calme serein et atemporel semble régner. On pourrait se penser quelques semaines en amont, quand, lorsque pendant des mois, l'établissement a du être fermé pour cause de crise Covid. Et pourtant il bruisse un peu d'activité, les lumières de la cuisine sont allumées, le sourire de l'hôtesse d'accueil lui monte jusqu'au yeux – il faut bien, car sans cela, masquée, on ne pourrait le deviner, le téléphone sonne, mais la salle reste presque silencieuse. Elle ne l'est pas tout à fait, car d'une voix posée, chaleureuse et droite, un chef doublement étoilé se confie à nous. C'est un lundi, jour de

repos hebdomadaire, nous sommes presque sous le soleil de Magesq, l'activité du restaurant et de l'hôtel ont repris leur plein depuis quelques jours et les équipes semblent bienheureuses de cette activité qui revient. En plus de cinquante ans de labeur, le chef n'aura jamais connu une si longue période d'inactivité, c'est que l'oisiveté ne lui ressemble pas. A l'image du chef infatigable qu'il est, Jean Coussau n'aspire pas au repos, et plutôt que d'aller faire un parcours de golf, activité qu'il affectionne particulièrement, il raconte ses Landes, sa cuisine, sa vie derrière un piano... et parfois une guitare.



LE LIEN

Pendant la crise, afin de maintenir du lien avec les équipes et les clients ils ont fait de la vente à emporter. C'était une opération blanche, mais cela permettait de dessiner les pointillés d'une ligne qui existe entre Jean Coussau et la cuisine depuis 57 ans. Entre Jean et les gens. Néanmoins ce genre d'exercice n'est pas celui qui lui plaît le plus. Et ce, pour plusieurs raisons. D'abord parce qu'installé sur le chemin de St Jacques de Compostelle, son restaurant est véritablement un relais, une étape, une pause, où il fait bon se reposer et se délecter. La décoration a été revue, refaite afin que l'on s'y sente bien. Les portions sont depuis toujours généreuses, car on considère

*« Les portions
sont depuis
toujours
généreuses »*

qu'un repas c'est important et qu'il doit sustenter les personnes qui se dépensent physiquement. Ce qui est le cas des landais qui sont des personnes actives, sportives, en lien avec la nature. Ensuite, pour lui « l'anti cuisine française c'est le menu unique ». S'il y a bien sûr chez lui des plats iconiques, des plats signatures, c'est également dans la variété, dans le renouveau, dans l'inspiration quotidienne que se trame en filigrane la recherche de la qualité et de l'excellence, l'acmé du plaisir. Cette constance dans la transformation d'un produit en plat d'exception, reconnaissable entre mille, fait dire à certains de ses habitués, et la formule lui plaît, que

l'on ne vient pas chez Coussau pour ce qu'il va faire mais pour ce qu'il a fait. Le saumon de l'Adour ou le foie gras revêtent dès l'or la parure de piliers de la gastronomie française qui a landaise pour second épithète.





MÊME EN DIASPORA
ILS DEMEURENT DES
AMBASSADEURS DE
CETTE LANDE ONIRIQUE.



CORSE DE L'OUEST

Sans conteste son département est sa source d'inspiration, son lieu de prédilection, l'assise de son épanouissement. Il ne tarit pas de compliments à l'endroit de cette terre et des hommes qui la font. Une véritable alliance de caractère. Jean Coussau dit d'ailleurs de lui même, d'eux, des landais dans leur ensemble qu'ils sont « les corses de l'ouest ». Donc des gens attachés à leurs terres, fiers et un peu chauvins, parfois un peu bourrus mais absolument accueillants et charmants. Même en diaspora ils demeurent des ambassadeurs de cette lande onirique. Le chef n'a d'ailleurs pas trouvé meilleure formule

pour parler de son ami de cinquante ans Alain Dutournier que c'est « un gascon à Paris » qui n'a « jamais renié ses origines [...] qui a toujours fait une cuisine de terroir, de région ». Tout comme lui. Il n'a d'ailleurs qu'à se pencher pour cueillir un kiwi, récolter une cacahuète, pêcher un saumon, chasser une bécasse tant sa région regorge de richesses. Il raconte d'ailleurs qu'il y a quelques semaines ils ont organisé à Magesq un marché où l'on trouvait « absolument tout », il y avait une foultitude de producteurs d'asperges, de canards... mais aussi une chapelière, un souffleur de verre... « Ici on a tout. On est béni des Dieux. »

FOI(E)

Jean Coussau est animé de passion bien sûr, mais de foi aussi. Il rappelle qu'il a sur sa table de nuit l'évangile selon St Jean et porte autour du cou l'objet qui lui est le plus cher, une croix offerte par son épouse. Mais il croit aussi au foie gras, et peut être capable de s'agacer pendant de longues minutes sur l'opprobre jetée sur les chasseurs. En homme de bon sens, il convoque les résultats d'études d'un ornithologue canadien qui a, entre autres choses, étudié l'ortolan et a pu constater que les pertes naturelles étaient dix fois plus importantes que les quelques milliers d'oiseaux chassés. Les éoliennes sont également un drame écologique pour les oiseaux, au parterre desquelles gisent de véritables cimetières de migrants. Craint-il, qu'avec les mouvances et politiques actuelles le foie gras par exemple devienne prohibé ? Ce qui semble le rassurer c'est que le temps que cela se mette éventuellement en place,

« C'est peut-être son futur, qui s'appelle Clémentine, qui devra se poser la question. »

il ne sera peut-être plus derrière ses fourneaux et n'auront donc pas à choisir entre entrer en résistance ou se résigner.

C'est peut-être son futur, qui s'appelle Clémentine, qui devra se poser la question. Entre l'homme et sa nièce il y a une vraie filiation, un sens commun du travail, une affection et une admiration réciproque. La jeune femme porte un patronyme et toute sa confiance. C'est que depuis plusieurs générations, il y a un véritable sens de la famille chez les Coussau. Il y a eu Bernard, le patriarche à qui ont succédé Jean en cuisine et Jacques en salle. C'est maintenant la fille de ce dernier, Clémentine qui va assurer la relève. Il ne faudrait pas non plus omettre de faire mention d'Annick, l'épouse que Jean aime éperdument depuis ses vingt ans. Finalement ce ne sont rien d'autres que des lettres d'amour qui se conjuguent au Relais de la Poste.



À la genèse de cette vigne, il y a encore une histoire de cinquantenaire. En effet, c'est pour les cinquante ans de son frère Jean que Jacques décide de lui offrir quelques ceps de vignes. Vingt ans plus tard, ils racontent une histoire.

Philippe Garcia, le maître de chai et œnologue de la Petite Lagune raconte qu'à l'origine ce ne devait être qu'une vigne ornementale, mais très vite les frères ont décidé de mettre en bouteille un vin expérimental, un vin de copains. La première mise en bouteille s'est donc faite en 2002, deux ans après que la vigne a été plantée.

Composés de 50% de merlot, 30% de tannât et de 20% de cabernet les 1200 pieds de vignes produisent chaque année en moyenne 800 bouteilles de vin. Donc un vin rare et de niche que l'on retrouve à la table des Coussau et chez Alain Dutournier. Le vin rouge est fruité et floral, complexe et intense. En bouche, il est équilibré, élégant et raffiné. Quant au rosé il a été conçu pour être un vin de gastronomie et non de soif.

Dans les vignes de la Petite Lagune tout autant qu'au chai, il n'y a aucune mécanisation. Tout est fait à la main, et à la main de copains, qui réunis en association Les Amis de La Petite Lagune, présidée par l'ancien international de rugby Claude Dourthe, passent quelques heures à ramasser le raisin et d'autres un peu plus nombreuses en accabailles. Ces agapes réunissent donc des copains, mais surtout toutes les générations confondues qui se réjouissent d'avoir cueilli ce qui sera, encore une fois, un vin fait avec passion et raffinement.

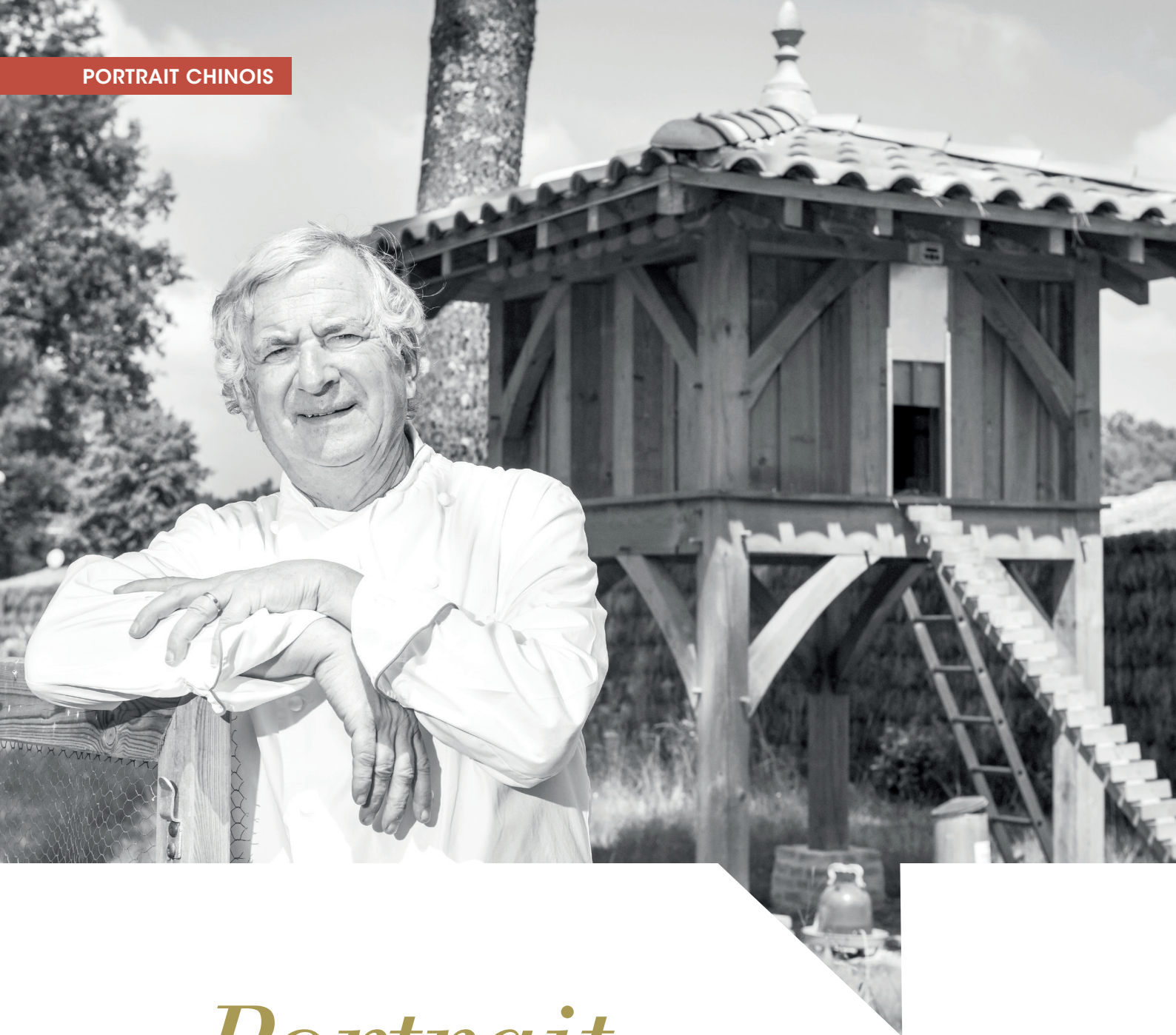
« Ce vin qui nous lie. »

Et avec l'objectif de le faire le plus naturellement possible. Philippe Garcia le confirme « la force de ce projet c'est l'associatif. »

Lorsqu'on lui demande quels millésimes particuliers ont ses faveurs, il pense au premier qui a été réalisé et au dernier, 2020, qui est un vin d'exception avec une race affirmée où l'on sent bien que l'on est entré dans une nouvelle phase de la vigne qui a maintenant 20 ans et qui rentre dans la force de l'âge. Quant au millésime 2021 il a malheureusement souffert intensément du gel ; on a relevé entre -6° et -7° à Magesq. En conséquence, sur ces terres sableuses et d'argile bleue il y a pour projet d'installer une station météorologique afin de pouvoir avoir de l'historique et des relevés qui n'existent pas pour l'instant.

Il y a de nombreuses raisons de venir déjeuner à Magesq. Pouvoir goûter la Petite Lagune en est une supplémentaire.





Portrait *Chinois*

JEAN COUSSAU

1 **Quelle est votre pièce préférée ?**
La cuisine, j'y vais toujours avec plaisir.

Votre univers, plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante ?

Déco de famille, ici on est sur le chemin de St Jacques.

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?

Devant le chêne de Nerthe âgé de 500 ans à Magesq.

Votre dernier achat futile ou utile ?

Des clubs de golf pour vieux, plus légers et plus souples.

Que trouve-t-on sur votre table de nuit ?

L'évangile selon St Jean. C'est le plus grand roman d'amour qu'on ait jamais écrit.

Vivez vous en musique ou plutôt en silence ?

En silence en forêt, en musique le reste du temps.

La cuisine plutôt ouverte ou fermée ?

Ouverte. Aucun secret !

Quel personnalité vous inspire ?

Napoléon Bonaparte, même s'il n'avait pas que des qualités il a fait des grandes choses, notamment le code civil.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Accompagner ma nièce Clémentine pour pérenniser la maison.

Pl plutôt ordonné ou bordélique ?

Très ordonné dans mon travail. Bordélique chez moi.

Le plus inattendu ou insolite que l'on peut trouver chez vous ?

On pourrait croire que ce sont les palmiers d'ailleurs un jour un client me l'a fait remarquer. Or, dans la région on plantait toujours un palmier quand un jeune homme était appelé à la conscription.

Quel club supportez-vous ?

L'US Dax. Toute la famille a joué à haut niveau à Dax.

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Chirurgien. Mais je n'ai jamais regretté d'être cuisinier.

Un objet dont vous ne pourriez vous séparer ?

Une croix offerte par ma femme. On s'est connu quand j'avais 20 ans, on ne s'est jamais quitté depuis.

Un menu vegan vous tente-t-il ?

Je ne suis pas dans l'extrême, même si je ne suis pas véritablement un viandard, je ne suis pas fan du vegan.

Le lieu qui vous fait rêver ?

En hiver, sur la dune à Mesanges. On y voit, à perte de vue, d'un côté la mer et de l'autre la forêt. On y trouve une grande sérénité.

Votre devise ?

« À cœur vaillant rien d'impossible ».

JEAN VU PAR SES AMIS

50 *années*





JEAN COUSSAU

par Alain Dutournier

« Causons du citoyen Coussau »
« c'est ainsi que débutent les confessions d'Alain Dutournier, qui tenait sincèrement à « prendre le temps de parler de [s]on ami Jean ».

Un ami de longue date, car ils ont obtenu tous deux le concours de l'école hôtelière de Toulouse en 1964. Si Jean Coussau fête ses noces d'or avec ses deux étoiles, en amitié

il approche des noces de diamant ! Les deux hommes en ont partagé des heures en train entre la gare de Puyoo et celle de Toulouse, à parler de leurs passions communes la cuisine évidemment, l'œnologie ensuite et le rugby pour finir. Des discussions sans fin qui se terminaient aussi au café Marignan place Wilson. Ils étaient copains avec Jean-Pierre Bastiat et consorts et étaient une fine équipe à partager et à découvrir ensemble des pépites vinicoles. Des agapes qui existent encore aujourd'hui et Dutournier de préciser qu'il ne partage certains nectars qu'avec des gens comme Jean, qui savent véritablement les apprécier. La vie était douce et en musique. Le chef du Carré des Feuillants se souvient avoir poussé la chanson autour des accords joués à la guitare par Coussau, « c'était merveilleux ». Et de poursuivre que « Jean avait une corde supplémentaire à son arc c'était sa guitare ! » Un artiste, un artisan complet que ce Jean, qui maîtrise aussi bien la cinq cordes que le piano ou la batterie... de cuisine ! Mais son premier talent c'est indubitablement sa vista de la cuisine, des produits. « On pouvait parler sérieusement de cuisine avec

« Presque soixante ans que ces deux hommes s'affectionnent. »

lui. Même jeune il avait déjà une expérience de la cuisine. Quand Jean regardait un produit il savait d'entrée le choisir. Il a cette sensibilité naturelle pour faire le tri, pour choisir

le bon morceau. »

Un savoir intarissable manifeste, et un grand sens de la diplomatie aussi. Alain Dutournier rappelle que c'est avec une extrême douceur que Jean a pris le relais de son aîné, « tout en discrétion, pour ne pas heurter son père ». Ce n'est pas étonnant de la part de « quelqu'un qui a beaucoup

de sensibilité, de respect ». Qui lorsqu'il « dit quelque chose c'est du sérieux. Tout est réfléchi. Il y a, chez lui, tellement de respect que sa parole tient vraiment la route. »

Presque soixante ans que ces deux hommes s'affectionnent. Une amitié et une admiration réciproques, de celles qui sont les jolis tuteurs d'une vie. Sur lesquelles on grandit et l'on s'épanouit, rassuré de savoir que ces piliers seront toujours là. Quelque chose de l'ordre de l'immuable ; et c'est bien normal pour un homme « dont l'une des principales qualités c'est la fidélité. »



Depuis son installation à Magesq il y a 20 ans, le peintre stéphanois Roger Surraud illustre de ses oeuvres les menus du Relais de la Poste.



JEAN COUSSAU

par Michel Guérard

Comme à son habitude d'homme séillant, c'est avec la voix teintée de tendresse et de bienveillance que le chef triplement étoilé d'Eugénie Les Bains évoque son pair, son voisin et son ami de longue date Jean Coussau.

Il parle d'un chef passionné, curieux, animé d'un véritable sens de la famille et un homme « landais, landais et landais, trois fois landais ! ».

C'est que Michel Guérard n'est landais que d'adoption, même s'il y vit dorénavant depuis plus longtemps que certains jeunes gens ! Il confie y « avoir reçu un accueil chaleureux et spontané. » De ce territoire ils ont la passion commune pour les producteurs et agriculteurs incroyables qui font la richesse de ce terroir, qu'eux deux subliment divinement dans les assiettes qu'ils offrent à leurs convives bienheureux.

« Jean aime le rapprochement avec les producteurs, il est curieux de tout. » Bien sûr ils partagent la passion de la cuisine et des produits, mais quand ils se téléphonent, se voient ou mangent ensemble ou encore l'un chez l'autre, ils discutent sur tout, et si « le bonheur est dans l'assiette bien sûr mais surtout dans le fait d'être ensemble » avant d'ajouter que « ce qui compte c'est la sympathie qui nous lie ». Il fait même une merveilleuse déclaration d'amitié lorsqu'il confie qu'« avec Christine nous avons besoin d'aller retrouver Jean et Annick, ça participait à notre équilibre. »

Ils ont obtenu tous les deux une deuxième étoile en 1971, c'est donc quelque part un anniversaire qu'ils

« Il parle d'un chef passionné, curieux, animé d'un véritable sens de la famille »

partagent. Et qu'ils partagent avec une grande amitié et admiration réciproque. Il n'est nulle question de jalousie entre les deux chefs landais ; Michel Guérard ne tarissant pas d'éloges sur son compère, son compagnon. D'ailleurs il précise que « la cuisine est un métier qui rapproche, un métier de compagnonnage ». Ce qu'il aime particulièrement à Magesq c'est « cette tradition qui se perd, quelque chose d'intemporel, de pur ». « Jean n'a jamais cessé d'être dans une actualité vivante ». Alors le cinquantenaire de ces étoiles n'a aucune poussière, bien au contraire, il est vivant, vibrant, brillant.





ILS LUI SOUHAITENT UN TRÈS BEAU CINQUANTENAIRE

JEAN VU PAR SES AMIS

JEAN COUSSAU

par Julien Duboué

J'ai de la pudeur à parler de cette « amitié » commence par avouer le jeune chef landais installé à Paris. Surement parce qu'à l'origine ce n'est pas un rapport amical qui lie les deux hommes, mais plutôt une relation professionnelle et hiérarchique de travail. Mais au fil des ans, « plein de moments [lui] ont fait comprendre qu'[ils] éta[ient] davantage amis qu'employé et employeur ». Des passions communes par exemple, la cuisine évidemment mais aussi le rugby. Lorsque Julien Duboué effectue son premier stage au Relais de la Poste en 1994, il est également champion de France de rugby, mais plutôt que d'aller faire

« Au contraire, il m'a toujours accompagné, jamais critiqué »

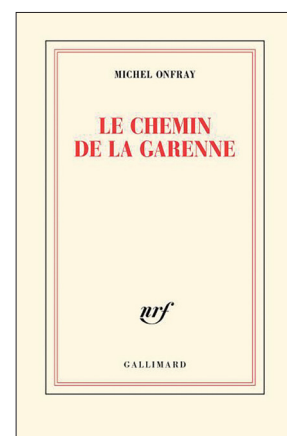
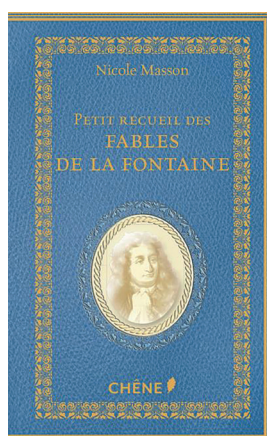
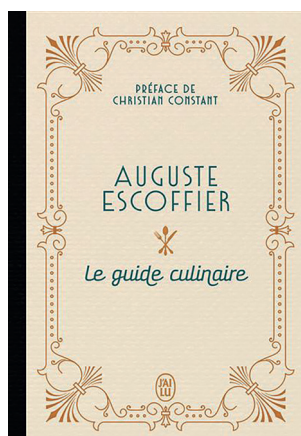
la fête et la troisième mi-temps avec ses coéquipiers il choisit de travailler. « Jean m'a fait comprendre qu'il fallait choisir entre cuisine et ovalie ». Il devient alors un fêru de travail, qui retourne dans les cuisines de Jean Coussau pendant toutes ses vacances d'hiver, alors même que ce n'est pas obligatoire pour son cursus. C'est un jeune homme volontaire, avec de la hargne et de l'envie ce qui fait d'ailleurs dire de lui à Jean Coussau que c'est un gars avec « un sacré caractère ». Mais le mentor admire la carrière de ce jeune ambitieux qui, après un passage chez l'ami Dutournier, choisit de s'installer à Paris et d'ouvrir

de nombreux établissements. Dans chacun desquels Jean Coussau viendra toujours manger. « Jean m'a toujours félicité et n'a jamais jugé mes choix de carrière. Au contraire, il m'a toujours accompagné, jamais critiqué ». Dès le départ, il d'ailleurs affirmé aux parents Duboué qu'il avait un bel avenir devant lui. Alors, fort de ce lien qui les unit, à chaque fois qu'il redescend dans sa région natale, Julien va manger, avec sa famille au Relais de la Poste. Et quand, « pour la première fois il m'a fait la bise, devant ses employés et sa famille, ça a été pour moi une consécration. Ça a été touchant ». Et de conclure que s'il en parle avec tant d'émotion c'est que c'est son « papa de cuisine ».



Dans la Bibliothèque

de Jean Coussau



Une sélection éclectique qui part de la cuisine, se termine en Normandie en passant par le bec d'un corbeau au beau plumage !



« Le Guide Culinaire »

De Auguste Escoffier

S'il est bien un ouvrage de référence pour les chefs c'est évidemment celui-ci qui fait figure de bible. Indispensable à qui veut maîtriser les fondamentaux de la cuisine classique et des recettes traditionnelles. Aide mémoire pratique, il comprend plus de 5000 recettes, des sauces aux hors d'œuvres, des entremets aux pâtés et terrines, des rôtis aux potages, sans oublier les desserts, les compotes, les confitures et même les sandwiches.



« Recueil de Fables »

De Jean de la Fontaine

Le français est une langue animale, où l'on peut, lorsque l'on a des yeux de biche les faire pleurer de larmes de crocodiles et pourtant rester fier comme un coq... Avec une certaine forme d'anthropomorphisme, le fabuliste du XVII^{ème} siècle nous en apprend davantage sur ce que nous sommes et ce que nous faisons. Des morales toujours frappées au coin du bon sens, avec lesquelles il fait bon grandir, s'élever surtout.



« Les Chemins de la Garenne »

De Michel Onfray

Dans ce roman où il évoque son enfance et les souvenirs qui l'ont forgé, son père ouvrier agricole, sa mère bonne à tout faire, Michel Onfray se promène sur le chemin de la Garenne qu'il décrit avec poésie. Et bien que l'action se situe en Normandie, le chef Coussau y voit entre les lignes habiles un bout de ses Landes chéries.

Dans la Discothèque

de Jean Coussau



Longtemps guitariste dans un groupe qu'il avait monté au lycée hôtelier, Jean Coussau est un fin mélomane qui vit en musique.



« La 9^{ème} Symphonie »

de Beethoven

Le chef aime tant la musique classique qu'il écoute radio classique le matin, avec une appétence particulière pour le compositeur qui a terminé sa vie sourd. De Beethoven, il dit que « l'on ne s'en lasse pas et que c'est une grande source de sérénité. »



« Samedi soir sur la terre »

de Francis Cabrel

Il apprécie autant l'homme que l'artiste dont les textes sont inspirés et la personnalité sensible. L'auteur compositeur d'Astaffort est un homme qui nous berce en cette rentrée avec la délicatesse de son titre Octobre.



« Blonde on Blonde »

de Bob Dylan

Le folksinger a été nobélisé en littérature pour l'ensemble de son immense carrière et ses textes puissants. Dans cet album de 1966, on retrouve les merveilleux *I want you* et *Just like a woman*.





“ J’AI FAIT VERSAILLES POUR MA COUR, MARLY POUR MES AMIS
ET TRIANON POUR MOI. ”

Louis XIV, Roi de France et de Navarre. 1638–1715

CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

www.chateau-trianon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Souffler le *chaud*

Pour certains le chiffre treize est synonyme de chance, pour le souffleur de verre Xavier Carrère il fait écho au souvenir de sa révélation en tant qu'artisan qui deviendra grand artiste. C'est en effet au début de l'adolescence, alors qu'il aide son oncle maternel, Robert Pierini, à souffler le verre dans les Alpes Maritimes, qu'il trouve sa voie.

A l'origine son oncle fait du verre utilitaire pour des services de table, mais à cette époque, au début des années 80 émerge véritablement une mouvance du travail du verre artistique sous l'impulsion de la nation allemande. Le jeune Xavier qui est un enfant artiste, qui peint, qui dessine, qui modèle et sculpte découvre là une matière

qui le séduira et qui ne le quittera plus jamais, alors qu'il a aujourd'hui laissé de côté pinceaux et objectifs. A l'inverse de son oncle qui a d'abord débuté avec le verre utilitaire donc, Xavier Carrère l'approche dès ses débuts par le prisme artistique. Et après avoir travaillé pour l'association ADAC à Paris qui forme à la soufflerie du verre en tant qu'enseignant

formateur, il cherche le lieu idoine pour installer son atelier. Ces deux années parisiennes auront été formatrices, enrichissantes, mais pour nourrir son inspiration il a besoin d'espace et de quiétude. On aurait pu penser que pour lui qui a grandi dans le Var c'eût été un retour sur la terre originelle qui l'aurait appelé, mais cette région n'est pas, selon ses

propres termes, assez sereine.

C'est alors qu'il s'installe en 1994 dans les Landes où « l'accueil et la mentalité [lui] ont plu » et d'un premier petit atelier de 100 m² il est maintenant installé à Magesq dans un lieu dix fois plus grand. Notamment parce

« Quelque chose de l'ordre de la sérendipité »

qu'avec les années ses œuvres ont gagné en gigantisme et qu'il lui fallait davantage d'espace. Mais le premier espace sur lequel il a lorgné sont des vitrines au Relais de la Poste qu'il voulait louer pour exposer son travail. Mais l'accueil que lui a réservé les Coussau a été plus « généreux », et il reconnaît volontiers que d'avoir été en quelque sorte adoubé par les étoilés landais lui a conféré une certaine notoriété, un gage d'authenticité. Une célébrité qui rayonne de Magesq jusqu'en Australie où il a déjà vendu des pièces, que l'on peut également admirer dans ses galeries aux Pays Bas et en Allemagne.

Dans les créations de Xavier Carrère il y a parfois quelque chose de l'ordre de la sérendipité, comme c'est le cas en cuisine également. C'est à dire cette capacité à faire du hasard ou

d'un raté une découverte, une réalité. Certains philosophes appellent ça les vertus de l'échec et lui admet qu'il a « beaucoup appris par accident ».

C'est ainsi que fut conçue la tarte des sœurs Tatin, c'est aussi ainsi que le sculpteur a pensé sa série des « transmigrations » qui sont composées d'agglomérations de pièces cassées. Parce qu'il ne faut pas oublier que le verre c'est fragile et son maniement demande non seulement dextérité mais aussi force physique. S'il avoue ne pas être sportif, son travail quotidien sollicite le corps et ses muscles. Souffler le verre au bout de la canne, c'est comme porter un cartable au bout d'un parapluie explique-t-il, ça en augmente le poids. Alors imaginez manier des pièces qui peuvent faire jusqu'à 15 kg ! Pour autant au départ elle ne sont que poussières, parce que le verre c'est avant tout un grain de sable, mais parce qu'aussi, dans ses sources d'inspirations on retrouve le big bang. On imagine donc que d'une poussière d'étoile, grâce à infiniment de talent, cela devient un œuvre d'art. Signée Xavier Carrère.



PANIER SAISON DE DE JEAN COUSSAU

À la faveur de l'automne, Jean Coussau associe champignons, gibiers et cucurbitacées.



Les *Cèpes*

L'automne c'est l'époque bénie pour aller aux champignons ; les fougères commencent à roussir, on croise un élégant chevreuil, la lumière est douce. Les plus chanceux trouveront aussi des cèpes. Pour ceux qui les trouveraient dans le commerce il faut les choisir bien fermes avec un chapeau bien soudé au pied. Le chef proscrit absolument de le cuisiner avec de l'ail et lui privilégie plutôt de l'échalote grise de Bordeaux et du persil.

La *Palombe*

Il y a les promeneurs cueilleurs et les chasseurs. À cette époque c'est la saison du pigeon ramier plus connu sous le nom de palombe. Il faudra alors s'armer de dextérité pour les plumer et les vider avant de les rôtir car c'est la cuisson que préconise le chef. Il faut, pour ce faire, préchauffer le four à 180° avant d'enfourner les volatiles pendant quinze minutes jusqu'à qu'elles soient bien grillées et colorées.





Le *Lièvre à la Royale*

Ce plat mythique de la gastronomie française est réalisé à « l'ancienne » chez Jean Coussau. Cette préparation du gibier avec une sauce au foie gras, vin rouge et sang est relativement difficile à réaliser et se mérite au restaurant plutôt. Historiquement il en existe deux écoles, celle à la façon d'Aristide Couteux qui ressemble à une préparation en civet et celle d'Henri Babinski en forme de galantine chaude farcie.

Le *Topinambour*

Il y a quelques années, une campagne publicitaire mettait en lumière les légumes moches, le topinambour pouvait en être un étendard, car il ne faut surtout pas rechigner à le choisir bicornu mais ferme. Pauvre en calories, il est conseillé par le chef de le cuisiner en purée, après l'avoir fait cuire à l'eau, avec une pointe de cannelle de Ceylan.



Recettes faciles

de Jean Coussau

Jean Coussau l'affirme, dans les Landes on se dépense donc on a besoin de repas réconfort. Et ça peut être facile à faire ! Il suffit parfois de simplement ouvrir une conserve de confit de canard et de monter une crème anglaise pour accompagner et ajouter de la gourmandise à un pastis landais par exemple.

Quelques calories bien sûr, mais tellement de plaisir et de facilité !



Le *Confit* de canard

Parfois il suffit d'ouvrir un placard et une conserve qui s'y trouve pour se préparer un festin en un tournemain. C'est ce que préconise le chef Jean Coussau, qui est en bon landais qu'il est, trouve qu'il n'y a pas mieux à faire, pour ne pas se fatiguer que d'ouvrir un confit de canard.

Pour les réchauffer, il suffit de les débarrasser sommairement de leur graisse et de les mettre dans une poêle, côté peau, d'abord à feu vif pendant cinq minutes, puis à feu doux et couvert pendant dix minutes afin que la chaleur pénètre.



Pour accompagner cette viande savoureuse et tendre, le chef vous propose des pommes de terres rissolées. Il suffit de les découper en dés et de les faire revenir avec un peu d'ail et de persil dans l'excédent de graisse de canard. Il suggère également d'apporter un peu de fraîcheur avec une salade verte bien croquante de type sucrine.

Pour ceux qui voudraient se lancer dans la confection maison du confit de canard, voici une recette simplifiée. Avec seulement deux ingrédients : 4 cuisses de canard gras et du gros sel.

Déroulé :

Commencer par dégraisser les cuisses au couteau, puis les frotter au sel sur toutes leurs faces. Réserver le gras. Mettre dans un plat, que vous recouvrirez de film alimentaire, et laisser reposer 24h. Hacher la graisse et la faire revenir à feu doux dans une casserole afin qu'elle fonde. La passer au chinois. Rincer le canard. Faire chauffer la graisse et y mettre les cuisses, le tout à feu doux, pendant deux heures. Mettre ensuite en bocal en s'assurant que la graisse recouvre bien les cuisses.

La crème de la crème

Un bon cuisinier est avant tout un bon saucier. Et maîtriser la crème anglaise, c'est pouvoir se pourvoir de « la cerise sur le gâteau » qui accompagne délicieusement le pastis landais. Mais la crème anglaise n'est pas sectaire, elle accompagne tout aussi bien un fondant au chocolat, un financier à la pistache ou se fait le lit d'une île flottante. Composée d'ingrédients simples, que l'on trouve toute l'année, elle est gourmande et réconfortante. Néanmoins en cinquante ans, elle s'est allégée. Dorénavant les desserts sont un peu « dé-sucrés », moins riches. Jean Coussau nous propose cependant les deux versions : celle qui ferait tomber dans le coma un diabétique et la version 21^{ème} siècle beaucoup plus *summer body* compatible.



Ingrédients de 1971

1L de lait
12 jaunes d'œufs
500 g. de sucre
1 gousse de vanille

Ingrédients de 2021

1L de lait
6 jaunes d'œufs
125 g. de sucre
1 gousse de vanille

RECETTE

Le déroulé de la recette demeure le même, peu importe les quantités choisies. Sur le feu, porter à ébullition le lait, dans lequel on aura plongé la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Retirer du feu et laisser infuser. Pendant ce temps, dans une seconde casserole, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer ensuite petit à petit le lait, en ayant pris soin de retirer la gousse, et rendre l'appareil bien homogène en le fouettant régulièrement. Remettre sur le feu et réchauffer à feu moyen tout en continuant de remuer jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Retirer du feu et fouetter vaillamment. Laisser refroidir avant de déguster.





Oh ! Les beaux oiseaux

Dans le jeu du goût et du terroir, on demande la famille Dublanc. Installés depuis 1990 à Magesq, Jean-François et Evelyne élèvent pigeons, poulets, cailles, pintades et volailles de fêtes pour contenter les tables des grands chefs de la région à l'instar de Jean Coussau mais aussi celles des particuliers.

Au cœur des Landes, comme on aura pu le découvrir au fil des pages de ce magazine, il y a de grandes familles d'hôtes, mais aussi de producteurs. C'est le cas chez les Dublanc, qui travaillent depuis maintenant un peu plus de cinq ans avec leur deux fils, Bastien et Adrien, respectivement 24 et 25 ans. Une vocation qui remonte d'ailleurs à l'enfance pour Adrien. Pour l'anecdote,

un jour alors qu'il est au CP, Evelyne est convoquée par la maîtresse pour comprendre pourquoi il n'a de cesse de dessiner rien d'autres que les animaux de la ferme, en particulier les volailles. C'est qu'il en est entouré et qu'il s'en entourera. D'ici cinq ou six ans, le relais de l'exploitation lui sera donné à lui et à son frère.

Sur les trois hectares et demi que compte la propriété l'on retrouve 900

couples de pigeons, qui donnent eux même naissance à une douzaine de pigeonceaux par an que l'on retrouvera probablement rôtis au Relais de la Poste. Ils sont de race américaine, des King et de Hubell fort appréciés pour leurs filets bien ronds et leur chair tendre. C'est le jeudi qu'ils sont abattus sur place avant d'être plumés à la cire (comme pour les cailles) alors que les pintades et les poulets sont eux, plumés à l'eau.

C'est au début de l'été qu'arrivent les poussins qui seront rapidement opérés pour devenir des chapons. L'exploitation élève aussi pour les repas de fêtes des poulardes, des dindes et des pintades chapons. Cette période de fin d'année, ainsi que l'été car les restaurants sont davantage remplis sont le climax de l'activité de la ferme. Un métier qui demande un investissement quotidien, car il faut ouvrir les poulaillers tous les matins de tous les jours de l'année. Ensuite l'alimentation se fait à base de grains de maïs du sud ouest à l'aide de mangeoires. Une bonne alimentation qui permet de produire de gouteux spécimens.

Bien sûr l'on pourra retrouver ces volailles sublimes dans une assiette du Relais de la Poste, mais tout un chacun pourra aussi s'en fournir le vendredi sur le marché de Tosse ou le samedi dans les halles de Dax où Evelyne tient un stand. Un bon fournisseur à retenir.



DES KING ET DE HUBELL FORT

APPRÉCIÉS POUR LEURS FILETS

BIEN RONDS ET LEUR CHAIR

TENDRE.

PORTRAIT

Fille de bonne famille



Clémentine est la relève. Jeune femme indépendante et inspirée elle poursuit la lignée d'une famille de grands cuisiniers et de grands hôtes. Le Relais de la Poste sera bientôt dirigé par une femme qui accepte son héritage comme un cadeau.



La fille de Jacques marche dans les pas de son oncle Jean. Comme lui, elle a fait son lycée hôtelier à Toulouse. Comme lui, elle a pris quelques détours dans d'autres cuisines avant de revenir s'installer dans le village de Magesq si cher à son cœur. Comme lui, c'est en cuisine qu'elle s'exprime le mieux. Elle aurait pu marcher dans les pas de son père, mais celle qui se définit comme une adolescente un peu « sauvage » s'est tout de suite sentie plus à l'aise dans l'ombre d'une cuisine. Et c'est un professeur du lycée hôtelier qui lui confère une forme de révélation. Elle sait dorénavant où sera sa place : là où l'on peut « s'exprimer différemment ». Presque partout où elle est passée elle a été accueillie en tant que

Mademoiselle Coussau. Elle porte ce patronyme synonyme de cuisine, de cuisine landaise a fortiori. Mais elle confesse que si elle est toujours rentrée en tant que Coussau, au moment de partir elle était considérée comme Clémentine. À l'instar de sa voisine Hélène Darroze, on peut dire que la jeune femme s'est fait un prénom. Son nom et les deux étoiles confèrent un peu de « pression », mais elle tempère « on le vit pleinement d'hériter de deux étoiles même si cela a quelques inconvénients aussi ». Celui de devoir rester à la hauteur, de ne jamais décevoir. Mais cela semble bien incongru d'imaginer

que Clémentine puisse décevoir qui que ce soit. Autant ses collaborateurs que les clients qui « suivent dans le changement ». Pour preuve, quand Jean Coussau lui laisse les rennes du Relais de la Poste il n'a pas besoin de lui téléphoner sans cesse pour s'assurer que tout fonctionne parfaitement, d'expérience il sait qu'elle gère tout de main de maître. C'est une fêrue de travail, qui arrive en cuisine à 7h30 pour ne la quitter rarement avant 23h ou minuit. Par chance, elle n'est pas une grosse dormeuse, et après une très courte sieste à la coupure elle s'occupe de l'intendance, de la gestion des stocks, en somme elle n'a de cesse de travailler. Même lorsqu'elle est de

repos, ce qu'elle préfère c'est flâner au marché et imaginer les prochains plats qu'elle pourra préparer. Idem lorsqu'elle voyage, elle se cultive des cultures et des produits locaux. Un périple qui l'a particulièrement marqué c'est la Thaïlande par exemple où elle a suivi des cours de cuisine et a pu constater avec admiration, qu'avec parfois peu, les thaïlandais offraient beaucoup. « Les gens donnent beaucoup même lorsqu'ils sont pauvres ». La richesse de ces gastronomies l'émerveille, mais admet qu'elle n'aime manger que local. Il serait incongru de déguster là bas du foie gras. Le foie gras c'est à Magesq, et

« Ce qu'elle préfère c'est flâner au marché »

c'est notamment pour ce voyage culinaire que les gens viennent. En revanche découvrir des épices et des cuissons différentes l'enrichissent indubitablement.

Elle a l'avenir, la jeunesse et l'envie devant elle. Elle se ressource en se baladant en forêt, se confond avec la nature qui l'inspire autant qu'elle la nourrit... pour être encore plus inspirée et nourrir ses clients avec toute la générosité et passion qui définit la famille. Ce travail est tout sauf un sacerdoce, c'est une véritable passion qui donc, se transmet de génération en génération.

Jacques *a dit*



Il y a un frère en cuisine et l'autre en salle. Un sens de l'accueil et de la réception bicéphale qui fait du patronyme commun partagé par Jean et Jacques un synonyme de cave noble et de grande cuisine.

Jean est toujours là à l'ouverture du Relais de la Poste, Jacques se charge de la fermeture. Il y a donc, tout au long de la journée un des frères Coussau pour assurer la pérennité de ce nom de famille qui brille de deux étoiles. Un héritage qu'ils se sont tous

« Travail fait avec précision et passion »

les deux partagé en trouvant chacun son domaine d'expression absolue. Si Jacques est « tombé dedans lorsqu'[il] était tout petit » c'est en 1978 qu'il tombe en pamoison pour la sommellerie. Il avait, avant, travaillé en cuisine, notamment chez Dubern à Bordeaux. On y faisait de nombreuses conserves de lamproie à la bordelaise, qui restera l'un de ses mets préférés, qui fort heureusement pour lui, se retrouve à la carte du Relais à côté du saumon de l'Adour et du foie gras aux raisins qui sont aussi ses plats de prédilection. Le foie c'est d'ailleurs sa madeleine de Proust, car la recette est iconique au restaurant gastronomique depuis les débuts de leur père.

Il faut néanmoins préciser que sa passion pour le vin remonte à sa prime jeunesse. Il laisse ses surveillants et professeurs circonspects quant à ses lectures : il dévore les ouvrages sur le vin ! 1978 c'est simplement l'année du concours. S'en suivront quelques distinctions de la profession dont il ne veut pas faire mention par modestie. Ce qui lui plaît, ce qu'il partage volontiers ce ne sont pas

les ors du métier mais les rencontres. Avec les clients, en tant que chef de salle et avec les vignerons en tant que chef sommelier. « Ce qui me plaît, c'est le contact ». C'est donc

avec un immense plaisir qu'il reçoit les clients, les épisodiques qui s'offrent une fois

dans leur vie ce deux étoiles et les réguliers qui reviennent chaque année avec le même sens de l'accueil. Il adore aussi être reçu chez les vignerons dont il va, chaque mois, avec son équipe, admirer le travail. Et avec qui il tisse des liens particuliers, de fidélité, d'admiration et de partage du faire bien. Tous les vins qu'il sélectionne ont une histoire, racontent un terroir, sont, embouteillés dans du verre, des parcelles d'un travail fait avec précision et passion.

Son héritière, dont il n'est pas fier « mais très très fier » a également titillé du bout du nez le monde de la sommellerie avant de finalement s'orienter vers la cuisine. « Elle aussi est tombée dedans toute petite. Dès sa prime jeunesse, elle ouvrait la porte de l'hôtel aux clients ». Pour l'instant elle est encore la cadette de la famille et il est truculent de l'entendre interpeller son père d'un « patron » autant respectueux qu'admiratif. Tous deux ils partagent tant, l'amour des chiens notamment. C'est d'ailleurs ainsi que Jacques trouve le repos, en se promenant dans la forêt avec son beagle, Izarra. Un nom qui en

basque, signifie « étoile ». Il ne pouvait pas être mieux baptisé !

Travailler ailleurs ? « La question ne s'est jamais posée. Quand on a une maison comme ça on ne peut pas la quitter ! »



La sélection

DE JACQUES COUSSAU



Château la Bertrande AOC Cadillac
Cuvée Summum

Vendangée à la main, en grain par grain, en sélectionnant des baies très botrysées, la cuvée Summum est ensuite élevée en fûts neufs pendant dix-huit mois. En ressort un vin à la belle robe dorée, au nez de miel et de fruits confits qui se marie parfaitement, à l'apéritif, avec un foie gras comme sait si bien le préparer le Relais de la Poste. Il s'agit d'un vin d'une grande richesse, à la concentration exceptionnelle, et d'une rare élégance. Un vin comme un bonbon, comme une gourmandise.



Chassagne Montrachet
1^{er} Cru La Romanée

Ce nectar doit son nom à la villa gallo-romaine autour de laquelle on cultivait la vigne, déjà à l'Antiquité. Orienté plein est, les vignes jouissent d'un sol pierreux et c'est dans les anfractuosités de la pierre que les ceps trouvent humidité et éléments minéraux. C'est un vin énergique, d'une intensité minérale rare, avec de notes de fleurs blanches (chèvrefeuille et fleur de tiaré), du fruit et finement épicé.



Clos Uroulat - Jurançon sec
Cuvée Marie

Au sud de Pau, on demande le père, Charles et la fille Marie, qui élaborent des vins digestes, purs et équilibrés. Ce vin sec est élevé dix mois en barriques, en ressort un nectar plus floral que fruité qui flirte agréablement sur la minéralité. Jean partage l'amour du vin et du rugby avec les hommes Coussau, on ne saurait que donc trop recommander de déguster ce Jurançon sec lors d'une troisième mi-temps, pour que le plaisir des papilles viennent rencontrer celui des amitiés.



Une sélection hétéroclite qui passe par le bordelais, le jurançon et la romanée et pousse jusque dans les Armagnacs, pour collectionner, chez soi, de belles bouteilles et avoir un petit air de cave du Relais de la Poste.



Château Ducru Beaucaillou
Saint Julien

Propriété familiale depuis 1720, le Château Ducru Beaucaillou offre depuis trois siècles un vin d'une régularité exceptionnelle. Son attaque en bouche est doucement fruitée, son ampleur voluptueuse, ses tanins soyeux et une finale exceptionnelle de persistance. « Les arômes dansent, flattent le nez, travaillent l'âme pour envahir la mémoire ».



Domaine de Chevalier
Pessac Léognan

Ce grand cru classé de Graves, brillant et limpide à la belle couleur intense rubis mauve sombre a un nez net, d'une grande fraîcheur. Des notes d'épices poivrées conjuguées à une complexité minérale composent un bouquet complet. L'attaque est ample de texture douce, soyeuse et fruitée. La trame est serrée mais raffinée et souple. Equilibre, fraîcheur, élégance, raffinement, authenticité et concentration le définissent parfaitement.



Domaine de Paguy
Armagnac

Implanté sur un terroir de sables fauves, le vignoble de Paguy met en valeur ses bas armagnacs par la culture de cépages traditionnels : baco, ugni blanc, colombar et folle blanche. La distillation se fait dans le respect de la tradition avec un alambic armagnacais, qui lui confère sa personnalité et son originalité. Avec sa robe d'ambre blond, ses arômes de pruneaux où se mêlent parfois de délicates notes orangées, les Armagnacs de Paguy sont puissants, chauds et persistants.

A rustic wooden fence made of weathered logs and posts. A white wooden sign is attached to the fence with a piece of twine. The sign has the text 'Ici C'est le Paradis' written in a blue, cursive font. The background shows a garden with green foliage, purple flowers, and a swimming pool with lounge chairs under a clear blue sky.

Ici C'est le Paradis

HÔTEL-RESTAURANT Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre...



UN ART DE VIVRE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

De la maison principale au restaurant, de la très belle terrasse ombragée au bar à tapas et son boulodrome, de la piscine à la roseraie, de la salle de réception aux chambres : partout se dégage une sensation apaisante de simplicité, d'authenticité, mais aussi de douceur et de quiétude.

Qu'il vienne pour un repas, un week-end, pour un séminaire ou un mariage, le visiteur, en quelques secondes, a changé d'univers. Ici, il va pouvoir souffler, oublier, partager, respirer, profiter. Ici, on ne fait pas semblant. Et la dimension XXL de l'établissement, qui s'étend sur un très vaste domaine, n'empêche pas de s'y sentir comme dans une bulle, ou plus exactement une multitude de petites bulles qui cohabitent en harmonie.

68, AVENUE DES PYRÉNÉES,
33114 LE BARP
TÉL. +33 (0)5 56 88 60 07
contact@leresinier.com

www.leresinier.com



Secrets D'AFFINEURS

Découvrez toutes les richesses
des Pyrénées



et nos nouvelles sélections
auvergnates



Petit Cantal AOP
ENTRE-DEUX

- Un affinage poussé de 120 jours en tunnel
- Un format 10kg pour sa praticité



Saint-Nectaire AOP
FERMIER

- Fabriqué à la ferme, à Espinhal au cœur de l'Auvergne
- Et affiné au minimum 35 jours

Contact commercial : 04 78 64 38 11 ou 04 78 64 37 89 - contacts@secretsdaffineurs.com

Le fromage à l'honneur

Secrets
D'AFFINEURS



DÉCOUVREZ LA MARQUE SECRETS D'AFFINEURS

Des terroirs d'exception



Des fromages fabriqués par des Maîtres Fromagers selon des traditions ancestrales

Passionnés, nos Maîtres Fromagers apportent une attention toute particulière à chaque étape de la fabrication des fromages. Ceux-ci prennent à cœur de sélectionner les meilleurs fromages de notre fabrication, fruits d'une alchimie délicate. L'affinage est lent et les soins prodigués par nos Maîtres Affineurs garantissent des fromages d'une qualité exceptionnelle avec un vieillissement optimal.

NOS VALEURS

**Appartenance à la 1ère coopérative
laitière française: Sodiaal**



Nous représentons des producteurs rassemblés en coopérative qui font vivre la richesse et la diversité de nos terroirs. A travers leurs activités, ils défendent les valeurs humaines que nous partageons. Dans une démarche de soutien à nos agriculteurs, nous oeuvrons à défendre leur place dans notre monde actuel. Notre relation avec nos producteurs est basée sur une confiance et une transparence mutuelle qui fondent une dy-

NOS TERROIRS

Une passion pour nos régions



Nos fromageries sont localisées dans ce qui sont maintenant nos terroirs de prédilection : l'Auvergne, les Pyrénées, le Roquefort, l'Île de France, l'Alsace, la Franche-Comté et la Savoie.

Nos sites sont dédiés à la fabrication d'une famille de fromage pour garantir leurs expertises. Chaque site est spécialisé : Cantal, Pyrénées, Fourme,...

NOS FROMAGES

**Un Plateau de 11 AOP, symboles du
meilleur de nos terroirs**



Secrets d'Affineurs vous propose des fromages de caractère dont les saveurs se développent patiemment. Nos fromages sont vieillis dans des lieux naturels d'exception: nos caves et nos tunnels favorisent une maturation idéale, révélant des arômes et des parfums uniques.

Faites-vous plaisir: Fourme d'Ambert AOP, Brie de Meaux AOP, Roquefort AOP La Pastourelle, Cantal AOP, Raclette au lait cru, Saint-Nectaire AOP,...

ZOOM SUR LE BRIE DE MEAUX AOP AFFINÉ DANS LA PAILLE

Notre Brie de Meaux AOP est fabriqué à partir de lait cru de vache dans notre fromagerie de Bien-court-sur-Orge. La paille de seigle est un matériau naturel et vivant qui procure un goût et une texture unique à notre Brie de Meaux: des notes herbacées délicates et une texture onctueuse grâce à une symbiose parfaite entre la paille de Seigle et le Brie de Meaux.







10

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY EXCEPTIONNEL

Sous les étoiles de Jean Coussau, à Magesq se sont réunis 7 chefs basco-landais et 3 sommeliers pour juger avec bienveillance et impartialité des produits de grande qualité. Cette 17^{ème} session de Tests Produits Gourmet de France ont vu juger 12 produits exceptionnels qui ont reçu des notes remarquables. C'est donc un jury ébahi qui a pu apprécier vins, produits laitiers, produits de la terre et de la mer ainsi que quelques gourmandises.



AURÉLIEN BELLOCQ

Chef de l'Auberge du Pas de Vent

« C'est parce qu'il a toujours aimé le moment des repas en famille qu'Aurélien Bellocq a su, depuis tout jeune, qu'il voudrait passer sa vie professionnelle en cuisine. »



Il commence donc dès 16 ans à faire des saisons à... L'Auberge du Pas de Vent qu'il a aujourd'hui rachetée ! Mais avant cela il fait son BEP à Air sur Adour et a la chance de faire tous ses stages chez Jean Coussau, qui lui propose ensuite de le prendre en alternance pour son Bac Pro ; il y passe donc deux ans et ensuite un an en tant qu'employé. Puis quitte les Landes pour le département voisin où il va tutoyer les deux étoiles d'Arrambide où il demeure deux ans

et demi. Comme il voulait également avoir une expérience 3 étoiles, il part de l'autre côté de la France, au Petit Nice de Gérard Passeda où il évolue depuis son poste de commis jusqu'à devenir 1er chef de partie. Il apprend à y travailler le poisson qu'il met aujourd'hui en lumière à sa carte au même niveau que la viande. Une auberge qu'il veut authentique et honnête, modernisée tout en gardant cette volonté d'accueil et d'accessibilité.

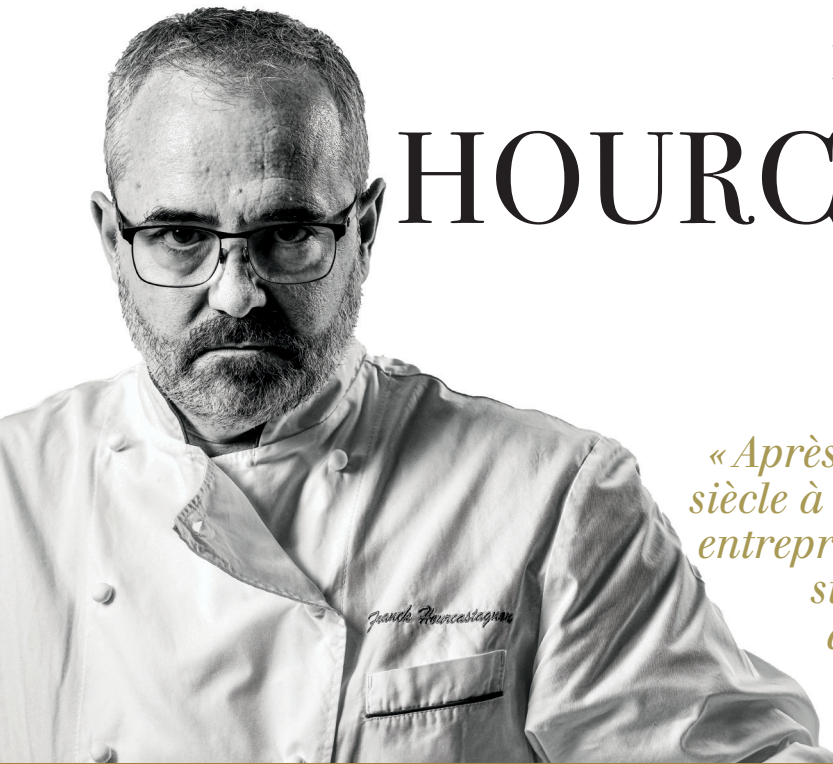
EN QUELQUES DATES

- 2004** : Première saison à l'Auberge du Pas de Vent
- 2005** : BEP
- 2007** : Travaille au Relais de la Poste
- 2012** : Travaille au Petit Nice
- 2015** : Rachète l'Auberge du Pas de Vent



Rencontrer A. BELLOCQ :

L'Auberge du Pas de Vent - 281, Avenue du Pas de Vent - 40350 Pouillon - Tél. : 05 58 98 34 65 - www.auberge-dupasdevent.com



FRANK

HOURCASTAGNOU

• • •
Chef du Goxoki

« Après presque un quart de siècle à Magesq, c'est sa petite entreprise familiale qu'il met sur pied, entouré de ses enfants »

Depuis tout petit il a les pieds dans une cuisine. C'est un atavisme familial qui remonte à son grand père chef de salle chez Maxim's à Paris. Mais son autre famille c'est celle de Bernard Coussau où il travaille au Relais de la Poste pendant vingt-trois ans. « C'est eux qui m'ont tout appris. C'est ma famille spirituelle ». Il y entre en tant que chef de partie et finit chef saucier. Après presque un quart de siècle à Magesq, c'est sa petite entreprise familiale qu'il met sur pied, entouré de ses enfants ; sa fille, Margaux, comme chef pâtissière, son fils, Virgil comme sommelier (d'ailleurs les deux enfants sont aussi passé par le Relais de la Poste pour leur apprentissage

respectif) et son épouse, Sandrine, comme chef de salle. Cela fait maintenant quatre ans que la famille Hourcastagnou régale les bayonnais et tous les gourmets et gourmands de passage. Goxoki en basque cela signifie « lieu chaleureux » et c'est une valeur que transmet véritablement cette famille qui sait être aussi accueillante que « régalante » ! Un véritable sens de la gastronomie familiale, qui se poursuit donc avec la nouvelle génération. Pour ce natif de Lourdes, nul doute que sa carrière et son sens de l'accueil ne relèvent pas du miracle mais de la passion.

EN QUELQUES
DATES

1987 : CAP Cuisine
1993 : Entre au Relais de la Poste
2017 : Ouverture de Goxoki



Rencontrer F. HOURCASTAGNOU :

Goxoki - 24, Rue Marengo - 64100 Bayonne - Tél. : 05 59 59 49 89 - www.restaurant-goxoki.fr

PEIO DONAPETRY

• • •
Chef du Berria

« Chez Coussau, il a véritablement rencontré une famille, des gens rigoureux et concentrés »



À l'origine il hésite entre l'architecture et la cuisine, mais il est parfois aussi question de construction lorsque l'on compose un plat, une assiette. Qui sont chez lui, belles, simples et bonnes. Basque d'origine, avant d'y revenir et s'installer à la tête du Berria, il passe par Paris chez Alain Dutournier, très bon ami de Jean Coussau, chez qui il poursuit sa carrière ensuite. Il n'était pas forcément à la recherche de postes chez des grands noms, mais le hasard a fait qu'il a croisé ces deux chefs exceptionnels dont il garde un souvenir fabuleux. Chez Coussau, il a

véritablement rencontré une famille, des gens rigoureux et concentrés que l'on a plaisir à retrouver tous les matins en allant à travailler. C'est ce qui l'a toujours motivé, d'avoir le cœur à l'ouvrage et l'envie. Le travail ne semble pour lui ne jamais être un sacerdoce mais un véritable plaisir qu'il partage avec trois personnes en cuisine dont un apprenti, car la transmission est primordiale. C'est un état d'esprit qu'il veut transmettre, celui de respecter les gens et les produits, avec comme devise « se faire plaisir pour faire plaisir aux autres. » Tout est dit.

EN QUELQUES
DATES

2010 : BTS au lycée hôtelier de Biarritz
2010 – 2014 : Travaille à Paris chez Alain Dutournier
2014-2018 : Chef de partie au Relais de la Poste
2018 : Chef de Berria



Rencontrer P. DONAPETRY :

Berria - 68, Rue Francis Jammes - 64240 Hasparren - Tél. : 05 59 29 11 10 - www.berria.fr



CLÉMENTINE COUSSAU

• • •

Chef second au Relais de la Poste

« Elle commence fort, avec trois stages successifs dans des trois étoiles : le Waterside Inn, Arzak et chez Régis Marcon. »

On pourrait penser que les bonnes fées se sont penchées sur son berceau, c'est plutôt une admirable carrière faite de riches expériences qui l'a menée à être le second du doublement étoilé Relais de la Poste. De Biarritz à Lyon en passant par l'Angleterre et l'Espagne, pour parfaire les langues étrangères, Clémentine n'a pas chômé depuis l'obtention de son brevet professionnel de cuisine et son diplôme de l'institut Paul Bocuse en management de la restauration. Et elle commence fort, avec trois stages

successifs dans des trois étoiles : le Waterside Inn, Arzak et chez Régis Marcon. Elle gravit ensuite toutes les marches en passant de demi chef de partie à chef de l'auberge Côté Quillier à Magescq en moins de cinq ans. C'est finalement il y a cinq qu'elle revient au Relais de la Poste, après y avoir fait un passage fin 2011, pour seconder son oncle dans le restaurant familial. Nul doute que l'avenir la verra en prendre les rennes, en jeune chef accomplie et talentueuse qu'elle est.

EN QUELQUES
DATES

2006 : Obtention de son BT Hôtelier à Toulouse

2010 : Chef de partie garde-manger à La Bastide Saint Antoine*, Grasse

2013 : Chef de partie viande et poisson, Château St Martin**, Vence

2016 : Second au Relais de la Poste**, Magescq



Rencontrer C. COUSSAU :

Le Relais de la Poste - 24, Avenue de Marenne - 40140 Magescq - Tél. : 05 58 47 70 25 - www.relaisposte.com/fr

CLÉMENT PICHARD



Chef au Jean des sables

« Pour le jeune chef entouré de son équipe d'une quinzaine de personnes il est important d'apporter de la nouveauté dans la continuité. »



C'est dès l'âge de quatorze, avec une dérogation, qu'il plonge dans le grand bain de la restauration en débutant par la plonge dans un restaurant de Lacanau Océan. Ensuite il évoluera toujours près de l'eau, faisant son BEP à Arcachon. À ses parents qui lui réclament un bac professionnel il rapportera finalement un CDI, de chef de partie, à Lacanau toujours. Il descend ensuite dans les Landes en intégrant la brigade de Jean des Sables au même

poste. Après une petite incursion au Relais de la Poste, il revient au restaurant gastronomique de plage en tant que second avant d'en devenir le chef en 2017 et finalement le propriétaire l'année dernière quand Jean Coussau lui vend l'établissement d'Hossegor. Pour le jeune chef entouré de son équipe d'une quinzaine de personnes il est important d'apporter de la nouveauté dans la continuité. Il marche dans les pas de son pair.

EN QUELQUES DATES

2007 : BEP

2010 : Commis au Jean des Sables, Hossegor

2012 : Chef de partie au Relais de la Poste**, Magesq

2017 : Chef au Jean des Sables

2020 : Rachète Jean des Sables



Rencontrer C. PICHARD :

Le Jean des Sables - 121, Boulevard de la Dune - 40150 Soorts Hossegor - Tél. : 05 58 72 29 82 - www.jeandessables.com



XAVIER ISABAL



Chef de Ithurria



« Tout comme son grand-père et son père avant lui, il est la troisième génération d' « ébénistes contrariés » mais de cuisiniers accomplis. »

Xavier Isabal est résolument né sous une bonne étoile : parce qu'il y a 51 ans, il voyait le jour en même temps que le Ithurria recevait la lumière d'une étoile. Un établissement qu'il n'a jamais quitté s'affirmant comme « un pur produit de la maison ». Pourtant, tout comme son grand-père et son père avant lui, il est la troisième génération d' « ébénistes contrariés » mais de cuisiniers accomplis. Une forme d'atavisme familial, qui fait que finalement l'on préfère les cerneaux de noix au cerne de bois. Il commence sa première saison à 13 ans, enchaîne avec un CAP à Biarritz, un BEP à Bayonne et un BTH à Talence. Après cette formation il intègre l'établissement

familial en tant qu'apprenti pâtissier avant d'en devenir le chef pâtissier, puis le chef et enfin le propriétaire avec son frère depuis 2004. Si ses enfants ne sont pas ceux qui perpétueront ses pas dans la gastronomie, en revanche ses neveux sont prêts à prendre la relève. Mais qui n'est pas pour demain, le chef hyperactif n'étant jamais à court de projets et d'idées. Il affirme d'ailleurs qu' « il faut avoir des envies, mais jamais de regrets ». On pourrait le dire à 10 000 à l'heure, mais 10 000 c'est aussi le nombre de pots de confitures qu'il produit chaque année et le nombre de bouteilles qui ornent sa cave.

EN QUELQUES DATES

Années 90 : Commence en tant qu'apprenti pâtissier

1991 : Meilleur apprenti pâtissier de la région des Pyrénées Atlantiques

Années 2000 : 2nd chef de cuisine

2004 : Devient propriétaire avec son frère de Ithurria

2020 : 2nd à la Meilleure Recette de France



Rencontrer X. ISABAL :

Ithurria - Place du Fronton - 64250 Ainhoa - Tél. : 05 59 29 92 11 - www.ithurria.com

JACQUES COUSSAU



Sommelier et chef de salle

« Une passion qu'il transmet volontiers aux jeunes sommeliers qui se forment auprès de lui »



Depuis maintenant de nombreuses années, il commence ses journées à 9h00 dans cette maison familiale qu'il n'a quasiment jamais quittée, dans laquelle il est « tombé tout petit ». Il commence par une formation en cuisine, travaille chez Dubern à Bordeaux notamment avant de s'orienter rapidement vers la salle et l'œnologie qui a toujours été sa passion depuis son plus jeune âge. Parce qu'il est un homme de contact, il aime être proche des clients et des producteurs. Et à son tour narrer les histoires qui sont derrière les belles bouteilles. Une passion qu'il transmet volontiers aux jeunes sommeliers

qui se forment auprès de lui au Relais de la Poste. Mais c'est aussi un homme fidèle qui travaille avec certains de ses collaborateurs depuis plus de 25 ans. Modeste, il ne tient pas à faire mention des distinctions qu'il a reçu au cours de sa carrière. Mais a quand même, avec son ami Hervé Valverde remis en fonction l'UDSF (Union des Sommeliers de France) pour la région Bordeaux et Aquitaine. Diplomate tout autant que sincère il est bien incapable de citer un vin qu'il apprécierait davantage qu'un autre, parce que dès qu'ils sont bien faits, par des hommes et des femmes sincères dans leur façon de travailler il ne peut que les aimer.

EN QUELQUES DATES

1956 : Naissance

1972 : Travaille chez Dubern à Bordeaux

1978 : Passe son concours de Sommelierie

1983 : Remet en fonction l'UDSF

1977 : Devient chef de salle et sommelier au Relais de la Poste**, Magescq



Rencontrer J. COUSSAU :

Le Relais de la Poste - 24, Avenue de Maremne - 40140 Magescq - Tél. : 05 58 47 70 25 - www.relaisposte.com/fr



GWENDAL LUCAS

• • •

Sommelier au Relais de la Poste

*« C'est pendant son
alternance qu'il commence
à travailler au Relais de la
Poste où il exerce depuis. »*

C'est par hasard qu'il se retrouve à faire une saison dans un restaurant gastronomique en Bretagne, le Breizh Armor, où il est initié à la sommellerie par le chef de rang. Ensuite tout est allé très vite, il abandonne ses études d'arts appliqués au profit d'un contrat de qualification pro en sommellerie. A l'issue de cette formation il lui fallait un diplôme certifié donc il passe un CAP pour ensuite intégrer un brevet professionnel de sommellerie qu'il effectue à

Toulouse. C'est pendant son alternance qu'il commence à travailler au Relais de la Poste où il exerce depuis. De ce lieu de travail il admet que c'est « une vraie institution » et qu'il a de la chance d'y travailler. D'y admirer aussi la cave, avec quelques étincelles d'envie face à un Romanée Conti. Ce grand amateur de Bourgogne est également un surfeur qui fait enrager ses amis bretons en avouant préférer les vagues landaises à celles de sa région natale.

EN QUELQUES
DATES

2018 : Première saison au Breizh Armor

2019 : Brevet Professionnel de Sommellerie à Toulouse

2019 : Travaille au Relais de la Poste**



Rencontrer G. LUCAS :

Le Relais de la Poste - 24, Avenue de Maremne - 40140 Magescq - Tél. : 05 58 47 70 25 - www.relaisposte.com/fr

MARTY ROUX

• • •

Sommelier au Relais de la Poste

*« C'est à la Flotte en Ré,
au Richelieu qu'il tombe
alors dans la carafe
des tannins. »*



J'adore les Landes, c'est magnifique ! » C'est le cri du cœur du jeune sommelier, qui entouré de la belle cave du Relais de la Poste et d'un riche territoire, a de quoi être heureux. C'est depuis la troisième que le natif de Saintes sait qu'il veut travailler dans l'hôtellerie restauration il s'oriente donc rapidement vers un bac technologique. C'est ensuite lors d'un stage qu'il a la révélation pour la sommellerie. C'est à la Flotte en Ré, au Richelieu qu'il tombe alors dans la carafe des tannins. Et avoue aujourd'hui

que son affection viticole se tourne volontiers vers les Languedoc Roussillon, qu'ils soient rouges ou blancs. C'est un homme qui travaille dans le vin mais toujours près de l'eau ; sur l'île de Ré dans un premier temps, puis à Belle-Ile-en-Mer à la Citadelle Vauban et enfin au Relais de la Poste. Il commence toujours par des stages puis poursuit en saisons. C'est ce même chemin qu'il a emprunté pour arriver chez Coussau. Un lieu de travail sans conteste fort épanouissant.

EN QUELQUES
DATES

2015 : Bac technologique en hôtellerie restauration

2018 : BTS option Arts de la Table

2019 : Mention complémentaire en Sommellerie

2019 : Sommelier au Relais de la Poste**



Rencontrer M. ROUX :

Le Relais de la Poste - 24, Avenue de Marenne - 40140 Magescq - Tél. : 05 58 47 70 25 - www.relaisposte.com/fr

DOMAINE DE
JOÿ
CÔTES DE GASCogne
ARMAGNAC
JOÿ ATTITUDE
TERROIRS D'ARGILE



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Bien sûr le jury déguste avec modération, mais sans nul doute aussi avec délectation. Le soleil qui illumine cette journée de dégustation caresse voluptueusement la jolie robe de ce nectar fort agréable à boire.

Jacques COUSSAU : « Une couleur soutenue très agréable avec une limpidité parfaite. On a en bouche un raisin bien mûr. La longueur est intéressante. Les arômes sont nickels. »

Clémentine COUSSAU : « Il est très agréable grâce à sa note de fraîcheur. Il est rond en bouche avec cette pointe d'acidité qui vient rafraîchir. »

Gwendal LUCAS : « On est sur un très beau vin. On a vraiment un côté floral. »

Marty ROUX : « C'est un très beau vin avec beaucoup de matière en bouche. Il y a des notes miellées de fleurs que l'on retrouve au nez. »

Jean COUSSAU : « Celui qui a vinifié ce vin ne s'est pas trompé ! »



INFOS PRODUIT :

Joÿ Attitude – Terroirs d'Argile

Terroir : Plateaux et coteaux argilo-siliceux exposés plein sud

Cépages : 70% Petit Manseng, 30% Colombar

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit. Égrappage. Macération pelliculaire à froid pour le Colombar de 8 à 15h. Pressurage progressif et doux puis assemblage. Les cépages fermentent ensuite en barriques neuves.

Dégustation : Attitude possède une jolie robe jaune dorée. Nez riche, expressif, aux accents de fruits exotiques (mangue, ananas) et d'épices douces. En bouche, c'est un vin riche et frais. La finale est longue, délicatement boisée, briochée. L'ensemble est harmonieux et équilibré.

DOMAINE DE JOÿ

Lieu-dit A Joÿ - 32110 PANJAS

Tél. : 05 62 09 03 20

Mail. : info@domaine-joy.com

WWW.DOMAINE-JOY.COM



ACCORD VIN

À déguster avec :

Saumon sauvage de l'Adour, béarnaise

Carpaccio de grosses langoustines et coques

Fraîcheur de tourteau, tomates grillées et en sorbet



LE POULET JAUNE FERMIER LE PÂTÉ CHALOSSAIS



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste

Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

POULET JAUNE FERMIER



PÂTÉ CHALOSSAIS



L'AVIS DU JURY :

Qui du pâté ou du poulet est venu en premier ? La réponse à cette interrogation lors des dégustations est facile : la volaille a été dégustée en second mais avec d'aussi bonnes appréciations que le pâté bien aimé.

XAVIER ISABAL : « C'est un très bon pâté avec un très très joli nez. La texture est très agréable. Et il n'y a pas d'amertume. »

Aurélien BELLOCQ : Très bon poulet. Surtout la peau qui est gourmande, pas grasse, très croustillante. Texture top ! Un poulet de basse cour que se tient. »

Jean COUSSAU : « On sent le produit ! C'est bien dosé, bien assaisonné, un peu de poivre et de sel. C'est un vrai pâté à l'ancienne. C'est un très bon poulet. Le blanc a du goût, la peau est très fine et très croustillante. »

Franck HOURCAGNOU : « Odeur parfaite, il sent bon le poulet de ferme. On sent que c'est un poulet qui a galopé. Le goût est très prononcé, très bon. Texture parfaite. Très belle qualité. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de CLÉMENT PICHARD



SUPRÊME DE VOLAILLE, VIENNOISE D'ESTRAGON, POMMES DE TERRES ET ÉCHALOTES AU JURANÇON ET JUS CORSÉ.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

4 blancs de volailles
2 bottes d'Estragon
200 g. de beurre
2 carcasses de volailles
200 g. de chapelure
500 g. de pommes de terres
8 échalotes
une bouteille de Jurançon
1/4 de litre de lait

PRÉPARATION :

Enlever la peau des volailles, la mettre à sécher entre deux plaques, saler et poivrer pendant 4 heures à 140°. Rouler les blancs assaisonnés dans du film en ballotines bien serré, cuire les volailles à 65° pendant 35' à la vapeur. Mixer à chaud 200 g. de fond blanc, 150 g. de beurre, une botte d'estragon puis filtrer et réserver. Mixer à froid 50 g. de beurre, 50 g. de chapelure et une botte d'estragon. Étaler le tout sur une plaque d'une épaisseur de 4mm. Réaliser un jus brun de volaille. Emincer puis cuire à feu doux les échalotes dans le Jurançon jusqu'à réduction totale. Réaliser un écrasé de pommes de terres monté au beurre et y ajouter les échalotes au Jurançon.



Monbazillac,
Domaine du Haut Montlong « Audrey » 2018

MAISON OLIVIER DANDIEU

380, Chemin de Melet - 40700 HAGETMAU

Tél. : 05 58 79 28 00

Mail. : contact@maisondandieu.com

WWW.MAISONDANDIEU.FR





FOIE GRAS MI-CUIT

AU SPECULOOS & NATURE



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste

Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

FOIE GRAS AU SPECULOOS



FOIE GRAS NATURE



L'AVIS DU JURY :

Pas facile de passer sous les radars d'un jury quasiment exclusivement composé de landais, i.e les parangons du foie gras. Et pourtant il passe haut la main ! En particulier en version nature qui laisse davantage de possibilités créatives à nos chefs.

Aurélien BELLOCQ : « Bonne texture et goût fondant. Cuisson parfaite. C'est une jolie terrine. »

Clémentine COUSSAU : « La terrine nature a une bonne texture, une jolie couleur ainsi qu'une longueur en bouche. On a un bel arôme persistant en bouche. On est sûr du bon produit ! »

Peio DONAPETRY : « J'ai une petite préférence pour la terrine au speculoos car le biscuit est inséré au milieu de deux beaux morceaux de foie. Et ça respecte parfaitement le produit. »

Xavier ISABAL : « J'ai aimé les deux terrines, la nature et celle au speculoos, car au Pays Basque on aime le sucré/salé. On a vraiment le goût du foie gras dans la nature. Les deux produits sont très bien faits. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de AURÉLIEN BELLOCQ



TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT, TOAST BRIOCHÉ, COULIS BETTERAVES FRAMBOISES, CHIOGGIA ET ABRICOTS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

4 tranches de foie gras mi-cuit
250 g. de farine
5 g. de sel
10 g. de sucre
150 g. de lait
40 g. de beurre
10 g. de levure fraîche
2 betteraves cuites
5 cl de vinaigre de framboises
50 g. de framboises
5 g. de moutarde
200 g. d'huile d'olives
2 g. de sel

PRÉPARATION :

Mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure et le beurre. Laisser lever la pâte pendant une heure, puis pétrir pendant 15 minutes. Former des petits pains et les faire cuire 15' à 180° au four. Réaliser le coulis en mixant les betteraves, les framboises, la moutarde, l'huile et le sel. Passer au chinois et laisser refroidir. Disposer le foie gras sur un petit pain toasté et napper de coulis.



Bordeaux Supérieur,
Pavillon de Trianon 2019

LES COLLINES

57 routes des crêtes - 19520 CUBLAC

Tél. : 05 55 85 19 79

Mail. : les-collines@hotmail.com

WWW.HOTEL-RESTAURANT-LESCOLLINES19.FR



PAVILLON DE TRIANON 2019

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :



Ce vin séduisant est un véritable vin plaisir et gourmand qui peut tout autant se déguster dans l'instant mais aussi se garder pour lui découvrir de nouvelles saveurs dans quelques années.

N'est-ce pas parfait ? L'idée d'un plaisir immédiat et patient...

Gwendal LUCAS : « Au niveau du visuel on est sur un vin concentré, d'une belle intensité, avec de la matière. Au nez on a du bois. En bouche de la matière, des fruits confits. Les tannins sont fondus. On reste sur un vin croquant. »

Franck HOURCASTAGNOU : « Il sent le bois. Il est bien étudié. »

Xavier ISABAL : « Un vin très puissant, généreux en alcool. C'est un vin pour initiés. Celui qui l'a réalisé est quelqu'un qui a mis tout son amour dedans. »

Clément PICHARD : « C'est un vin assez franc qui a du cœur. Il me plaît. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Pavillon de Trianon 2019 A.O.C. Bordeaux Supérieur

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vignoble : Sélection des meilleurs terroirs de la propriété

Vinification : En cuves inox thermorégulées

Alcool : 14% vol.

Élevage : 100% fût de chêne pendant 9 mois

CHÂTEAU TRIANON

33330 SAINT-ÉMILION

Tél. : 05 57 25 34 46

Mail. : contact@chateau-trianon.fr

WWW.CHATEAU-TRIANON.COM



2019

ACCORD VIN

À déguster avec :

Lamproie de l'Adour, poireaux confits

Lièvre à la Royale

Filets de palombe rôtis cuits sur l'os cèpes d'automne





DOMAINE DU
HAUT MONTLONG

MONBAZILLAC

CUVÉE AUDREY 2018



✿
Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste

✿ ✿
Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :



Il apparaît lors du test, qu'unanimentement, les dix membres du jury ont qualifié ce vin liquoreux d'« intéressant », ce qui veut dire, en langage d'initiés, qu'il permet l'ouverture d'un champ des possibles sans commune mesure.

Gwendal LUCAS : « On est vraiment sur un vin blanc intéressant. La couleur est concentrée, le nez est expressif et franc. En bouche il y a de la vivacité. »

Xavier ISABAL : « En bouche il a une structure et une longueur très agréables. Le sucre disparaît rapidement pour laisser place au plaisir. »

Jacques COUSSAU : « Je suis très surpris par le nez et la première bouche sur la sucrosité qui disparaît ensuite. Il est très intéressant. »

Jean COUSSAU : « C'est un vin qui surprend d'entrée car très sucré. Mais sur la deuxième bouche, il y a des arômes et de la longueur. Je le vois très bien avec le foie gras de la maison. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Audrey 2018 - AOC Monbazillac

Cépages : 90% sémillons, 10% muscadelle

Vendanges : Manuelles

Alcool : 13% vol.

Dégustation : Robe dorée, notes florales, miel. En bouche, suave, sirupeux, des notes d'agrumes et de miel.

À servir : Avec foie gras et fromages. Température : 8-10° C

Garde : 10 ans et plus



2018

ACCORD VIN

À déguster avec :

Foie gras chaud aux raisins

Cerises poêlées Kirsh

Marmelade de citron Meyer en trompe l'œil

LAURENCE ET PHILIPPE METIFET

EARL HAUT MONTLONG METIFET

Domaine du Haut Montlong - 24240 POMPORT

Tél. : 05.53.58.81.60 **Laurence :** 06.74.78.45.78 **Philippe :** 06.72.10.23.22

WWW.BOUTIQUE-MONBAZILLAC.COM





JAMBON SEC DE PORC FERMIER DU SUD-OUEST



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Couleur, équilibre, texture, arômes, affinage tout est bon dans ce jambon ! Qui finalement porte mal son nom de « jambon sec » tant il est fondant et plaisant. Ou comment transformer un cochon en bonbon !

Peio DONAPETRY : « J'ai beaucoup aimé ! Franchement autant la texture que la couleur. C'est le genre de jambon pas trop sec que j'aime. Il fond dans la bouche. »

Clémentine COUSSAU : « Il est vraiment très agréable au niveau de la texture. Longueur d'arômes, mâche sont présents et il fond en bouche. Léger petit goût de noix en fin de bouche. »

Aurélien BELLOCQ : « J'ai tout mangé ! Très bon jambon, j'ai beaucoup aimé. Très bien équilibré, pas trop salé. L'affinage est bien travaillé. Jolie couleur et belle texture. »

Jean COUSSAU : « Il me fait penser au jambon de truie que faisait mon père. C'est très intéressant. Très bon jambon. »

L'IDÉE RECETTE

de CLÉMENTINE COUSSAU



SABLÉ, JAMBON SEC ET CRÈME MONTÉE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

300 g. de farine
150 g. de beurre
1 œuf
1 pincée de sel
6 tranches de jambon
100 g. de jambon
250 g. de crème liquide
Tomates cerises
Huile de cacahuètes
Vinaigre de sapin
Quelques cacahuètes de Soustons

PRÉPARATION :

Au four à 140° faire sécher 4 tranches de jambon. Sabler la farine avec le beurre froid et incorporer l'œuf battu. Emietter les 2 autres tranches dans l'appareil. Etaler sur du sulfurisé et détailler des cercles de 10cm de diamètre. Faire cuire à 180° pendant environ 15'. Faire chauffer la crème, tailler grossièrement le jambon le faire suer dans une casserole et ajouter la crème. Retirer du feu et laisser infuser 30'. Passer au chinois et faire refroidir avant de monter comme une chantilly. Tailler les tomates en deux et les assaisonner avec l'huile et le vinaigre. Disposer des points de crème sur le sablé, ajouter les tomates et finir avec les chips de jambon. Parsemer de quelques cacahuètes concassées.



IGP des Landes rouge,
Domaine de la Petite Lagune 2003

ASSOCIATION PRODUITS FERMIERS DU SUD-OUEST

Avenue Henri Edelsbour BP 13 64304 ORTHEZ CEDEX

Tél. : 06 12 58 57 54

Mail. : peyoaguia@wanadoo.fr

WWW.PRODUITS-FERMIERS-SUD-OUEST.COM





PÂTÉ AU FOIE GRAS

DE CANARD



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :



Comment « pimper » un pâté ? Avec de beaux morceaux de foie ! Couleur et odeur dont il n'y a rien à redire, assaisonnement équilibré font de ce pâté le meilleur allié des apéritifs, à servir toute l'année.

Xavier ISABAL : « J'ai beaucoup aimé car il me rappelle le pâté de mon enfance. C'est un pâté « réconfort ». De voir ce gras, ces gros morceaux de foie me rappellent la campagne. Un pâté à l'ancienne. Un produit brut de belle facture. »

Marty ROUX : « Un pâté très agréable en bouche. À déguster avec du Jurançon moelleux. »

Jean COUSSAU : « C'est un bon pâté. Evidemment gras parce qu'il y a du foie mais c'est exactement ce que l'on réclame sur un pâté au foie gras. C'est bien assaisonné. La texture est bonne. Ici, on a affaire à un très bon producteur. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

- **Pâté au foie gras**, pâté avec 25% de foie gras coupé en morceaux au sel de Guérande et poivre concassé.



SARL TERROIRS DU SUD-OUEST

745, chemin du moulin de Barris - 40250 LAMOTHE

Tél. : 06 12 58 57 54

Mail. : peyoagnia@wanadoo.fr

WWW.PRODUITS-SUD-OUEST-PEYOAGUIA.COM



Côtes de Gascogne,
Excellence de Montrouge chardonnay

CONFITURES

DÉLICE FRAMBOISE BISCUIT ROSE DE REIMS ET DÉLICE ANANAS CANNELÉ



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste

Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

CONFITURES
DÉLICE FRAMBOISE
BISCUIT ROSE DE REIMS



CONFITURES
DÉLICE
ANANAS CANNELÉ



L'AVIS DU JURY :

Saluées pour leur créativité et inventivité, ces confitures améliorées sont la touche sucrée qui vient parachever cette extraordinaire journée de dégustation produits et caresser le palais des gourmands.

Franck HOURCASTAGNOU : « Mon avis sur la framboise est que ça se tient et que le goût est bien prononcé. On sent le goût du biscuit qui apporte un vrai plus. »

Xavier ISABAL : « Ce sont de belles confitures, de belles textures. L'ananas comme la framboise ont une texture très agréable, pas trop collée. »

Peio DONAPETRY : « A l'œil elles sont très jolies, les couleurs sont flashy. Je suis plutôt positif sur l'ananas. Ce mariage c'est quelque chose qu'il faut tenter. »

Jean COUSSAU : « C'est assez intéressant, notamment l'ananas avec ses morceaux. La framboise j'ai bien aimé aussi. Globalement c'est intéressant, c'est une autre façon d'aborder la confiture. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de PEIO DONAPETRY



PAVLOVA

DÉLICE FRAMBOISE BISCUIT ROSE DE REIMS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs

80 g. de sucre

30 g. de maïzena

1 cuillère à café de jus de citron

Pour la crème fouettée :

20 cl de crème liquide

15 g. de sucre glace

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 pot de délice framboise Biscuit

1 barquette de framboise

PRÉPARATION :

Pour la meringue :

Battre les blancs d'œufs à vitesse moyenne à l'aide d'un robot pâtissier ou d'un batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à être fermes, incorporer le sucre petit à petit en continuant de fouetter.

Sans cesser de fouetter ajouter le jus de citron et la maïzena. Préchauffer le four à 100°C. Sur une plaque allant au four, poser

une feuille de papier sulfurisée et sur celle-ci 4 petits bols retournés, qui nous serviront de moule. Verser l'appareil à meringue dans une poche à douille et recouvrir les petits bols de meringue. Faire cuire 1 heure environ. L'extérieur doit être bien dur et l'intérieur un peu moelleux. Une fois cuites, les démouler et les laisser refroidir.

Pour la crème fouettée :

Verser la crème bien froide ainsi que la vanille dans la cuve du batteur. Battre la crème. Lorsqu'elle est presque montée, ajouter progressivement le sucre et finir de battre la crème jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme. Débarrasser la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelé de préférence.

Montage des Pavlovas :

Poser les coques de meringue le côté creux vers le dessus. Garnir avec la confiture Délice framboise biscuit rose de Reims. Pocher la chantilly au-dessus en donnant du volume. Disposer quelques framboises en décors sur la chantilly.



IGP des Landes rosé,
Domaine de la Petite Lagune 2019

FAVOLS

1301 ROUTE DE BIAS – 47300 BIAS

Tél. : 05 53 40 54 30

Mail. : favols@favols.fr

[HTTPS://BOUTIQUEFAVOLS.COM](https://boutiquefavols.com)

CHARDONNAY EXCELLENCE

DE MONTROUGE - IGP CÔTES DE GASCogne



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :

Ce nouveau nectar séduit tous les membres du jury par sa légère note boisée, sa robe éclatante, sa gourmandise et ses possibilités de mariages multiples.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

Marty ROUX : « C'est un très joli vin avec de l'éclat. La texture est limpide et il est boisé au nez. En bouche il y a une explosion avec une ligne incisive. A la fois gourmand et gras. Longueur très persistante et équilibre final. Un vin très agréable. »

Gwendal LUCAS : « Il a un côté vraiment gourmand avec le fruit croquant, juteux. C'est un vin de gastronomie. C'est un vin que l'on peut aisément marier. »

Jacques COUSSAU : « Un nez et une finalité très intéressants. Une bouche surprenante avec du bois neuf. Il peut se marier avec beaucoup de choses, on peut se projeter avec lui. »

Jean COUSSAU : « Un vin agréable, un vin de soif. La première bouche est très agréable, un peu boisée. En deuxième bouche il y a des choses intéressantes : du gras, du parfum. »



INFOS PRODUIT :

Excellence de Montrouge

Dégustation :

Ce vin cristallin aux reflets jaune-vert, issu de nos meilleures parcelles de Chardonnay possède une large palette aromatique, englobant tout aussi bien des arômes de poires, d'ananas et de fruits bien mûrs. Mais également des notes de noisettes, de vanille et de torréfaction dues à un élevage sur lies en barriques neuves. Accompagné d'une rondeur et d'un volume hors du commun. Une finale toute aussi intéressante.

Accompagnement : Idéalement tous vos poissons, viandes blanches et fromages.

Garde : de 3 à 5 ans.

LES HAUTS DE MONTROUGE

Route d'Aire sur l'Adour - 32110 NOGARO

Tél. : 05 62 09 01 79

Mail. : secretariat@hdmontrouge.com

WWW.HDMONTROUGE.COM



ACCORD VIN

À déguster avec :

Turbot côtier cuit à l'arrête au beurre salé, salicornes, crémeux à l'écrevisse

Poêlée de langoustines aux artichauts poivrades et girolles, jus safrané

Sole aux cèpes



POULPE CUIT

3 À 4 PATTES



✿
Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste

✿ ✿
Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :

Bien cuire le poulpe cela demande art et manière. Alors lorsque l'on peut trouver sur le marché un produit prêt à être consommé ou sublimé, on peut dire que l'on a trouvé une pépite. C'est le cas ici !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

Peio DONAPETRY : « C'est vraiment un très très joli produit. La texture est parfaite. On a les subtiles saveurs d'iode. »

Jacques COUSSAU : « C'est un produit superbe. En qualité c'est génial. Quand il est chaud, il fond, il a tout ! »

Clément PICHARD : « C'est compliqué le poulpe, mais là c'est vraiment ce qu'on attend de lui ; il a une très bonne texture. L'alvéole du tentacule reste bien. Vraiment intéressant. »

Jean COUSSAU : « Il est à poil, il n'y a rien pour le magnifier et il s'en est très bien tiré. Bon produit, pas de soucis ! »

Xavier ISABAL : « La structure est très agréable et quand on le cuit il est parfait. Il est moelleux, il est sans artifice. C'est un très très beau produit. Je le conseille. »

L'IDÉE RECETTE

de Xavier ISABAL



POULPE À LA SAUCE CHIEN ET À LA POITRINE DE PORC

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

4 tentacules de poulpe
4 cubes de poitrine de porc
Une demi tomate
100 g. de fenouil
Ciboulette
Un gingembre
2 oignons nouveaux
Huile d'olive
Citron
Sel, Poivre
Sauce sucrée asiatique

PRÉPARATION :

Réaliser la sauce chien en hachant finement tous les légumes, herbes et épices. Assaisonner et réserver au frais. Cuire les poitrines de porc dans une poêle. Gardant le gras pour y faire revenir le poulpe. Dégraisser et continuer la cuisson. Dresser dans une assiette et parsemer d'un trait de sauce asiatique et de sauce chien. Accompagner d'une salade de mesclun.



IGP Côtes de Gascogne,
Joÿ Altitude 2018

SEDISAL

131 Avenue de Jalday - 64500 ST JEAN DE LUZ

Tél. : 05 59 08 01 01

Mail. : sedisal@sedisal.fr

WWW.SEDISAL.FR

L'IDÉE RECETTE

de Franck HOURCASTAGNOU



POULPE BRAISÉ GRÉMOLATA, CAVIAR D'AQUITAINE,

FLEURS DE TAGETTE ET OXALYS BICOLOR,
NOISETTES DU PIÉMONT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

2 Tentacules de Poulpe
30 g. Caviar d'Aquitaine Sturia
Parmesan vieilli 36 mois
3 brins d'Aneth
2 tiges de Persil Plat
2 brins de Ciboulette
1 Échalote
1 Piments Doux
3 g. Gingembre
1 Citron Vert
20 cl Huile d'Olive

PRÉPARATION :

Faire suer à feu vif les tentacules de poulpe 1'30 de chaque côté. Couper finement le bout rond des poulpes pour le carpaccio avec le caviar. Hacher l'échalote et

la blanchir, la rafraîchir sous l'eau froide. Émincer finement les fines herbes, mélanger avec l'échalote, assaisonner avec le zeste de citron et détendre avec de l'huile d'olives et une pincée de sel. Présenter le poulpe sur l'assiette de présentation, à l'aide d'un moule le remplir avec le carpaccio préalablement assaisonné avec la gremolata, parsemer le poulpe entier avec les fines herbes et le parmesan au dernier moment. Finir de remplir les moules avec le caviar, servir à température ambiante.





CRÈME FLUIDE

LABEL ROUGE 32% DE MATIÈRES GRASSES



Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcastagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :



Une belle crème, suffisamment neutre pour être un produit de base indispensable à la cuisine de nos chefs et aux recettes de tout un chacun.

Franck HOURCASTAGNOU : « Équilibrée au niveau du goût, c'est un produit de bonne qualité. »

Xavier ISABAL : « C'est un produit agréable. C'est une belle crème, un joli produit. »

Aurélien BELLOCQ : « Elle est assez douce, assez sympa. Intéressante en pâtisserie. »

Clémentine COUSSAU : « Une crème agréable, ronde en bouche. »

Peio DONAPETRY : « C'est une bonne crème, soyeuse en texture. »

Jean COUSSAU : « C'est une bonne crème, neutre, qui va très bien en cuisine. C'est une bonne crème à travailler. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

- La **crème fraîche fluide Label Rouge** est le produit emblématique de la Coopérative Alsace Lait. Alsace Lait est la seule entreprise à être habilitée à produire de la crème fraîche fluide Label Rouge depuis 1996. Elle est fabriquée à partir de laits sélectionnés dans un rayon de 50 km autour de la laiterie et transformée en moins de 48h. Notre crème Label Rouge est sans ferments, sans additifs et sans stabilisants et est aussi caractérisée par sa blancheur. Elle a séduit les plus grands chefs étoilés et pâtisseries, notamment Pierre Hermé qui l'utilise pour la ganache de ses macarons pour ses crèmes montées. Ce produit est à conserver au frais entre + 4 et + 8°C. Pour la tester en chantilly, la température optimale pour la monter est de 4°C.



Morilles et vin jaune

ALSACE LAIT

19 rue de l'Industrie BP140 - 67723 HOERDT Cedex

Tél. : 03 69 06 49 19

Mail. : atalabardon@alsace-lait.com

WWW.ALSACE-LAIT.COM





FROMAGE FRAIS

3.1% DE MATIÈRES GRASSES



✿
Clément Pichard : chef au Jean des sables
Xavier Isabal : chef étoilé du Ithurria
Peio Donapetry : chef du Berria
Aurélien Bellocq : chef de l'Auberge du Pas de Vent
Marty Roux : sommelier au Relais de la Poste



Jean Coussau : chef étoilé du Relais de la Poste
Clémentine Coussau : chef second au Relais de la Poste
Franck Hourcagnou : chef du Goxoki
Jacques Coussau : sommelier et chef de salle au Relais de la Poste
Gwendal Lucas : sommelier au Relais de la Poste

L'AVIS DU JURY :



Apprécié pour son acidité, les chefs l'image parfaitement avec des herbes et de l'huile ou travaillé de façon salée. Encore une fois, un produit dont les possibles sont nombreux.

Peio DONAPETRY : « Très bien. Bien fait, belle texture, l'acidité est là. C'est un joli produit. Un très bon fromage frais. »

Aurélien BELLOCQ : « Encore un joli produit. La texture est vraiment très agréable. Un peu d'acidité. Produit sympa qui peut s'accorder avec plein de choses. »

Xavier ISABAL : « C'est un fromage très agréable. Transformé, ça peut être très sympa. Un très bon produit. »

Jean COUSSAU : « Sa neutralité de goût est un atout qui permet de lui faire de nombreux mariages. Elle est très lisse. C'est un très bon produit d'accompagnement. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

• **Notre fromage frais** est 100% naturel et caractérisé par un taux de matières grasses sur extrait sec plus élevé ce qui lui confère de la rondeur et de l'onctuosité en bouche et aussi une très bonne tenue.
À la fois frais et crémeux, il peut se manger nature ou associé avec des fruits pour un moment gourmet.
Ce produit est à conserver au frais entre +4 et + 8°C .



Crèmeux de cidre réduit

ALSACE LAIT

19 rue de l'Industrie BP140 - 67723 HOERDT Cedex

Tél. : 03 69 06 49 19

Mail. : atalabardon@alsace-lait.com

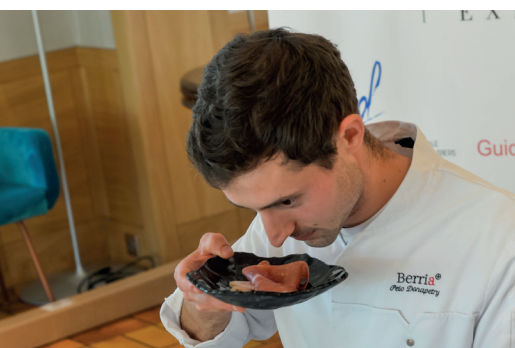
WWW.ALSACE-LAIT.COM



TESTS-PRODUIT

17^{ÈME} SESSION
Relais de la Poste







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 !



**AMBIANCE
& styles**

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

AMBIANCEETSTYLES.COM et   

15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

32 - AUCH

CC Le Grand Chêne - 1 Allée Marie Louise Jaï

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes, rue Jéhénne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR

C. Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ
2021

AVEC LES BEAUX JOURS,
**LA CUISINE
SE MET
AU VERT !**

**CATALOGUE
DISPONIBLE
EN MAGASIN !**

~~149[€]~~
129[€]₉₀

PLANCHA GRILL COMBINÉ
RIVIERA&BAR

CULINARION BORDEAUX

20 rue Judaïque
33 000 BORDEAUX

CULINARION LIMOGES

12, rue Othon Peconnet
87 000 LIMOGES

CULINARION.COM





On va déguster !



Plaisir &
Raffinement

La
Dégustation
Box.
La Box
ambassadeur
des grands
chefs et
Meilleurs
Ouvriers de
France.

“ La qualité n'est pas une option. ”



Authen-
ticité

Sublimer l'authenticité de la
gastronomie par un joyeux
pêle-mêle de saveurs, de
saveurs et de bonne humeur



Voulez-vous concilier
prix et valeurs ?



Good.
Better.
Best.



Chefs
étoilés

Adp

PASSION.
QUALITÉ.
EXPERIENCE.



Nos
Box

Jusqu'à
quel point
votre
façon de
consommer
à évoluer ?

Nos
Valeurs

Nos coffrets intègrent
les codes de l'art de
vivre à la Française
conjugués avec les
valeurs de
générosité des chefs,
qui constituent
notre ADN.



Êtes-vous
attentifs à ce
que vous
mangez ?



Acheter aujourd'hui
est un acte citoyen !

Lorem ipsum dolor sit amet

La box gastronomique des chefs et meilleurs ouvriers de France

www.la-degustation-box.fr

