

# GOUR METS MIETS DE FRANCE

*Tests-Produit*

16<sup>ème</sup> session - A Haaitza

**9 PRODUITS  
LOCAUX**  
testés, évalués,  
appréciés

**7 RECETTES DE  
CHEFS**  
exclusives et  
inspirées par les  
produits

**UN JURY  
D'EXCEPTION**  
Des étoiles,  
des chefs,  
des sommeliers...

STÉPHANE  
CARRADE

Rédacteur en chef

*Si la qualité  
m'était contée*

**COUP DE PROJECTEUR**

La céramiste  
Elsa Dinerstein

**LA SÉLECTION  
DES VINS**

De Simon Verger

**GOUT DU TERROIR**

Les poissons  
de Délia Faniot





**18** COUP DE PROJECTEUR  
La céramiste Elsa Dinerstein



**22** LE BRUNCH D'HAAÏTZA



**36** WHAT ELSE ?  
Le café au Sauternes



**44** LE JURY



**06** RENCONTRE  
Le travail c'est la félicité



**05** ÉDITO  
De Stéphane Carrade

# Sommaire

**05** ÉDITO  
De Stéphane Carrade

**06** RENCONTRE  
Le travail c'est la félicité

**12** PORTRAITS CHINOIS  
De Stéphane Carrade

**14** DANS LA BIBLIOTHÈQUE  
De Stéphane Carrade

**16** DANS LA DISCOTHÈQUE  
De Stéphane Carrade

**18** COUP DE PROJECTEUR  
La céramiste Elsa Dinerstein

**20** CARTE BLANCHE  
Le Rugby

**22** LE BRUNCH D'HAAÏTZA

**26** PANIER DE SAISON

**28** RECETTES FACILES  
Le Rougail saucisse  
La Garbure

**30** DESSERTS FACILES  
Le Gâteau de crêpes  
La Pêche Melba

**32** GOÛT DU TERROIR  
Les Poissons de Délià Faniot

**34** PORTRAIT  
Simon Verger

**36** WHAT ELSE ?  
Le café au Sauternes

**40** LA SÉLECTION DES VINS  
De Simon Verger

**44** BOX LA DÉGUSTATION

## TESTS - PRODUIT

**50** LE JURY

### LES FICHES PRODUITS

**62** VIN BLANC  
**64** MARRONS  
**66** VIN ROUGE  
**68** RÔTI DE CANARD  
**70** CÔTE DE PORC  
**72** VIN BLANC MOELLEUX  
**74** AIL NOIR  
**76** ARMAGNAC

## SAVEURS

## TESTS PRODUITS

Dans un tel écrin cela ne peut-être que bien !

Qui n'a jamais rêvé de passer une heure, une journée, une nuit dans l'hôtel Haaïtza et s'attabler autour de Stéphane Carrade ? C'est ce qu'ont fait les dix membres du jury, choisis avec soin par le chef pour leurs qualités de dégustateurs, pour leur travail admirable et la bienveillance avec laquelle ils jaugent les produits. Devant eux, pendant deux heures, une sélection de ce qui est fait avec soin dans la région, et qui... remporteront de grands suffrages.

Retrouvez-nous sur  
[www.gourmets-de-france.fr](http://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  
0 555 881 992 - [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

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



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



# édito

---

## L'AVENIR C'EST DEMAIN

---

*Je veux regarder loin, en 2021 et oublier cette année blanche, ou plutôt noire que nous venons de vivre en 2020. Bien sûr, nous restaurateurs, avons souffert de cette crise. Mais nous sommes la partie émergée de l'iceberg, celle qui se voit et qui s'entend. Derrière nous, nos producteurs, nos pêcheurs, nos maraîchers, nos agriculteurs, en silence, en ont bavé. Ce sont ces derniers que je souhaite mettre à l'honneur, défendre leur travail, insister pour consommer mieux, pour consommer bien et local.*

*Demain ce sont les jeunes de 20-30 ans avec qui je travaille aujourd'hui qui seront leurs interlocuteurs. J'ai foi en l'avenir, car tous ces jeunes sont intelligents, mûrs, extraordinaires. Ils vont tenir la France, la gastronomie. J'ai de la chance de travailler avec eux chaque jour, de les voir, de les rencontrer, d'être face à eux. C'est pourquoi je dénigre le télétravail qui contrecarre ces échanges fédérateurs et formateurs. J'ai besoin chaque matin, de saluer mes collaborateurs, de rencontrer mes producteurs. Quand je passerai la main, je veux pouvoir le faire main dans la main !*

*Stéphane Carrade*



# Le travail C'EST LA félicité

*L'homme du Sud-Ouest, attaché à ses coteaux du Jurançon autant qu'à son bassin d'Arcachon est le chef doublement étoilé du Skiff Club de l'Hôtel Haaitza. On l'imagine aussi bien au four qu'au moulin tant son travail c'est sa santé, sa passion, sa félicité. Rencontre avec celui qui donne des dorures à la maxime latine, fabricando fit faber: « c'est en forgeant que l'on devient forgeron ».*

## HEUREUX QUINQUENNAT

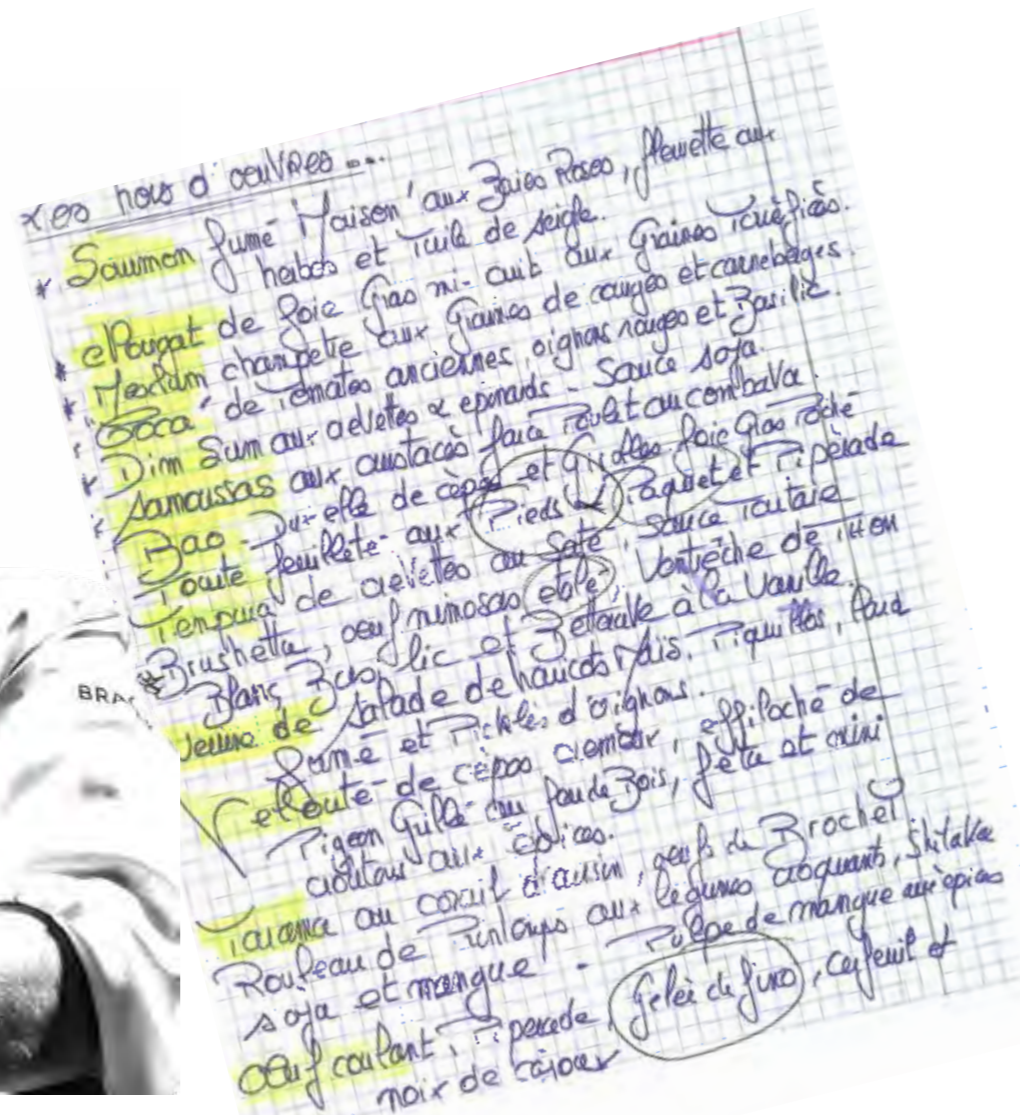
C'est le nombre d'années qu'il y aura eu entre les deux consécérations du chef, sa première puis sa seconde étoile. Ce n'est pas la filmographie de Lucien Jean-Baptiste mais bien la vie du chef sympathique. C'est aussi l'âge qu'il avait, quand, malheureusement il perd sa maman et se retrouve alors dans les jupons, ou plutôt les tabliers de sa grand-mère. Dès ce jeune âge il tombe en pâmoison, en passion pour la cuisine. Le temps que l'on y passe, le plaisir que l'on prend à la préparer. Tout ce temps là n'est jamais du temps gâché mais bien du plaisir partagé.

*« Il vaut mieux avoir affaire à des gens trop occupés que pas assez »*

Jeune garçon futé, il lui paraît déjà évident que c'est aussi un investissement à plein temps, et que pour les régaler le dimanche, son aïeule passe le plus clair de son temps au fourneau, « elle était tout le temps en cuisine ». Il se rend alors compte « que c'était dur, qu'il fallait être patient et généreux ». A ce moment là il ne le sait pas vraiment, mais il y aura, dans sa destinée de cuisinier, quelque chose d'atavique. En effet, son père a tenu un restaurant pendant quelques années, mais Stéphane Carrade était trop jeune quand son père abandonne ce « sacerdoce » pour en garder quelconque souvenir.

En psychanalyse on parle parfois de fantôme du placard, là il s'agit du spectre du garde-manger peut-être. Il est pourtant fait sur le même moule d'homme que son père, c'est à dire rigoureux et sportif. Il définit ainsi son paternel et on ne peut qu'en dire autant de lui. Sacerdoce est le terme qu'il emploie, parce qu'il est vrai qu'on rentre, lorsqu'on le fait avec passion et ambition, en cuisine comme on le fait en religion. Si l'on file la métaphore son pape, c'est Alain Ducasse comme on aura pu le découvrir au fil de ses pages. Bien qu'il affirme que l'« on travaille trop » il ne se considère pas du tout, loin de là, comme un martyr de sa cause. Il peut, ou a pu travailler pendant des mois sept jours sur sept en tempérant, « je ne me plains pas ». Et d'asséner l'un de ses mantras : « il vaut mieux avoir affaire à des gens trop occupés que pas assez ». Cela a parfois des répercussions sur la vie de famille. La majorité des cuisiniers ont comme devise qu'il vaut mieux avoir affaire à de la qualité qu'à de la quantité et cette vérité peut également s'appliquer aux moments passés avec sa femme ou ses enfants. Même s'ils sont rares, les moments de convivialité entre eux sont aussi deux étoiles !





## UN LONG DIMANCHE DE TRAVAIL

Et c'est peu dire que le chef est occupé. Dans ce lieu délicieux qu'est l'hôtel Haaïtza, les gens s'y pressent pour déguster l'excellente cuisine du Skiff Club, faire quelques brasses dans l'immense piscine, se reposer dans une chambre cocon et surtout pour jouir de l'un des brunchs les plus prisés de France. Si tout le monde y court c'est qu'une fois encore le travail est fait avec passion et envie, « en toute modestie, si on a beaucoup de succès c'est parce qu'on le fait avec envie ». Et avec labeur, car pour satisfaire ses clients chaque dimanche il s'attèle à la tâche dès le dimanche soir précédent où il établit son menu et passe ensuite à la semaine à préparer les mets, à fumer les saumons,

à faire mariner les volailles... C'est beaucoup plus long que la préparation des hosties, mais à peine attablé on sait que la messe est dite, et que c'est l'épiphanie du délicieux qui se joue devant nous. Sans vouloir offenser ceux qui se rendent sur l'autel, dieu sait que l'on est plus qu'heureux lorsqu'un dimanche on se retrouve dans cet hôtel ! Il satisfait d'ailleurs hebdomadairement en moyenne quatre cents cinquante couverts, avec un record à quatre cents quatre vingt treize. Une belle progression pour un brunch, qui, le jour de son lancement accueillait

*« la cuisine c'est de la créativité, de la patience, du travail et du partage »*

seulement vingt-deux bien chanceux. 22' V'la le chic ! Auparavant il faisait la bise aux clients qui venaient au brunch. La crise du coronavirus étant passée par là, la distance a pris la place, mais il maintient toujours la proximité. En étant à la découpe de la viande, ce qui lui permet d'accueillir chaque client, en étant heureux d'avoir une cuisine ouverte qui permet de faire du lien. Ce qu'est finalement toute l'essence de la cuisine. Car finalement en quatre mots comme en cent « la cuisine c'est de la créativité, de la patience, du travail et du partage ».

## AVEC LE CŒUR ET LE SOURIRE

On pourrait penser que, comme chez le chirurgien, ce sont les mains d'un chef qu'il faut regarder, car ce sont elles qui épluchent, qui taillent, qui fument, qui marinent, qui panent, qui dorent, qui rissent, qui retournent, qui transforment... et pourtant ce qui retient l'attention chez Stéphane Carrade c'est le sourire. Un de ceux qui montent jusqu'aux oreilles et qui auréole une personnalité. « Je fais les choses avec le cœur [on n'en doute pas une seule seconde, NDLR] et le jour où je ne les ferai plus avec plaisir il faudra trouver une autre solution. » Il semble encore bien loin ce jour. A la plus grande réjouissance de ses clients. Et l'on priera pour qu'il y ait encore de belles années à déguster sa cuisine toujours renouvelée (car hormis un seul plat signature celui de la Palombe, le chef n'a de cesse que de toujours innover). Ce jour là, il trouvera peut-être le repos sur ses tant aimés coteaux du

Jurançon ou sur l'île de la Réunion, où il a travaillé un temps et d'où est originaire sa femme. Un endroit où il aime aller passer ses rares vacances où, comme sur le bassin, c'est « une histoire de lumière ». On devine aussi que c'est une histoire d'épices, la gastronomie de l'île l'inspirant également. Des lieux où il aime se ressourcer, car « le retour à la nature est très important pour moi ». Il aime faire des randonnées et pêcher. Admirer la nature et les créatures qu'elle a créées. C'est un peu les fondations de son travail. Il aime donc aussi aller aux champignons avec son copain Axel, avec pour rituel de « boire un grand cru au cul de la bagnole » une fois la récolte terminée. Le poète l'a dit, qu'importe le flacon, pourvu que... Quand les moments sont conviviaux, joyeux et heureux comme

celui d'être avec un copain dans les bois, il n'y a nullement besoin de cristal pour savourer un merlot ou un cabernet. Des moments de détente d'un homme épicurien et qui aime les bonnes choses. Un homme qui, sur ce terrain là, est prosélyte et on aime ça ! Il ne se voit cependant pas comme certains de ses pairs, cuisinier pêcheur, cuisinier jardinier... et préfère « laisser les gens qui pêchent mieux que moi le faire ». Notamment une jeune femme que l'on pourra découvrir dans ce numéro. En somme, lui il est tout simplement chef étoilé, ça c'est pour les titres et chef épicurien, ça c'est pour la philosophie ! S'il devait pêcher c'est d'humilité et de passion, tout simplement. Et contrairement à la morale biblique, même si l'on est treize à sa table, la gourmandise est tout sauf un pêché. CQFD !

**« JE FAIS LES CHOSSES AVEC LE CŒUR  
ET LE JOUR OÙ JE NE LES FERAI PLUS  
AVEC PLAISIR IL FAUDRA TROUVER  
UNE AUTRE SOLUTION. »**





*Portrait*  
**Chinois**  
STEPHANE CARRADE

1

**Quelle est votre pièce préférée ?**  
Mon petit bureau. Avec une table en bois avec un petit marbre dessus.

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

Simple. Je rêve d'une maison de pierre et de bois, spartiate, avec rien qui ne dépasse.

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

A l'observatoire du Pic du Midi. Idéalement un 31 décembre.

**Votre dernier achat futile ou utile ?**

Un canoë électrique.

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

Rien.

**Vivez vous en musique ou plutôt en silence ?**

En musique.

**Un menu vegan vous tente-t-il ?**

J'y suis très favorable, et même adapter les menus selon les traditions casher ou autre.

**Quelle personnalité vous inspire ?**

Alain Ducasse.

**Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?**

Obtenir une troisième étoile.

**Le lieu qui vous fait rêver ?**

Les coteaux du Jurançon.

2

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

Une collection de cocottes.

**Quel club supportez-vous ?**

La section paloise.

3

**Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?**

Fromager maître affineur ou pompier.

4

**Un objet dont vous ne pourriez vous séparer ?**

J'en ai plusieurs, mais mes couteaux de poche.

5

**La cuisine plutôt ouverte ou fermée ?**

Les deux.

6

**Plutôt ordonné ou bordélique ?**

Ordonné.

7

**Votre devise ?**

« Fonce tu réfléchiras après ».

8



# Portrait Chinois

SIMON VERGER

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

J'ai un kiki sur ma table de nuit. La petite peluche.

**Un objet dont vous ne pourriez vous séparer ?**

Ma médaille de meilleur ouvrier de France et un tableau qui m'a été offert par une personne qui n'est plus là aujourd'hui.

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

Y'a match là! Mais je dirais de brocante.

**Plutôt ordonné ou bordélique ?**

Bordélique.

**Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?**

Agriculteur.

**Quel personnalité vous inspire ?**

Jeanne d'Arc.

**Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?**

Que mes enfants soient heureux.

**Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?**

Un restaurant.

**Votre dernier achat futile ou utile ?**

Utile, une tablette.

**La cuisine plutôt ouverte ou fermée ?**

Ouverte.

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

Mon fameux Kiki et un dessin de ma fille.

**Quel club supportez-vous ?**

Un fanatique. De l'Olympique de Marseille.

**Vivez-vous en musique ou plutôt en silence ?**

En silence.

**Le lieu qui vous fait rêver ?**

L'Asie.



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

# LE GOÛT D'ICI

**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**



**CHRISTOPHE BOURRISSOUX  
AMBASSEUR DU CIRCUIT COURT.**

Entre Bordeaux et Arcachon, CHRISTOPHE et ses équipes vous accueillent dans un lieu unique regroupant restaurant, hôtel, maison d'hôtes et gîtes au cœur de la forêt des Landes Gironnines. Ce Maître Restaurateur, ambassadeur des produits du terroir, vous fait découvrir une cuisine gourmande de saison réalisée sur place avec des produits frais.

Partagez chaque jour des moments de convivialité autour d'un dîner ou déjeuner au pays du bien vivre.

[contact@leresinier.com](mailto:contact@leresinier.com)

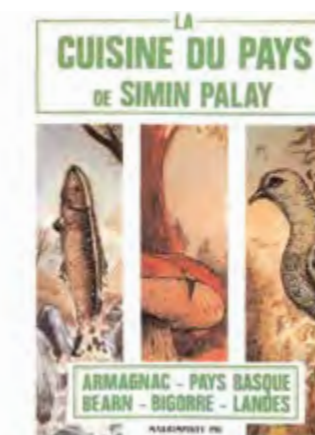
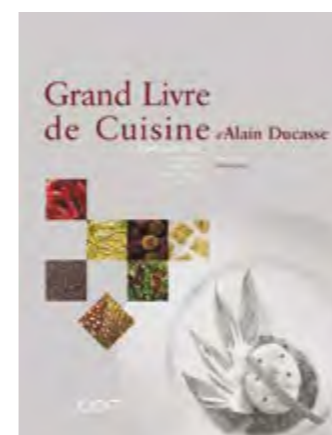
68 AVENUE DES PYRÉNÉES - 33114 LE BARP

TEL. +33 (0)5 56 88 60 07

# Dans la Bibliothèque

de Stéphane Carrade

*Il n'a pas le temps de beaucoup lire et s'endort rapidement en lisant, donc il privilégie les ouvrages de cuisine.*



## « La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales »

De Philippe Meyzie

C'est top, c'est mon univers, c'est très intéressant ». Un ouvrage qui permet de comprendre les fondements historiques de cette gastronomie provinciale qui émerge dès 1700.



## « Le Grand Larousse Gastronomique »

Indubitablement un ouvrage de référence ! La nouvelle édition, forte de 992 pages et 1600 illustrations a été présidée par Joël Robuchon. On y retrouve, au travers de 500 recettes, tous les plus grands chefs internationaux.



## « Le Manuel du Garçon Boucher »

De Arthur Le Caisne

Un livre qui révèle les secrets des éleveurs et des bouchers tout en s'appuyant sur les dernières recherches scientifiques et qui répond également aux questions les plus courantes comme on sale et poivre quand ? Le repos après cuisson ça sert vraiment à quelque chose ? ... « C'est extraordinaire. Il ne parle pas que de boucherie. C'est sur les cuissons, les découpes... »



## « Le Grand Livre de la Cuisine »

De Alain Ducasse

« C'est hyper complet » affirme Stéphane Carrade. C'est vrai qu'avec 700 recettes issues du répertoire français et 1000 photos, on approche de l'exhaustivité ! Un tour d'horizon des 90 produits de base et des dix principaux modes de cuisson. Un livre qui s'adresse aux professionnels ou aux passionnés.



## « La Cuisine du Bassin d'Arcachon »

De Michel Doussy

Où ailleurs que dans ces pages peut on apprendre à cuisiner des « trogues » à la paille de balai ? Une immersion dans un site, écrite par un homme du lieu, qui partage ici ses secrets de la gastronomie du bassin d'Arcachon.



## « La Cuisine du Pays »

De Simin Palay

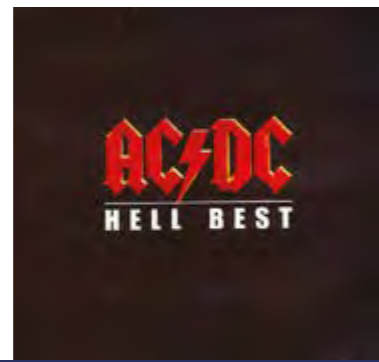
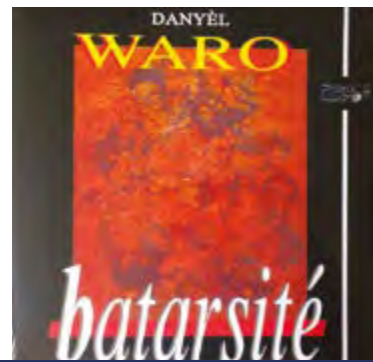
« Un petit recueil intéressant sur les recettes d'antan ». En effet, la première édition est parue en 1921 où l'on trouve pas moins de 600 recettes des pays Basques, Béarn, Armagnac, Bigorre et Landes. Et pour que ce soit accessible à tous les lecteurs, une annexe des termes béarnais et gascons a été ajoutée dans la dernière réédition.



# Dans la Discothèque

de Stéphane Carrade

« *J'écoute de tout !* » voilà le cri du cœur du chef qui cuisine aussi en musique. Et c'est vrai que ses choix sont éclectiques !



## « Batarsité »

de Danyél Waro

Un chanteur très connu de la Réunion. Comme le chef parle et comprends le créole il est très attentif aux textes engagés. Il est également reconnu pour l'aide qu'il a apportée à l'émergence de la musique traditionnelle. L'album préféré du chef est le second de l'artiste, paru en 1994.



## « Best of »

de AC/DC

Inutile de présenter le groupe australien connu de tous pour son immense tube « Highway to hell ». Forts d'avoir vendu plus de 200 millions d'albums à travers le monde, ils sont également estampillés 72èmes dans la liste des 100 meilleurs groupes de tous les temps selon le magazine Rolling Stone.



## « Back to Black »

de Amy Winehouse

« J'aime bien le jazz et je trouve qu'on y retrouve cet esprit » c'est vrai qu'il y a quelque chose de puissant et de sincère qui permet à Amy Winehouse de connaître un succès fulgurant. Peut-être trop, l'artiste n'ayant pu commettre d'autres disques avant sa brutale et tragique disparition à l'âge de 27 ans.



## « Sur le bout de la langue »

de Camille Bazbaz

Il a commencé par être organiste dans le groupe Le Cri de la Mouche, ensuite les cinéphiles le connaissent pour ses signatures de bandes originales du cinéaste Pierre Salvadori. Mais c'est son troisième album qui lui fait gagner les faveurs de Stéphane Carrade.



## « Best of »

de NTM

« Jeune j'écoutais NTM et j'adorais. Ils sont de ma génération. » Et plus de trente ans après leurs débuts ils sont toujours aussi bons. Si Joey Starr et Kool Shen ont pris chacun des chemins personnels avec d'autres collaborations, il est toujours de bon ton de faire jouer sur ses platines Paris sous les bombes ou Suprême NTM.



## « Best of »

de Castelmis

Chanteur français des années 70-80, il se fait remarquer avec des chansons antimilitaristes ou antinucléaires, ce qui fait dire au chef qu'il « apprécie les paroles ». Mais surtout : « il y a des moments de guitare que j'adore ».

# Cinquante nuances de grès



*C'est au hasard d'une rencontre professionnelle que se dessine, entre Elsa Dinerstein et Stéphane Carrade le début d'une collaboration. Parce qu'en gastronomie, il importe le flacon, car il met en valeur le bon.*

**A** l'origine c'est le pinceau qui anime l'artiste Elsa Dinerstein, car c'est la peinture qui l'accompagne pendant toute son adolescence. Elle intègre ensuite l'école Olivier de Serres à Paris où elle découvre la céramique. Cette rencontre, riche « de volume, de design, de couleur » la séduit. C'est dit, et parce que c'est ample, elle

deviendra céramiste. Après quelques années où elle enseigne en parallèle en lycée professionnel, elle installe son atelier sur le bassin d'Arcachon. C'était il y a dix ans. Ses travaux et collaborations sont nombreux. La commande qu'elle a effectuée pour le Skiff Club n'est

*« Elle installe son atelier sur le bassin d'Arcachon. »*

d'ailleurs pas ses premiers pas dans la gastronomie, ayant déjà réalisé auparavant la vaisselle du restaurant Mile's à Bordeaux. Un travail intéressant, prenant, qui germe après avoir senti l'atmosphère d'un lieu, le talent d'un chef et qui se traduit en formes et fonctionnalités.

*La commande qu'elle a effectuée pour le Skiff Club n'est d'ailleurs pas ses premiers pas dans la gastronomie.*



Le chemin de la création se dessine ainsi dans un premier temps par des croquis, des maquettes en terre, des échantillonnages de matière puis les phases de production que sont le tournage, le polissage, le séchage, la première cuisson, l'émaillage et la cuisson finale. Suite à quoi, par exemple, les heureux clients du Skiff Club peuvent savourer des décoctions chaudes dans des contenants réalisés par ses soins. Mais il ne s'agit pas là de son seul champ de créativité. Son travail se

divise en deux parties quasiment égales, d'un côté ses collections personnelles et de l'autre les commandes. Qui peuvent donc être à l'initiative des établissements de restauration, mais aussi des cabinets de créations, des architectes pour qui elle peut faire de la décoration, des pots de fleurs, des objets scénographiques...

De grès et de force, de céramique ou de porcelaine, l'expérience du bon se vit doublement lorsqu'elle est accompagnée du beau.



# A Quinze c'est toujours mieux



STÉPHANE CARRADE COIFFE LA

DOUBLE CASQUETTE, CELLE DE

DEMI DE MÊLÉE ET DE CHEF.

*Stéphane Carrade est un supporter hors pair et a presque failli faire carrière en tant que rugbyman. Un sport qui le transporte toujours autant, avec une affection particulière pour le poste de demi de mêlée, qu'il occupait.*

Il a commencé en mini poussin et a joué pendant dix-huit ans en tant que demi de mêlée. Un peu comme s'il avait obtenu sa majorité de sportif, en même temps qu'un baccalauréat de supporter ! Un poste, celui de demi de mêlée, qu'il adore parce que c'est celui « d'un chien fou ». Quand, au rugby, chaque joueur doit toujours se replacer ce n'est pas le cas de ce dernier dont le rôle est de nettoyer les regroupements. Ce numéro 9, est, avec le demi d'ouverture, ce qu'on

appelle la charnière, donc l'élément qui relie les avants aux trois quarts. C'est aussi le poste qui tolérerait la comparaison avec celui de chef. En effet, il est chef d'orchestre, c'est lui qui décide des attaques et des tactiques, c'est lui qui compose. De la même façon qu'un chef compose ses plats, dessine ses menus, envisage une tactique qui doit mener au voyage et au plaisir. C'est donc logiquement que Stéphane Carrade coiffe la double casquette,

celle de demi de mêlée et de chef. Tous deux donnent le tempo, et sont parfois des héros pour leurs pairs. Ou leurs admirateurs ! Car si dans l'univers de sa cuisine c'est à Alain Ducasse qu'il voue une admiration sans borne, du côté du rugby ses choix peuvent sembler plus étonnants. Bien qu'il soit supporter de la section paloise, Stéphane Carrade admire particulièrement le demi de mêlée toulonnais, Jérôme Gallion, qui joua dans le club de 1975 à 1989,

avec le titre de champions de France en 1987 et en Equipe de France de 1978 à 1986, avec un total de vingt-sept sélections. Il a été classé, aux côtés de Herrero et de Wilkinson comme l'un des dix meilleurs joueurs de Toulon. Cependant, de l'avis de beaucoup, il n'a pas la notoriété qu'il mérite ni le nombre de sélections en Equipe de France qu'il aurait du avoir, car il était vraiment un demi de mêlée flamboyant et très bon individuellement. Ici encore on peut filer la comparaison avec la cuisine, car le chef s'il ne maîtrise pas ses techniques de bases, s'il n'a pas non plus cet éclair de génie et de flamboyance, ne décroche jamais une étoile ! Si, dans la cuisine on peut baisser

le rideau en étant toujours aux fourneaux, il est plus rare pour un sportif de faire son Poquelin Molière sur le terrain de jeu. Alors, concernant Jérôme Gallion, après avoir présidé le FC Toulon, il a remis ses crampons au placard pour se consacrer à son métier de chirurgien dentiste. Finalement, ici encore il y a, chez les deux hommes un rapport au « métier de bouche ». Si un galion est un grand navire à voile armé, naviguant en escorte, pour Jérôme l'escorte fut ses deux frères, Bertrand et Christophe qui ont également joué à ses côtés à Toulon. Et dans le port de la ville, celui qui admire le navire arriver c'est forcément Stéphane Carrade car il est le plus grand fan de ce demi de mêlée discret.

*Il a commencé en mini poussin et a joué pendant dix-huit ans en tant que demi de mêlée.*

INSTALLÉ À L'ABRI DU BROUHAHA,

VOUS Y DÉGUSTEREZ UN BRUNCH

ÉTOILÉ QUI VOUS LAISSERA BABA.

# Un brunch dominical étoilé

avec vue sur l'océan ça vous tente ?

*Le dimanche le Brunch de Haaitza s'adresse à tous les hédonistes, qui aiment se faire du bien en se faisant plaisir dans une ambiance décontractée chic. Nichée à deux pas de la dune du Pyla, se trouve une de nos adresses bien-aimées : le Skiff club.*

Direction l'hôtel Haaitza pour découvrir ce brunch unique autour de produits frais d'exception et de plats healthy qui font le bonheur des papilles. On est chaleureusement accueilli par une équipe souriante avant de nous installer. On est déjà conquis par cet esprit convivial. Reste à découvrir ce que Stéphane Carrade nous réserve côté saveurs ! Le chef s'est beaucoup investi pour créer ce véritable brunch à sa « patte », aussi généreux que raffiné, deux adjectifs qui qualifient parfaitement le travail et la personnalité du chef. Chaque semaine, il (ré)écrit

personnellement sa composition des buffets, s'interroge sur les accords, le cheminement des saveurs et compose une nouvelle ballade. (Toujours) dans la générosité, il s'y investit personnellement, échange avec les clients, explique la provenance, l'origine d'un produit, recommande un plat, découpe les viandes et partage... Les gourmands pourront quant à eux déguster, en plus des viennoiseries et des croissants maison, une sélection de douceurs toutes plus alléchantes les unes que les autres : pancakes, beignets, crêpes, salade de fruits frais sans oublier les délicieuses crêpes et leur coulis au caramel beurre salé.

*« On est  
chaleureusement  
accueilli par une équipe  
souriante. »*





On arrose le tout avec un jus de fruits pressés, un thé glacé ou encore un café. Un brunch des plus jouissifs qui contentera autant les amateurs de classiques, les gourmands que les sportifs!

Le buffet est incroyable, il est composé de plusieurs ateliers, résolument sains, volontairement basés sur un équilibre des saveurs, car ce brunch s'articule autour de thématiques.

De quoi vous mettre l'eau à la bouche :

- Saumon fumé maison aux baies roses, fleurette aux herbes et tuile de seigle, nougat de foie gras, mesclun champêtre aux graines de courge et canneberges, coca de tomates anciennes, oignons rouges et basilic...
- Bao aux cèpes et girolles de foie gras poché, tourte feuilletée aux pieds et pipérade, verrine de haricots maïs, piquillos, velouté de cèpes crémeux, effiloché de pigeon grillé au feu de bois,
- Tempura de crevettes au saté, rouleaux de printemps aux légumes croquants, tarama d'oursins pulpe de mangue aux épices, dim sum aux crevettes et épinards sauce soja, samoussas aux crustacés farce de poulet au combawa

Le brunch de la mer se prolonge par le coin de l'écailler qui vaut lui aussi le détour ! Avec huîtres, crevettes roses, saumon fumé maison et langouste, une sélection particulièrement remarquable d'une extrême fraîcheur.

On poursuit cette escapade avec une sélection de fromages affinés ainsi qu'un assortiment de délicieux desserts (un amande-noisette, un 100% vanille, un chocolat noisettes, une tarte au citron, avec une tarte anisée et figues). Le chef pâtissier Alexandre Blay réinterprète les grands classiques avec maestria ! La sélection de pains faits maison est absolument parfaite, vous trouverez forcément le style de pain qui correspond à vos envies du moment.

Un conseil : réservez votre table 15 jours à l'avance, il est fort agréable de rester quelques heures se prélasser dans ce lieu somptueux, que ce soit au bord de la piscine ou la terrasses ou dans l'un des deux salles à manger cosy. Et croyez-nous, le rapport qualité prix est excellent.

Le meilleur brunch réalisé par Stéphane Carrade, est tout simplement incomparable !

(Reportage réalisé en 2019)

*Un conseil : réservez votre table 15 jours à l'avance. Le meilleur brunch réalisé par Stéphane Carrade, est tout simplement incomparable !*



# PANIER SAISON DE

DE STÉPHANE CARRADE

*De l'aveu du chef, l'automne est la saison, qu'en termes de produits, il préfère. « C'est une saison idéale pour le cuisinier » dit-il. Qu'à donc un cuisinier idéal en ce moment dans son panier ?*



## Les Cèpes

Que serait l'automne sans les champignons et en particulier les cèpes que l'on trouve légion dans la région ? Pour bien le choisir il faut qu'il soit ferme de la tête au pied et le consommer frais rapidement (dans le 48h) ou le mettre en conserve pour en déguster tout l'hiver. Car quoi de mieux qu'une poêlée de cèpes avec un peu d'ail et du persil pour se réconforter ?

## La Palombe

Bien qu'il ne soit pas chasseur, il aime le gibier et la palombe est l'un de ses seuls plats signature. Alors bien entendu, à domicile il est difficile de jouer dans la ligue du chef mais une palombe peut se cuisiner simplement rôtie au four avec un peu d'ail, de thym et d'Armagnac ou en salmis (un plat en sauce, où la palombe est démembrée).



## Les Haricots Maïs

Plus connus sous le nom de haricots tarbais c'est l'élément de base de tout bon cassoulet. On privilégie de l'acheter sec (l'un des avantages dès lors est sa longue conservation) et on oublie pas de le faire tremper toute une nuit avant de le cuisiner. Riche en protéines, en fer et en fibres c'est un aliment parfait pour les vegans. Bien sûr on le cuisine en version salée, mais il peut également s'utiliser en dessert pour permettre de faire des versions sans gluten.

## Les Poireaux

« C'est fabuleux ! » C'est tellement simple de les transformer en vinaigrette, en fondue, en soupe, en gratin... En plus d'être bon, riche en vitamines et minéraux, il est aussi très faible en calories. On le choisit ferme et d'une couleur vive. Et l'on n'hésite pas à utiliser le vert du poireaux en soupe pour des recettes anti-gaspi !



## La Daurade Royale

De la famille des sparidés c'est un poisson qui se pêche autant dans l'Atlantique que la Mer Méditerranée. Sa chair est blanche et fine et se prête à de nombreux mode de cuisson (au four ou au court bouillon par exemple). Comme tous les poissons, il faut la choisir à l'œil vif, aux écailles serrées et d'un aspect brillant.



# Recettes faciles

de Stéphane Carrade

*Avec des fonds de placard (tomates en conserves, riz) ou des légumes de saison, le chef nous concocte des plats gourmands qui mijotent et qui réconfortent les dimanches soirs d'hiver.*

*Un dessert à faire toute l'année et un second qui se déguste plutôt en été avec des fruits frais mais qui peut aussi s'envisager après que l'on a mis en conserves ses récoltes estivales.*



## Le Rougail saucisse

Probablement parce que son épouse est Réunionnaise, le chef a un vrai coup de cœur pour la cuisine de l'île. Une recette qui prend pour fondation de la saucisse fumée (selon lui la meilleure est bien sûr celle de la Réunion). Il faut la trancher, la faire blanchir, et réserver. Faire revenir des oignons avec un petit peu d'ail. Ajouter de la tomate, un peu de curcuma - qui n'est pas dans la recette traditionnelle mais qui est la petite touche de Stéphane et enfin les morceaux de saucisses. On sert ensuite communément le rougail avec du riz et des haricots rouges.



## La Garbure

« La Garbure me colle un peu à la peau » avoue-t-il avant de dérouler sa préparation : faire revenir des haricots à la graisse de canard, ajouter un os de jambon (indispensable !) ainsi que coupés en gros, des carottes, des navets et du céleri. Mouiller à l'eau avec un bouquet garni et laisser mijoter sous couvercle pendant 40 minutes. Suite à quoi on y ajoute des pommes de terre et des feuilles de chou vert. Puis cuire encore 30 minutes. Dans un cul de poule mélanger de la graisse de canard, de l'ail et du persil, que l'on additionne à la préparation pour lier. Puis des manchons de canard et réchauffer pendant une dizaine de minutes. Servir avec des grosses tartines de pain de campagne frottées à l'ail. Le truc en plus, pour savoir qu'elle est réussie, il faut que la cuillère en bois reste à la verticale ! Et si on veut faire une version printanière on peut la réaliser avec des fèves. Pour ceux qui en ont la chance, elle peut se faire en mijotant à côté de l'âtre.



## Le gâteau de crêpes

**O**u plus communément appelé gâteau de crespères dans le gascon du chef ! Commencer par faire une vingtaine de crêpes (le chef fait sa pâte avec un peu de Grand Marnier et de pastis). Puis une crème pâtissière que l'on allège à la crème fouettée avec à nouveau un peu de Grand Marnier. C'est ensuite un travail simple d'alternance, une crêpe, une couche de crème, une autre crêpe, une couche de confiture (Stéphane Carrade privilégie celle à la myrtille), une crêpe, une couche de crème, une crêpe, une couche de confiture... et ainsi de suite jusqu'à parvenir à un gâteau de 5 ou 6 cm. Idéal en dessert ou au goûter.



ALEXANDRE  
**BLAY**

Chef Pâtissier du Skiff Club

## Crème brûlée à la vanille, gavottes et glace vanille.

### INGRÉDIENTS :

4 œufs	240 g. de sucre glace
220 g. de beurre	120 g. de farine
1,3 L d'eau	150 g. de rhum
1,5 L de crème	5 g. de maïzena
500 g. de sucre	Mix Vanille, PM.

### PRÉPARATION :

Porter à ébullition l'eau, 120 g. de beurre et le mix vanille. Verser le sucre glace et la farine et cuire le tout comme une pâtissière. Laisser refroidir puis ajouter les 2 blancs d'œufs. Après deux heures de repos, étaler finement et cuire 20' à 160°. Blanchir 2 œufs et 2 jaunes avec 200 g. de sucre et du mix vanille, incorporer 1 L de crème et le rhum. Laisser maturer 24h et faire cuire à 90° pendant 2h. Réaliser un caramel avec 300 g. de sucre et le mix vanille, déglacer avec 500 g. de crème, la maïzena et 100 g. de beurre, de la fleur de sel et cuire jusqu'à épaississement. Disposer une quenelle de glace vanille (idéalement réalisée maison), de la crème brûlée, recouvrir de gavottes et de caramel.

## La pêche Melba

« **U**n grand classique que j'adore et hyper facile ! ». Ebouillanter les pêches, les rafraîchir dans la glace et les peler. Enlever le noyau et les mettre au sirop avec 1L d'eau, 300 g. de sucre, une gousse de vanille et deux anis étoilés. Y plonger les pêches et les laisser mijoter. Après 20 minutes elles deviennent fondantes (vérifier avec la pointe d'un couteau). Faire un sirop de framboises en les laissant fondre au bain marie avec un peu de sucre et après 20 minutes passer au chinois. Dans une coupe, monter le dessert avec le coulis au fond, une boule d'une excellente glace vanille et la pêche encore un peu tiède. Et terminer avec une chantilly vanille et quelques amandes émondées et torréfiées minute.

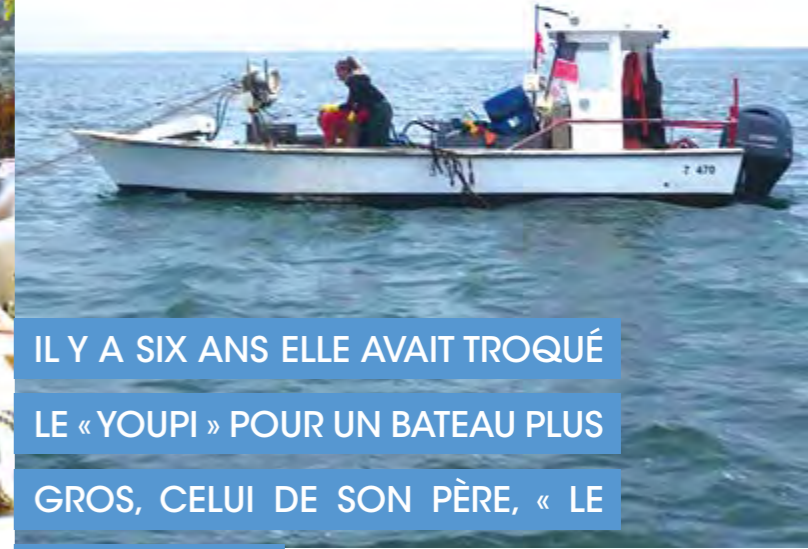


Rhum Vieux, J.Bally 2000



# Pêcher

## Capital



IL Y A SIX ANS ELLE AVAIT TROQUÉ  
LE « YOUPI » POUR UN BATEAU PLUS  
GROS, CELUI DE SON PÈRE, « LE  
VIEUX JOJO »

*C'est les pieds dans l'eau qu'elle a grandi, c'est les mains dans le poisson qu'elle poursuit sa vie. Rencontre avec Délia Faniot, l'une des seules « pêcheuse » du bassin d'Arcachon et l'un des fournisseurs du restaurant Le Skiff Club de Stéphane Carrade.*

C'est peut-être le même qu'elle poussa à la naissance, les pieds dans l'eau comme nous le disions. Ce fut en tout cas un cri de joie que son premier bateau « Youpi » qu'elle acquiert en 2011 à l'âge de vingt quatre ans. Ce dernier, peint d'un blanc immaculé, fait se refléter la lumière toute particulière des eaux du Bassin d'Arcachon et lui permet surtout de faire de la pêche à la palourde, qui tout au long de sa carrière restera son plus important domaine d'activités. Une pêche pour laquelle elle part trois heures avant la basse mer

puis gratte dans la vase pendant deux heures. Un travail fastidieux, mais qui permet la récolte d'un coquillage si petit, mais si bon, qui sublime en un instant n'importe quel plat de pâtes ou un bouillon. Pour les inventions gastronomiques invitation à se tourner du côté du restaurant de Stéphane Carrade ! Mais la crise du COVID 19 est passée par là et il a donc fallu se réinventer. Au moment où nous rédigeons ces lignes, la seconde est en train de frapper, et l'on espère qu'une fois encore elle

*« La pêche est ici une histoire de famille »*

ressortira grandie de ces crises. Flash back : fort heureusement, il y a six ans elle avait troqué le Youpi pour un bateau plus gros, celui de son père, « Le Vieux Jojo » qui lui permet de toujours pêcher la palourde, mais aussi d'avoir des filets à soles et des casiers à seiches. Qu'elle trouve dans les eaux de son Bassin d'Arcachon chéri. Il n'y a qu'ici qu'elle pêche. Bateau de son père, car la pêche est ici une histoire de famille, un atavisme, un héritage. Non ; en réalité les filles ne naissent pas

dans les roses et les garçons dans les choux, chez les Faniot c'est résolument dans l'eau ! Avec sa sœur et ses deux frères, les quatre enfants ont marché dans les pas, et dans la vase de leur pêcheur de père, faisant tous de la palourde. Pour sa fratrie comme pour elle « *ne s'imaginait pas faire un autre métier* ». D'aucuns sont indépendants, une chance que Délia définit ainsi : « *nous avons appris à vivre avec les contraintes de la vie réelle mais avec la liberté d'être à son compte.* » Et des contraintes il y en a effectivement eu récemment. Et il y en a encore aujourd'hui. On s'attriste bien sûr de la fermeture des restaurants, mais avec la disparition de cette clientèle, les producteurs ne peuvent plus écouler leur stock

comme avant. Ne pouvant plus vendre ses palourdes pendant les mois de confinement elle s'est orientée vers la pêche au loup, soit une technique avec trois filets, d'un total de 1200 mètres qui permet de ramener des daurades, des bars, des maigres et qu'elle pratique depuis mars dernier. A partir de mi novembre, c'est à dire à l'ouverture de cette pêche elle s'attaquera aussi à la civelle - que l'on connaît aussi dans la région sous le nom de pibale, qui se pêche avec une technique à la lumière. Une petite pibale, qui, comme la majorité de ses poissons, sera vendue à Stéphane Carrade, en circuit court et direct, sans passer par la criée. Assurant pour lui, un poisson excessivement frais, arrivant tout droit du port et

pour elle un client très important. C'est lors d'un salon nautique à Arcachon que la rencontre entre les deux a eu lieu. Et l'on sait à quel point la qualité et le travail bien fait importe au chef, et qu'il a trouvé en la personne de Délia (qui n'est cependant pas, son unique fournisseur de poissons) une interlocutrice de qualité, qui parle la même langue de qualité justement. Nul doute d'ailleurs que le chef, qui a un temps officié au Petit Commerce, un restaurant du centre historique de Bordeaux, spécialisé dans le poisson, est un fin expert en ce qui concerne les belles écailles, les belles branchies. Cette femme, rien ne « l'arrête » !

# Le Fruit défendu du Verger



*On est rarement « bof » lorsque l'on est MOF, on vise plutôt l'excellence. C'est évidemment le cas de Simon Verger, qui après quelques années en tant que sommelier, est devenu le directeur du restaurant Haaïtza, ainsi que le lauréat de nombreux prix.*

**A**u mitan des années 2010, il gagne d'abord la Coupe Georges Baptiste National, avant, en 2017 d'en remporter également les titres européens et mondiaux. Ce concours, qui existe depuis 1961, récompense les meilleurs maîtres d'hôtel. Mais ce n'est pas la seule récompense qu'a obtenue Simon Verger, qui arbore également un col tricolore de Meilleur Ouvrier de France du Service et des Arts de la Table depuis 2018, Ce 8 novembre qui est, à ce jour encore son « plus grand souvenir professionnel ». Trois années consécutives donc, où tout ce à quoi il concourra, se transforma en succès !

Mais il ne fut pas toujours maître d'hôtel ou directeur de restaurant. Depuis son intégration au lycée hôtelier de Limoges (dont il est originaire) il s'est évertué à avoir le plus complet des parcours possibles. Il a ainsi, poursuivi ses études avec une mention complémentaire en sommellerie au lycée de Talence. Et a ensuite décidé d'ouvrir son propre établissement, l'Evinementiel, dans sa ville d'origine, afin d'acquérir les facettes de la gestion et du management. S'il est aujourd'hui directeur de restaurant, il n'a pour autant pas abandonné la sommellerie. Il a « simplement voulu

avoir un horizon plus large, plus complet mais la sommellerie aide au quotidien, c'est l'une de [ses] passions. »

L'expression d'Oscar Wilde veut qu'il faille viser la lune pour, au pire tomber dans les étoiles. Elle s'applique à la carrière de Simon Verger qui a, en suivant, travaillé dans des établissements très renommés, souvent étoilés (Hôtel du Palais à Biarritz, Château Faugeras à Limoges, L'Etang de Coraux à Versailles, Le Gabriel à Bordeaux...) avant de rejoindre Stéphane Carrade à l'Hôtel Haaïtza au Pyla. Un

collaborateur, un camarade qu'il qualifie en trois mots de : « créatif, créatif et créatif ! Le tout englobé dans une bulle de gentillesse profonde. » Une définition qui peut parfaitement aussi s'appliquer à Simon Verger. Le tout saupoudré d'une once de simplicité et de fidélité à son travail - qui l'occupe énormément, donc il consacre tout son temps libre à sa jeune fille, parce que lorsqu'on lui demande son remède à la mélancolie c'est tout simplement « d'aller au restaurant ! » Avec deux options, soit son plat préféré : un côte de bœuf, frites fraîches et béarnaise ou de la cuisine maghrébine qui est celle qui le fait le plus voyager. Le plus important pour lui n'étant finalement

pas où mais avec qui. Ce où est la question à laquelle il abat son joker ! Où se voit-il dans dix ans, nul ne le sait ! Mais ce sera toujours certainement l'un des plus beaux fruits du verger, prêt à être cueilli.





« PROPOSER UNE EXPÉRIENCE

DIFFÉRENTE AUTOUR DU CAFÉ »

# What Else ? *So much more !*

*Après un excellent repas au Skiff Club, quelle est la cerise sur le gâteau ? Le point final qui ressemble à des suspensions ? Un café évidemment. Mais ici l'expérience du nectar noir va plus loin que quelques grains moulus...*

L'idée de Simon Verger, directeur du Skiff Club, c'est de « proposer une expérience différente autour du café ». Arrive alors un joli chariot à la fin d'un délicieux repas avec un café exceptionnel mais pas que. Pendant que le café « passe » en méthode V60 (une technique slow coffee d'origine japonaise qui consiste à verser de l'eau chaude sur du café moulu et le filtrer), les clients sont invités à déguster une infusion de casecara. Kézako ? C'est une mon-

naie d'échange en Afrique et en Amérique du Sud mais c'est surtout la cosse des grains de café. En boisson, elle a des vertus digestives. Cette infusion a un goût particulier mais très intéressant qui pourrait s'apparenter lointainement au bissap, avec une petite note d'amertume. Ainsi, tout est consommé dans le café ! Qui devient donc un produit zéro déchet.

Il ne s'agit cependant pas d'un simple café. Avec le concours de la famille Lambert des Granges du Château Sigalas Rabaud, situé à Bommes et grand cru classé en 1855 et du torréfacteur Yoann Bride qui est allé dénicher une essence éthiopienne de café, ils ont mis au point, après une année de recherches, une sublimation de la fève avec

*« proposer une expérience différente autour du café »*

des essences de Sauternes (ils ont essayé de faire vieillir le café pendant différentes périodes, entre quatre et douze semaines). Au final, les graines éthiopiennes sont vieilles pendant neuf semaines dans les fûts de Sauternes ce qui confère un nez, et un goût très particulier qui se retrouvent dans la boisson. A l'amertume et la suavité du café s'ajoutent la « liquorité » du vin et la douceur du sucre. Une façon subtile d'apporter de nouveaux arômes et d'offrir

un café qui se pare des bijoux du digestif. On pourrait presque dire une boisson deux en une, mais on préfère la dire unique et à découvrir. Si certains clients sont davantage habitués à un espresso, la majorité d'entre eux adhèrent à cette expérience et découvrent le café sous un nouvel œil, un nouveau palais. Un peu moins serré, on se délecte de ce café original et profond. Non seulement une riche idée mais aussi une belle histoire qui

est narrée pendant que le café se prépare. On y explique le grammage, la mouture, comment il se filtre, pourquoi ce café est totalement unique au monde, comment il est 100% bio. Et pour ceux qui voudraient le déguster à domicile il a également été mis en capsules compatibles avec les célèbres machines. Pour démarrer la journée, pour conclure un repas, et même sans autre raison que celle de se faire gustativement plaisir, ce nectar noir est une pure invention !



*La Brûlerie Comtoise, l'établissement de Yoann Bride est installé à Dole (39100). Qu'il vienne d'Éthiopie, du Brésil, d'Italie, du Honduras...on y retrouve bien sûr du café, en grains, moulu ou en capsules, mais également des sélections de thés, d'infusions et de rooibos.*

Le Château Sigalas Rabaud a été créé au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui c'est la famille Lambert de Granges, sixième génération, héritière des Sigalas qui produit, sur quatorze hectares (le plus petit des premiers crus), cinq vins de renom. Le 1<sup>er</sup> cru classé, Le Lieutenant de Sigalas, La Demoiselle de Sigalas, La Sémillante de Sigalas et le 5 ans Sans Souffre sont différents Sauternes exigeants. Dans Le Guide du Vin de France, Olivier Pousier a déclaré à son sujet qu'« au final, ce terroir est l'un des petits miracles qu'un noyau de connaisseurs fidèles place au firmament du Sauternais. » Bien sûr ce château se déguste, mais il se visite également et l'on peut y dîner et dormir pour une expérience et immersion complète.

# La sélection

DE SIMON VERGER



*MOF Maître d'hôtel, du service et des arts de la table, le directeur du Skiff Club nous fait part de ses six coups de cœur.*



**Domaine de Souch-Jurançon**  
Cuvée « Marie-Kattalin »

Depuis 1987, Yvonne et Jean René Hégo buru, vinifient des vins d'exceptions sur l'appellation Jurançon. Culture en biodynamie, ce domaine est l'un des pionniers à travailler comme tel. La cuvée « Marie Kattalin » est composée à 100% de petit Manseng. Le millésime 2016 laisse s'exprimer de sublimes notes d'infusion de verveine et de fruits exotiques. Une texture généreuse en bouche, longue et suave pleine de fraîcheur.



**Pouilly-Fuissé, Domaine Denis Jeandeau**  
Vieilles Vignes

Voici un homme dont le destin était de devenir vigneron. Son premier millésime en 2006, était déjà une grande réussite. Sa passion de travailler la terre, avec le cheval comme à l'époque, le conduit à passer en agriculture biologique très rapidement. S'exprimant sur plusieurs terroirs de la Côte Mâconnaise au sud de la Bourgogne, c'est principalement sur l'appellation Pouilly-Fuissé où il ouvre avec génie. La cuvée « Vieilles Vignes » sur le millésime 2015, démontre la magnifique richesse de cette année si chaleureuse, tout en gardant une splendide fraîcheur. La texture se révèle riche et ample, munie de notes de fruits blancs et de fleurs blanches, enrobées d'un élevage discret, qui apporte une belle dimension.



**Domaine Michel Redde et fils Pouilly-sur-Loire**  
Gustave Daudin

Ce domaine historique est implanté sur l'appellation Pouilly-sur-Loire dans la Vallée de la Loire. D'une surface totale de 40 hectares, ce sont aujourd'hui les petits-fils, Sébastien et Romain Redde qui reprennent le domaine sous le regard bienveillant de Thierry, leur père. La cuvée « Gustave Daudin », 100% chasselas, plantée sur des sols de silex rouge Albien, vinifiée et élevée en foudre de 10 à 12 mois. L'intensité aromatique nous offre des arômes de fruits mûrs, de miel. La bouche est généreuse. Les arômes de fruits s'harmonisent d'un joli boisé. La finale se révèle vive et délicate.



**Domaine Vaïsse**  
L'Aphyllante

Installé sur les coteaux des terrasses du Larzac, au cœur du Languedoc-Roussillon sur un terroir de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse a débuté avec deux hectares de vignes en 2007. Il s'est forgé une grande réputation avec ses motivations sans faille et son talent et s'est fait une place, aujourd'hui, parmi les grands vigneron de cette région. La Cuvée « L'Aphyllante » 2017, 100% mourvèdre révèle au nez des notes de fruits noirs compotés, quelques épices douces. La bouche est très agréable, chaleureuse, gourmande, avec des tanins présents mais soyeux. Pourquoi ne pas lui associer une jeune palombe rôtie au gras de jambon et flambée à l'Armagnac, coings confits au Porto, macaron de cèpes rôtis aux noix fraîches, sauce salmis.



**Vin de Pays des Bouches-du-Rhône**  
Château Revelette, « Le Grand Rouge »

En plein cœur de la Provence sur la commune de Jouques se trouve un château à l'empreinte magnifique. Avec ses 30 hectares de vignes, divisés en 17 parcelles, toutes situées non loin de la montagne Sainte Victoire. Cette cuvée « Le Grand Rouge » 2014 est le résultat d'un assemblage de quatre cépages. Son profil d'une extrême jeunesse s'exprime avec beaucoup d'intensité, de caractère. Après aération, ce vin se dévoile agréable, généreux, dense, voir gracieux. On perçoit une grande complexité aromatique. Une très belle cuvée, où la Provence, le Sud, le soleil et le vigneron s'expriment parfaitement en harmonie.



**Domaine Agathe Bursin**  
Alsace, Pinot noir « Strangenberg »

C'est avec grande élégance qu'Agathe Bursin vinifie ses vins sur la commune de Westalthem. Issue d'une famille de vigneron, elle décide de reprendre le domaine en 2000 et de réaliser son rêve, faire son premier millésime. Le style de ses vins est marqué par la fraîcheur, la gourmandise et la spontanéité. La Cuvée « Strangenberg » issue de Pinot noir sur le millésime 2018 est munie d'une palette aromatique très ouverte, de fruits rouges, d'épices douces, comme la muscade ou le poivre gris. La bouche est fraîche, ample et forme une structure ferme avec beaucoup de promesse.



VISITE ET DÉGUSTATION  
ÉVÉNEMENTS  
BOUTIQUE

Toute l'année  
Du lundi au vendredi de 9h30 à 17h  
Le samedi uniquement sur rendez-vous



Château Gaby - Lieu dit Gaby 33126 Fronsac  
05.57.51.24.97 - chateaugaby.fr  
geoffrey.ch.gaby@gmail.com





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 !

# Des tests Gourmets de France à la Dégustation *Box*

*Les chefs et leurs produits au centre du concept imaginé par Gourmets de France. Qui d'autres que les chefs pour attester de la haute qualité des produits proposés par Gourmets de France ?*



*Des produits d'épicerie et des vins de producteurs locaux, des produits de chefs et des produits labellisés Gourmets de France sont livrés dans le panier La Dégustation.*



**DES TRÉSORS GASTRONOMIQUES DES  
TERROIRS DU GRAND SUD-OUEST**

Pour sélectionner le meilleur et gagner une recommandation digne de confiance, Gourmets de France a su s'entourer de "grands noms" de la gastronomie. Chefs cuisiniers renommés, Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France (MOF), membres du Collège culinaire, maîtres restaurateurs, pâtisseries, sommeliers et œnologues font partis de la "dream team" de Gourmets de France ! Autour de la table, lors des sessions des tests-produits, des grands noms se succèdent pour présider le jury d'experts de la gastronomie. François Adamski, Christopher Coutenceau, Sébastien Bras, Michel Guérard, Hélène Darroze, Guy Savoy, Christian Etchebest ou encore Yves Camdeborde ont déjà été président. Pour composer leur jury de 12 membres, les chefs s'entourent d'autres chefs, de Meilleurs Ouvriers de France, de sommeliers qu'ils connaissent bien et en qui ils ont confiance.

La première étape des tests-produits est la dégustation à l'aveugle.

Les produits sélectionnés pour être testés sont démunis de tout signe distinctif de reconnaissance. C'est la méthode la plus honnête pour apprécier les produits dans leur plus pure expression. Vins, viandes et poissons, fruits et légumes, douceurs sucrées, confitures sont évalués à leur tour. Les chefs délivrent ensuite chacun leur note et leur avis sur l'aspect visuel (la forme, la couleur), la texture, le goût, l'odeur, les arômes, etc.

La seconde étape, après la dégustation, est la préparation d'une recette de chef. Les chefs passent alors en cuisine et utilisent l'un des produits pour réaliser une recette de leur choix. La touche finale est l'accord met et vin proposé par les sommeliers membres du jury.

À chaque nouvelle session de tests-produits, les chefs répondent présents. Passionnés de bons produits, ils sont toujours enclins à venir en découvrir de nouveaux. Souvent surpris par la qualité proposée par les marques, ils imaginent déjà de nouvelles recettes !

## LA DEGUSTATION BOX

### La Dégustation : un coffret garni de produits gastronomiques

Cette jolie valisette logotée La Dégustation by Gourmets de France cache en elle des trésors gastronomiques des terroirs du Grand Sud-Ouest. Lorsqu'elle arrive dans la boîte aux lettres, elle est à la fois porteuse d'effervescence, de surprise et de bonheur : l'excitation de l'ouvrir, la surprise de découvrir les produits et le bonheur de les goûter.

Et voilà, que dans votre cuisine, un éventail de produits gastronomiques finement sélectionnés est devant vous. Gourmets de France a choisi le meilleur des produits d'exceptions créés et cautionnés par les Chefs du Grand Sud-Ouest. Des produits d'épicerie et des vins de producteurs locaux, des produits de chefs et des produits labellisés Gourmets de France sont livrés dans le panier La Dégustation. Pour un anniversaire,

un départ en retraite, Noël, et même un mariage, le coffret La Dégustation est une idée de cadeau originale et simple pour vos proches.

Originale, car elle est une occasion formidable de leur faire découvrir des pépites du terroir du Sud-Ouest.

Pour les amateurs de gastronomie, les produits de la box viendront compléter leurs connaissances

culinaires. Pour les novices, elle est une véritable invitation à la découverte de cinq

« un éventail de produits gastronomiques » à sept mets raffinés

tous les mois. Foie gras, terrines de campagne, soupe de poisson, rillettes de thon, de saumon ou de sardines, pâtes, huile d'olive, épices, biscuits, pot de confitures, sachet de confiseries, chocolats et vins composent La Dégustation.

Simple, car elle est livrée directement chez votre destinataire ou chez vous en quelques clics. En ligne, vous

choisissez la box qui vous plaît, vous créez votre compte, procédez au paiement et sélectionnez le mode de livraison. L'envoi de la box a lieu généralement entre le 15 et le 20 de chaque mois. Grâce à votre espace client, vous pouvez, vous aussi, donner votre avis sur les produits dégustés.

En fonction des goûts et des attentes, la box La Dégustation propose deux formules.

La box Gourmets compte entre cinq et sept produits d'épicerie haut de gamme. Elle conjugue parfaitement des mets salés et des douceurs sucrées toujours accordés avec une bouteille de vin. La box Douceurs est garnie de quatre à cinq gourmandises auxquelles il sera difficile de résister.

Les douceurs sucrées confectionnées par les chefs pâtissiers, souvent aux saveurs d'autrefois, sont également accompagnées de vin.

Les douceurs sucrées confectionnées par les chefs pâtissiers, souvent aux saveurs d'autrefois, sont également accompagnées de vin.

GOURMETS DE FRANCE A CHOISI LE  
MEILLEUR DES PRODUITS D'EXCEPTIONS  
CRÉÉS ET CAUTIONNÉS PAR LES CHEFS  
DU GRAND SUD-OUEST.

La Dégustation by Gourmets de France



## LA DEGUSTATION BOX

### NOS 3 OFFRES



#### Box Bienvenue

Idéal pour découvrir notre concept et avoir un avant goût des différentes saveurs du Sud-Ouest sélection de 3 produits.



#### Box Gourmets

Épicuriens, bons vivants, ce coffret est fait pour vous et aucun doute sur le fait qu'il va vous enchanter !



#### Box Douceurs

Accordez vous ce petit moment douceur sucré tous les mois avec une sélection idéale de 5 à 7 produits du terroir tous savoureux.

### Les produits de chefs : un privilège dans la box La Dégustation

Que contenait par exemple la box Douceurs du mois de mai ? La Cassiopea noisette, entre autres, un produit de chef confectionné par le Maître chocolatier Borzeix-Besse. Il s'agit d'un biscuit sablé caramel-chocolat avec des éclats d'amandes. Autrement dit, une chance pour les

« les produits de chefs sont désormais à votre portée »

disciples du praliné et du chocolat ! Ce biscuit arrive même à convertir des amateurs de gastronomie dont les envies sont habituellement salées. Les produits de chefs sont des produits inventés par des chefs. Ils y apposent leur marque (quand ils en ont une) ou peuvent utiliser la charte graphique de Gourmets

de France pour les mettre en vente. Ce sont des produits généralement introuvables dans les chaînes de distribution traditionnelles. Grâce à la box la Dégustation, les produits de chefs sont désormais à votre portée. Ils arrivent chez vous et vous surprennent chaque mois. Si vous êtes tombé sous le charme d'un des produits de chef, l'épicerie de la Dégustation box vous permettra de prolonger le plaisir.

La box Gourmets, la box Douceurs et Bienvenue regorgent de produits de chef pour émerveiller vos papilles à chaque dégustation. Faites comme les chefs lors des tests-produits Gourmets de France, prenez le temps de les déguster et d'analyser chaque critère organoleptique.



# La *Dégustation* Box

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE

ÉPICERIE EN LIGNE

[la-degustation-box.fr](http://la-degustation-box.fr)

# -20%

à valoir sur toute  
l'épicerie fine  
avec le code **noel20**





# 11

## PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY EXCEPTIONNEL

**A**utour de notre rédacteur en chef, Stéphane Carrade qui enfile également le tablier de président du jury des Tests-Produits Gourmets de France, des chefs (étoilés), des sommeliers, un MOF, que des fins palais. Qui se retrouvent dans un écrin de palais, celui de l'hôtel Hadiïza, au Pyla, pour déguster, évaluer et juger des produits variés et de grande qualité.



## SIMON VERGER

MOF Maître d'hôtel, du service et des arts de la table  
Directeur du Skiff Club

« Après son BTS à Limoges  
il vient faire des études de  
sommellerie à Bordeaux »

C'est parce qu'il voulait le parcours le plus complet dans la restauration qu'après son BTS à Limoges il vient faire des études de sommellerie à Bordeaux. S'ensuit un premier poste, mais pour parfaire ses connaissances, il doit ouvrir un établissement, ce qu'il fera avec son bar à vins et tapas à Limoges, puis travaille en étoilé, en prend son premier poste de directeur au Gabriel avant de le quitter pour l'appel de la dune du Pyla. Entre temps il aura été couronné MOF et aura gagné quelques autres concours. Son tout premier poste c'est à l'Hôtel du Palais à Biarritz qu'il l'occupe, et son premier « vrai » poste c'est au Château

de Faugeras à Limoges qu'il l'obtient. Ici il se fait les armes pour accéder ensuite aux Relais & Châteaux, à la Chapelle Saint Martin notamment. Ensuite ce sont les ors de Versailles, particulièrement ceux de l'Étang de Coraux ; une énorme structure avec un bistrot, une brasserie, un étoilé. Il gère ensuite la transition entre les deux chefs du Gabriel et arrive à Haaitza juste avant d'obtenir la seconde étoile. En parallèle il passe les concours de MOF et la Coupe Georges Baptiste, qu'il remporte au niveau national, européen et mondial !

### EN QUELQUES DATES

- 2003 : 1<sup>er</sup> poste de sommelier
- 2005 : Ouverture de son établissement l'Evinementiel
- 2016 : Gagne la Coupe Georges Baptiste National
- 2017 : Gagne la Coupe Georges Baptiste Européenne et Mondiale.
- 2018 : Directeur du Skiff Club / Obtention du titre de MOF



Rencontrer S. VERGER :

Haaitza - 1 Avenue Louis Gaume - 33115 La Teste-de-Buch - Tél. : 05 56 22 06 06 - [www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)

## THOMAS MAZEYRIE

Chef sommelier

« À peine 23 ans, mais déjà  
une carrière bien établie. »



Il a à peine 23 ans, mais déjà une carrière bien établie. Aujourd'hui il est le chef sommelier du restaurant 2 étoiles le Skiff Club, à peine un an après y être entré en tant que sommelier. Quand il quitte l'école en 3<sup>ème</sup>, deux options s'offrent à lui, la gendarmerie ou le lycée hôtelier. Guidé par sa mère il choisira la voie qui lui permet d'être en contact avec les gens. Au lycée hôtelier il s'oriente alors vers le service et dès 16 ans débute les cours sur le vin. C'est là qu'il comprend qu'il doit faire sommellerie. Il fait

donc une mention complémentaire à Toulouse et son stage chez Georges Blanc où on lui propose de rester en tant que commis sommelier. Il y fait également son alternance et y obtient son BP. C'est ensuite son professeur Damien Mazaudou qui connaît Simon Verger qui fait le lien pour qu'il s'installe sur le bassin d'Arcachon. En parallèle il concourt, aux Olympiades des métiers où il termine 3<sup>ème</sup> et le Trophée Thonon Chateldon où il finit second.

### EN QUELQUES DATES

- 2012 : Lycée Hotelier de Souillac
- 2015 : Mention Complémentaire en sommellerie
- 2015 : Trophée Thonon Chateldon
- 2018 : Olympiades des Métiers
- 2019 : Arrive au Skiff Club



Rencontrer T. MAZEYRIE :

Haaitza - 1 Avenue Louis Gaume - 33115 La Teste-de-Buch - Tél. : 05 56 22 06 06 - [www.haaitza.com](http://www.haaitza.com)



ALEXANDRE

BLAY

• • •  
Chef Pâtissier du Skiff Club

*« Travailler à conserver la deuxième étoile c'est travailler à obtenir la troisième »*

On a toujours beaucoup cuisiné dans la famille Blay il est donc logique que le charentais d'origine mette le pied à l'étrier tôt et quitte le collège dès la 6<sup>ème</sup> pour aller en MRF. A l'époque il hésite encore entre la cuisine et la pâtisserie. Et c'est à l'Essille, un restaurant semi gastro qu'il poursuit sa MRF puis son apprentissage. C'est là qu'il se rend compte qu'il a envie de passer à la pâtisserie. Pour l'anecdote, Mathieu, qui est aujourd'hui son sous-chef au Skiff Club, fait également son apprentissage à l'Essille. Maintenant qu'il a trouvé sa voie, il part faire une mention complémentaire en desserts de restaurant à l'Hostellerie de Plaisance (\*\*). Jeune homme ambitieux, il a une véritable « période active » où il multiplie les concours, finissant avec la médaille de bronze

des championnats de France de desserts junior, par exemple ou encore meilleur apprenti de Charente.

Si aujourd'hui il est couronné d'une deuxième étoile, il apprend dès 2014 l'effet que ça fait ! En effet, il fait une saison d'hiver à Courchevel au K2 quand ils décrochent le second Graal. Après un petit passage par Bruxelles, il revient chez lui à la Ribaudière (\*), descend à Sain Jean de Luz au Kaiku avant que Stéphane Carrade ne l'appelle pour le rejoindre au Skiff Club. Ensemble ils obtiennent la deuxième étoile, une véritable consécration. Aujourd'hui il affirme que « travailler à conserver la deuxième étoile c'est travailler à obtenir la troisième ». C'est tout ce qu'on lui souhaite.

EN QUELQUES  
DATES

**2013** : Mention complémentaire en desserts de restaurant  
**2014** : Saison d'hiver à Courchevel  
**2018** : Chef Pâtissier du Skiff Club  
**2020** : Prix Passion Dessert du Michelin



Rencontrer A. BLAY :

Haaïtza - 1 Avenue Louis Gaume - 33115 LA TESTE-DE-BUCH - Tél. : 05 56 22 06 06 - [www.haaïtza.com](http://www.haaïtza.com)

GILLES  
DAVASSE

• • •  
Gérant du Flacon

*« Pas besoin d'être sommelier pour travailler dans le vin »*



Le toulousain d'origine tombe dans le vin par « passion » et considère qu'il n'y a « pas besoin d'être sommelier pour travailler dans le vin. » Alors il laisse de côté la carrière que pouvait lui dessiner sa licence LEA et sa maîtrise de Sciences Po, et part travailler à Paris. Avec un ami originaire de Bègles ils décident de s'installer à Bordeaux et ouvrent le Verre Tigo dans le quartier Mériadeck, avec la particularité de n'y servir aucun vin de Bordeaux et s'axent plutôt vers les Bourgogne, les Beaujolais... Après leur séparation il ouvre le Flacon, le premier du nom, où à côté d'une carte des vins conçue avec des vins « sincères, pas trop techniques, sans aucun a priori, faits par des vigneron artisans » on picore des assiettes très justes, délicieuses,

bien pensées qu'avec des produits de qualité et de saison. En 2017 c'est le second Flacon qui voit le jour, dans le quartier Saint Michel cette fois ci. On y retrouve la même qualité, tant autant du côté des verres que des assiettes. Avec cependant une nouveauté instaurée cette année concernant ces dernières. En effet, il fait le pari d'instaurer des « résidences de chefs » où pendant quelques mois, un chef extérieur vient proposer sa carte et ses influences. C'est ainsi que les deux derniers mois, les clients ont pu découvrir des saveurs asiatiques, proposées par un chef franco-vietnamien. Le prochain invité offrira lui aussi « une cuisine personnelle » et partagera la philosophie du lieu.

EN QUELQUES  
DATES

**2006** : Travaille à Paris  
**2009** : Ouvre le VerreTigo  
**2013** : Ouverture du 1<sup>er</sup> Flacon  
**2017** : Ouverture du 2<sup>nd</sup> Flacon  
**2019** : Revend le 1<sup>er</sup> Flacon.



Rencontrer G. DAVASSE :

Le Flacon - 9, place du Maucaillou-33800 BORDEAUX - Tél. : 09 82 34 60 68 - [www.leflacon.fr](http://www.leflacon.fr)



# CHRISTOPHE BEAUPUY

• • •  
Chef de la Co(o)rniche

« *La transmission de l'amour de la cuisine par la grand-mère* »

Chez de nombreux chefs c'est la même histoire, avec, au départ, la transmission de l'amour de la cuisine par la grand-mère. Alors le chemin se dessine logiquement, lycée hôtelier de Souillac pour le jeune homme originaire de Bergerac. Puis service militaire dans les cuisines de l'Élysée. S'ensuivent quelques extras pour Potel & Chabot mais il ne tient pas à rester dans la capitale alors il s'envole très rapidement dans le Var, d'ores et déjà en tant que second, à la Bastide des Moines. Il a alors les armes pour reprendre un établissement, ce sera La Villa, à Montalivet.

Quelques temps après l'ouverture deux rencontres majeures auront lieu, celle avec sa femme et celle avec William Téchouyères qui l'embarque pour ouvrir le Café de la Plage en tant que chef de partie, car il y a déjà un chef, dont il reprend le poste l'année d'après en binôme avec Philippe Falières. Et un jour, un site plus que séduisant lui ouvre ses portes, « un cadre de travail exceptionnel ». Il s'agit de la Co(o)rniche à côté de la dune du Pyla, un lieu merveilleux et « une famille » avec qui il travaille maintenant depuis 14 ans.

EN QUELQUES  
DATES

1992 : Lycée Hotelier de Souillac  
2003 : 2<sup>nd</sup> à la Bastide des Moines  
2007 : Chef du Café de la Plage  
2009 : Chef de la Co(o)rniche



Rencontrer C. BEAUPUY :

La Co(o)rniche - 46 Avenue Louis Gaume - 33115 LA TESTE-DE-BUCH - Tél. : 05 56 22 72 11 - [www.lacoorniche-pyla.com](http://www.lacoorniche-pyla.com)



# GIOVANNI PIREDDU

• • •  
Chef étoilé Le Tentazioni



« *Aujourd'hui tout Bordeaux se presse dans l'un des rares restaurants italiens étoilés en France* »

Le chemin le plus court entre le sud de la Sardaigne et Bordeaux passe notamment par la Corse. Mais ce n'est pas une diagonale directe, il y a d'abord des arrêts par Turin où le chef italien rencontre son mentor, Stefano Borra, qui lui même revenait de France et avait rapporté dans ses cuisines un je ne sais quoi de oulala ! Il avait fait l'école Paul Bocuse et « donne la maladie de la cuisine » à Giovanni. Puis ce sera Milan où il travaille comme chef de partie dans un hôtel. Le chef de cet établissement connaissait celui de la Casa del Mar (\*\*) en Corse et c'est ainsi que le chef atterrit sur l'île de Beauté où il apprend le français en quatre mois. Il

y demeure six ans, et s'envole ensuite vers Bordeaux avec sa femme qui y était attachée. Ensemble ils ouvrent Tentazioni, qui se veut simplement être un bistrot italien, mais comme il a toujours travaillé dans des gastros et qu'il veut bien faire, fatalement il monte en gamme sans même le vouloir. Ce que remarque le célèbre guide rouge qui lui décerne une étoile l'année dernière. Aujourd'hui tout Bordeaux se presse dans l'un des rares restaurants italiens étoilés en France, et il faut réserver au moins 3 semaines à l'avance, malgré l'agrandissement qui a fait passer l'établissement de 15 à 22 couverts.

EN QUELQUES  
DATES

2002 : Ecole Hôtelière de Sardaigne  
2008 : Chef de partie à la Casa del Mar \*\*  
2014 : Ouverture de Tentazioni  
2019 : Décroche une étoile



Rencontrer G. PIREDDU :

Tentazioni - 59 Rue du Palais Gallien-33000 BORDEAUX - Tél. : 05 56 52 62 12 - [www.tentazioni-bordeaux.fr](http://www.tentazioni-bordeaux.fr)



# GREGORY COLANTUONO

• • •  
Chef du bistro'50

« Une très belle expérience qu'il vit au quotidien avec une grande "passion" »

Si son rêve d'origine était de devenir footballeur – il fait sport études pendant un temps à Soulac, le second sera de donner du plaisir non pas dans les travées des stades mais autour d'une table. Il abandonne alors le ballon rond pour ce qui se trouve autour du ballon de rouge. Il fait alors son apprentissage chez son cousin à Aillas à côté de Bazas et après deux ans obtient son CAP. Il devient ensuite commis dans le restaurant étoilé la Guérinière et au bout d'un an prend le poste de pâtisserie ; c'est alors une révélation. Il croit un temps qu'il ne voudra faire que ça : de la pâtisserie. Il passe par exemple une semaine avec Pierre Hermé chez Ferrandi. Mais la cuisine dans sa globalité le rattrape. Il s'envole avec son meilleur ami dans le Vaucluse

dans un deux étoiles. Il n'y reste que deux mois, mais de son aveu, considère que c'est une formation équivalente à deux ans. Il revient ensuite sur le bassin pour faire l'ouverture du Patio. Il y reste quatre ans en tant que second. Puis vient le moment, dans sa carrière, de devenir chef, ce sera O p'tit Ju, pendant quatre ans également. En 2015 c'est le grand tournant, celui d'avoir son propre établissement qu'il ouvre avec son meilleur ami de toujours Mathieu Porte, et un troisième associé Alvaro Henriquez. Les portes s'ouvrent en juin 2016 et depuis lors c'est toujours « une très belle expérience » qu'il vit au quotidien avec une grande « passion ».

EN QUELQUES  
DATES

**2003** : Obtient son CAP  
**2006** : Quitte la Guérinière pour le Vaucluse  
**2007** : Ouverture du Patio  
**2016** : Ouverture du Bistro'50



Rencontrer G. COLANTUONO :

Bistro'50 - 50 Avenue de la Plage - 33470 GUJAN-MESTRAS - Tél. : 05 57 16 35 43 - [www.bistro50.fr](http://www.bistro50.fr)



# PASCAL NIBAUDEAU

• • •  
La Maison des Bonnes Choses



« Il est attiré par le côté « élite » de l'école hôtelière »

On pourrait dire de Pascal Nibaudeau qu'il a fait carrière dans une grande flotte. Il est attiré par le côté « élite » de l'école hôtelière, mais veut très vite faire ses armes dans la marine en tant que chef. Ce qu'il fait pendant deux ans où il voyage beaucoup. Il fera dans même dans deux autres grosses flottes que sont les établissements des groupes Hilton et Radisson. C'est à Bruxelles qu'il pose pour la première fois ses pieds dans une cuisine de Hilton, celle de la Maison du Bœuf, une étoile au Michelin. Puis Londres au Park Lane, et de nouveau Bruxelles. Il change alors de groupe et officie pendant 15 ans au Radisson aux côtés d'Yves Mattagne (\*\*), où il commence comme demi

chef de partie et terminera n°2 de la restauration du groupe. A l'époque il gère les ouvertures un peu partout en Europe. Etre un chef exécutif c'est alors ce qui lui plaît. Il atterrit à Bordeaux pour l'ouverture du Regent Grand Hotel et crée de toutes pièces le Pressoir d'Argent et y obtient un 16/20 au Gault & Millaut et une étoile en 2010. Il part ensuite sur le bassin au Pinasse Café, qu'il fait passer d'un restaurant à cinq ! Enfin, en 2018 (peut-être avec un peu de flair ou de prescience) il quitte la restauration classique pour acheter la Maison des Bonnes Choses, une boutique-traiteur et « restaurant à emporter ».

EN QUELQUES  
DATES

**1993** : Chef dans la marine  
**2007** : Ouverture du Regent Grand Hotel.  
**2010** : Obtient un étoile  
**2014** : Chef du Pinasse Café  
**2018** : La Maison des Bonnes Choses



Rencontrer P. NIBAUDEAU :

La Maison des Bonnes Choses - 143 Route du Cap Ferret - 33950 LÈGE-CAP-FERRET - Tél. : 05 56 60 93 25



# PIERRE ROLLET-GÉRARD

• • •  
Fromager

« Il reprend alors la fromagerie du marché couvert de Libourne »

Chassez le naturel, il revient au galop. S'il fait des études de commerce pour satisfaire ses parents, Pierre Rollet-Gérard rappelle qu'il a des antécédents familiaux aux Capucins et qu'il a « toujours voulu faire carrière dans l'alimentaire ». Ses études l'amèneront pourtant en Angleterre où il occupe en plus quelques petits jobs alimentaires donc dans l'hôtellerie et la restauration. C'est ainsi qu'il rencontre les fournisseurs pour qui il finira par travailler, d'abord comme commercial, ensuite

comme responsable d'exploitation. De retour en France, il fait son auto bilan de compétence et la messe est dite il sait bien que c'est dans l'alimentaire qu'il a des cartes à abattre. Il reprend alors la fromagerie du marché couvert de Libourne puis en ouvre une seconde à Bordeaux avec plus de 500 références de fromages. Celui qui se définit comme « autodidacte et non consensuel » propose en parallèle à Libourne une gamme d'épicerie charcuterie où il ne vend « que des produits qui lui plaisent ». Le plaisir son mantra.

EN QUELQUES  
DATES

1999 - 2006 : Travaille en Angleterre  
2007 : Reprend la fromagerie du marché couvert de Libourne  
2013 : Ouverture de la Fromagerie de Pierre à Bordeaux  
2017 : Fournisseur de Haaitza



Rencontrer P. ROLLET-GÉRARD :

Fromagerie de Pierre - 43 Cours Portal, 33000 BORDEAUX - Tél. : 05 56 52 46 22 - [www.lafromageriedepierre.fr](http://www.lafromageriedepierre.fr)



# THIERRY RENOU

• • •  
Chef étoilé au Patio



« Lui qui aime voyager, a finalement trouvé son port d'attache depuis 24 ans »

Même s'il a obtenu par trois fois une étoile, le chef « travaille de la même façon depuis [son] premier jour de chef ». C'est à dire, en réalité, avec modestie et bienveillance. Ses armes, il les fait de façon conventionnelle, d'abord par le lycée hôtelier de Nantes dont il est originaire. Puis alterne entre les saisons d'été à la Baule, à l'Hermitage et à Courchevel. Il fait ça pendant deux ans, le temps de passer de commis à chef de partie. Sa première expérience d'un univers étoilé c'est en 1989 qu'il l'a fait à Cagnes-sur-Mer, toujours en tant que chef de partie. Mais comme les chefs « on est des pigeons voyageurs »

et que ce sont les voyages, les découvertes de nouvelles régions et de nouveaux produits qui forment les chefs il s'envole régulièrement. Prochain point de chute : Versailles (\*\*\*) puis Honfleur en tant que second. Son premier poste de chef c'est ensuite à Gien, à l'Hotel du Rivage où il obtient une étoile seulement quelques mois après son arrivée. Pour l'homme d'alors 24 ans « c'est la récompense de beaucoup de sacrifices ». Cet étoile il la décroche aussi à la Guérinière lorsqu'il s'installe à Gujan, puis au Patio à Arcachon. Lui qui aime voyager, a finalement trouvé son port d'attache depuis 24 ans.

EN QUELQUES  
DATES

1981 : Lycée Hôtelier de Nantes  
1992 : 2<sup>nd</sup> à la Ferme Saint Siméon  
1994 : Chef Etoilé de l'Hôtel du Rivage  
2004 : Décroche une étoile à la Guérinière  
2012 : Décroche une étoile au Patio



Rencontrer T. RENOU :

Le Patio - 10 Boulevard de la Plage, 33120 ARCACHON - Tél. : 05 56 83 02 72



# OCTA

## GP VALLÉE DU PARADIS, BLANC



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAUDEAU : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro 50  
Thierry RENOUD : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Colo(r)niche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager



2019

### ACCORD VIN

À déguster avec :

Saint-Jacques snackées

Céviche de daurade aux zestes d'agrumes

Homard bleu au citron-caviar

## L'AVIS DU JURY :

Il arbore une belle robe de soirée, de celles qui donnent envie d'y plonger les lèvres. Mais ce nectar n'a pas qu'un aspect séduisant, il confirme ses promesses lorsqu'on y goûte.

**Thierry RENOUD** : « J'aime beaucoup, j'ai une odeur de fleurs au nez. Et j'aime beaucoup ce côté fleuri. En un mot : élégant. »

**Thomas MAZEYRIE** : « La couleur est intéressante, il a un joli nez, un boisé fin et développé, on sent les fleurs d'acacia. Son point fort c'est sa belle intensité. »

**Simon VERGER** : « Un joli produit, il y a du fruit, un nez agréable, une belle acidité. De la générosité. Il y a pas mal d'accords intéressants à faire. C'est un joli vin. »

**Grégory COLANTUONO** : « J'apprécie, c'est très intéressant et fruité. Je l'associerais à du veau ou des langoustines par exemple. »

## INFOS PRODUIT :

Octa 2019

**Cépages** : 100% Grenache blanc

**Vinification** : Vendanges nocturnes. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation basse température en barrique. Long élevage sur lies en barrique avec batonnage régulier.

**Dégustation** :

La robe est d'un jaune brillant avec de jolis reflets verts. Au nez, s'expriment des notes boisées et florales. En bouche, on retrouve la minéralité du terroir avec des arômes de noisettes et un boisage tout en finesse.

## LES TERROIRS DU VERTIGE

2 Chemin Des Vignerons

Tél. : 04 68 44 02 17

Mail. : info@terroirsduvertige.fr

WWW.TERROIRSDUVERTIGE.COM



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



# MARRONS CUITS

## DE LA MAISON SUDRIE



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAudeau : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro 50  
Thierry RENO : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Colo(r)niche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager

## L'IDÉE RECETTE

de GREGORY COLANTUONO



CRÈMEUX MARRONS, POLENTA À L'ORANGE,  
CRÈME ANGLAISE ÉMULSIONNÉE AUX CÈPES,  
PRALINÉ NOISETTES-CHÂTAIGNES, POUDRE DE MARRONS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS :

63 g. de polenta  
450 g. de lait  
75 cl. de crème liquide  
176 g. de sucre  
125 g. de noisettes  
25 g. de sucre glace  
25 g. de marrons  
50 g. de crème de marron  
50 g. de jaunes d'œufs  
38 g. de cèpes  
1 zeste d'orange  
1 gousse de vanille

### PRÉPARATION :

Faire bouillir 250 g. de lait, 38 g. sucre, la vanille, et le zeste d'orange dans une casserole. Ajouter la polenta et faire cuire 2' en remuant. Une fois cuite, mettre dans un

moule rectangulaire et réserver. Pour le mousseux marrons, fouetter la crème, ajouter le sucre glace et une pincée de sel. mixer les marrons et les incorporer à la crème montée délicatement. Faire ensuite revenir les cèpes à sec, bien grillés, faire bouillir et ajouter 200 g. de lait chaud. Mixer et passer au chinois. Blanchir les jaunes d'œufs et 63 g. de sucre, ajouter le lait aux cèpes et cuire à feu doux en remuant à la spatule. C'est cuit quand le mélange tient à la spatule. Mettre cet appareil dans un siphon. Préparer le praliné en faisant cuire 75g. de sucre et 24 g. d'eau, puis incorporer les noisettes et les marrons. Mixer le tout à froid. Dresser harmonieusement avec des cubes de polenta caramélisés, le mousseux et la crème anglaise en petites poches et au dernier moment ajouter la poudre de châtaignes.



## L'AVIS DU JURY :

Si les marronniers reviennent chaque année dans la presse, en cette saison, cet arbre offre son fruit, qui, pour les gourmets est une vraie madeleine de Proust et renvoie aux souvenirs réconfortants de l'automne et de l'hiver.

**Christophe BEAUPUY** : « J'ai beaucoup aimé, surtout la texture. C'est très agréable. »

**Thierry RENO** : « Je vais être sincère : je l'ai trouvé très bon ! Ca ne colle pas aux dents, la forme est très bien ; j'ai vraiment adhéré au produit. »

**Stéphane CARRADE** : « Il est entier, il est bien fait, il ne casse pas ! »

**Alexandre BLAY** : « C'est plutôt agréable. Il y a un côté moelleux et pas pâteux. C'est grillé et un peu fumé. C'est intéressant. »



### EIFEL AGRICULTURE

9 route du Château d'eau - 19130 VIGNOLS  
Tél. : 05 55 25 62 20 Fax : 05 55 84 10 09  
Mail. : communication@eifel.fr  
WWW.EIFEL.FR



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



Pessac Léognan Blanc,  
Domaine de Chevalier 2014

# CHATEAU LA HAYE 2016

## CRU BOURGEOIS



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAudeau : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro 50  
Thierry RENDU : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Colo(r)niche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager



2016

### ACCORD VIN

À déguster avec :  
Échine de cochon maturée  
Côtelette d'agneau  
Côte de boeuf Wagyu

### L'AVIS DU JURY :

Certains le boiraient bien dès la collation du matin à la chasse, d'autres attendraient que le gibier soit plumé pour l'accompagner, mais d'aucuns trouvent le moment idoine pour s'en délecter.

**Thomas MAZEYRIE** : « C'est puissant et riche. Il a une belle couleur rubis. C'est vif et agréable. Et à la finale on sent du cassis, des fruits rouges et des fruits des bois. La finale est fraîche avec beaucoup de buvabilité. »

**Simon VERGER** : « On est sur un vin assez riche, assez concentré. C'est un vin qui reste sur le fruit. Les tannins sont soyeux. Accords intéressants à faire avec du gibier ou de la palombe. Il est bien équilibré. »

**Grégory COLANTUONO** : « Un vin puissant à envisager sur du gibier. »



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

### INFOS PRODUIT :

Château La Haye 2016 Cru Bourgeois

**Sols** : Graves profondes et graves argileuses

**Cépages** : 52 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

**Vinification** : Vinification thermo-régulée avec remontages en cuves inox.

**Elevage** : Elevage 100 % en barriques dont 46 % neuves de 12 à 18 mois

### CHÂTEAU LA HAYE

46 Rue du Médoc Leyssac - 33180 SAINT-ESTÈPHE

Tél. : 05 56 59 32 18

Mail. : [info@chateaulahaye.com](mailto:info@chateaulahaye.com)

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





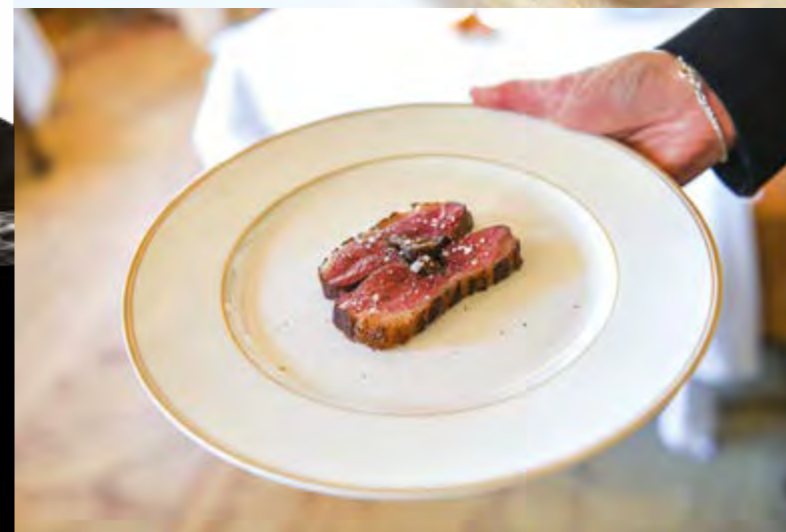
# RÔTI DE CANARD

## FIGUES OU FOIE GRAS



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAUDEAU : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro 50  
Thierry RENO : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Colo(r)niche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager



### L'AVIS DU JURY :

Une version avec des figues et une autre avec de foie gras pour apporter de la gourmandise à une viande de caractère qui a de nombreux aficionados.

**Thierry RENO :** « Je le trouve assez tendre, la cuisson est super. Globalement on est sur un large 14-15/20 en terme de note. »

**Christophe BEAUPUY :** « Moi je l'ai trouvé très bon, assez juteux. Et très bon mariage avec la figue. Quant au foie gras, niveau visuel c'est très bien. On a bien le goût du canard et canard foie gras, ça fonctionne toujours. Un beau produit. »

**Thomas MAZEYRIE :** « Plutôt une belle texture. Belle cuisson. Beau canard. Belle intensité. Il y a de la gourmandise. »

**Pascal NIBAUDEAU :** « Il y a le goût du canard et le gras est bon. Avec le foie gras l'aspect est très beau. »

#### RÔTI DE CANARD FIGUES

#### RÔTI DE CANARD FOIE GRAS



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

### INFOS PRODUIT :

• **Rôti de canard aux figues et miel de romarin :** Le Rôti de Canard aux Figs et Miel de Romarin est élaboré à partir de 2 Magrets de Canard IGP Sud Ouest (Indication Géographique Protégée). Recette et alliance classiques du Canard avec la figue – comme c'était déjà le cas pendant l'Antiquité ! Une grande recette pour un plaisir intense.

• **Rôti de canard au foie gras :** Composé de 2 Magrets de Canard IGP Sud-Ouest attachés entre eux façon rôti et d'un Foie Gras maison (20%). Ou comment retrouver la variante landaise du tournedos Rossini avec le meilleur du Canard et le meilleur du Foie Gras. Jamais peut-être n'a-t-on fait tant honneur à notre emblématique palmipède ...



Pomerol  
« Château da conseillante » 2012

### LABEL DU GOURMET S.A.

CHEZ CAZALIER - 361, avenue du 11 novembre 1918 - 40250 SOUPROSSE  
Tél. : 05 58 44 22 09 - Mail : [contact@chez-cazalier.fr](mailto:contact@chez-cazalier.fr)  
[WWW.CHEZ-CAZALIER.FR](http://WWW.CHEZ-CAZALIER.FR)





# CÔTE DE PORC FERMIER

## PLEIN AIR LABEL ROUGE



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAUEAU : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro'50  
Thierry RENOUEAU : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Co(o)rniche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager

## L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE BEAUPUY



### CÔTE DE COCHON RÔTIE, POTIMARRON AUX LAITUES CELTUCE GRATINÉES

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

#### INGRÉDIENTS :

1 côte de cochon  
1 potimarron  
2 laitues Celtuce  
1 moelle de bœuf  
20 g. de beurre  
1 gousse d'ail  
Romarin  
Sel, poivre, huile d'olive

#### PRÉPARATION :

Creuser le potimarron et l'assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. Éplucher les laitues celtuces, couper en sifflet et cuire dans un fond blanc à l'étouffée. Blanchir les feuilles. Réaliser une sauce suprême et enrober les laitues celtuces, rajouter la moelle de bœuf, les feuilles blanchies et un pur brebis.

Poivrer généreusement et en farcir le potimarron. Enfourner à 200 degrés environ 20 minutes. Lustrer le cucurbitacée avant de dresser. Pendant la cuisson caraméliser la côte de cochon à la graisse de canard des deux cotés. Ajouter une belle noix de beurre une gousse d'ail et romarin et bien l'arroser avec le beurre moussé une petite dizaine de minutes, puis lui laisser un temps de repos avant de servir.



## L'AVIS DU JURY :

Nous sommes là sur l'un des véritables produits coup de cœur du jury ! Bien que d'aspect peu persillé il s'agit d'une viande généreuse, belle et goûteuse.

**Grégory COLANTUONO** : « J'ai adoré le produit dès la vision à cru. C'est très tendre et le gras est très bon. »

**Gilles DAVASSE** : « C'est un joli produit dont le gras est super. Visuellement c'était top à cru comme à cuit. »

**Pascal NIBAUEAU** : « J'ai adoré : c'est bon, c'est juteux. Regardez, l'assiette est vide ! »

**Thierry RENOUEAU** : « 19/20 ! J'ai adoré le produit. La couleur est belle, le gras est très bon. J'ai vraiment adhéré au produit. »

**Christophe BEAUPUY** : « C'est très fondant, très juteux, c'est un bon produit. »



#### ASSOCIATION PRODUITS DU SUD-OUEST

64300 ORTHEZ

Tél. : 06 12 58 57 54

Mail. : peyoaguia@wanadoo.fr

WWW.PRODUITS-FERMIERS-SUD-OUEST.COM



Crozes Hermitage  
Dard & Ribo, «Les Karrières» 2018



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

## HAUTS DE MONTROUGE PETIT MANSENG IGP CÔTES DE GASCOGNE



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAudeau : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro 50  
Thierry RENOU : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Colo(r)niche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager



### ACCORD VIN

À déguster avec :

La Vanille du Mexique  
Tartelette croustillante agrume-passion  
Porc laqué « fruits exotiques »

### L'AVIS DU JURY :

Comme l'a formulé Pascal Nibaudeau :  
« le bon vin c'est celui que tu aimes bien » et lorsque l'on écoute les commentaires des chefs, comme tous l'aiment bien, c'est résolument un bon vin !

**Thomas MAZEYRIE** : « Une couleur dorée et argentée agréable et alléchante. Le nez est sur les fruits exotiques de mangue, papaye et ananas. La finale est sur la longueur. C'est un vin réussi. »

**Giovanni PIREDDU** : « Je le trouve très bon. J'aime le nez fumé. »

**Gilles DAVAS** : « C'est sympathique et facile à boire. Équilibré. La bouche finit très doucement, très délicatement. C'est propre. »

**Stéphane CARRADE** : « J'adore le nez. C'est tellement fruité que ça me fait voyager. »

### INFOS PRODUIT :

Hauts de Montrouge Petit Manseng

**Cépages** : cuvée d'exception 100 % Petit Manseng

**Bouche** : vive et sucrée

**Vinification** : De la vigne à la bouteille, cette cuvée est élaborée avec le plus grand soin toujours dans un esprit qualitatif et du respect du vin.

**Nez** : Ce nectar offre d'intenses arômes de fruits confits, de fruits exotiques mais aussi de vanille et d'abricot.

### 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



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





## AIL NOIR

FRANÇAIS CONDIFRANCE



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAudeau : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro'50  
Thierry RENOu : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Co(o)rniche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager

## L'IDÉE RECETTE

de THIERRY RENOu



FOIE GRAS CHAUD AU SOBACHA  
ET ANGUILE FUMÉE,  
MOUSSEUX DE BUTTERNUT, SPONGE CAKE À L'AIL NOIR

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS :

2 escalopes de foie gras  
1 demi butternut  
1,5 L de lait  
200 g. de crème liquide  
80 g. de filet d'anguille fumée  
4 gousses d'ail noir  
150 g. de blanc d'œuf  
30 g. de poudre d'amande  
10 g. de beurre  
5 g. de fécule  
20 g. de farine  
Sobacha, pm

### PRÉPARATION :

Après l'avoir épluché, et découpé en dés, cuire le butternut dans le lait pendant trente minutes, égoutter et mixer avec la crème. Poêler le foie gras et le paner au sobacha. Faire fondre le beurre et le mélanger aux autres ingrédients et mixer. Chinoiser ensuite. Verser dans un moule et faire cuire environ 40 minutes à 180°. Disposer une escalope de foie gras sur un spongecake, de l'anguille fumée au milieu, recouverte d'ail noir, et du mousseux de butternut.

## L'IDÉE RECETTE

de STEPHANE CARRADE



TÊTE DE CÈPES PIQUÉES À L'AIL NOIR  
ET FOIE GRAS POCHÉ

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS :

12 cèpes  
1 foie gras extra  
1 tête d'ail noir  
2 c. à s. de graisse de canard  
1 dl. de jus de poulet  
1 citron vert  
1,5 L. de jus de figue  
Sel, poivre

### PRÉPARATION :

Couper les gousses d'ail noir en bâtonnets et mettre au congélateur. Pendant ce temps, inciser au couteau les chapeaux de cèpes et y insérer l'ail noir. Faire cuire au four 20' à 180° avec la graisse de canard. Une fois cuits les rouler dans le jus de poulet. Faire cuire le foie gras à 55° pendant 35' avec sel et poivre. Le couper en carrés de 5cm x 5cm et laquer avec le jus de figues et les zestes de citron. Pour la présentation, commencer par la sauce, ajouter les cèpes et terminer avec le foie gras laqué.

## L'AVIS DU JURY :

Sans conteste, s'il devait y en avoir un, c'est cet ail noir qui est le vainqueur des tests ! Une gourmandise, un bonbon de saveurs qui vont élever le palais ailleurs et un champ des possibles infini. Il a tout bon !

**Grégory COLANTUONO :** « J'adore ce produit ! Texture, goût, couleur, il a tout ! »

**Christophe BEAUPUY :** « Très bon, très parfumé, texture parfaite ! J'y retrouve de la réglisse et une acidité agréable. »

**Alexandre BLAY :** « C'est osé mais il faudrait le tenter sur un dessert. J'aime beaucoup. »

**Stéphane CARRADE :** « J'en ai goûté plusieurs des aulx noirs mais celui ci est bien au dessus du lot ! C'est une confiserie, un bonbon. Ca pourrait faire un très beau dessert. »



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



Puligny Montrachet  
Carillon 2016





## ARMAGNAC MONLUC



Alexandre BLAY : Chef Pâtissier du Skiff Club  
Thomas MAZEYRIE : Chef sommelier  
Gilles DAVASSE : Gérant du Flacon  
Pascal NIBAudeau : La maison des Bonnes Choses  
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club

Simon VERGER : MOF maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Directeur du Skiff Club  
Grégory COLANTUONO : Chef du Bistro 50  
Thierry RENDU : Chef étoilé au Patio  
Christophe BEAUPUY : Chef de la Colo(r)niche  
Giovanni PIREDDU : Chef étoilé le Tentazioni  
Pierre ROLLET-GÉRARD : Fromager



2009

### ACCORD

À déguster avec :  
Opéra « classique »

Jeune palombe rôtie et flambée à l'Armagnac,  
coings confits au porto, macaron de Cèpes aux Noix fraîches.

Cigare Cohiba n°2

### L'AVIS DU JURY :

Il y a autour de la table quelques charentais dont le cœur penche nécessairement davantage pour le Cognac. Il s'agit ici, d'un produit plus étonnant, que les armagnacs traditionnels. Mais la surprise c'est aussi de la gourmandise !

**Stéphane CARRADE** : « C'est un peu surprenant. Il y a quelque chose de très positif. Qu'est-ce qu'il est beau et classe. Au nez je l'aime bien aussi. »

**Thomas MAZEYRIE** : « On a vraiment du fruit et la couleur est intéressante à regarder. Il y a des notes de pruneaux, de vanille. »

**Simon VERGER** : « J'aime beaucoup l'armagnac mais on est sur un concept un peu différent avec un taux d'alcool un peu plus élevé. Arômes présents de noix fraîche et de tabac. »

**Alexandre BLAY** : « Il y a des arômes intéressants. »

### INFOS PRODUIT :

Armagnac MONLUC

Millésime : 2009 (BIO)

Degré D'alcool : Naturel

Alambic : Armagnacais

Distillation : Continue

Cépage : 100% BACO

### MONLUC

Château Monluc - 32310 SAINT-PUY

Tél. : 05 62 28 53 51

WWW.MONLUC.FR



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

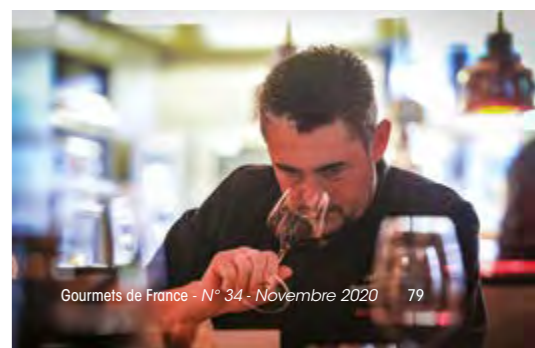




# MAKING OF

## TESTS-PRODUIT

16<sup>ÈME</sup> SESSION  
A Haaitza









# réunir émerveiller



**AMBIANCE  
& styles**

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

[ambianceetstyles.com](http://ambianceetstyles.com)

- 15 - AURILLAC**  
6 Place du Square
- 17 - VAUX SUR MER - ROYAN**  
C. Cial Val Lumière
- 17 - PUILBOREAU - LA ROCHELLE**  
52, rue du 18 juin - ZAC DE Beaulieu
- 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

**33 - ARCACHON**  
Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

**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

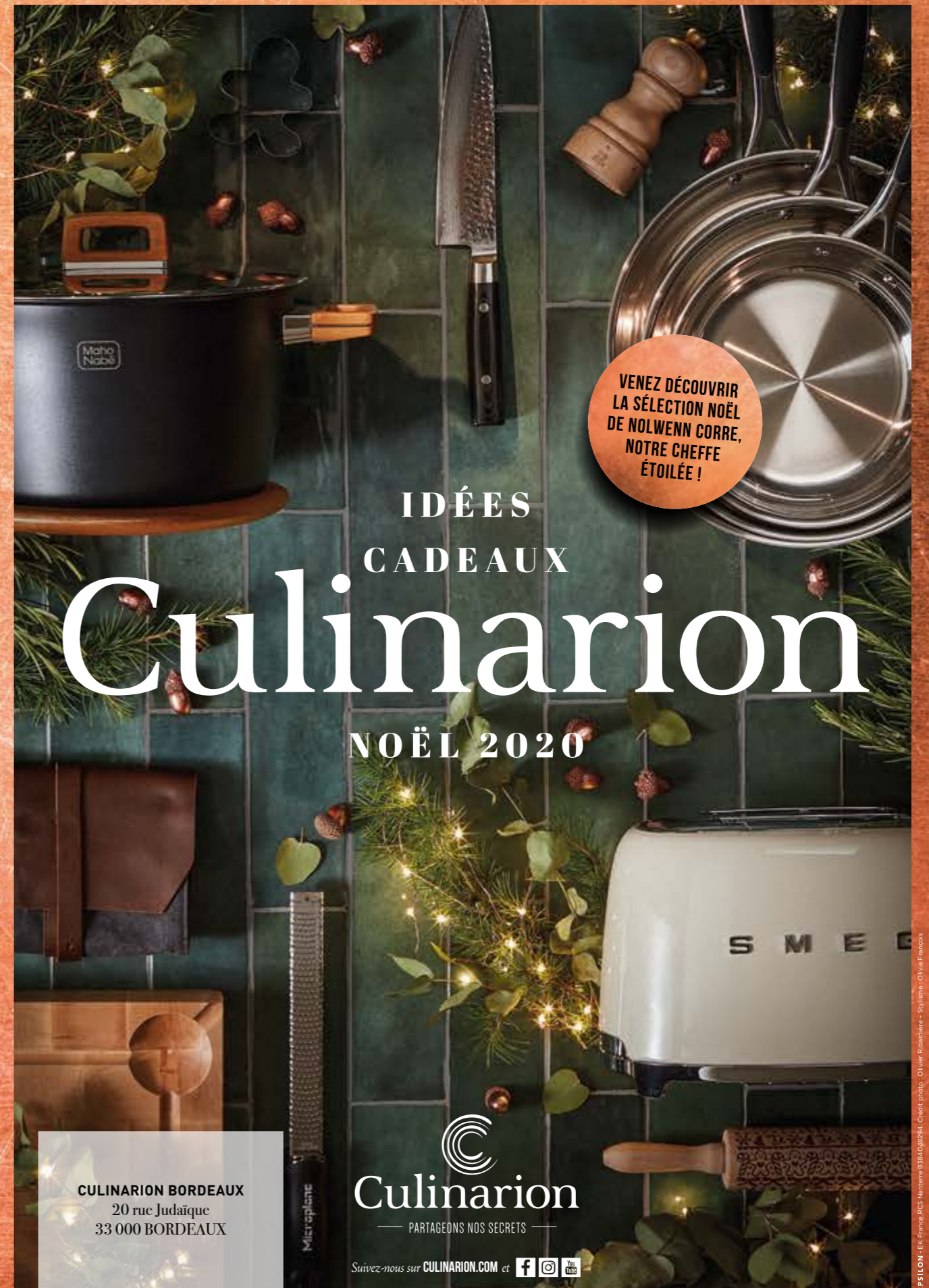
**64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ**  
C. Cial Leclerc

**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



VENEZ DÉCOUVRIR  
LA SÉLECTION NOËL  
DE NOLWENN CORRE,  
NOTRE CHEFFE  
ÉTOILÉE !




IDÉES  
CADEAUX

# Culinarion

NOËL 2020

**CULINARION BORDEAUX**  
20 rue Judaïque  
33 000 BORDEAUX

  
**Culinarion**  
— PARTAGEONS NOS SECRETS —

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

# La Dégustation



**La box gastronomique des chefs et meilleurs ouvriers de France**

[www.la-degustation-box.fr](http://www.la-degustation-box.fr)