

# GOUR METS METS DE FRANCE

## Tests-Produit

10<sup>ème</sup> session à La Rochelle

10 PRODUITS  
LOCAUX  
testés, évalués,  
appréciés

11 RECETTES  
DE CHEFS  
exclusives et  
inspirées par les  
produits

UN JURY  
D'EXCEPTION  
Des étoiles,  
des chefs, des MOF,  
des sommeliers  
et une double  
présidence

*COUP DE PROJECTEUR*  
L'Association Bloom

*LA SÉLECTION  
DU SOMMELIER*

Nicolas Brossard

*COUP DE CŒUR*  
L'Adress de David Seguin

Christopher  
**COUTANCEAU**

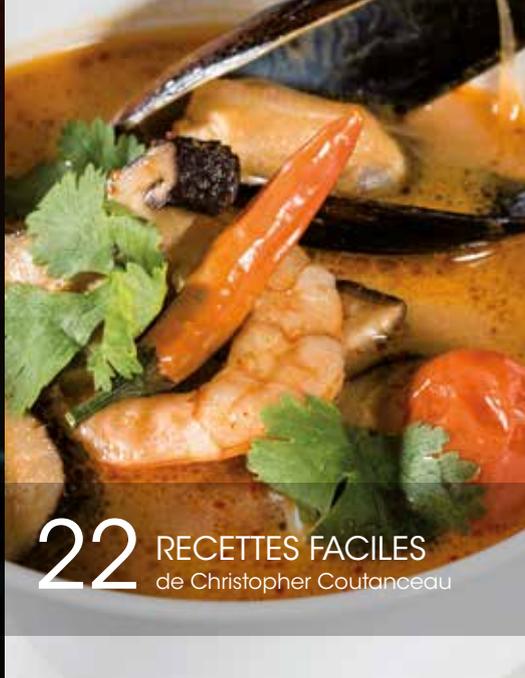
Rédacteur en chef



# STOP À LA PÊCHE ÉLECTRIQUE EN EUROPE

NON À L'ÉLECTROCUTION  
DES POISSONS ET À LA  
DÉSTRUCTION DES Océans

**16** COUP DE PROJECTEUR  
L'association Bloom



**22** RECETTES FACILES  
de Christopher Coutanceau



**32** COUP DE CŒUR  
Le restaurant de David Seguin



**06** RENCONTRE  
Le cuisinier pêcheur



**04** ÉDITO  
CHRISTOPHER COUTANCEAU

# Sommaire

- 04** L'ÉDITO  
De Christopher Coutanceau
- 06** RENCONTRE  
Le cuisinier pêcheur
- 10** DANS LA BIBLIOTHÈQUE  
DISCOTHÈQUE  
De Christopher Coutanceau  
et de Johan Leclerre
- 16** COUP DE PROJECTEUR  
L'association Bloom

## SAVEURS

- 20** PANIER DE SAISON  
Super Hiver
- 22** RECETTES FACILES  
3 recettes de Christopher Coutanceau
- 26** LA SÉLECTION DU SOMMELIER  
Nicolas Brossard
- 32** COUP DE CŒUR  
Le restaurant de David Seguin

## TESTS - PRODUIT

- 36** LA DÉGUSTATION :  
LA BOX GOURMETS DE FRANCE
- 40** LE JURY  
12 biographies de chefs  
et de sommeliers
- 52** LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 54** LES FICHES PRODUIT  
HŪÎTRES  
BEURRE  
BAR  
FOIE DE LOTTE  
VINAIGRES  
MAGRET SÉCHÉ  
LAPIN  
FOIE GRAS D'OIE  
CHUTNEYS  
CANNEBERGES



40 TESTS-PRODUIT  
À LA ROCHELLE

# TESTS - PRODUIT

## Une définition de la Charente Supérieure

C'est la Charente Maritime qui accueille cette nouvelle session de tests, en plein cœur de La Rochelle qui vient de battre pour le Grand Pavois (où Christopher Coutanceau finissait 3ème) et qui, aujourd'hui, dans le restaurant de Johan Leclerre se lèche les babines. Deux noms ressortent de cette introduction, car les Tests sont doublement présidés : côté pile un MOF de la région et côté face le seul double étoilé du quartier ! Mais pas de quoi, pour les produits, de rougir, au contraire cette présidence bicéphale c'est l'occasion de séduire deux fois plus de palais grâce à leurs merveilleuses qualités.

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

**Web éditorial** : Laura Gagnebé

**Publicité** : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

**Maquette** : Bruno Chaplot

**Photographe** : Alban Gilbert

**Impression** : Camus Impresores

**ISSN** : 2258-8655



### Crédits photos

© Alban Gilbert : Une, édito, rencontre avec Christopher Coutanceau, biographie du jury, Tests-produit, fiches produits.



# édito

---

CHRISTOPHER COUTANCEAU

---

*La cuisine est certes un art, mais réalisée par des artisans. Loin d'être un artefact, c'est un art du bien faire, et pour ce faire il faut savoir composer, avec le soutien de sa brigade et de ses collaborateurs, une histoire qui s'écrit avec de bons produits. Et cette quête du bon, aujourd'hui, ne peut que passer par le prisme du respect de nos ressources. C'est pourquoi je me bats chaque jour, avec Bloom, pour que les espèces marines ne disparaissent pas, pour que la pêche électrique notamment soit interdite. Il est impératif que nous arrêtions le carnage. Il est indispensable que nous le sachions tous. Alors le rôle du cuisinier c'est aussi d'être un transmetteur, qui bien sûr donne du plaisir à ses clients, mais qui enseigne également le respect, des saisons, des produits, c'est pourquoi vous ne verrez jamais du homard à ma carte en décembre, c'est pourquoi je fais aussi de la pédagogie dans les écoles.*

*Notre quotidien, c'est de donner du plaisir et le meilleur des produits, aussi bien en salle, en sommellerie, qu'en cuisine. Pour que cela soit pérenne, à la Rochelle, comme ailleurs les consciences doivent être (r)éveillées autant que les papilles attisées.*



# *Christopher Coutanceau*

L'homme poisson,  
coquillages & crustacés



*Certains hommes sont faits d'un bois que l'on ne chauffe pas, Christopher Coutanceau est lui, fait d'iode. L'incarnation humaine et gastronomique de la forme de l'eau.*

C'est dans un décor merveilleux où les assiettes en verre soufflé ont autant de poésie qu'un film de Kurosawa, face à la plage de la Concurrence, entre les trois ports de La Rochelle, que sise le restaurant qui brille de deux étoiles de Christopher Coutanceau. En regardant autour de soi, il ne fait aucun doute que demander au chef, si, à l'instar de quelques uns de ses pairs, il pourrait envisager de se délocaliser, d'ouvrir un autre établissement ailleurs, ne pourrait obtenir qu'une cinglante réponse négative. Car sa terre, c'est sa mer. Et son restaurant c'est chez lui ; « si on me mettait à Saint-Étienne, je ne vois pas ce que je raconterais. » Manger ici c'est manger chez quelqu'un, chez Christopher en l'occurrence. Mais ne comptez pas sur lui pour venir pavoiser en salle, le

chef est à sa place : en cuisine. C'est d'ailleurs une des raisons pour lesquelles il ne pourrait ouvrir une autre maison. Lorsque l'on fait les choses franchement on ne peut pas être au four et au moulin. Cependant il faut savoir être au four et au pétrin. Quand il annonce à son père qu'il veut être cuisiner ce dernier lui demande s'il sait vraiment ce que veut dire ce métier. « Être un vrai cuisinier, c'est être boulanger, confiseur, pâtissier, charcutier... » (dans ses cuisines, lève d'ailleurs un pain maison au levain naturel de pomme de terre). Et pour Christopher Coutanceau c'est aussi, résolument être un pêcheur.

Il aime tout de la mer et de la pêche. Mais c'est surtout son hippocampe de bataille. Quand il en parle c'est à la fois un cri du cœur et un coup de gueule. Il ne mâche ni ses mots ni ses conclusions : « on est en train de tout

*« Être un vrai cuisinier, c'est être boulanger, confiseur, pâtissier, charcutier... »*

détruire ». Et nous sommes en train de tout détruire trop rapidement. La paupérisation de l'océan peut quasiment se voir à l'œil nu, tellement elle se fait à vitesse grand V. C'est ainsi

qu'il nous raconte qu'à tel endroit, il y avait avant, des poissons à foison mais aujourd'hui c'est le presque néant. Et cet avant ce n'était pas il y a vingt ans ; bien au contraire, ce qui l'enrage c'est de voir d'une an-



née sur l'autre la désertification de nos mers. Alors que si l'on revenait « au bon sens et au bons réflexes », aux bonnes façons de pêcher et de consommer on serait loin du processus d'extermination. Il nous rappelle que la mer se reproduit soixante quinze fois plus vite que la terre et que donc « si on

*faisait bien, si on la traitait bien on ne manquerait de rien.* » Alors il va dans les écoles, pour enseigner les saisons de pêche, le calendrier des poissons, milite pour l'interdiction de la pêche en période de fraie. Car aujourd'hui on sait suffisamment que l'on ne mangera pas de cerises en hiver, mais sait-on précisément qu'il est insensé de manger de la dorade en décembre et janvier, des anchois en avril/mai, et du lieu de mai à septembre ? Christopher le sait et le crie. Christopher le publie (cf. p. 16) et l'écrit. Christopher

le dénonce aussi, n'hésitant pas à tacler ses pairs et certains palaces parisiens, grandes tables gastronomiques qui n'ont cure des saisons et

proposent des mets qui ne respectent pas nos ressources. Même agacement face à certains distributeurs qui

se présentent comme pêcheurs, qui cassent les prix et rachètent la flotte de pêcheurs indépendants pour pouvoir bénéficier de leurs quotas de pêche. Mais le client qui vient chez lui en décembre ou janvier n'est-il pas parfois frustré de ne pouvoir déguster du homard ? « *Il ne le réclame même pas* ». Au contraire il découvrira probablement la finesse du merlan, qu'il n'aurait peut être même pas regardé si, sur une carte insensée, il avait été à côté du homard ! Il peut d'ailleurs digresser sur le merlan, ce poisson mal aimé mais qui est pour Chris-

topher sa madeleine de Proust que lui préparait sa grand-mère, « *une sacrée cuisinière* ».

On pourrait lui objecter que cela a un certain coût, que ce « *bien manger* » n'est peut-être pas à la portée de tout le monde. Il n'en fallait pas moins pour qu'il étrille certaines cantines scolaires avec pour crédo cette évidence trop souvent négligée dans la restauration collective : « *sans bons produits pas de bons plats* ». Il raconte même que dans le Maine on mange d'excellents *lobster rolls* pour moins cher qu'un burger chez le chantre de la fast and junk food mondiale. Pas étonnant alors qu'à la Yole de Chris (sa deuxième adresse qui jouxte le restaurant étoilé) on trouve pour quelques euros un superbe burger de lieu jaune pané aux noisettes et bun à l'encre de seiche, accompagné de pomme de terre de l'île de Ré façon bravas. Alors les bons produits non seulement il les cuisine, mais il va aussi les chercher et les conditionne. C'est

*« Si on faisait bien,  
si on la traitait (la mer)  
bien on ne manquerait  
de rien. »*



## À bonne école

Tout comme son père qui y a travaillé avec Alain Ducasse en 1975, Christopher Coutanceau a fait ses classes chez **Michel GUÉRARD**. Il a aimé l'homme autant que sa philosophie et sa cuisine narrative. L'histoire du terroir landais que raconte le chef triplement étoilé fait écho à la vision du chef rochelais. À Eugénie-les-Bains il n'y a pas de sous produits, là-bas aussi on anoblit la sardine, on respecte la matière première. Et il faut reconnaître à Michel Guérard non seulement une vision, mais aussi une prévision, une prémonition, lui qui, il y a longtemps, a assuré au jeune chef « un jour Christopher, tu seras un grand chef ! ». Ce jour c'était déjà hier, c'est encore aujourd'hui et ce sera demain.

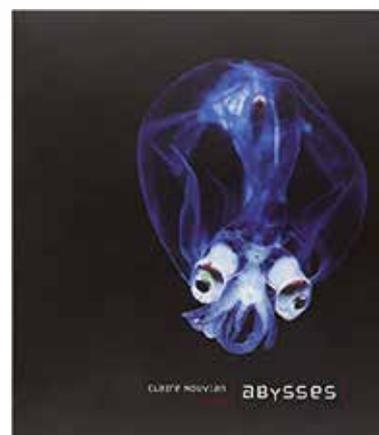
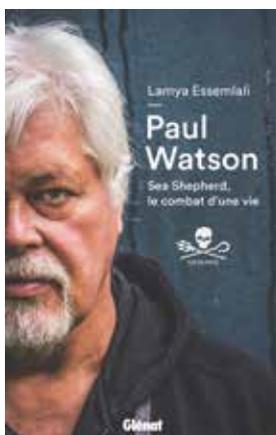
ainsi qu'il est tous les dimanches et lundis (quand le restaurant est fermé) à la pêche et s'adonne à la stérilisation afin de proposer sous son nom quelques petits délices, dix-huit, à l'instar de la soupe de poisson, des maquereaux au vin blanc... Parce que la cuisine c'est sa passion mais c'est davantage que cela, c'est son métier donc ce n'est ni une danseuse ni une sirène. Donc il rappelle qu'« *à la base on est des aubergistes* » et ne comprend pas pourquoi le CAP coiffure est la condition nécessaire à l'ouverture d'un salon, alors que n'importe qui peut se réclamer restaurateur, alors que les enjeux sont de l'ordre de la santé publique. Cette posture quasiment philosophique du travail trouve probablement son origine dans l'histoire familiale, la genèse de la naissance d'une vocation. Quand il était enfant, Christopher vivait avec ses parents à l'hôtel, au dessus du restaurant auquel l'on accédait directement par l'ascenseur. Ses parents étant alors des restaurateurs tenanciers, des aubergistes comme il aime le rappeler. Aujourd'hui il fait quasiment figure d'exception dans le sérail des chefs étoilés, un des rares à ne pas être soutenu par des groupes financiers, l'un des derniers à être entièrement propriétaire de son restaurant.

On pourrait croire qu'il y a quelque chose de l'ordre de la magie dans sa façon de faire, notamment lorsque l'on découvre qu'il faut faire tremper les encornets dans de l'eau avec des pièces de cuivre pour que le caoutchouc des chairs soit absorbé et qu'ils soient particulièrement tendres. Mais il n'en est rien, pas de poudre de perlimpinpin, juste une parfaite maîtrise, une passion extraordinaire et pour assises le bon produit et son respect. C'est ainsi que l'on peut « *tatouer les clients au goût.* »



# Dans la Bibliothèque

de Christopher Coutanceau



*Ce sont des pages waterproofs qu'il faudrait pour les ouvrages de Christopher Coutanceau tant ils sont partie liée au monde aquatique.*



## << Le Combat d'une Vie >>

De Paul Watson & Lamy Essemli

À parution de ce livre, cela fait déjà 40 ans que Paul Watson, le fondateur de Sea Shepard, est sur la ligne de front. Modèle pour les uns, éco-terroriste pour les autres, cet homme a consacré sa vie pour empêcher les chasseurs de baleines, les massacres de globicéphales aux îles Féroé, la captivité... Avec pour constat le glacial mais néanmoins véridique « si l'océan meurt nous mourrons. »



## << 20 000 Lieues Sous Les Mers >>

De Jules Verne

Une éducation littéraire classique ne saurait se faire sans la rencontre avec Aronnax et Nemo dans le ventre du Nautilus dans ce grand roman d'aventure du XIX<sup>e</sup> siècle. Une épopée incroyable qui permet de naviguer de mystères en découvertes et révélations. Tout comme pour Christopher Coutanceau, la mer était une passion pour Jules Verne et c'est elle l'héroïne de ce roman.



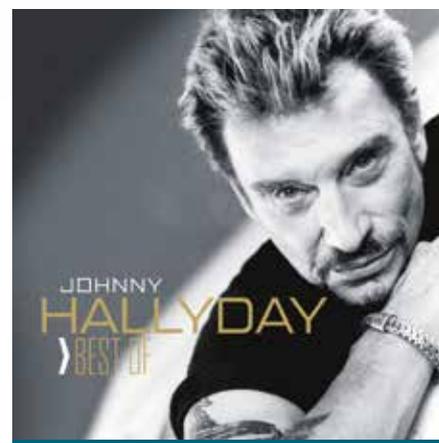
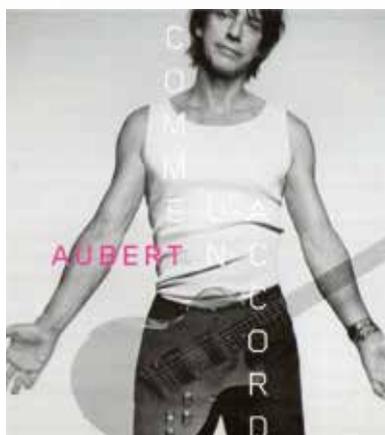
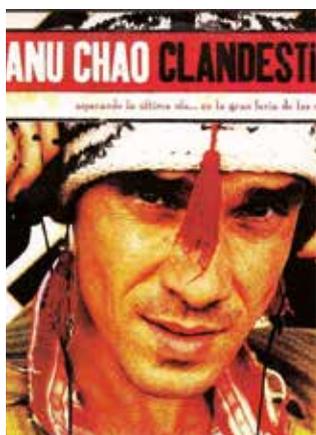
## << Abysses >>

De Claire Nouvian

À la fois journaliste, réalisatrice et productrice, l'auteure s'est spécialisée dans le domaine animalier. C'est lorsqu'elle découvre un film sur les abysses à l'Aquarium de Monterey que l'idée vient de faire partager, à l'aide de chercheurs, de spécialistes de l'océanographie, les images et créatures fabuleuses des fonds marins. Une plongée merveilleuse.

# Dans la Discothèque

de Christopher Coutanceau



*Si les chefs hexagonaux font la fierté de la gastronomie française, la sélection musicale de Christopher Coutanceau fait la part belle à la variété française.*



## « Clandestino »

de Manu Chao

Vendu à plus d'un million d'exemplaire, cet album phare de l'ancien leader de la Mano Negra est le véritable marqueur musical d'une génération. Textes engagés, mélodies d'influences mondiales font de tous les titres de cet opus des hits.



## « Comme un accord »

de Jean Louis Aubert

Le chef aime tous les albums solo de la figure iconique du groupe Téléphone. Mais celui-ci, composé des morceaux « commun accord », « alter ego », « milliers, millions, milliards » prend pour titre une formule qui s'accorde parfaitement à la gastronomie.



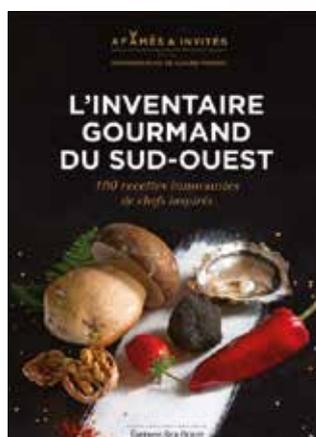
## « Best of Johnny Halliday »

de Johnny Halliday

Cela devait arriver, et ce fut cette année, la disparition du grand Johnny, de l'idole des jeunes et de l'idole de tous. Sa disparition est l'occasion de se replonger, *in extenso*, dans l'ensemble de sa discographie, de 1960 à 2018.

# Dans la Bibliothèque

de Johan Leclerre



*Quand il n'est pas derrière son piano, le chef rochelais est derrière son ordinateur, afin de faire partager aux lecteurs ses meilleures recettes et les meilleures façons de cuisiner les produits locaux.*



## « L'inventaire Gourmand du Sud-Ouest »

Ouvrage collectif, Photos de Claude Prigent

Avec 18 autres chefs emblématiques de la région, tels que Franck Descas, Nicolas Masse, Thomas L'Hérisson...ils offrent des recettes qui subliment les nombreux produits de l'Aquitaine, cèpe, foie gras, mais aussi poule de gasconne, crevette blanche de l'estuaire ou kiwi de l'Adour. Pour Johan, ce sont les Moules de Bouchot et les huîtres de Marennes-Oléron.



## « Le Sel de Ré, du marais à la table »

De Stéphane Bahic

Il l'écrit en guise d'introduction à l'ouvrage « La fleur de sel est un produit formidable qui permet de saler sans trop saler, tout en apportant du croquant ». Un très beau livre qui rend hommage à l'histoire, aux paysages, aux sauniers, à cette culture. Johan Leclerre rend, lui, hommage à la fleur avec du bœuf fumé aux aiguilles de pain et algues nori.



## « Itinéraire Gourmand en Poitou-Charentes »

Ouvrage collectif, photos de Claude Prigent

Après l'hommage culinaire à l'Aquitaine dans son ensemble, il était évident pour le chef charentais de faire les louanges dans le détail du Poitou Charente. Ses pairs et lui sont inspirés par les pommes de terre de l'île de Ré, le Cognac, la Poularde de Barbezieux... Quant à Johan Leclerre c'est au filet de bœuf parthenaise.





# LE BAR PÊCHÉ

## DANS LE GOLFE DE GASCOGNE

### UNE RESSOURCE MARINE IMPORTANTE POUR TOUTES LES COMMUNAUTÉS DE PÊCHEURS

Connu de tous les pêcheurs professionnels ou amateurs, le bar est un poisson prédateur présent sur toute la façade du golfe de Gascogne. Pouvant occuper des milieux aquatiques très variés, dont les estuaires, et capable d'effectuer des migrations importantes pour se nourrir ou se reproduire, ce poisson réputé pour sa chair est pêché par quasiment toutes les flottilles professionnelles (ligneurs, palangriers, fileyeurs, chalutiers...). Pour certains pêcheurs, le bar est une espèce ciblée et pour d'autres accessoire.

Ressource majeure pour la filière de la pêche maritime, le bar occupe la troisième place en valeur des espèces de poisson vendues sous les criées de la Région Nouvelle-Aquitaine derrière le merlu et la sole. Le tableau ci-dessous présente les quantités vendues en Nouvelle-Aquitaine en 2017 :

VENTES DE BAR SOUS LES CRIÉES DE NOUVELLE-AQUITAINE (2017)	TONNES
La Rochelle	70
La Cotinière	249
Royan	108
Arcachon	156
Saint-Jean-de-Luz/Ciboure	88
Total	671



© SIVOM port de Capbreton.

### DES MESURES DE GESTION PRISES POUR UNE PÊCHE DURABLE

Des mesures d'encadrement, tenant compte des avis scientifiques annuels, ont été développées à l'échelle nationale par les acteurs français concernés par la pêcherie de bar du Golfe de Gascogne :

- Un plafond de capture annuel (2 241 tonnes pour la pêche professionnelle en 2018) ;

- Une taille minimale de capture (38 cm pour la pêche professionnelle) ;
- Des licences de pêche contingentées dont l'utilisation est strictement réglementée selon le métier pratiqué (essentiellement métiers de l'hameçon, filets et chaluts) ;
- Des limites de pêche par quinzaine et annuelles s'imposant à chaque titulaire de la licence selon le métier pratiqué.

En outre, les quantités pêchées par les pêcheurs professionnels sont suivies mensuellement afin de s'assurer du respect des plafonds de capture. Le cas échéant les contraintes sur la pêche professionnelle sont accentuées en cours d'année pour réduire le rythme des captures.



COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS DE NOUVELLE-AQUITAINE

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



# *un Bloom* dans l'*Océan*

*Jeter des pavés dans l'eau pour faire réagir la société, changer les mentalités c'est une des missions de l'association Bloom soutenue vaillamment par Christopher Coutanceau.*



BLOOM [www.bloomassociation.org](http://www.bloomassociation.org)

# STOP À LA PÊCHE ÉLECTRIQUE EN EUROPE

NON À L'ÉLECTROCUTION  
DES POISSONS ET À LA  
DÉSERTIFICATION DES OCÉANS!

POUR SIGNER LA PÉTITION CONTRE LA PÊCHE ÉLECTRIQUE C'EST ICI :  
[www.bloomassociation.org/stop-peche-electrique/](http://www.bloomassociation.org/stop-peche-electrique/)

« L'Europe des lobbies fait des ravages (...) les pêcheurs artisans en sont les premières victimes. (...) En mars 2018, Emmanuel Macron avait annoncé publiquement l'opposition de la France à la pêche électrique, mais la France n'a absolument rien fait depuis (...) L'océan comme les pêcheurs sont victimes de cette méthode de pêche radicale. La pêche électrique peut encore être interdite en Europe mais il faut que la France passe des paroles aux actes. »  
[www.bloomassociation.org](http://www.bloomassociation.org)

Fondée en 2005 à l'initiative de Claire Nouvian, l'association n'a pas un fonctionnement classique car elle est avant tout un laboratoire de recherche, aussi, son organigramme se compose de cinq scientifiques (en plus de trois autres personnes venant du secteur privé). Si ses deux grands axes de bataille et de sensibilisation sont la protection de l'océan et la fin des méthodes de pêche destructrices, ces combats s'appuient sur des travaux de recherche, d'éducation du public, des campagnes de sensibilisation, tout en étant une sentinelle, un lanceur d'alerte et un contre pouvoir. Bloom s'adresse autant au grand public qu'aux décideurs politiques et aux acteurs économiques avec pour objectif de changer le paradigme économique des activités de pêche pour réduire l'impact environnemen-

tal sur l'océan et les espèces marines tout en préservant le métier des pêcheurs artisans qui privilégient les méthodes de pêche sélectives et respectueuses de la ressource. Ainsi, par exemple, sont à proscrire en Europe le chalutage profond et la pêche électrique.

Aujourd'hui, les succès de **Bloom** sont nombreux : des millions de personnes ont été sensibilisées grâce à des centaines de conférences et plus de 2000 articles ou interviews dans les médias, des requins ont été sauvés à Hong-Kong, des victoires législatives et juridiques en France mais aussi au parlement européen ; leur pétition contre le chalutage profond a récolté plus de 900 000 signatures (dont une soixantaine d'artistes et quatre cents scientifiques).

Concrètement les actions de **Bloom** sont les suivantes :

- Mettre fin aux méthodes de pêche les plus destructrices et énergivores
- Réduire les subventions nocives qui contribuent à la surpêche et à la pêche illégale
- Changer les pratiques de la grande distribution, des sociétés de restauration collective, des collectivités
- Faciliter l'accès au marché des produits de pêche artisanale
- Changer les pratiques de consommation

Claire Nouvian le rappelait il y a quelques semaines sur France Inter, « il y a un impératif collectif : c'est de croire à la catastrophe (...) parce qu'on y est » tout en invitant à des changements, possibles, qui passent par l'action. Et qu'une économie verte est possible. Avant de conclure que c'est grâce à l'océan que l'on respire un coup sur deux, le détruire, c'est nous mettre en danger.





# Le Résinier

Déguster, aimer et bien vivre ...

## Et si finalement bien vivre était le chemin ?

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

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



LE RESINIER  
HÔTEL RESTAURANT

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



Entre Bordeaux et Arcachon  
(20 minutes par l'A63 sortie 23)

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



# PANIER SAISON DE SUPER HIVER



*La formulation est pour Christopher Coutanceau un pléonasme absolu, tant chez lui la saisonnalité est la ligne de conduite. Que trouve-t-on dans son panier au début de l'hiver ?*

## Le *Panais*

La « carotte blanche » est très similaire à sa cousine orangée tant sur la façon de la choisir, de la cuire ou de la cuisiner. Il peut tout à fait se manger cru en salade avec un peu d'huile et de citron, se cuire à l'eau pour devenir purée, se faire rissoler en petits dés ou devenir dips ou chips de légumes. Bien brossé on peut ne pas l'éplucher (s'il n'est pas traité), mais l'intervention de l'économiste n'est pas vaine.





## La *Vive*

Son épine dorsale venimeuse lui confère une image peu flatteuse. Pourtant la vive quand elle ne se retrouve pas sous nos pieds mais sur le plan de travail d'une cuisine est un poisson intéressant. Avec sa chaire blanche, ferme et délicate c'est un met de choix pour les connaisseurs.



## La *Coquille Saint-Jacques*

La France étant le seul pays européen à avoir réglementé sa pêche, c'est un coquillage que le consommateur peut déguster, béni par Christopher Coutanceau du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mai. Si elle est l'emblème du chemin de St Jacques, la finesse de sa chair, les mille façons de la cuisiner en font aussi un grand voyage gustatif !



## Le *Céleri boule*

Pendant la Renaissance le céleri est utilisé comme plante médicinale pour ses vertus diurétiques. Aujourd'hui encore on lui reconnaît un pouvoir d'élimination des toxiques et il améliorerait la circulation sanguine, plus qu'une racine, une médecine ! Si l'on connaît tous sa version sel qui vient systématiquement agrémente les jus de tomates, tout est bon dans sa tubercule. On le choisit ferme et dense, il ne doit pas sonner creux. Ses possibilités sont multiples, cru ou cuit il s'invente dans de nombreuses recettes, se trouve des partenaires de saveurs multiples et l'on peut réserver ses feuilles pour parfumer les soupes.



## Le *Lieu Jaune de ligne*

De la même famille que le merlan et la morue, c'est une espèce côtière d'eau froide, que l'on pourrait rapprocher du cabillaud mais davantage gouteux. Il est pêché à la ligne à la main d'octobre à mars.

# Le bouillon • • thai



CHRISTOPHER  
COUTANCEAU  
Cuisinier Pêcheur

*Pour un dimanche soir frileux d'hiver  
quoi de mieux qu'un sain bouillon pour  
se réchauffer ?*

C'est en un tournemain que cette recette facile et saine se prépare, il suffit de quelques coquillages frais et d'aromatiser avec les fonds de placard.

Il faut d'abord récupérer le jus de cuisson des coques que l'on aromatise avec quelques tomates en conserve maison, du basilic citron et du basilic cannelle. Christopher garde toujours au congélateur du combawa, une idée qu'on lui pique

pour pouvoir, toujours, aromatiser ses plats. Donc on y ajoute le zeste et le jus et on laisse le tout mijoter.

Faire revenir quelques coquillages supplémentaires, tels que praires et moules et les ajouter à ce bouillon ainsi que quelques nouilles chinoises, qui, en gonflant, se gorgeront de ce délicieux mélange. Aromatiser et perler de quelques gouttes d'huile de sésame.





# *Le Carpaccio de Saint-Jacques*

*Facilité ne rime  
pas nécessairement  
avec bas de  
gamme, comme  
le prouve cette  
recette à l'élégance  
naturelle qui  
transforme tout  
dîner en gala !*

L'idée première est de mettre en valeur le produit lui-même, donc il ne faudra à peine plus de quatre ingrédients pour transformer les noix en carpaccio. Après avoir rincé les coquillages, émincer en quatre lamelles les noix, ajouter quelques gouttes de citron et d'huile d'olive, fleur de sel et poivre. Servir aussitôt pour éviter que l'acidité du citron ne cuise les coquilles.



# *Filet de lieu jaune*

*Une version simplifiée de l'accord  
parfait du fish and chips.*

Lever les filets de lieu, fariner le côté où se trouvait la peau. Faire revenir quelques minutes dans un beurre moussé (moitié beurre, moitié huile d'arachide) avec deux gousses d'ail et du thym. Et simplement servir avec de bonnes pommes de terre à l'eau avec une noix de beurre.



**Retrouvez  
l'intégralité du palmarès  
du Concours Saveurs  
Nouvelle-Aquitaine sur  
[saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)**

Les meilleurs produits de Nouvelle-Aquitaine  
reconnus par des jurys d'experts et de consommateurs.





**DOMAINE SAINT-NICOLAS  
CUVÉE HAUT DES CLOUS 2016  
AOC FIEFS VENDÉENS BREM**

Thierry Michon qui travaille en biodynamie l'affirme il faut l'« infinie sagesse d'attendre (qui) révélera le terroir ». Ici un terroir particulier, face à l'océan, où le vin (un pur chenin) se révèle « pur et fabuleux » ainsi qu'aime le décrire notre sommelier.

**AMPELIDAE, FRANÇOIS BROCHET  
CUVÉE S 2017  
IGP VIN DES PAYS DE LA VIENNE**

Une composition intégrant 6 origines différentes et 3 modes différents d'élevage pour ce vin « cristallin et agressif » pour reprendre les mots du sommelier. Son intensité et sa finale interminable sont les hérauts d'une bouteille quasiment intertemporelle.

**DOMAINE PHILIPPE TESSIER  
CUVÉE PORTE DORÉE, 2015  
AOC COUR-CHEVERNY**

En agriculture biologique dans le Val de Loire, sur des sols d'argiles et silico-argileux en cépage romorantin, Philippe Tessier, un viticulteur sincère qui a repris la suite de son père offre pour cette cuvée issue de vignes depuis plus de 45 ans, un vin opulant.

# La sélection sommelier

## Nicolas Brossard

*Autant maître d'hôtel que sommelier, Nicolas Brossard est également l'associé de Christopher Coutanceau depuis plus de dix ans. Il nous dévoile quelques pépites de la cave qui font autant briller ses yeux que saliver ses papilles.*



**DOMAINE COMBIÉ  
CLOS DES GRIVES**

Il y a un lien indéfectible entre le domaine en appellation Crozes-Hermitage et le restaurant Rochelais ; chaque année seuls 12 magnums du Clos des Grives sont embouteillés, la moitié pour la cave du restaurant (à leur demande) et l'autre pour le viticulteur. Un vin tout à la fois « opulent, généreux et très fin. »



**DOMAINE RENÉ BOUVIER  
LONGEROIES 2015**

« Un grand pinot noir » de Bourgogne en appellation marsannay qui joue sur la précision et la netteté autant que sur la densité et le velouté. Nicolas Brossard, précise, ce qui est pour le restaurant une précision bien utile : c'est qu'il s'agit ici d'un vin rouge qui s'accorde parfaitement sur le poisson.



**DOMAINE PRIEURÉ LA CHAUME  
BELLAE DOMINI 2014**

Christian Chabirand est, selon le sommelier, « un artiste ». Davantage que cela même, un véritable créateur qui a « fabriqué » *ex nihilo* son vignoble, il y a vingt ans sur un territoire vierge, l'antique île de Vix. Cette cuvée est un 100% merlot, un « vin de mémoire » travaillé à l'ancienne, à la main, un vin bio et propre, en petit rendement et à l'élevage long. Un *slowine* en quelque sorte !

# escapade gourmande

À LA RECHERCHE DU TEMPS DU PLAISIR



@BNICLINERO

*Bienvenue en Charentes, territoire exceptionnel où la nature généreuse crée une histoire, fabrique une mémoire.*

## PREMIERS PAS

À l'heure où s'ambre la campagne, le soleil vient éclairer chaleureusement les vignes d'Ugni blanc. Bienvenue en Charentes, territoire exceptionnel où la nature généreuse crée une histoire, fabrique une mémoire. Cette aire de production du Cognac, délimitée depuis 1909 est bordée par l'océan, traversée par le fleuve Charente, tout en plains et en déliés, en plaines et en collines et se décompense en six crus :

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins et Bon Bois, Bois à terroirs. Les ceps de vigne sont à l'image de la tradition, profonds et anciens, offrant, d'hier à aujourd'hui un

patrimoine culturel et gastronomique vivant. Davantage encore, ce savoir-faire est un véritable tableau, une nature vivante, où le travail de la vigne, la double distillation dans les flamboyants alambics en cuivre rouge, le vieillissement en fûts de chêne invitent au voyage dans une contrée qui a épicurisme pour nom. Et qui porte transmission en deuxième prénom.

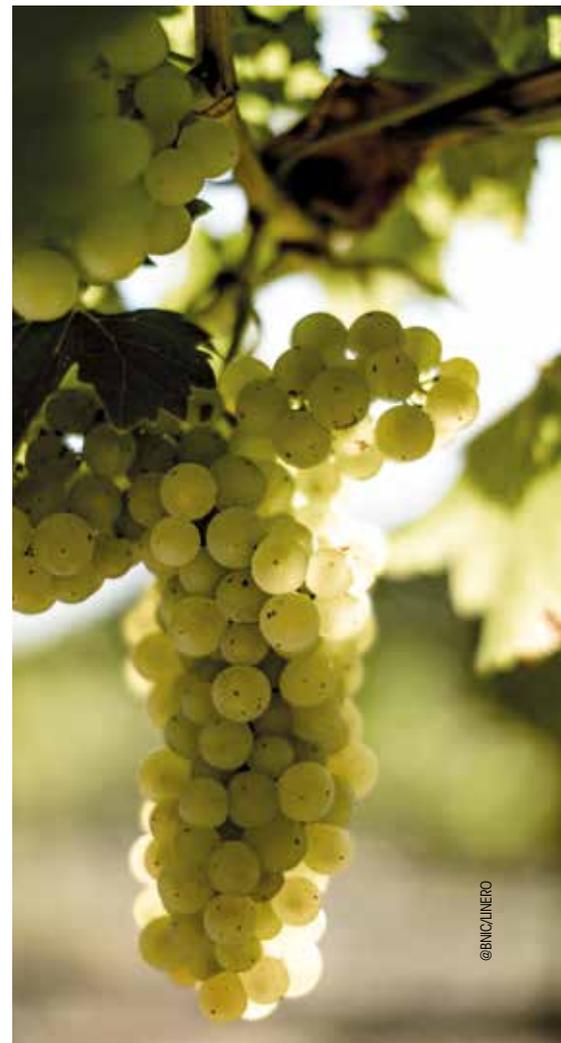
Sa richesse aromatique et la chaleur de sa

robe varient en fonction de la grande diversité de cognacs, qui procurent chacun une émotion et un plaisir unique. D'aucuns auront, a minima, vieilli pendant deux ans, ce sont les VS. Les VSOP ont, quant à eux, au moins quatre ans. En haut de l'horloge du temps qui confère rondeur et élégance l'on rencontre les XO. Les cognacs étant, le plus souvent des eaux-de-vie d'assemblage de crus et de cuvées différentes, il est rare qu'un millésime soit indiqué. Mais

*Mais quel que soit son âge le Cognac apporte à l'amateur plaisir et émotion*

quel que soit son âge le cognac apporte à l'amateur plaisir et émotion. D'ailleurs il est un véritable trait d'union entre toutes les générations, éléments de partage dans bien des usages. Ainsi il se déguste tout autant pur ou en cocktail, en short ou en long drink, autant à Cognac, qu'à Paris et Lille tout comme à New York, Boston, Buenos Aires, Capetown, Bologne, Shanghai ou Saint-Pétersbourg... Pour apprécier ce spiritueux unique et cosmopolite il n'y a pas de frontières.

Premiers pas, premiers émois.



@BNICLINERO



@BNCUNINERO

## LES BONNES IDÉES

Télécharger l'application food-pairing qui permet de bousculer les traditionnels accords mets-vins et (re)donner au cognac la juste place qu'il mérite dans une expérience gastronomique totale.

S'offrir un repas chez le chef étoilé Thierry Verrat dans son restaurant la Ribaudière à Bourg-Charente, qui, en tant qu'ambassadeur du Cognac à travers le monde, saura vous orienter sur ce qu'il y a de plus savoureux dans sa cave et sur sa carte.



@BNCUNINERO



@BNCUNINERO



@BNCULINERO



@BNCULINERO

### LES BONNES IDÉES

Où déguster un long drink de cognac et de Ginger Ale, un Cognac Summit, Un Roasty Milk Punch, un Spiffire, un Smuggler ou simplement un VSOP dry ? Dans le cadre chaleureux et ouaté du Bar Louise, ou dans l'antre classieuse du Bar Luciole ou sur sa terrasse.

📍 **BAR LOUISE 1,**  
PLACE FRANÇOIS 1<sup>ER</sup>, COGNAC

📍 **BAR LUCIOLE 14,**  
PLACE DU SOLENÇON, COGNAC



@BNCULINERO



©BNC/JINERO



©BNC/JINERO

## GRANDS CHEMINS DANS LE COGNAÇAIS

À l'heure où les journées raccourcissent, où les arbres rougissent, où les weekends prolongés s'organisent il est un temps important dans le Cognac. Car le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) n'autorise la distillation que dans l'intervalle du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars. Cette étape du processus de création, ce savoir faire rare et précieux attise la curiosité. Si en novembre a lieu le Marathon du Cognac, en écho, on peut faire une course en étapes qui s'arrêterait dans quatorze maisons de négoce, qui proposent des

visites sur mesure, dans les quarante-deux propriétés viticoles labellisées et dans les distilleries pour découvrir l'acmé de leur activité. Ainsi, découvrez par exemple un atelier cocktail, où vous deviendrez un mixologue hors pair, usant du Cognac comme incroyable genèse de la création de vos boissons. Laissez vous ensuite tenter par le food-pairing organisé autour de délicieux desserts pour un autre atelier visite. Vous pourrez également vous initier à l'activité de Maître Assembleur, composant ainsi, de façon ludique et pédagogique un cognac XO qui vous ressemble. La liste des notes aromatiques des cognacs ne saurait être exhaustive, à l'instar de celle des activités ; il y a tant à décou-

vrir, de façon immersive et participative, et plus encore... En décembre, janvier et février, lors de Distilleries en Fête, c'est la part des anges qui s'hume, le travail des hommes qui s'apprécient, le savoir faire qui s'apprend et l'envie d'enfiler sa tenue de bouilleur de cru. Il y a tant à apprendre et à appréhender au cœur de ces 75 000 hectares de vignobles. Des rencontres à faire, des histoires à partager, connaître la diversité de cette culture et de cet art de vivre.

*Des rencontres à faire,  
des histoires à partager,  
connaître la diversité  
de cette culture et de  
cet art de vivre.*

L'association Les Étapes du Cognac, les offices de tourisme sont, pour la préparation de cette expérience touristique unique au monde. Alliés parfaits, aident à

trouver un logement, organiser ses visites, découvrir de villages en visages l'authenticité qui fait vibrer les cordes du sensible et de l'émotion. Mais chuttttt... il ne faudrait pas ici tout dévoiler, car c'est bien l'expérience sensorielle et personnelle vécue sur ce territoire qui forge les histoires, individuelles et universelles. Ici ce ne sont pas les saints que l'on prie, mais les anges que l'on convie.

Ces chemins que l'on emprunte pour venir profiter des richesses du Cognac nous font déguster quatre siècles de tradition. Et il y a mille et une raisons de les suivre

Grands chemins, grandes expériences.

[TOURISM-COGNAC.COM](http://TOURISM-COGNAC.COM)  
[COGNACETAPES.COM](http://COGNACETAPES.COM)

COUP DE CŒUR

# *Pêcheurs* *de gourmandise*

*Il n'y a que soixante kilomètres à faire pour rejoindre la belle Adress recommandée par Christopher Coutanceau depuis La Rochelle. Et si la prochaine étoile brillait du côté de Niort ?*



Non la rencontre des deux hommes n'a pas eu lieu au lycée hôtelier. Pourtant ils sont de la même génération et de la même région. C'est leur passion commune qui a fait se croiser leurs chemins, ou plutôt leurs routes maritimes car c'est bien lors d'une partie de pêche qu'ils se sont rencontrés il y a quelques années. Si Jean Renoir a embelli de son regard de cinéaste les Partie(s) de Campagne, les cuisiniers-pêcheurs de Charente, eux, magnifient les Parties de Pêche, le rapport à la mer, le chemin de l'eau au restau. Les raisons pour lesquelles Christopher Coutanceau a pour coup de cœur l'Adress de David Seguin sont

*« Les vrais pêcheurs ce sont ceux qui pêchent au bon moment ! »*

nombreuses mais la première qu'il évoque c'est que sa cuisine est réalisée à partir d'un « très bon sourcing ». Normal, ils ont le même, la mer mère ! Mais pas seulement, rencontrer, découvrir un extraordinaire maraicher et le partager c'est ainsi que fonctionne David Seguin. En effet, il ne comprend pas les chefs qui gardent comme secret d'état leurs bonnes adresses, leurs fournisseurs... Il fait partie de ceux qui ont le partage pour philosophie, que ce soit entre restaurateurs ou avec ses clients. C'est vrai qu'offrir un plat bien cuisiné, à base de bons produits, c'est raconter une histoire, avoir une conversation dans laquelle on respecte la langue et l'orthographe.

Outre le partage c'est le respect du produit qui le guide, à l'instar de Christopher Coutanceau. Comme lui, il est inenvisageable de ne pas respecter les saisons. Chaque chose à sa place et une place pour chaque chose ; et la place de la tomate ce n'est certainement pas en février, et celle du thon rouge nullement en avril ! Respecter cela, c'est finalement comme employer le subjonctif après « bien que ». Cette considération pour la nomenclature du bien faire et faire bien, respecter la flore, la faune, a mené Christopher et David à défendre l'association Bloom, qui se bat, entre autres choses, contre la pêche électrique, qui enseigne les saisons de pêche. En réalité les vrais pêcheurs ce sont ceux qui pêchent au bon moment ! Pour eux c'est le lundi, quand



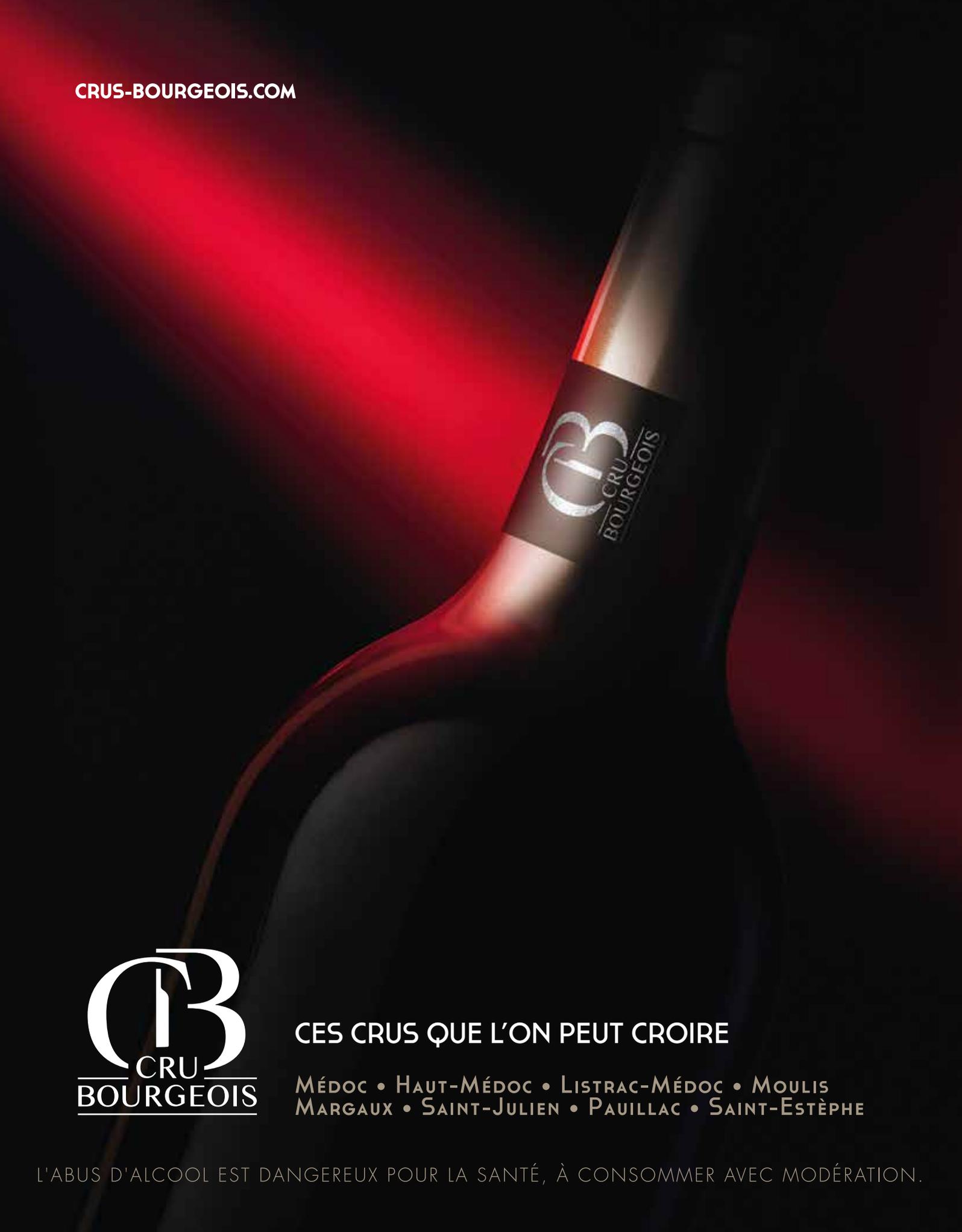
## COUP DE CŒUR

ils embarquent ensemble. Les vrais pêcheurs sont aussi ceux qui défendent de vraies valeurs.

Lors du dernier Grand Pavois, ils ont terminé troisièmes lors de l'épreuve de pêche, un beau résultat que d'être sur le podium lorsque l'on sait que tous les autres concurrents ne sont que des professionnels. Eux ils sont professionnels de la restauration, et si le rédacteur en chef de ce numéro est déjà couronné de deux étoiles, il y a fort à parier que David Seguin le rejoindra très prochainement sous cette voute étoilée. Reste à savoir si le chef de Niort séduira les critiques du guide rouge avec une huître grillée accompagnée d'une vinaigrette au kiwi comme il l'a fait la première fois que Christopher Coutanceau est venu dîner chez lui ?



CRUS-BOURGEOIS.COM



CB  
CRU  
BOURGEOIS

CB  
CRU  
BOURGEOIS

CES CRUS QUE L'ON PEUT CROIRE

MÉDOC • HAUT-MÉDOC • LISTRAC-MÉDOC • MOULIS  
MARGAUX • SAINT-JULIEN • PAUILLAC • SAINT-ESTÈPHE

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



La  
**Dégustation**

*Avec*

# LES BOX GOURMETS

*abonnez-vous*

DANS LES BOX GOURMETS DE FRANCE,  
TOUS LES MOIS CHEZ VOUS !

*Box Douceurs*

**45 € /box**

abonnements

1 BOX	6 BOX	12 BOX
45 €	260 €	520 €



**GOUR  
METS**  
DE FRANCE

LES BOX

**GOURMETS DE FRANCE,**

LE BON GOÛT À OFFRIR OU À S'OFFRIR SUR

*www.la-degustation-box.fr*

# DE FRANCE, *au bon goût !*

5 À 7 PRODUITS TERRE, MER, VIGNE ET DOUCEURS:

Des **recettes** de chefs et des **produits Lauréats** Gourmets de France dont **1 bouteille de vin**.

L'histoire des produits et des producteurs à retrouver sur notre site.

*En plus : chaque trimestre le magazine Gourmets de France.*



## *Box Gourmets*

75 € /box

abonnements

1 BOX	6 BOX	12 BOX
75 €	430 €	900 €



Gourmets de France,  
c'est aussi L'ÉPICERIE  
DES PRODUITS DU TERROIR

*à acheter en ligne.*





# 13

## PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

**4** chefs étoilés, 3 Meilleurs Ouvriers de France, des chefs et sommeliers de la région et deux présidents du jury : un casting d'exception réuni à La Rochelle pour les Tests-produit

Gourmets de France. Penché avec attention et bienveillance sur les produits présentés, chaque membre du jury a mobilisé son expérience et son savoir-faire dans la plus grande impartialité, même lorsque les émotions du goût ont fait naître quelques beaux souvenirs dans leurs palais.



MOF Charcutier-Traiteur  
Les Délices Charcutiers

# DAVID BRET



Il est Meilleur Ouvrier de France, mais pourrait surtout être meilleur élève ou ouvrier diversifié tant son appétit de la gastronomie l'a mené dans tous les univers. Ainsi, il est donc charcutier

traiteur mais aussi cuisinier, pâtissier, chocolatier, confiseur et glacier ! Et par ailleurs enseignant et formateur en cuisine au campus des métiers. Pour David Bret, c'est l'aile et la cuisse ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1995** : CAP Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier

**1996** : Brevet de Maitrise Charcutier

**2002** : Enseignant

**2004** : MOF Charcutier-Traiteur

**2018** : Publie « Charcuterie Tous les Savoir-faire »



**Rencontrer D. BRET :**

Les Délices Charcutiers - 53 Route de l'Estuaire - 17120 THAIMS

Tél : 06 80 70 91 30

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



Chef de salle et Chef Sommelier  
Restaurant Christopher COUTANCEAU

# NICOLAS BROSSARD

• • •

C'est un véritable passionné de gastronomie et sommellerie qui se décrit comme « très respectueux de la transmission acquise aux côtés de (ses) aînés ». Une transmission qui s'assoit sur un savoir forgé dès son BTH de restauration au lycée hôtelier de Blois ainsi que sa mention complémentaire

en sommellerie à l'école hôtelière de Saumur. Depuis quinze ans c'est maintenant à La Rochelle qu'il officie aux côtés de Christopher Coutanceau, dont il est non seulement le chef sommelier, le directeur de salle mais également le co-proprétaire. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1996** : Chef Sommelier chez Lucas Carton
- 2003** : Chef Sommelier chez Christopher Coutanceau
- 2007** : Devient co-proprétaire de l'établissement
- 2012** : Reçoit le Welcome Trophy des établissements Relais & Châteaux.



**Rencontrer N. BROSSARD :**

Christopher COUTANCEAU - Plage de la Concurrence - 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 41 48 19

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



Sommelier et Caviste  
Cave Aux Tours des Vins

# JÉRÉMY DUCHEMIN



**S**on grand-père lui a transmis deux passions, la musique et le vin. Il a choisi pour l'ode à Bacchus car dans le travail de sommelier, comme dans celui de caviste, il y a quelque chose de la transmission, de la rencontre. Résolument de la passion ! Il s'épanouit chez les étoilés de la

côte Atlantique, de St-Jean-de-Luz à la Baule en passant par chez Coutanceau. Et comme tout a commencé par une histoire de famille, il est normal qu'elle réapparaisse dans son parcours, par la présence de sa mère avec qui il a ouvert à la Rochelle sa cave. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
**DATES**

**2008** : Lycée Hotelier de La Rochelle

**2009** : Membre de l'association des sommeliers de Poitou-Charentes

**2012** : Sommelier chez Christopher Coutanceau

**2013** : Ouverture de sa cave Aux Tours des Vins



**Rencontrer J. DUCHEMIN :**

Cave aux tour des vins - 13 Rue Passage du Minage - 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 28 64 68

[www.aux-tours-des-vins.com](http://www.aux-tours-des-vins.com)



Chef étoilé  
Restaurant l'Hysope

# NICOLAS DURIF

• • •

C'est un rochelais d'adoption qui a fait ses classes dès l'apprentissage dans sa région natale, l'Alsace. Ensuite c'est un bref passage au Georges V, puis à Gstaad avant de se révéler à Nîmes.

C'est d'ailleurs le chef pâtissier avec lequel il travaille dans le Sud qui lui apprend qu'une place se libère chez Grégory Coutanceau. Le voici donc en bord de mer sur le territoire originel de son épouse. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1990** : Commence son apprentissage cuisine
- 2003** : Arrive chez Grégory Coutanceau à La Rochelle
- 2015** : Ouverture de l'Hysope
- 2018** : Décroche sa première étoile



**Rencontrer N. DURIF :**

L'Hysope - 25 Rue de l'Aurore - 17220 LA JARRIE

Tél : 05 46 68 52 21

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



Chef  
Restaurant La Baleine Bleue

# JEAN - BAPTISTE GAUTRON



C'est lors de son apprentissage au Moulin de La Gorce, dans son limousin d'origine que le jeune chef a appris, auprès de son chef mentor, à aimer la cuisine. Une histoire de rencontres, de chemins qui se croisent, de tables qui se multiplient. Alors c'est au détour du Pays-Basque, de

la Suisse, du Luxembourg, de Londres chez Hélène Darroze qu'il officie pendant plusieurs années. Aujourd'hui c'est sur l'Île de Ré qu'il travaille avec le respect des produits et des fournisseurs et « sans mentir » à ses clients et à ses équipes. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1999** : Obtient son CAP

**2007** : Ouvre un restaurant au Luxembourg où il décroche une étoile

**2011** : Sous chef au Connaught, Londres

**2018** : Chef de la Baleine Bleue



Rencontrer **JB. GAUTRON** :

La Baleine Bleue - 4 Quai Launay Razilly - 17410 SAINT-MARTIN-DE-RE

Tél : 05 46 09 03 30

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



MOF Poissonnier-Écailler

# BRUNO GAUVAIN

• • •

**B**ien qu'il envisagea un temps une carrière de motard gendarme bien loin des étals de poissons, l'atavisme familial (il est la quatrième génération de poissonnier) a repris le dessus et Bruno Gauvain d'ouvrir sa poissonnerie rue du Cherche Midi à

Paris. Après douze ans de cet exercice, mue par la curiosité de faire son métier différemment il change de courant et travaille chez un grossiste à Rungis, prend la direction du CFA, fait de la formation et conseil, du syndicalisme avant de s'établir à La Rochelle. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1994** : Ouvre sa poissonnerie rue du Cherche Midi, Paris
- 2011** : Met en place le bac professionnel de Poissonnier-Écailler
- 2012** : Gère les ateliers de découpe du groupe Raynaud au MIN de Rungis
- 2017** : MOF Poissonnier et installation à La Rochelle



**Rencontrer B. GAUVAIN:**

Maison GILLARDEAU – Baie de Sinche – CS 80070 – 17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS

Tél : 05 46 85 03 84

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



MOF Cuisinier  
Restaurant Bella Donna

# JOHAN LECLERRE



**S**on éducation gastronomique il la doit à son père qu'il qualifie de « cuisinier-marin-pêcheur », Johan Leclerre, pourrait, quant à lui, être identifié comme « cuisinier-mof-hyperactif » tant il multiplie les projets, tant il est impatient de débiter, d'innover ! Et les écueils qu'il rencontre

parfois, à l'image de la tempête Xynthia qui détruit La Maison des Mouettes ne l'arrêtent pas. C'est ainsi qu'il ouvre La Suite dans le cœur de La Rochelle, qu'il transforme cette année en Bella Donna qui fera la part belle à l'influence italienne. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1993** : Travaille chez Pierre Gagnaire à Saint-Étienne

**2004** : Rachète La Maison des Mouettes

**2007** : Remporte le concours de MOF – Rachète le Café du Parc

**2011** : Ouvre son nouveau restaurant « La Suite »

**2018** : Transforme La Suite en « Bella Donna »



**Rencontrer J. LECLERRE :**

Bella Donna - 15 Rue de la Chaîne - 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 50 51 98



Chef  
Restaurant L'Adress

# DAVID SEGUIN

• • •

À l'écouter parler, la restauration comme carrière est une évidence absolue. Difficile de l'imaginer ailleurs que dans une cuisine, alors il y met ses pieds professionnalisés dès l'âge de 15 ans en CAP, et

poursuit avec un bac pro à Poitiers. Pendant quelques temps c'est un tour de France des grandes tables avant de revenir s'établir, avec son épouse, chez lui, à Niort pour y ouvrir le restaurant L'Adress. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1990** : Débute son CAP à Noirmoutier

**1993** : Bac Pro à Poitiers

**2006** : Ouvre l'Adress à Niort

**2013** : Déménagement son établissement



**Rencontrer D. SEGUIN :**

L'adress - 1 Rue des Iris - 79000 BESSINES

Tél : 05 49 79 41 06

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



Chef étoilé  
Restaurant L'Aquarelle

# XAVIER TAFFART



La formule veut que l'on soit né sous une bonne étoile, mais dans le cas de Xavier Taffart on pourrait plutôt dire qu'il est né dans la bonne coquille, en tant que fils d'ostréiculteur. S'il a forgé son talent, performé sa technique sous

des courants et des latitudes étrangères c'est de retour dans sa Charente-Maritime natale, avec son épouse, qu'il ouvre son restaurant, avec lequel il ramène une étoile dans la coquille ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1988 : CAP à Angoulême
- 1990 : S'installe en Côte d'Ivoire
- 2004 : Ouverture de l'Aquarelle
- 2009 : Gault-Millau le reconnaît Jeune Talent de France
- 2010 : Obtient une étoile



Rencontrer X. TAFFART :

L'Aquarelle - 71A, Route du Montil - 17920 BREUILLET

Tél : 05 46 22 11 38

[www.laquarelle.net](http://www.laquarelle.net)



Chef étoilé  
Restaurant La Ribaudière

# THIERRY VERRAT

• • •

C'est dès 16 ans que la cuisine devient son projet ; pour le mener à bien, il a « un plan de carrière ». Deux ans plus tard, il est le tout jeune chef du Champignon l'un des meilleurs restaurants de NY, « on apprend en voyant » comme il dit. À Menton, ensuite il apprend la cuisine méditerranéenne

puis celle des étoilés chez Loiseau. Devenant le directeur d'un Château Hôtel il acquiert le savoir managérial et se fait repérer par le Gault & Millau. Il a à peine 24 ans quand il ouvre La Ribaudière et 32 quand il se fait étoiler ! (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1983** : Meilleur Apprenti de France

**1985** : Chef du Champignon à New-York

**1989** : Achète La Ribaudière

**1992** : Ambassadeur du Cognac

**1997** : Obtient une étoile Michelin



**Rencontrer T. VERRAT :**

La Ribaudière - 2 place du Port - 16200 BOURG-CHARENTE

Tél : 05 45 81 30 54

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



Chef de salle  
et Sommelier

# STÉPHANE VIGNE

• • •

Être né sous une bonne étoile pourrait être le mantra du chef. Celle de son père avec qui il travaille dès 1998, puis en 2002 en tant que chef avant d'en devenir en plus le di-

recteur en 2007, conservant précieusement ces belles récompenses. Tout son chemin était d'ailleurs pavé d'étoiles, depuis Eugénie Les Bains, le Grand Véfour, El Bulli, chez Joël Robuchon...



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1996** : Lycée Hotelier de La Rochelle

**2000** : Chef de rang chez Pascal Augé

**2015** : Chef de salle et Sommelier à La Suite



Rencontrer **S. VIGNE** :

Bella Donna - 15 Rue de la Chaîne - 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 50 51 98



Consultant et Chef  
Restaurant La Jabotière

# JEAN - MARIE ZIMMERMANN



**N**e vous fiez pas à son accent anglo saxon, le chef Zimmermann est alsacien d'origine ! C'est parce qu'il a débuté sa carrière très jeune en Angleterre qu'il en gardé quelques intonations. Et ce ne sont pas ses multiples voyages, ses lancements de restaurants pour Cunard, no-

tamment pour le Queen Mary qui lui enlèveront ce caractère international. Même quand il s'installe en Charente, il est en parallèle à New-York. Un chef prolifique et médiatique que les téléspectateurs d'outre atlantique connaissent bien car il y anime une émission télévisée. **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

EN QUELQUES  
**DATES**

- 1973** : S'installe en Angleterre
- 1985** : Ouverture du The Warrener à Londres
- 2003** : Restaurant du Queen Mary 2
- 2013** : Ouverture à Royan du restaurant La Jabotiere
- 2015** : Reçoit le titre de Maitres Cuisiniers de France

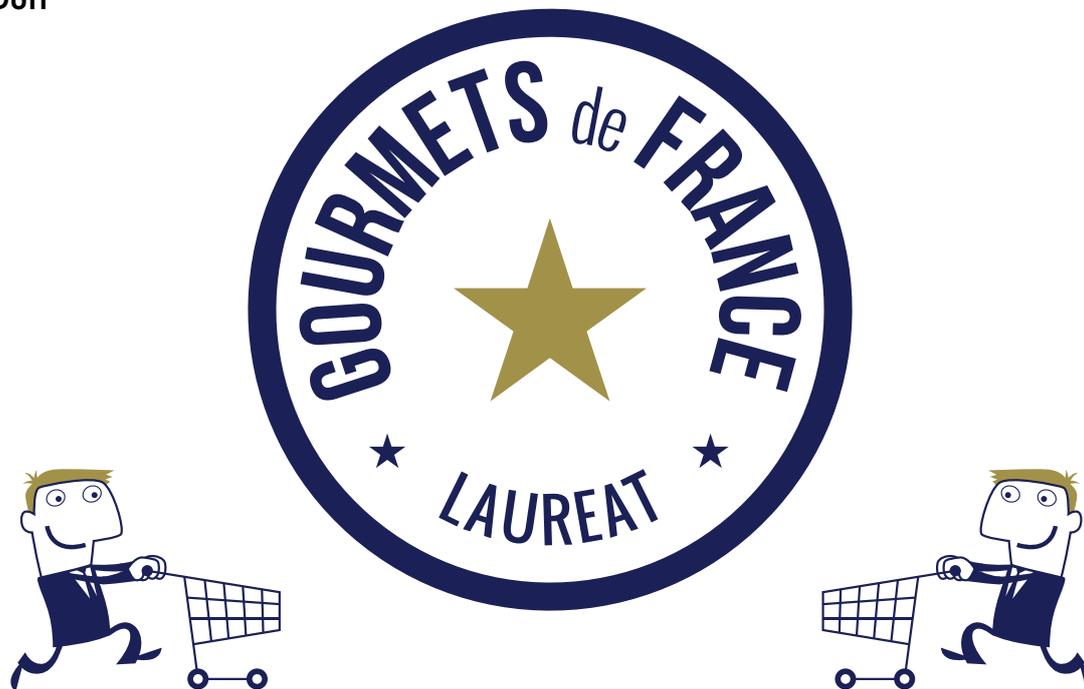


**RENCONTRER JM. ZIMMERMANN :**

La Jabotière - 4 Espl. de Pontailac - 17200 ROYAN

Tél : 05 46 06 53 97

[www.lajabotiere.com](http://www.lajabotiere.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 !



# L'HUÎTRE.0



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

Si les jurés n'en avaient pas été avisés, ils n'auraient pas pu deviner, tant la qualité est identique, qu'il s'agit ici d'un produit travaillé, que c'est une huître décoquillée et vendue sous-vide avec une DLC de 9 jours.

**Christopher COUTANCEAU** : « Un beau produit pour une huître déjà décoquillée, il y a encore les saveurs marines. Avec ce petit goût de noisette sur la fin. C'est un produit intéressant et pratique à utiliser. »

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : « Je suis vraiment impressionné, pour une huître « fabriquée ». Elle a le goût et la texture est excellente. »

**Xavier TAFFART** : « Je trouve ça excellent ! Légère en iode, la texture est superbe et il y a un léger goût de noisette. J'aime vraiment bien. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de DAVID BRET



## HUÎTRE .0 POCHÉE,

EN GELÉE AU PINEAU ET EN CRÈME ÉMULSIONNÉE  
PARFUMÉES AU POIVRE TIMUT ET CAVIAR.

2 pers. 👤👤

### INGRÉDIENTS :

2 huîtres.0  
12 huîtres spéciales  
250 g. de jus d'huître  
½ jus de citron  
10 g. de gélatine  
50 g. de crème liquide.  
2 blancs d'œufs  
20 g. de pineau blanc  
Poivre blanc et de Timut  
Gros sel

### PRÉPARATION :

Ouvrir les huîtres et les pocher dans leur jus filtré. Porter à frémissement, refroidir et réserver. Faire chauffer 50 g. de jus d'huître à 60° avec le Timut, ajouter le jus de citron, le blanc d'œuf et porter à frémissement. Passer au chinois étamine. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Parfumer au Pineau. Et refroidir jusqu'à l'obtention d'une gelée en lait. Glacer les huîtres.0 au pinceau et réserver au froid. Passer leurs coquilles au four vapeur à 100° quelques minutes puis refroidir. Disposer les huîtres dans ces coquilles, remplir de gelée et faire prendre au froid. Faire la crème en réduisant le jus avec la crème, assaisonner. Pour le dressage, déposer l'huître.0 sur un tas de gros sel, puis une cuillère d'émulsion, ajouter quelques grains de caviar et de citron caviar.



AOC Muscadet  
Domaine Luneau Papin « Pueri Solis »  
2011

### L'HUÎTRE.0

STEPHANIE LECLERRE

**Mail :** contact.lhuître17@orange.fr

WWW.LHuître.COM



# BEURRE CHARENTES-POITOU AOP



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

Voici en test un produit typiquement français et particulièrement charentais dégusté comme il se doit sur du pain. Comme le souligne David Seguin, c'est avec un morceau de beurre qu'il accueille ses clients dans son restaurant.

- **Christopher COUTANCEAU** : « Un joli produit. »
- **Johan LECLERRE** : « C'est parfait comme beurre de tous les instants. »
- **David BRET** : « Texture, visuel et couleur intéressants. »
- **Nicolas BROSSARD** : « C'est un produit que j'ai bien aimé visuellement et olfactivement. Un joli produit intéressant ! »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de DAVID SEGUIN



JOUE DE BŒUF CONFITE  
AU BEURRE CHARENTES-POITOU,  
DISQUE DE CHAMPIGNONS, BOUILLON AU POIVRE DE MADAGASCAR

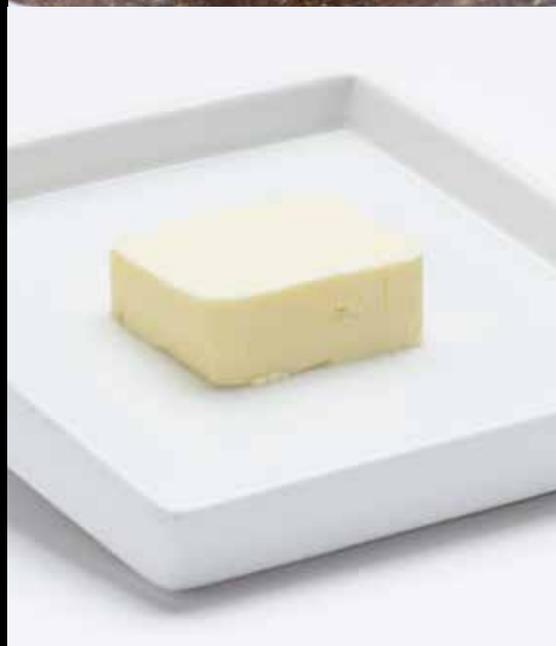
2 pers.

## INGRÉDIENTS :

100g de beurre Poitou Charente-Poitou  
300g de joue de bœuf  
2 minis carottes  
2 minis navets  
2 minis poireaux  
1 L de bouillon de bœuf  
Poivre de Madagascar  
100 g de duxelle de champignons  
100 g de chapelure  
100 g de beurre  
50 g de girolles clou  
50 g de champignons Enoki  
50 g de champignons Shimenji  
Feuilles de Vené Cress

## PRÉPARATION :

Cuire les joues de bœuf avec de l'eau, une garniture aromatique (thym, laurier, sel, poivre...) pendant 3 heures à feu doux. Mélanger la Duxelle avec 100 g de beurre noisette froid et la chapelure, l'étaler finement entre deux feuilles sulfurisées et mettre au congélateur, puis à l'aide d'un emporte pièce rond, en détailler un disque. Éplucher les navets, carottes et poireaux et les cuire dans une casserole d'eau salée. Porter à ébullition le bouillon avec le poivre et du sel. Poêler les girolles à l'huile d'olive. Déposer la joue de bœuf chaude dans une assiette creuse, dresser les légumes autour, ajouter par dessus le disque de beurre de champignons, agrémenter de girolles et sommités d'Enoki et de Shimenji, quelques pousses de Vené Cress. Verser le bouillon très chaud sur le disque devant les convives.



AOC vin du Bugey « Manicle » blanc  
Cuvée l'Amandier  
Caveau Bugie

## SYNDICAT DES LAITRIES CHARENTES-POITOU

44 RUE JEAN JAURÈS - BP 18 - 17700 SURGÈRES

Tél. : 05 46 07 58 00 - Mail : syndicatdeslaiteries@aclccp.com



# BAR SAUVAGE

## PÊCHÉ DANS LE GOLFE DE GASCOGNE



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

Voilà un produit qui va passer sous le scanner de vrais experts ! Deux cuisiniers pêcheurs (Christopher COUTANCEAU et David SEGUIN) et un MOF Poissonnier. Mais il semblerait que pour cette belle pièce, les avis convergent vers la franche satisfaction !

**Christopher COUTANCEAU** : « Ce qui me plaît d'abord c'est la taille du poisson, environ 3kg, 3,5Kg donc c'est une taille respectable et bonne à consommer. »

**Bruno GAUVIN** : « Un petit moment de bonheur ! J'aime la couleur, nacrée. On voit tout de suite la fraîcheur. Il n'y a aucun mauvais gras, il est moelleux. Nature il est juste très bon ! C'est agréable car on est sur un poisson respectable, c'est à dire qu'on est sur une pêche durable. »

**Nicolas DURIF** : « J'ai beaucoup aimé la version cuite. C'est un très beau produit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de JOHAN LECLERRE

BAR COMME UN CEVICHE,  
LES ÉCAILLES EN CHIPS ET PEAU CROUSTILLANTE



4 pers. 🍴🍴🍴🍴

## INGRÉDIENTS :

1,5 kg de bar sauvage  
16 gros câpres italiens  
2 citrons verts  
2 c. à s. d'huile d'olive  
1 échalote  
1 botte de ciboulette  
1 verre de crème liquide  
3 c. à s. de sauce soja  
4 cornichons  
Fleur de sel  
Piment d'Espelette  
Huile de friture

## PRÉPARATION :

Récupérer les écaïlles, les laver, bien les sécher dans un torchon puis les faire frire dans une huile à 180°. Lever les filets de bar, désarêter, enlever la peau et la faire griller dans une poêle. Disposer un papier sulfurisé dessus, lester et faire cuire la peau bien à plat pendant 6 m à feu doux. Fouetter la crème avec la sauce soja, et le jus d'un citron. Découper les filets en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Saupoudrer d'échalote et ciboulette ciselées, de câpres, un filet d'huile d'olive, sel et piment. Presser le citron vert sur le bar, ajouter un peu de chantilly au soja, des morceaux de peau et quelques chips d'écaïlles.

Astuce du chef : cette recette s'adapte à tous les poissons à chair ferme, maigre, dorade, mulot.



AOC Sancerre blanc Cuvée Chavignol  
100% Chardonnay  
2016  
Gérard Boulay

## ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 QUAI PASCAL ELISSALT BP 328 - 64500 CIBOURE





# FOIE DE LOTTE



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

Encore un produit qui risque de réjouir nos becs marins. Bien que transformé, stérilisé, il semblerait qu'il ait gardé de riches saveurs qui suscitent des louanges en chœur. Qu'on le laisse parfois de côté, c'est visiblement une très mauvaise idée.

**Christopher COUTANCEAU** : « On a goûté un produit stérilisé que j'ai trouvé excellent. Pas granuleux, couleur magnifique. Un super produit, vraiment ! »

**David SEGUIN** : « Produit intéressant, car la sur-cuisson nécessaire pour faire des conserves ne se ressent pas. C'est un produit que je trouve vraiment bien. C'est ferme, c'est top ! »

**Thierry VERRAT** : « Très, très agréable, équilibré, sans amertume, bien paré. Il est assez pur pour pouvoir être retravaillé. Une belle découverte. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de JEAN-MARIE ZIMMERMANN



## STIR FRY DE FOIE DE LOTTE, SAMBAL DE GINGEMBRE ET POIVRE SECHUANAU

2 pers. 👤👤

### INGRÉDIENTS :

400 g de foie de lotte  
100 g de féta persan  
Fleur de sel  
500 g de sucre semoule  
50 ml de vinaigre de riz  
100 g de gingembre frais  
100 g de pickles de gingembre  
40 g d'échalotes finement hachées  
10 ml de sauce soja  
20 ml de jus de pickles de gingembre  
Huile d'olive  
20 g de poivre de sechuan  
Sauce teriyaki  
Légumes de wok  
1/2 citron vert  
Coriandre frais

### PRÉPARATION :

48h à l'avance, préparer un sirop en mettant le sucre et 150 ml d'eau dans une poêle, laisser bouillir pendant 3 minutes. Pour la vinaigrette, éplucher et couper le gingembre au couteau. Blanchir dans l'eau bouillante. Chauffer le sirop et le vinaigre de riz ensemble et verser sur le gingembre blanchi et mijoter 3 minutes et refroidir. Débiter les pickles, mélanger le soja, l'huile d'olive et un peu de jus de pickles, le gingembre assaisonné et le poivre de sechuan. Avec le sirop et le gingembre, la vinaigrette est prête. Chauffer de l'huile au wok, y faire revenir piment et oignons puis les légumes (pois gourmands, shiitake, chou chinois...) Après 2 minutes de cuisson, ajouter la sauce teriyaki, le combava et l'huile de sésame garnir avec les graines de sésame. Dresser sur assiette le foie de lotte et tous les ingrédients.



Vin blanc de pays Charentais  
Domaine Pelletier

### FOIE DE LOTTE

Tél. : 06 85 44 44 85 - Mail : evelafargue@icloud.com

COMPAGNIE  
DE  
**BOUTEVILLE**

ARTISANS DE QUALITÉ

VIGNOBLE DE COGNAC  
FRANCE

# VINAIGRES

## LE BAUME DE BOUTEVILLE



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



VINAIGRE VÉGÉTAL



VINAIGRE ORIGINAL



VINAIGRE FUMÉ

## L'AVIS DU JURY :

Trois variations ; le premier vinaigre testé « Original », un second plus « Végétal » et le dernier au goût « Fumé » ! Si la moutarde peut monter au nez, le vinaigre lui peut faire tousser !

**Christopher COUTANCEAU** : « C'est un joli produit qui peut avoir sa place sur des huîtres. Personnellement j'ai un penchant pour le fumé »

**Xavier TAFFART** : « Sur le troisième vinaigre, on sent bien le fumé qui ressort. C'est celui que je préfère car le côté fumé embellit le produit. »

**Nicolas DURIF** : « L'original, est très puissant. Le fumé apporte quelque chose qui adoucit le vinaigre. C'est très intéressant. »

**David SEGUIN** : « Le fumé a vraiment une typicité. Ce n'est pas du fumé à froid donc c'est plus élégant. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



**BONS ACCORDS :**

À déguster avec :

Déglacage d'un poêlé de cèpes, ails et persils

**BONS ACCORDS :**

À déguster avec :

Carpaccio de St Jacques vinaigrette noisettes fraîches et vinaigre Bouteville

**BONS ACCORDS :**

À déguster avec :

Huîtres spéciales vinaigre échalotes



**INFOS PRODUITS :**

**BOUTEVILLE ORIGINAL**

Triple maturation  
Affinage en fûts de Cognac

**BOUTEVILLE VÉGÉTAL**

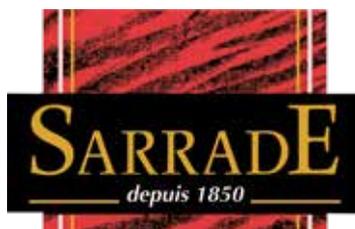
Triple maturation  
Affinage en fûts d'Acacia

**BOUTEVILLE FUMÉ**

Triple maturation  
Affinage en fûts de chêne français

**LE BAUME DE BOUTEVILLE**

1 RUE MONTMORENCY - 16120 BOUTEVILLE  
Tél. : 05 45 64 92 76 - Mail : contact@bouteville.com  
WWW.LEBAUMEDEBOUTEVILLE.COM



# MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

## LONG AFFINAGE



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

Ne serait-ce que son tranché (dans la longueur plutôt que dans l'habituelle largeur) signale dès la présentation quelque chose de son originalité. Mais l'originalité semble loin d'être sa seule qualité.

**Christopher COUTANCEAU** : « C'est un produit d'exception, de très haute voltige ! »

**Thierry VERRAT** : « Très beau produit, très beau séchage. Bel équilibre des saveurs, pas trop salé. On ressent que l'affinage n'a pas été accéléré. C'est un très, très beau produit. »

**David BRET** : « Il y a une belle mise au sel, cela se voit sur la partie maigre, les fils sont serrés. La maturation est bien menée, le gras est brillant, translucide. Le sel ne ressort pas trop. Un produit agréable. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de THIERRY VERRAT



## CARPACCIO DE MAGRET SÉCHÉ SARRADE, COPEAUX DE FOIE GRAS ET HUILE DE NOIX

2 pers.

### INGRÉDIENTS :

1 magret de canard séché long affinage  
100 g de foie gras  
huile de noix torréfiées  
50 g. de noix vertes pelées  
4 figues violettes  
Baume de Bouteville  
2 grandes feuilles de figuier  
Fleur de sel  
Poivre

### PRÉPARATION :

Découper finement au couteau le magret séché dans le sens de la longueur. Réaliser des copeaux de foie gras. Après les avoir rincées, tailler les figues en quartier. Pour le dressage, déposer sur une assiette, une feuille de figuier, ajouter le magret séché, parsemer de copeaux de foie gras et des quartiers de figues. Puis ajouter les noix vertes, arroser d'un filet d'huile de noix et de quelques gouttes de baume de Bouteville. Saler et poivrer.



Vin de Pays Vendéen Bellae Domini  
2016  
Domaine La Chaume - Christian Chabirand

### SARRADE

ZA LA TÉOULÈRE - BP 229 40280 SAINT-PIERRE-DU-MONT

Tél. : 05 58 05 45 00 - Mail : communication@sarrade.fr

WWW.SARRADE.FR



CRÉATEUR D'EXCELLENCE  
depuis 1850



# FOIE GRAS D'OIE DU PÉRIGORD

## EXTRA DÉVEINÉ FRAIS



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

Dans ce quart sud-ouest de la France, les chefs sont davantage habitués au foie gras de canard. Cependant, il semblerait que l'oie ait, elle aussi, un aussi beau ramage que son plumage.

**Christopher COUTANCEAU** : « L'aspect à cru est de belle taille et de belle couleur. Cela donne envie. C'est un joli produit avec de la fermeté. »

**Nicolas DURIF** : « C'est un super produit. J'en ai même goûté un petit bout cru, et il a vraiment ce goût d'oie, avec cette légère amertume typique. »

**Jérémy DUCHEMIN** : « Un équilibre et une longueur en bouche superbes, une couleur attirante, une belle brillance. »

**David BRET** : « Le foie gras en cuisine ou en charcuterie ne se travaille pas pareil. Je conseille de le faire mariner dans de l'alcool pour le faire en terrine. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de XAVIER TAFFART



## FOIE GRAS D'OIE SARLAT PÉRIGORD

BRÛLÉ AU SUCRE MOSCOVADO, AU VINAIGRE DE RIZ ET SAKÉ

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS :

1 foie gras d'oie Sarlat Périgord  
100 g de beurre  
100 g de champignons noirs  
100 g de poireaux  
100 g de carottes  
100 g d'oignons  
10 cl de vinaigre de riz  
12 g de sucre moscovado  
Gingembre, ail, thym, laurier  
Sel, poivre

### PRÉPARATION :

12h en amont, ouvrir le foie gras en deux et l'assaisonner sur toute la surface. Le refermer et le brûler sur toute sa surface et jouter une couche de sucre moscovado. Le rebrûler.  
Nettoyer dans plusieurs eaux les champignons. Faire suer l'oignon avec le beurre et le gingembre, ajouter les champignons. Quand ils ont perdu leur eau, ajouter le vinaigre de riz et le saké. Faire un bouillon avec du fond blanc, ajouter les champignons et des bandes d'algue kombu et laisser infuser. Faire des points de purée dans l'assiette. Mettre des champignons effeuillés et la tranche de foie brûlé. Puis verser le bouillon autour.



AOC Bordeaux blanc sec  
Le G de Guiraud  
2014

### SARLAT PÉRIGORD FOIE GRAS

Rue Pierre Brossolette - 24200 SARLAT

Tél. : 05 53 30 28 79 - Mail : direction.spfg@gmail.com





## LAPIN « REX DU POITOU »



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



### L'AVIS DU JURY :

Un produit présenté entier afin de voir la ligne de l'animal, puis un morceau à peine snacké afin de véritablement appréhender le produit en lui-même bien loin des recettes traditionnelles telles que le lapin à la royale.

**Christopher COUTANCEAU** : « Belle fermeté et tendre aussi ! Belle longueur en bouche, belle couleur et joli gras. »

**Jérémy DUCHEMIN** : « Ce que j'ai particulièrement aimé c'est la tendresse. Dans l'ensemble c'est une jolie bête qui me donne envie de faire des accords mets vins. »

**Thierry VERRAT** : « C'est un beau produit qui a de la mâche, du croquant. Vraiment, un beau produit pour de belles recettes. »

**Johan LECLERRE** : « Une fois de plus, un très beau produit dont on peut aisément voir tout le potentiel et qui peut figurer à la carte de mon restaurant. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de NICOLAS DURIF



AOC « La Clape » Cuvée « La Falaise »  
2015  
Chateau la Negly

## RABLE DE LAPIN REX DU POITOU

À LA MOUTARDE D'ABSINTHE, HUMITA MENDOCINA,  
CHUTNEY DE TOMATILLOS, CLÉMENTINES AU CURRY

2 pers.

### INGRÉDIENTS :

1 rable de lapin Rex du Poitou  
200 g de tomatillos  
100 g de maïs  
20 g de poivrons rouges  
50 g d'oignons ciselés  
1 tomate  
5 cl de lait  
3 gousses d'ail  
2 clémentines  
20 g de gingembre  
8 cl de vinaigre de cidre  
10 g de miel  
30 cl de sauce soja  
8 cl d'absinthe  
cornichon  
1 L de jus de veau  
100 g de sucre  
Sel, poivre  
Huile d'olive, d'arachide  
Cannelle, Curry, Genièvre, Clous de girofle

### PRÉPARATION :

La veille, mélanger tomatillos, 30 g d'oignons, deux gousses, gingembre, vinaigre et miel et faire compoter. Le lendemain, dessoser le rable, le colorer à l'huile. Mixer la moutarde avec le poivre, 10 g de genièvre, 6 clous de girofle, 2 g de canelle, 15 cl d'huile d'arachide et l'absinthe et en badigeonner le lapin. Enfournier 7 min à 160°. Faire revenir 20 g d'oignons avec le poivron, une gousse. Ajouter la tomate et le maïs, cuire 10 min à feu doux puis ajouter le lait et la canelle, assaisonner et mixer. Prélever le jus d'une clémentine et les supremes de la seconde. Faire bouillir le jus avec du curry. Réserver. Faire un caramel avec le sucre, déglacer au soja, ajouter les cornichons et réduire au quart, verser le jus de veau et réduire. Dresser harmonieusement tous les éléments autour du rable.



### SAS ADAC

24 CHEMIN DES CHATELIERS - 17470 DAMPIERRE SUR BOUTONNE

Tél. : 05 46 26 27 44 ou 06 86 94 68 17 - Mail : adac17470@gmail.com

WWW.REX-DU-POITOU.FR



# CANNEBERGES MÔELLEUSES



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



## L'AVIS DU JURY :

À l'approche de Thanksgiving c'est le moment pour cette petite baie de briller. Elle est pourtant méconnue en France et assez peu utilisée. À tort !

**Christopher COUTANCEAU** : « Très joli produit par sa forme, beau séchage, belle couleur. Un produit d'exception. Je serais partisan de faire un joli maquereau, avec le gras du poisson et ce petit côté sucré, acidulé, je pense que ça pourrait marcher. Il y a des choses intéressantes à faire. »

**Jean-Baptiste GAUTRON** : « Je ne m'attendais pas à avoir des canneberges aussi mœlleuses. Je suis très (agréablement) surpris. J'avais une appréhension sur l'acidité mais en fait il n'y a en a pas du tout. »

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : « Moi aussi je suis agréablement surpris, ce n'est ni trop sucré, ni trop acide. Il n'y a aucun défaut. Elle a un goût général qui est très bien. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de JEAN-BAPTISTE GAUTRON



## CAILLES FARCIES AUX CANNEBERGES ET JEUNES POUSSES D'ÉPINARD

2 pers.

### INGRÉDIENTS :

100 g de canneberges moelleuses Fruit Gourmet  
2 cailles et 4 cuisses  
100 g de blanc de volaille  
110 g de jus de caille  
200 g de pousse d'épinard  
25 ml de crème  
1 oignon  
30 g de blanc d'œuf  
20 g de foie gras cru  
20 g de beurre  
20 g de noix de pécan  
290 g de sucre  
40 g de sirop d'érable  
25 g. de vinaigre de Xerès

### PRÉPARATION :

Lever les cailles en crapaudine. Faire une farce en mixant les cuisses, les blancs, le blanc d'œuf, détendre à la crème et assaisonner. Étaler la farce sur les cailles côté chair. Répartir le foie gras et reformer les cailles. Emballer dans du film et cuire 35 min. à 54°C au four. Laver les épinards, les blanchir 10 minutes et les refroidir. Égoutter et mixer finement. Réaliser un sirop avec le sucre et 225 g d'eau. A ébullition, blanchir les noix de pécan 3 min. Les placer sur une grille et cuire 30 min. à 120°. Colorer les carcasses dans un sautoir, ajouter le beurre et l'oignon émincé. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition et cuire pendant 30 min. Démarrer une gastrique avec le sirop d'érable. Déglacer au vinaigre puis mouiller avec le jus de caille. Ajouter les canneberges. Dresser les feuilles d'épinard, poser la caille et napper de canneberges, parsemer de quelques noix.



Domaine Ampelidae  
PN 1328 100% Pinot Noir  
Vin de Pays Loire-Vienne  
2014  
Frédéric Brochet

### FRUIT GOURMET

LIEU DIT LE PRÉGAY - 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél. : 05 53 20 22 20

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

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



## CHUTNEYS

ASSEMBLAGES PENSÉS POUR DES ACCORDS PARFAITS



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : Consultant et Chef restaurant La Jabotière

**Stéphane VIGNE** : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna

**David BRET** : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers

**Thierry VERRAT** : Chef étoilé restaurant La Ribaudière

**Xavier TAFFART** : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle

**David SEGUIN** : Chef restaurant l'Adress

**Bruno GAUVAIN** : MOF Poissonnier-Écailler

**Jean-Baptiste GAUTRON** : Chef restaurant La Baleine Bleue

**Nicolas DURIF** : Chef étoilé restaurant l'Hysope

**Jérémy DUCHEMIN** : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins

**Nicolas BROSSARD** : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU



CHUTNEY MANGUE



CHUTNEY FIGUE



CHUTNEY POIVRON

### L'AVIS DU JURY :

Conçus par un MOF pâtissier, ces chutneys ont tout pour séduire et suffisamment variés pour plaire à tout le monde. Donc à qui la figue, à qui le poivron et à qui la mangue ?

**Nicolas DURIF** : « Des trois j'ai préféré le poivron, son goût et sa texture sont très biens. Personnellement j'utiliserai ça avec des ormeaux. »

**Nicolas BROSSARD** : « L'équilibre du poivron avec ce côté tomate est parfait. La figue est elle aussi extrêmement bien faite. En réalité, dans l'ensemble toute la gamme est extrêmement bien faite. »

**Thierry VERRAT** : « J'ai bien aimé les trois pour leurs différences. On est pas exactement sur des chutneys indiens mais plutôt français et c'est très bien. La mangue a du caractère, elle est aux extrêmes du goût. À utiliser par exemple sur une volaille avec du riz basmati. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de JOHAN LECLERRE



## PRESSÉ DE FOIE GRAS AU NATUREL, CHUTNEY POIVRON

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS :

Chutney poivron Maison Francis MIOT  
1 lobe de 500 g de foie gras cru  
1 carotte  
1 betterave  
2 tranches de pain de mie  
Fleur de sel

### PRÉPARATION :

La veille, couper le foie gras en tranche de 2 cm, assaisonner et laisser à température pendant 1h. Poêler les escalopes de foie gras, 1min. par face à feu vif, pour obtenir une légère coloration. Placer les tranches dans une terrine dont les parois sont préalablement recouvertes de papier sulfurisé. Replier les bords du papier sur les tranches et lester pour le presser légèrement. Laisser au frigo une nuit.

Confectionner des copeaux très fins avec les légumes à l'aide d'une mandoline. Les refroidir à l'eau glacée pour les rendre bien fermes. Démouler la terrine, couper des tranches très épaisses, assaisonner de fleur de sel, puis d'un peu de chutney. Égoutter les légumes. Pour le dressage, disposer le foie gras au centre de l'assiette sur un trait de chutney poivron, les copeaux joliment placés, et le pain de mie préalablement coupé et poêlé pour faire des croustons plats.



Côtes de Castillon  
2015  
Domaine de l'Aurage

**MAISON FRANCIS MIOT**  
ROND POINT D'UZOS - 64110 UZOS  
Tél. : 05 59 06 89 20  
Mail : [contact@francis-miot.com](mailto:contact@francis-miot.com)

*Créateur  
d'idées  
savoureuses*

CHUTNEY MANGUE





# MAKING OF

## TESTS-PRODUIT

10<sup>ÈME</sup> SESSION

La Rochelle









# LE JURY



A TESTÉ POUR VOUS :



## LE VITALISEUR DE MARION

Cuisson innovante

**M**arion Kaplan, bio-nutritionniste, est à l'origine d'un outil de cuisson tout à fait innovant : le Vitaliseur de Marion. Ce dernier permet de cuire les aliments avec une vapeur douce sans jamais dépasser 95°C.

Cette technique de cuisson a de multiples avantages: les aliments ne sont pas desséchés et gardent intact l'ensemble des éléments nutritifs qui les composent. Les toxines et les pesticides, n'ont quant à eux, pas cette chance puisqu'ils sont éliminés en tombant dans l'eau de cuisson.

Le Vitaliseur de Marion est un véritable allié pour adopter une alimentation saine.

➤ [WWW.VITALISEURDEMARION.FR](http://WWW.VITALISEURDEMARION.FR)

## LA SÉLECTION D'HUILES D'OLIVES



### OLIVERAIE DU MAS CASIDA

Les huiles varoises



Les huiles de l'Oliveraie du Mas Casida doivent leur goût et leur qualité à l'exploitation familiale de Paul et Chantal Rouvier accompagnés de leur fils.

C'est en 2006 qu'ils décident de se lancer dans l'exploitation de l'olive, après avoir cultivé la vigne et le pêcher.

L'Oliveraie du Mas Casida est située à Fréjus et se veut respectueuse de l'environnement. Plusieurs variétés d'oliviers composent le domaine et permettent la production d'huiles d'olives aux multiples arômes. Certaines auront un goût intense avec un « fruité vert » tandis que d'autres seront plus subtiles avec un « fruité mûr ».

TÉL : 06 18 28 79 78

MAIL : [CHANTALROUVIER@ORANGE.FR](mailto:CHANTALROUVIER@ORANGE.FR)



### DANIEL D'URSO

Huile d'olive vierge extra

De catégorie supérieure, cette huile d'olive de la maison Daniel D'Urso, producteur à Lorgues dans le Var, est obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. Sa qualité séduit puisqu'elle a été primée lors du concours national 2018 Draguignan en obtenant la médaille d'argent.

DANIEL D'URSO

302, ROUTE DE DRAGUIGNAN

83510 LORGUES»



### OLIVIERS&CO

« L'huile d'olive est à l'olivier ce que le vin est à la vigne »



L'histoire d'Oliviers&Co a commencé en Provence, dans le village de Mane et n'a fait que croître jusqu'à nos jours.

La collection « les rameaux d'Or » rassemble des huiles d'olive vierge extra, comme « Castello Di Poppiano » qui révèle des notes d'herbe fraîche, de pomme verte, d'artichaut mais aussi de jus de poire.

Dans la collection « Les Françaises » avec l'huile d'olive « Mas de Bret ». Votre palais sera envahi par des arômes de noix, d'amande, de fleur sèche et de pomme au four.

[WWW.OLIVIERS-CO.COM](http://WWW.OLIVIERS-CO.COM)

### CATRICE GOURMET

Fabrication artisanale de produits du terroir

La preuve, cette fabrication artisanale propose depuis plus de trente ans, des produits du terroir et autres spécialités, terrines, tapenades et sauces provençales régaleront vos apéritifs et buffets.



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



## LES SPIRITUEUX DE NOËL



### AMIRAL GEORGE RODNEY

La collection de Rhum

Cette marque, couronnée de récompenses, s'est inspirée de l'histoire de l'Amiral George Rodney pour créer un trio, une collection de nectar : Princessa, Royal OAK et Formidable.

- « Princessa » 9 ans, épices et caramel ;
- « Royal » 12 ans, ses arômes de caramel, de fruits et d'épices, font de lui un véritable classique ;
- « Formidable » est un mélange de complexité et d'équilibre 12 ans, il se révèle au travers de notes d'épices, de caramel et de fruits tels que le raisin.

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

### ELISIR MP ROUX

Liqueur de caractère

L'Elisir MP Roux : sa recette fait partie du patrimoine de la maison « Distilleries et Domaines de Provence » et c'est l'œnologue Hélène Rogeon qui a remis au goût du jour ce nectare.

Ses saveurs de plantes, de fleurs et d'épices permettent une persistance aromatique intense. Il est élaboré à la suite d'une macération et d'une distillation de plantes, de racines et d'épices.





*Envolez-vous !*  
**DEPUIS BRIVE**

**26 DESTINATIONS  
VIA LYON**

STRASBOURG

LILLE

PARIS-CDG

MILAN

BRUXELLES

NICE

MARSEILLE

©2018 Sarii MCV Communication

suivez-nous sur



**HOP!**  
AIRFRANCE

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

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

# AÉROPORT AGEN LA GARENNE



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



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

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

**SYNDICAT MIXTE POUR  
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

Aéroport d'AGEN la Garenne  
47520 LE PASSAGE d'AGEN

Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.gen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

[WWW.AEROPORT-AGEN.COM](http://WWW.AEROPORT-AGEN.COM)



AMBIANCE  
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DECO



À  
chacun  
son  
Noël!

Jusqu'au 31 décembre 2018

# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

JUSQU'AU  
31 DÉCEMBRE 2018



## NOËL

*les nouvelles  
inspirations*



UNE SÉLECTION  
CADEAUX  
À DÉCOUVRIR AVEC  
*Fabrice  
Idiart*



  
Culinarion



AMBIANCE  
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DECO



À  
chacun  
son  
Noël!

Jusqu'au 31 décembre 2018

Vos 7 Magasins : LTP: Angoulême, Cognac, Bergerac, Périgueux, Niort, Châtelleraut et A&S Poitiers.



# La Table Parisienne

# &

## AMBIANCE & styles



### #BONSMOMENTS



Table - Culinaire - Déco - Cadeaux

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

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

Suivez-nous sur :



ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE  
EN ZONE HISTORIQUE DU LAGUIOLE

Avec  
**LAGUIOLE EN AUBRAC,**  
la couleur s'invite  
à votre table.



**LAGUIOLE**  
en Aubrac  
Trademark of authenticity

[www.laguiole-en-aubrac.fr](http://www.laguiole-en-aubrac.fr)

2, rue Eugène Salettes - 12500 ESPALION - Tél. : 05 65 44 78 55 - Mail : [accueil@laguiole-en-aubrac.fr](mailto:accueil@laguiole-en-aubrac.fr)

Exemples de matières - photos non contractuelles - IDEST-HORVILLE-2018