

GOUR METS METS DE FRANCE

Tests-Produit

15^{ème} session - A L'Avant Comptoir du Palais

12 PRODUITS
D'EXCEPTION
testés, évalués,
appréciés

8 RECETTES DE
CHEFS
savoureuses et
inspirées par les
produits

UN JURY
D'EXCEPTION
8 personnalités de
la gastronomie



YVES

PHILIPPE

et JULIEN

CAMDEBORDE



20 COUP DE PROJECTEUR
Le Château du Puy



24 RECETTES FACILES
Couscous Minute



28 SÉLECTION SOMMELIER
par Yves Camdeborde



06 RENCONTRE
Le grand entretien



05 ÉDITO
d'Yves Camdeborde

Sommaire

05 ÉDITO
d'Yves Camdeborde

06 RENCONTRE
Le grand entretien

10 DANS LA BIBLIOTHÈQUE
de Yves Camdeborde

11 DANS LA DISCOTHÈQUE
de Yves Camdeborde

12 PORTRAITS CROISÉS
Philippe Camdeborde
Julien Camdeborde
La famille Camdeborde
en questionnaire chinois

20 COUP DE PROJECTEUR
Le Château du Puy ,
un vin d'exception.

SAVEURS

22 PANIER DE SAISON
Que mange-t-on à la rentrée ?

24 RECETTE FACILE
Couscous Minute

26 COUP DE CŒUR
Le Secours Populaire

28 LA SÉLECTION DES VINS
3 rouges et 3 blancs à découvrir

TESTS - PRODUIT

30 BOX LA DÉGUSTATION

33 LE JURY

42 LABEL LAURÉAT GOURMETS

44 LES FICHES PRODUIT
POULET - BLASON D'OR
BŒUF LABEL ROUGE RUMSTECK
CHAMPIGNONS
VIN BLANC
BŒUF BERRET NOIR
BRIE DE MEAUX
COGNAC
ROQUEFORT
VIN ROUGE
ASSAISONNEMENT FRUITÉ
PRALINES
CAFÉ

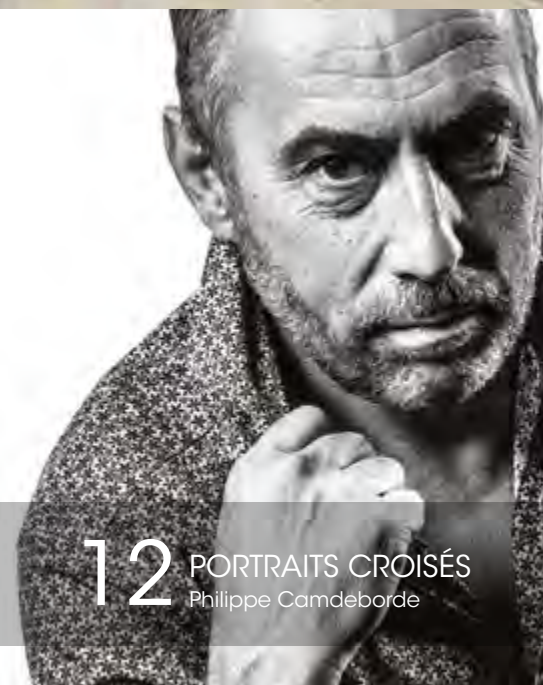


33 LE JURY

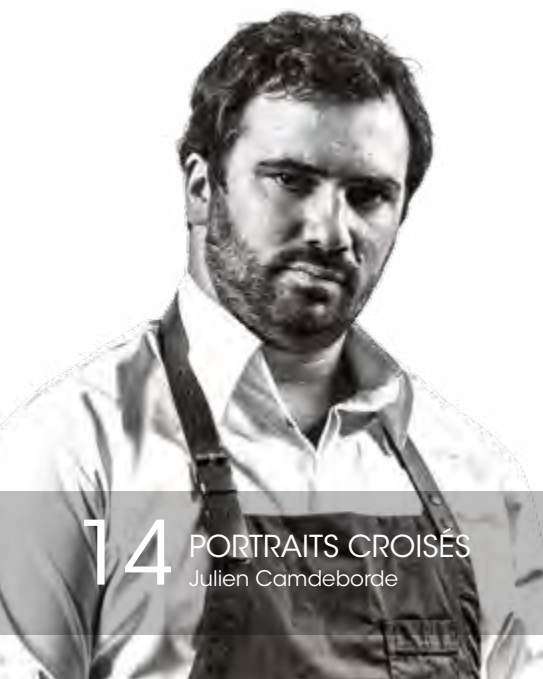
TESTS - PRODUIT

Sous la présidence de Julien Camdeborde

Ce n'est pas un, mais trois Camdeborde qui accompagnent ce numéro. Yves en tant que rédacteur en chef, Julien en tant que président de Jury et Philippe en tant que membre. Une sorte de sainte trinité qui auréole de ses qualités de chefs et de dégustateurs les produits qui sont canonisés ici. Sur l'autel de la gastronomie, il n'y a que de jolis mariages de saveurs à célébrer !



12 PORTRAITS CROISÉS Philippe Camdeborde



14 PORTRAITS CROISÉS Julien Camdeborde

Retrouvez-nous sur

www.gourmets-de-france.fr



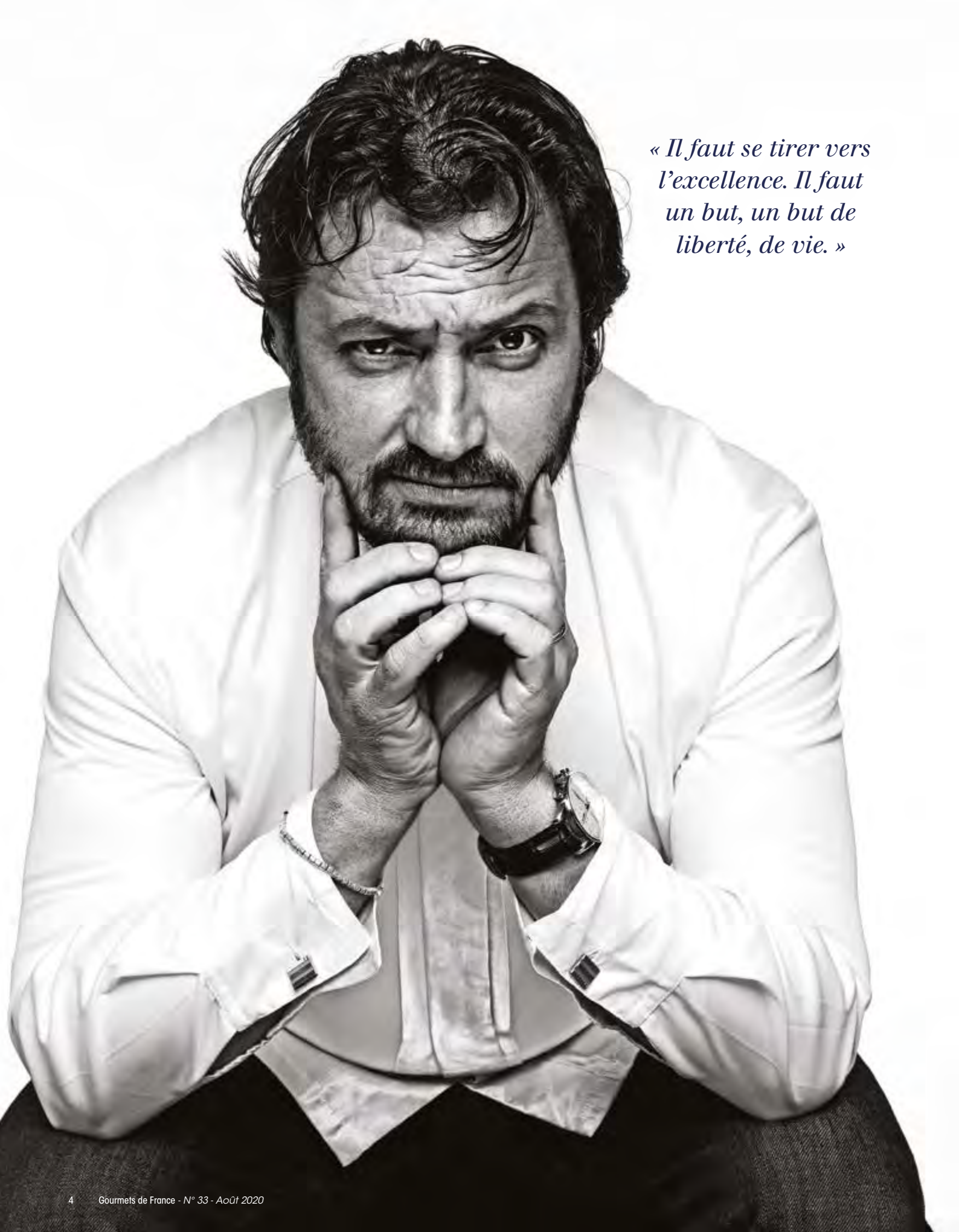
Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés.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

Gourmets de France
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

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



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



*« Il faut se tirer vers
l'excellence. Il faut
un but, un but de
liberté, de vie. »*

édito

YVES CAMDEBORDE

L'année 2020 nous a obligés à plonger dans une réflexion et a forcé la prise de conscience de l'importance de manger Français. Les Français se disent soucieux de l'origine des produits qu'ils achètent et 90% se disent prêts à manger uniquement du «fabriqué en France» .

Aujourd'hui, manger français devient une nécessité tant économique, écologique, humaine que sanitaire.

Manger Français permettra de maintenir des emplois, aidera à la survie de nos producteurs et agriculteurs, et augmentera la production de produits de qualité.

La beauté de nos campagnes et le savoir-faire de nos artisans seront la fierté de cette démarche.

Dès aujourd'hui, il faut penser globalement agir localement en s'engageant pour une alimentation 100% fabriquée in France et montrer qu'il existe des solutions simples pour mieux consommer et développer une alimentation de qualité capable à la fois de stimuler notre économie et de respecter l'environnement.

Mangeons mieux et moins en privilégiant la qualité.



L'HOMME • •
convivial

LE CHEF
libre

TUTOYER LES ÉTOILES

Son parcours est connu de tous, il est passé par les plus grandes tables, notamment parce que, selon son père, il fallait monter à Paris faire ses armes. Yves Camdeborde le confirme, bien qu'à l'heure actuelle « *le niveau de la province a énormément évolué et l'on peut apprendre comme à Paris* » il y a quelque chose de l'ordre du passage obligé par la capitale. Parce que « *Paris c'est une émulsion, une émulation* » et de poursuivre « *c'est une machine à laver, on est essoré. C'est un marathon mais c'est jouissif* » affirme celui qui a couru 8 marathons et qui a quitté son Béarn chéri pour l'essoreuse. Attention cependant à ne pas rester dans « *un microcosme parisien* ». Si les voyages forment la jeunesse ils façonnent aussi les chefs, c'est pourquoi Yves Camdeborde se déplace au moins une fois par mois aux quatre coins de la France à la découverte de nouveaux producteurs, et en conséquence de nouveaux coups de cœur.

Car l'homme est intarissable sur sa passion des produits et des hommes qui sont derrière. Et en homme volubile et convivial qu'il est, il

passé en moins de cinq minutes du vouvoiement à l'emploi du « tu », d'un propos général sur un produit à l'attention écologique, digressant à l'envi sur tout ce qui l'inspire. Quand il parle des céréales par exemple, il en vient à préciser que même si il est un grand amateur de viande, il n'en mange plus qu'au maximum une fois par semaine, sans quoi il « *dessert la planète* », rappelant un mot d'ordre impérieux, « *privilégier la qualité à la quantité* ». Et de rappeler qu'il vaut mieux manger très peu de la très bonne viande, celle issue d'un producteur qui respecte ses bêtes et la planète, que d'en avoir à tous les repas.

CUISINER C'EST ÉCRIRE

S'il n'avait pas été chef, Yves Camdeborde aurait adoré être écrivain. Il a d'ailleurs « *commis* » une nouvelle pour le magazine *Drawer*, republiée par *l'Humain* à propos d'une recette sur l'amour et la passion. Il s'est réveillé un matin mu par l'inspiration, et son écriture a suivi, cuisinant une histoire comme l'on écrit un plat. Il reconnaît cependant

la difficulté pour un auteur d'être confronté au syndrome de la page blanche, ce que ne connaît jamais le cuisinier. En effet, bien qu'il faille inventer de nouvelles narrations à chaque saison, l'obstacle de l'assiette blanche n'existe pas. On peut, à loisir, réécrire la même chose, le même plat

d'une année sur l'autre. D'ailleurs, il ne conçoit la cuisine française que comme « *une cuisine signée* ». On pourrait donc filer l'idée et dire que les convives reviennent souvent pour un plat signature. Qui n'a jamais péché de répétition en allant au restaurant ? Et l'inspiration se puise chez les voisins, chez un ami qui nous fait à diner, il n'y a pas à l'inverse de la littérature, la question du plagiat mais simplement celle de la réinterprétation.

Cuisiner c'est aussi trouver le nœud de la narration, de celui qui permet, autour d'un bon plat de se raconter des histoires, de partager un bon et beau moment, d'écrire des souvenirs. Il semblerait que chez Yves Camdeborde il n'y ait pas de repas sans convivialité, sans amis, sans famille. Il adore les grandes tablées et les déjeuner qui durent des heures, « *à parler, à chanter, à s'engueuler* ».

« *Si les voyages forment la jeunesse ils façonnent aussi les chefs.* »





Il a d'ailleurs fait ce métier « *que pour ça : la convivialité.* » Mais il reconnaît que ce « *métier axé sur la convivialité et le partage est souvent gâché par l'argent.* » C'est une composante qu'il ne faut pas ignorer dans cette période inédite. Il a refusé de faire des plats à emporter pendant la crise du COVID, car même si cela permettait une rentrée pécuniaire, manger un plat seul chez soi, ça n'a pas la même odeur que de le déguster au restaurant avec une bande de copains. Cette crise ne l'a pas laissé sans interrogation, sur les enjeux, sur la planète sur « *pourquoi t'as fait tout ça ?* »

IVRE DE LIBERTÉ

La réponse est peut-être tout simplement « *parce que j'en avais envie.* ». La liberté semble être son mantra, et s'inquiète des générations futures comme il compatit pour celles précédentes, se considérant comme issu d'une période dorée alors que

ses parents ont connu la guerre, n'ont mangé que des topinambours et des rutabaga et lorsque l'on recevait à Noël une orange c'était le graal. « *Pour ma génération, le sexe, l'alcool, le chômage, tout ça n'étaient pas des problèmes.* » Et de poursuivre « *mes enfants sont beaucoup plus ouverts d'esprit que moi, mais en terme de liberté pure, ils en ont moins. Ils sont plus inquiets, c'est le paradoxe de cette génération.* »

Ils ont pourtant la liberté de ne pas marcher dans les pas de leur père et de se destiner à des carrières qui n'ont rien à voir. Même ceux, qui décident de marcher dans les pas de ce pair, Yves Camdeborde les invite très rapidement à quitter son bateau pour que ses apprentis aillent voir la nuance de vert de l'herbe d'à côté. Il « *faut couper le cordon ombilical Camdeborde.* »

Son libérateur à lui, a été Christian Constant qui lui a indiqué le chemin pour aller à l'excellence tout en restant celui qu'il était.



Il semblerait que chez Yves Camdeborde il n'y ait pas de repas sans convivialité, sans amis, sans famille.

En parlant de sa passion pour le rugby, la liberté revient sur le tapis, sur le terrain. « *Si on n'a pas d'arbitre on ne joue pas* ». Jusqu'à 38 ans il a pratiqué l'ovale, mais sans jamais faire un match « folklo » car il faut des règles, « *il faut se tirer vers l'excellence. Il faut un but, un but de liberté, de vie.* » Est-ce alors « à cause » de cette envie de liberté qu'il n'a jamais couru après ce que l'on pourrait envisager comme un carcan liberticide, les étoiles ? Il ne pense absolument pas comme cela. Pour lui ce n'était pas l'envie, mais il considère que pour certains c'est via ce prisme qu'existe leur liberté

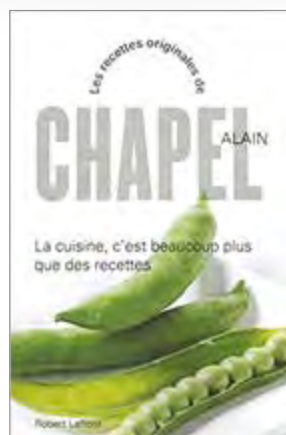
« Il faut savoir s'écouter les uns les autres. »

de cuisiniers. Lui, voulait simplement faire des choses différentes, et à son époque c'était un peu marginal. Aujourd'hui rien ne semble marginal ou idiot pour lui. Car le pendant de la liberté semble résolument être celui de la tolérance. « *Il faut savoir s'écouter les uns les autres. Chacun à sa vision du monde, mais tout le monde a raison. Il faut apprendre à comprendre celui qui aime le bleu même si moi je n'aime pas du tout ça.* » Et oui, chez Yves Camdeborde, la terre est bleue comme une orange visiblement.



Dans la Bibliothèque

d'Yves Camdeborde



Installé dans un quartier d'éditeurs, Yves Camdeborde a un rapport souvent intime avec les gens qu'il lit. Et il « dévore », c'est le comble pour un chef, près de deux ouvrages par semaine.



« Le Monde Selon Garp »

De John Irving

C'est ce livre qui lui a déclenché l'envie de lire lorsque l'on lui offre à ses 16 ans. Avant, il n'avait jamais lu, et, a depuis, consommé toute l'œuvre de John Irving. Ce quatrième roman, publié en 1978, lui a apporté l'aura que l'auteur américain mérite pour l'ensemble de sa bibliographie. Son prochain roman, originalement intitulé Darkness as a Bride est à paraître en septembre.



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

D'Alain Chapel

Selon Yves Camdeborde il n'y a jamais encore eu mieux que ce livre pour décrire ce qu'est la vie d'un cuisinier. Dans les quarante premières pages il narre parfaitement la réalité de leur travail. C'est pourquoi le chef en a bien sûr un exemplaire dans son bureau qu'il fait lire à tous ses apprentis.



« Rien n'est perdu »

de Pierre Louis Basse

Il s'agit ici d'un ami intime du chef qui recommande ce roman très spirituel car il invite le lecteur à se poser les bonnes questions. C'est à dire à se demander qui l'on est et ce que l'on fait. Surtout dans un contexte comme celui d'aujourd'hui. Des questionnements que tout chef sensé doit se poser pour exercer son métier.

Dans la Discothèque

d'Yves Camdeborde



Il est, pour le chef, impossible d'écouter de la musique en cuisinant tant il aime se concentrer sur les paroles et entendre le message qui lui est délivré. Peu étonnant alors que ses choix se portent sur de la musique française, des chansons à textes.



« Heureux qui comme Ulysse »

de Georges Brassens

Sur une musique de Georges Delerue, cette chanson est la bande originale du film au titre éponyme de Henri Colpi. Débutant comme l'incipit du poème de Joachim du Bellay, l'auteur fait chanter à Brassens des vers qui pourraient s'appliquer au Comptoir du marché : « Quand on est mieux ici qu'ailleurs, quand un ami fait le bonheur. »



« Dans la salle du bar tabac de la place des Martyrs »

de Pigalle

Fêtant cette année ses 30 ans, le titre mythique du groupe parisien de François Hadji-Lazaro est extrait du deuxième album du groupe, Pigalle 2 qui se sous titre d'une formule qui prête à sourire : « regards affligés sur la morne et pitoyable existence de Benjamin Tremblay, personnage falot mais ô combien attachant. » A réécouter sans modération.



« La nuit je mens »

de Alain Bashung

L'immense titre extrait de Fantaisie Militaire du regretté Alain Bashung transporte son auditeur dans un monde merveilleux et douloureux où l'on fait des « saisons dans une boîte crânienne », indispensable à toute discothèque qui se respecte.



LE PRINCE
Consort
L'HOMME *Modeste*

Il est peut-être le plus discret, le moins médiatique des Camdeborde en cuisine, mais il n'en demeure pas moins tout aussi sympathique, volubile et généreux. Rencontre avec un homme né en cuisine mais qui ne s'y voyait pas grandir.

« CONCOURS DE CIRCONSTANCES »

Il allait devenir comptable, il se rêvait garde forestier car la nature c'est son sanctuaire, et pourtant ce n'est pas une fée qui s'est penchée sur sa destinée mais plutôt les aléas de la vie. Un heurt médical pour son père et le voilà qui n'a d'autre choix que de reprendre les rennes de l'entreprise familiale. « *Mon fils et mon frère sont des passionnés, pour moi ce fut un concours de circonstances* » et peut-être sûrement aussi un devoir de fils. Car si la cuisine est un lien qui semble se tisser entre tous les Camdeborde, c'est surtout la convivialité qui en découle, le partage de moments avec les gens que l'on aime qui les anime et qui meut résolument Philippe.

« L'HUMAIN AU CŒUR DE TOUT »

« C'est l'humain qui est au cœur de tout. »

« Ce qui me réjouit ce sont les moments de convivialité partagés avec les clients. Heureusement que l'on a ces moments là. C'est pour ça que j'ai continué. C'est ça le côté le plus magique de ce métier. » Continuer c'est difficile, c'est éprouvant, c'est épuisant, ça fait passer à côté de nombreux moments ; alors à l'heure de faire un bilan on peut regretter de ne pas avoir vu suffisamment ses enfants grandir, de penser que *« Julien a passé davantage de temps avec Yves qu'avec moi »*, mais continuer de voir le positif en toute chose. De se dire que ce n'est pas si mal lorsque l'on a pu se faire *« un réseau extraordinaire de connaissances via ce métier, qui sont comme des membres de la famille. C'est ça le côté le plus magique de ce métier. »* Et se réjouir de pouvoir bientôt prendre le temps d'être aux côtés du premier petit enfant.

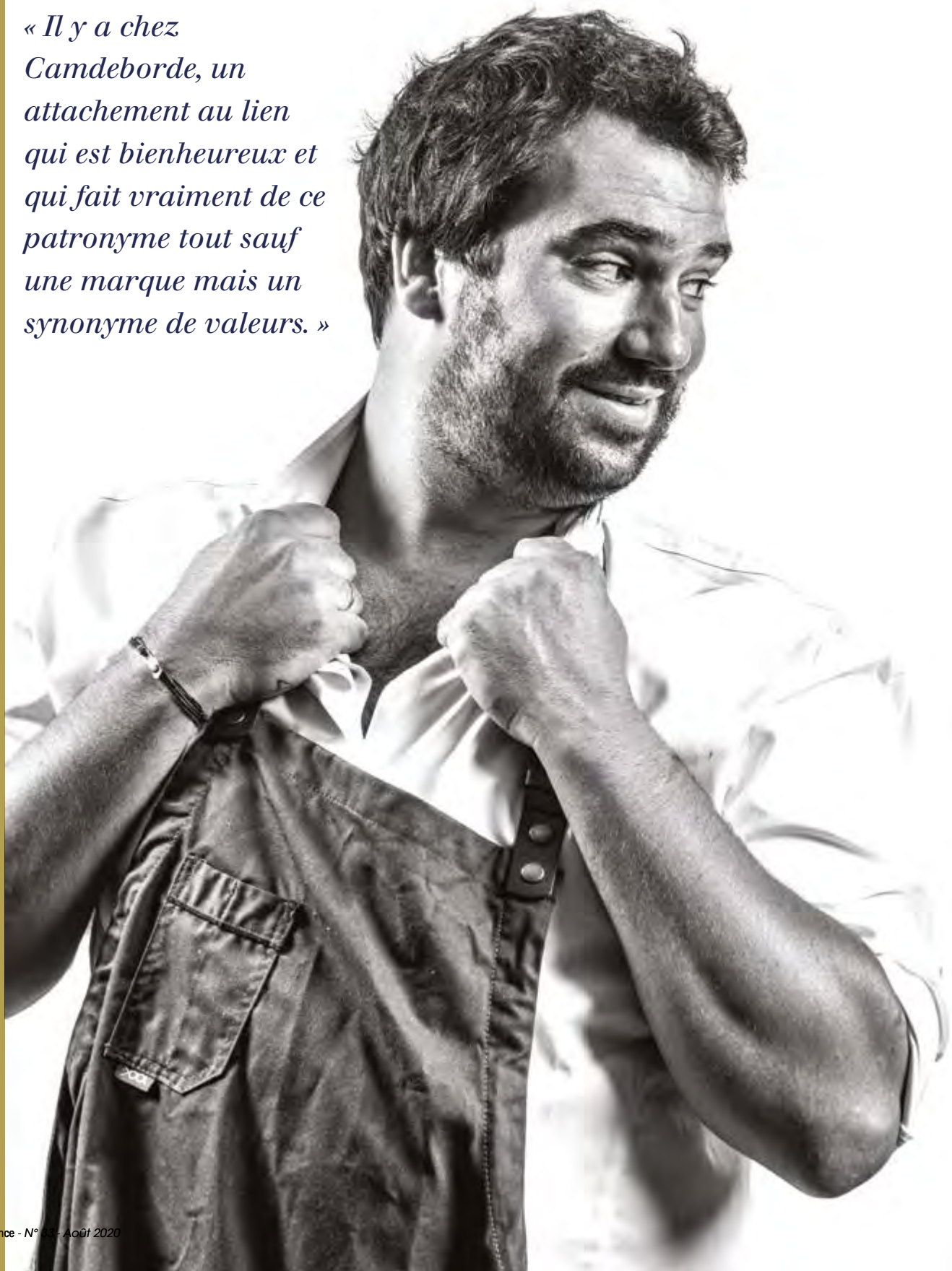
« LES MECS QUI RÉUSSISSENT... »

... et tiennent le coup sont ceux qui bossent. » L'on imagine pas Philippe Camdeborde autrement que travailleur, besogneux, lui qui a la chance de n'avoir, comme son père, comme son frère, comme son fils, seulement besoin de cinq heures de sommeil par nuit. Mais c'est aussi un homme de la vie, un de ceux qui aiment aller boire un coup avec les copains après le travail plutôt que de renchainer sur une deuxième journée et tenter des concours comme ceux de MOF. Il avoue *« je connais mes limites et je ne sais pas si j'en aurais été capable mentalement et techniquement. »* En homme modeste, il pense dénoter à côté des cols tricolores, parce qu'il ne pas être, peut-être, assez minutieux. Mais le plus important finalement n'est-il pas d'être généreux ?



« Ce qui me réjouit ce sont les moments de convivialité partagés avec les clients. Heureusement que l'on a ces moments là. »

*« Il y a chez
Camdeborde, un
attachement au lien
qui est bienheureux et
qui fait vraiment de ce
patronyme tout sauf
une marque mais un
synonyme de valeurs. »*



Le Comte du Palais

C'est à Bordeaux, à l'Avant Comptoir du Palais qu'il officie depuis maintenant un an. Un endroit convivial, où l'on se sent bien. Et la personnalité du maître des lieux, la philosophie de la famille y est partie liée.

B À BA DE BORDEAUX

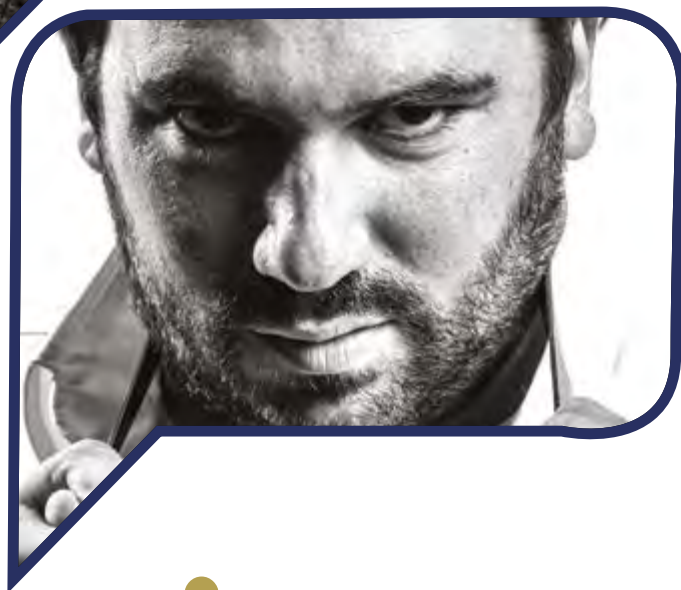
« On se sent bien à Bordeaux » car un peu comme à Pau, l'on est entre mer et montagne. Soit les deux spots qu'affectionne particulièrement le jeune chef. Faire du bodyboard dans l'une, de la randonnée sur les versants de l'autre. On est bien à Bordeaux parce que Montaigne y avait tout compris aussi, à l'image de ces lettres fluos qui ornent un mur de l'Avant Comptoir avec une belle citation épicurienne de l'ancien maire et écrivain bordelais : « *le jambon fait boire. Le boire désaltère. Donc le jambon désaltère.* » Un syllogisme que l'on met volontiers en pratique au comptoir de l'établissement ; en sachant parfaitement d'où vient ce jambon et par qui est fait ce boire. Car c'est une des politiques, philosophie du lieu, de la famille que de mettre en avant les producteurs et amis avec qui l'on échange, de rendre hommage à leur travail, de pointer le sourcing.

GÉNÉRATION C. COMME HÉRITAGE ET ÉMANCIPATION CAMDEBORDE

Philosophie familiale donc et philosophie de famille évidemment. Entre les frères, le fils, les aïeux à qui l'on rend hommage, de qui l'on parle dès que l'on peut ; il y a chez Camdeborde, un attachement au lien qui est bienheureux et qui fait vraiment de ce patronyme tout sauf une marque mais un synonyme de valeurs. Julien arbore d'ailleurs sur l'avant bras une maxime souvent formulée par sa grand mère, graphiée selon son écriture à elle, et en patois béarnais : « *petite est la maison mais grand est notre cœur.* » Dont acte. Bien que l'Avant-Comptoir ne soit pas totalement exigü, la mise en pratique de l'adage y est quotidienne.

*« petite est la maison
mais grand est notre
cœur. »*

Bien sûr Julien porte un nom qui l'a aussi formé, la transmission paternelle, des armes faites auprès de l'oncle, mais très jeune il a quitté le domicile, à 14 ans pour se fabriquer son propre bagage. Sur lequel il a apposé quelques visas, s'envolant notamment pour l'Australie pendant huit mois. Gérant ensuite seul, les cuisines d'un yacht. Des voyages qui ouvrent les yeux, des métissages qui enrichissent. Il travaille d'ailleurs aujourd'hui avec un colombien, un nigérian... Mais peut-être que la rencontre la plus inédite fut avec un américain. Du nom de Ben Harper, le célèbre songwriter folk, a demandé, après avoir tellement apprécié son dîner, un autographe à Julien Camdeborde. Une jolie forme de salut à l'artiste.



Portrait *Chinois*

FAMILLE CAMDEBORDE

C'est un triumvirat de la cuisine incarné par trois fortes personnalités qui se dévoilent ici en quelques mots pour livrer un peu de leur intimité. Portrait « chinois » croisé des trois hommes Camdeborde.

1

Quelle est votre pièce préférée ?

Yves : La cuisine car je suis dans ma bulle.

Philippe : Les toilettes ! Car personne ne m'emmerde, je peux lire mon journal tranquille !

Julien : Les toilettes ! Car je suis tranquille, personne m'emmerde !

Un objet dont vous ne pourriez vous séparer ?

Y : Je peux me séparer de tous, je ne suis pas matérialiste, j'ai vendu la Régalade comme une paire de chaussettes.

P : Mon couteau de poche.

J : Rien, je ne suis pas matérialiste.

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

Y : Simplement utile et efficace.

P : Moderne.

J : Moderne.

Un menu vegan vous tente-t-il ?

Y : Bien sûr !

P : Pas du tout ! Je suis un vrai carnivore.

J : Oui ! On a plein de trucs à la carte en ce sens, avocat, haricots, verts, salade de petit pois... C'est bon les légumes !

Vivez vous en musique ou plutôt en silence ?

Y : Je vis en musique, j'adore cela mais je cuisine en silence.

P : J'adore le silence.

J : Musique tout le temps.

Votre dernier achat futile ou utile ?

Y : Un bouquin de cuisine. C'est futile car c'est compulsif mais j'ai plaisir à les acheter.

P : Là, je sèche.

J : Un cadeau pour ma femme.

La cuisine plutôt ouverte ou fermée ?

Y : Je m'en fous, mais inconsciemment je dirais fermée.

P : Je n'ai pas vraiment de préférence, mais je dirais ouverte.

J : Ouverte, sans aucun doute ! Car il y a la connexion avec les clients c'est génial. On ne peut pas tricher avec une cuisine ouverte.

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

Y : Chez mes parents à Pau.

P : Le Lac des Montagnon (dans les Pyrénées)

J : En pleine montagne dans les Pyrénées.

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

Y : Une gourde, une lampe de chevet et un bouquin (l'Amérique de Philippe Roth)

P : Quand je rentre de soirée, une bouteille d'eau. Sinon rien d'autre à part une lampe.

J : Un livre, celui de Jean Pierre Amoreau. (cf. p.20)

Quel autre métier auriez vous aimer exercer ?

Y : Ecrivain.

P : Garde forestier.

J : Garde forestier .

Votre devise ?

Y : « Tout seul on va vite, et ensemble on va loin. »

P : « Il ne faut pas parler aux cons parce que ça les rend intelligents. »

J : « Il n'y a que les corbeaux et les curés qui croient. »

Le lieu qui vous fait rêver ?

Y : La France, je suis toujours agréablement surpris d'y voir toute cette diversité. Je suis vraiment émerveillé par mon pays.

P : La Vallée d'Ossau.

J : J'en ai vraiment plusieurs. (il hésite beaucoup, NDLR) J'aimerais vraiment faire Nazaré (célèbre vague du Portugal, NDLR) et ici j'aime aller sur le bassin d'Arcachon, au Pyla précisément.

Plutôt ordonné ou bordélique ?

Y : Je suis ordonnée mais pas maniaque.

P : Je suis très ordonné même maniaque.

J : A la maison bordélique et en cuisine, ordonné.

Quel supporter êtes vous ?

Y : Celui de la section paloise, mais je suis un supporter détestable, d'un chauvinisme et d'une mauvaise foi de dingue !

P : Je suis un passionné. Et je suis la section paloise.

J : Passionné de rugby. Et de sports en général.

La personnalité qui vous inspire ?

Y : Coluche, j'aurais aimé le rencontrer. Une personnalité intrigante et attirante. Un bon vivant assumé et engagé.

P : Mon père

J : Nelson Mandela, pour tout, pour son combat, pour son abnégation, pour sa façon de toujours y croire.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Y : J'aimerais que mes parents soient immortels.

P : D'arrêter de travailler et de profiter de la vie

J : Je ne suis pas un grand rêveur. Je vis au jour le jour sans penser à l'avenir. Mais ce serait d'être le plus heureux possible avec ma famille.



www.leresinier.com



LE GOÛT D'ICI



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



©Phil-Labeguerie-Fifty-nine

CHRISTOPHE BOURRISSOUX *AMBASSADEUR DU CIRCUIT COURT.*

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

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



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

Le Puy du Goût



Il y a, dans la voix de Jean Pierre Amoreau, toute la douceur avec laquelle il traite sa vigne. Et dans son discours toute la passion qui l'anime depuis toujours. Rencontre avec un homme, représentant d'une famille, pour qui le vin « est plus pur que de l'eau ».

Une longue histoire

Avec plus de 400 ans d'existence (les premiers documents retrouvés datent de 1610) le Château du Puy peut s'enorgueillir d'être l'une des sagas viticoles familiales les plus anciennes. Quatre siècles que père et fils, grand-père et petites filles se transmettent savoir et passion, chaque génération poussant plus haut que la précédente le degré d'exigence impliqué dans le travail de la vigne, pour un résultat

tirant toujours vers le meilleur.

Au cours du dernier siècle, il y a par exemple, eu l'implantation de l'égrappage 100% par Jean en 1921, en 1934 Robert restitue au procédé d'élaboration du vin sa forme initiale par une fermentation par chapeau immergé ou extraction forcée. Et à partir de 1990 Jean-Pierre et Pascal commencent les

recherches d'élevages de leurs vins sans addition de sulfites. Bio(dynamique) avant même que les certifications existent. Et les années

« une des sagas viticoles familiales les plus anciennes »

2020 verront une nouvelle innovation pensée par Jean-Pierre, son fils et son petit fils afin de produire des vins moins alcooleux qu'ils le sont actuellement à cause du réchauffement climatique.

On naît dedans et on est dedans

Chez les Amoreau les femmes ne naissent pas dans les roses et les hommes dans les choux mais dans les feuilles de vigne. Tous ceux qui ont embrassé cette voie se reconnaissent dans les mots de Jean Pierre Amoreau « *Etre vigneron, c'est être observateur, curieux, méditatif, travailleur, hardi, méticuleux, amoureux de la nature et des êtres vivants, respectueux de ses semblables. Etre vigneron, c'est être artiste avec méthode, audacieux avec réflexion, enthousiaste avec méditation, fougueux avec patience, obstiné avec fantaisie, économe avec générosité.* »

C'est par respect justement qu'ils font depuis des années de la permaculture, c'est à dire un corpus de gestes où tout doit se passer en harmonie. Où l'homme respecte la nature, les animaux et ses semblables.

D'ailleurs les vendangeurs qui arriveraient de mauvaise humeur en début de journée sont renvoyés chez eux. Parce que pour faire du bon vin, il faut que l'ambiance soit bonne, et il est patent qu'elle l'est car certaines personnes prennent leurs vacances chaque année pour venir vendanger ici plutôt que d'aller bronzer sur la plage ou crapaüter en montagne !

Meilleure boisson du monde ?

Si les japonais ont écrit en 2009 dans le manga *Les Gouttes de Dieu*, que le Château du Puy était le meilleur vin du monde, Jean Pierre Amoreau refuse ce qualificatif excessif. Il travaille bien évidemment à faire de son vin le meilleur, mais ne croit nullement que ce constat puisse être pérenne. Déguster le Château du Puy par une personne précise, qui le partage avec quelqu'un d'aimé, à un moment donné et heureux,

alors là oui ce sera le meilleur vin du monde. « *On fait le maximum pour que le maximum d'amateurs trouvent du plaisir à boire notre vin* », en cela il partage la même philosophie qu'Yves Camdeborde qui a voulu rendre la gastronomie accessible à tous. Lorsqu'ils se sont rencontrés, « *on s'est rendu compte que nous parlions la même langue* ». Et de conclure « *on travaille pour le même but : donner du bonheur aux gens. Il n'y a que cela qui compte.* » Indubitablement.

¹ Plus pur que de l'eau, ouvrage de Jean Pierre Amoreau, paru en 2019 chez Fayard



ON FAIT LE MAXIMUM POUR QUE LE
MAXIMUM D'AMATEURS TROUVENT
DU PLAISIR À BOIRE NOTRE VIN.



PANIER SAISON DE

D'YVES CAMDEBORDE

Quelles sont-elles les courses de rentrée ? Septembre c'est un peu l'intersaison, la fin de l'été et les prémices de l'automne. Voici donc ce que suggère de consommer Yves Camdeborde pour faire le pont du bon !

La *tomate*

C'est tout simplement un produit « exceptionnel et accessible à tout le monde ». Elle peut se travailler de toutes les manières possibles : salée, sucrée, amère ou acide. Son autre avantage, c'est qu'elle se marie avec tous les autres produits. Demeure un seul impératif, la consommer de saison !



Le *canard sauvage*

Bien qu'il ne soit pas chasseur (il abhorre les armes), l'arrivée pour le chef de cet oiseau sur les étals marque l'ouverture de l'automne. Une viande gouteuse et généreuse, un emblème du sud ouest. Et une variété de recettes possibles entier, en aiguillettes...

La *pêche Roussanne*

Septembre c'est la fin de saison de cette variété de pêche typique de la région de Monein. « C'est un produit assez incroyable » selon le chef, qui a pour seul défaut de ne pas se conserver longtemps. Mais les plaisirs les plus agréables ne sont ils pas les plus immédiats, comme croquer dans une pêche bien mûre ? Et si l'on veut faire perdurer le plaisir, il suffit de la confire !

Le *piment béarnais*

Bien que ce soit un produit qui se trouve et se consomme toute l'année, il est dans le panier du chef, probablement en lieu et place d'une madeleine car cela lui rappelle sa région d'origine. C'est un piment fumé qui s'associe très bien par exemple à la coquille St Jacques ou dans une tarte au chocolat.



L' *ananas*

Alors que les fruits ambassadeurs de l'été vont peu à peu disparaître, Yves Camdeborde se tourne vers l'ananas, Victoria de préférence. Il l'associe volontiers au basilic. En salade, le fruit se voit sublimé par un sirop vert pétard fait à base d'infusion de feuilles de basilic.



Les *céréales*

Révolu le temps où les fonds de placard étaient remplis simplement de pâtes et de riz ! Sans pour autant les proscrire, le chef préfère les céréales aux féculents. Boulgour, couscous, quinoa, épautre sont les nouvelles stars de nos placards. Avec pour Yves Camdeborde un coup de cœur pour le frégola, une pâte sarde, proche du couscous, qui peut se cuisiner en risotto, en salade...

PANIER DE SAISON

Le *fromage*

On fait confiance à son maraîcher ou son fromager pour en choisir de saison, mais il est de bon ton de toujours avoir un rognon de fromage dans son frigo. Car c'est « un exhausteur de goût » incroyable. Une neige de parmesan twistera toujours une salade verte par exemple. Avec 258 variétés dans le pays il y en aura toujours un nouveau à découvrir !



Une *consERVE de sardines*

Pour un apéritif au débotté, on mixe la chair du poisson avec un filet d'huile d'olive et voici de superbes rillettes à tartiner. Emietté, cela pimpe également une salade de tomates. Contrairement à sa cousine la conserve de thon où la qualité est souvent loin du prix, même les conserves de sardines les plus accessibles sont bonnes et surtout, se bonifient avec le temps !

Un *acide*

C'est la touche finale qu'adore le chef, qu'il s'agisse d'un zeste d'agrumes ou d'un filet de vinaigre. Attention cependant concernant ce dernier à éviter les vinaigres aromatisés, car il est insensé de rajouter du sucré alors que l'effet recherché est justement la fraîcheur de l'acidité. N'est-elle pas foncièrement meilleure cette blanquette de veau avec quelques zestes de citron ?



LES **INDISPENSABLES**

D'YVES CAMDEBORDE

Voici les quatre produits que l'on trouvera toujours dans la cuisine du chef et qu'il conseille de toujours avoir à portée de main de cuisinier !

« *Un*
genre
de couscous
minute »





A l'instar de nombreux français, Yves Camdeborde, (qui en aurais douté ?) a profité du confinement pour cuisiner quotidiennement. Avec l'envie de faire bon et vite et surtout de mettre en place des recettes qui permettent de faire l'économie de nombreux ustensiles.

IL PEUT SE DÉCLINER EN TOUTES SAISONS, AVEC TOUT TYPE DE LÉGUMES [...] UNE BASE QUI OUVRE LE CHAMP D'UN INFINI POSSIBLE.



Préparation : 10 minutes



Ustensiles : 1 sauteuse

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 courgettes (ou tout autre légume de saison)
- 300 grammes de quinoa (ou couscous, boulghour, épeautre...)
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre
- 40 cl de jus de pomme
- 40 cl d'eau
- Facultatif - 2 blancs de poulet (ou autre protéine animale)

Préparation :

Faire revenir dans une sauteuse ou wok, un légumes découpés en dés (en ce moment il privilégie la courgette) avec de l'échalotte, de l'ail et de l'oignon, puis ajouter une céréale, par exemple du quinoa et mouiller pour lui permettre de cuire, avec un mélange moitié jus de pommes moitié eau pendant 7 à 8 minutes à couvert. Ajouter ensuite, pour ceux qui le souhaitent, des morceaux de protéines animales très finement hachées qui vont cuire un peu à l'étuvée avec la chaleur latente. Parfumer en touche finale avec un gros bouquet de coriandre.

Comme le dit le chef, ce wok de légumes est un « genre de couscous en moins de dix minutes. » Il peut se décliner en toutes saisons, avec tout type de légumes (aubergine, carotte, poireaux, patate douce...) et légumineuses en version végétarienne ou carnée. En somme, une base qui ouvre le champ d'un infini possible.



C'est peut-être parce qu'il est celui qui a voulu rendre la gastronomie accessible à tous, ou autrement dit « populaire » que le chef s'est engagé auprès de l'association qui a fait de cet adjectif une valeur pilier de ses actions. Afin que tous, aient accès aux droits fondamentaux.

Secours Populaire

Créée au sortir de la seconde guerre mondiale, l'association a pour mission d'agir contre la pauvreté et l'exclusion en France et dans le monde. La pauvreté qui bien trop souvent se manifeste dans le rapport à l'alimentation et l'accès à la nourriture. L'exclusion se voit dans l'assiette. Bien entendu, l'association a de nombreux domaines d'action : accès au logement, à la santé, aux vacances, à la culture et aux loisirs, au sport, à l'insertion professionnelle.

Mais c'est dans le champ de l'alimentation que des chefs comme Camdeborde s'engagent.

Lui et de nombreux autres dédient quelques heures pour apprendre aux personnes en difficulté comment, par exemple, cuisiner et varier les aliments qui leur sont donnés.

Comment faire du de la brandade avec du colin surgelé, varier les

cuissons de riz, découper des oignons... C'est aussi souvent, apprendre, à des populations issues de l'immigration et qui n'ont donc pas

les codes de la cuisine française, une histoire de notre gastronomie. C'est exactement cela qui ravit le chef, car choisir du beurre, de l'huile ou de la

crème c'est raconter la Bretagne, la Normandie ou la Provence.

« Le chef peut aussi apprendre à bien manger avec un budget serré »



Le chef peut aussi apprendre à bien manger avec un budget serré, donner des conseils pour limiter les matières grasses, faire manger des légumes aux enfants, parce qu'équilibre et bon marché ne sont pas antinomiques. Un travail qui demande capacité d'adaptation et inventivité car les matières premières fluctuent en fonction des dons. Il n'est pas le seul chef à s'engager auprès de l'association mais tient à ce qu'un faisceau de lumière lui soit portée. En effet, l'une des plus anciennes associations française ne jouit peut-être pas d'une image moderne mais le faisceau de ses actions en fait l'une des majeures sur le territoire.

Lecteurs, quand vous lirez ces lignes à votre retour de vacances, pensez à tout ceux qui n'ont pas les moyens d'y aller mais qui on pu s'octroyer quelques jours de détente grâce au Secours Populaire, les bénéficiaires des allocations rentrée qui seront aidés par le Secours Populaire pour gérer cette étape... Et n'oubliez pas que vous pouvez faire un leg, un don, devenir bénévole, entrer en action !

La sélection

D'YVES CAMDEBORDE



Domaine Gramenon - Côte du Rhône

Cuvée Poignée de Raisins

Créé en 1978, le domaine a toujours cultivé son grenache de façon naturelle et biologique. Ce vin, vendangé manuellement et partiellement éraflée est macéré 15 jours en cuve de ciment avant d'être élevé pendant six mois en cuve. « *C'est pour moi un vin sur le fruit et le plaisir, pour moi le plus important.* »



Domaine Maxime Magnon - Corbières

Cuvée Métisse

« *Un vin ni rouge ni blanc, mais pas non plus un rosé* » issu d'un petit domaine (14ha), qui est « *un vin assez clair mais avec du caractère* ». Vendangé en caissettes, réfrigéré en chambre froide, les grappes entières fermentent à basse température, sans soufre et grâce aux seules levures indigènes. A moins de 13° c'est un vin parfait pour la restauration.



Château Le Puy

Cuvée Emilien

C'est son ami, celui dont il partage les mêmes valeurs et son coup de projecteur, et l'un de seuls qui a ses faveurs dans le bordelais. Evident alors que ce vin fasse partie de sa sélection. Cette cuvée composée de merlot, de cabernet sauvignon, de cabernet franc, de malbec et de carménère est obtenu par décantation dans des foudres et des barriques expérimentés pendant 24 mois. « *Une bouche ronde, pleine, délicate avec des tanins veloutés et une finale longue agréablement complexe* ».

C'est une vraie passion chez lui que le nectar des dieux, partout où il a travaillé il a toujours été proche des sommeliers. C'est d'ailleurs le seul alcool qu'il boit. Mais au delà des tannins, ce qu'il aime, ce sont les producteurs qui savent magnifier un fruit pour procurer du plaisir au consommateur. Une sélection selon le prisme de l'accessibilité.



Domaine Landron - Muscadet
Cuvée Amphibolite

« C'est un vin qui redonne des lettres de noblesse au Muscadet ». Une belle spontanéité d'arôme pour ce 100% Melon B. Pour le chef, « il y a de la minéralité mais aussi de la rondeur, donc c'est un vin très soyeux, avec la typicité du muscadet. » Il est idéal avec des huitres, des saveurs océanes iodées et salées.



Domaine Montesquiou
Jurançon

Ce sont deux frères, Sébastien et Fabrice Bordenave qui ont repris l'exploitation familiale et ont fait le pari, challengé par Yves Camdeborde, il y a quelques années de faire un vin sans soufre. Relevé avec brio ! « C'est un vin très franc » et le chef se désole que trop peu de gens ne connaissent cette appellation qui mérite d'être dans toutes les caves.



Le Domaine Albert Seltz - Alsace
Sylvaner

Face à cette 3^{ème} génération à s'occuper du domaine, le chef ne tarit pas d'éloge sur le travail qui est fait et le vin qui est produit. Avec ses bouteilles d'un litre, il s'agit d'un vin « d'une franchise, d'une propreté et d'un rapport qualité prix exceptionnels ».

La Dégustation Box

Box gastronomique des chefs et meilleurs ouvriers de France, on en a l'eau à la bouche.

La Dégustation by Gourmets de France c'est la box gastronomique qui régale tous ceux qui s'en emparent ! Elle n'a pas froid aux yeux et vous propose une multitude de saveurs du terroir Sud-Ouest en accordant mets et vins d'exception. Des produits de qualité irréprochable ont été élaborés ou testés par des chefs étoilés, MOF et sommeliers. Là on ne plaisante pas ! Seuls les plus qualitatifs d'entre eux ont reçu le label Lauréat Gourmets de France. On dit oui à la gastronomie !

Aujourd'hui, avec ce concept inédit, la gastronomie s'invite à la maison et n'hésite pas à vous en mettre plein les papilles. Une sélection de produits de la terre, de la mer et de la vigne attend sagement d'être dégustée. Faites place à de surprenantes découvertes : des coffrets garantis anti-routine où surprises et nouveautés transforment ce moment de découverte en expérience exceptionnelle. À l'intérieur, 5 à 7 produits du terroir s'invitent à votre table. La Dégustation vous accompagne tout au long de la journée avec tartinables, biscuits, chocolats, produits de la mer, de la terre et de la vigne, le tout accordé par nos sommeliers. On en a l'eau à la bouche ...

Ce qui est sûr, c'est qu'il y en a pour tous les goûts. La Dégustation Box s'offre à soi, mais aussi aux autres ! Vous disposez de trois façons pour (vous) faire plaisir, avec un abonnement, une carte cadeau ou bien l'épicerie en ligne. Les occasions pour déguster ces produits sont nombreuses, mais vous pouvez tout simplement avoir envie de vous faire plaisir, sans une occasion particulière. Et si vous n'êtes pas le seul gourmet, partagez avec vos proches !



ENEZ PROFITER DES

NOUVEAUTÉS SUR :

la-degustation-box.fr







08

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY EXCEPTIONNEL

Ce n'est pas un, mais trois Camdeborde qui accompagnent ce numéro. Yves en tant que rédacteur en chef, Julien en tant que président de Jury et Philippe en tant que membre. Une sorte de sainte trinité qui auréole de ses qualités de chefs et de dégustateurs les produits qui sont canonisés ici. Sur l'autel de la gastronomie, il n'y a que de jolis mariages de saveurs à célébrer !



JÉRÔME BILLOT



Chef Madame Pang

*« Tout est histoire d'amour
et de rencontres chez le chef
originaire d'Annecy. »*

Un premier coup de cœur en Suisse l'emmène au Japon, qu'il quitte avec Madame Pang, devenue Madame Billot pour revenir en France, à Bordeaux, ville découverte par des amis et dont ils sont tombés amoureux. Dans la belle endormie, ils ouvrent le restaurant DAN qui, très vite rencontre un vrai succès, suivra le bar à cocktails et à tapas fusion, Madame Pang. DAN se transforme cette année en Ginette, un restaurant qui a pour concept une gourmandise franchouillarde bourgeoise et moderne. C'est un homme comblé qui a maintenant deux enfants et deux restaurants ! Avant cela il a beaucoup voyagé et semé de nombreuses graines. Son premier poste c'est à l'Ermitage, à Montreux qu'il l'occupe, puis ce sera Hong Kong où il travaille pour deux

grands groupes de restauration, Pacific Coffee et Dinning Concept où il développe des cuisines, ouvre des restaurants. Sept au total, soit une moyenne d'un par an pendant tout le temps qu'il passe de l'autre côté du monde. Et c'est lorsque le premier enfant est en gésine que la question de revenir en France se pose. Le port d'attache sera donc celui de la lune. Une ville qui leur réussit. Si son épouse ne travaille dorénavant plus en cuisine avec lui, ils continuent à magnifier ensemble les produits, elle, par la photographie culinaire notamment. Si le nom de Pang est un hommage à la famille de Madame, la nouvelle mouture de DAN (qui signifie le halo de lumière qui éclaire le chemin) qui devient à la rentrée Ginette sera, quant à lui, un tribut à la grand-mère de Jérôme.

EN QUELQUES
DATES

2004 - 2011 : Officie à Hong Kong
2013 : Ouverture de DAN
2017 : Ouverture de Madame Pang
2020 : DAN devient Ginette



Rencontrer J. BILLOT :

Madame Pang - 16 rue de la devise - 33000 Bordeaux - Tél. : 05 56 38 47 13 - www.madamepang.com

JULIEN CAMDEBORDE



Chef Restaurant Avant comptoir du palais

« Il y a des patronymes synonymes de réussite et de gastronomie, c'est indubitablement le cas des Camdeborde. »



Dont Julien est un digne représentant qui officie depuis maintenant un an dans la capitale girondine, après avoir fait ses armes chez Portos, Fréchon, Robuchon, Aïzpitarre... L'établissement qu'il dirige est le 4ème de la lignée augurée par son oncle en territoire germanopratin qui connaît, quartier St Pierre, le même succès que ses aînés. Et qui ravit les bordelais. Un concept de bar à tapas inauguré au carrefour de l'Odéon, qui a tellement bien fonctionné qu'il fait des émules dans la capitale girondine sous la houlette du neveu prodige et risque que d'en faire d'autres prochainement dans le Sud-Ouest. Avant d'être le chef de

ce nouveau genre d'établissement, Julien Camdeborde a fait une carrière riche, au sein de toutes petites brigades de restaurants gastro ou de grandes équipes rigoureuses chez les étoilés, où il a appris à la fois la technique, la précision, mais aussi la rapidité, l'organisation, les longs services... Avec même une expérience de presque un an à Sydney qui lui permet d'acquérir la langue. Mais sa première place de chef c'est son oncle qui lui confie alors qu'il n'a que 24 ans. Une belle collaboration parisienne qui durera huit ans.

EN QUELQUES
DATES

2002-2005 : Lycée Hotelier de Biarritz

2007-2009 : Travaille au Bristol

2009 : Travaille au restaurant de l'Opéra de Sydney

2012-2019 : Chef au Comptoir d'Yves Camdeborde

2019 : Ouverture de l'Avant Comptoir du Palais à Bordeaux



Rencontrer J. CAMDEBORDE :

L'avant comptoir du palais - 2 Place du Palais - 33000 Bordeaux - Tél. : 05 57 14 94 85



PHILIPPE CAMDEBORDE



Traiteur

*« C'est une carrière entière
qui se dessine après un
« concours de circonstances »*

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la cuisine n'est pas un atavisme chez les Camdeborde, en particulier chez Philippe qui se destinait à être comptable si son père n'était pas tombé malade et qu'il avait du reprendre sa suite. Finalement c'est une carrière entière qui se dessine après un « concours de circonstances ». A l'époque il n'a pas le choix, son frère aîné est déjà médecin,

Yves est encore trop jeune, alors c'est lui, qui, quelque part, se sacrifie. A tel point que les cinq premières années il ne prend même pas de vacances, ne profite pas de ses enfants. Travaille 15h00 par jour, ce qu'il fait encore aujourd'hui, se réveillant à 5h30 et revenant un jour sur deux de son dur labeur à 1h. Il lui tarde donc de rendre le tablier pour profiter de la vie. Il le mérite amplement !

EN QUELQUES
DATES

- 1960 : Naissance à Pau
- 1976 : Apprentissage chez son père
- 1989 : Prend sa succession
- 2006 : Création de Toques & Gourmandises.



Rencontrer P. CAMDEBORDE :

Toques et Gourmandises - 3 rue lépine - 64410 Lons - Tél. : 05 59 27 41 02 - www.toquesetgourmandises.fr

STÉPHANE CARRADE



Chef étoilé du Skiff Club



*« 30 ans d'expérience
et encore davantage de
passion pour le chef, qui
sait depuis l'âge de 5 ans
que c'est en cuisine qu'il
veut s'exprimer. »*



Il tombe « par hasard dans les étoilés » parce qu'il voulait « faire bien » ils maillent alors son parcours de chef de partie de second, avant que ce soit en son nom qu'il décroche sa première étoile dans ses Pyrénées natales au début du millénaire (la seconde arrive en 2009). Lorsqu'il change de territoire pour le bassin qui lui tient à cœur ce sera bis repetita, 1^{ère} étoile pour le Skiff quelques mois après l'ouverture, et la deuxième lors de cette année folle qu'est 2020. Mais Stéphane Carrade n'a pas connu que sa grande région, loin de là. Des détours à Londres, un an à la réunion,

la Belgique, Honfleur, Vance, en Ardèche... Chacune de ses expériences lui a ouvert les « œillères », lui fait découvrir certaines épices, le mariage des cuisines de différents univers. La rencontre avec de nombreux chefs qui ont maillés son parcours, des fous, des passionnés, des autoritaires. Peut-être que c'est cette somme d'apprentissage qui a fait de lui aujourd'hui le chef détendu et rigoureux qu'il est. Celui qui propose une expérience à la fois « cool et très pro », et qui continue à viser les étoiles. Et surtout à offrir à ses clients un moment convivial et heureux.

EN QUELQUES
DATES

1985 : Chef de partie au Hilton, à Londres.

1994 : Second à la Cardinale, le 1er Relais & Châteaux.

2001 : Décroche sa 1^{ère} étoile

Juillet 2016 : Rejoint l'équipe de Haaitza

Février 2017 : 1^{ère} étoile pour le Skiff Club



Rencontrer S. CARRADE :

Skiff Club - 1 Avenue Louis Gaume - 33260 La Teste-de-Buch - Tél. : 05 56 22 06 06 - www.haaitza.com



GIOVANNI CIVILTÀ



Gérant de Il Meneghino

*« Depuis qu'il a 14 ans la
restauration est sa passion. »*

Il entre alors à l'école hôtelière de Milan avec une spécialisation en sommellerie avant de quitter sa botte natale pour la France, mu par un désir de voyages, de langues, d'autres cultures. Il passera par l'Atelier de J. Robuchon avant de s'envoler pour une étoile australienne, puis un trois étoiles anglais avant d'ouvrir son premier restaurant à Paris puis finalement quitter la capitale pour Bordeaux où il tient Il Meneghino, un vrai lieu de vie milanais. Tantôt chef de rang, tantôt sommelier, mais toujours passionné, le jeune homme est passé par toutes les étapes,

chef de rang, responsable de salle, deuxième puis premier sommelier, gérant... Tant que cela a un rapport avec la cuisine, le plaisir partagé, les rencontres, les fusions, les moments délicieux, c'est le quotidien qui l'émeut. Aujourd'hui il confie les clefs de sa cuisine à un autre grand amoureux des voyages, le chef Claudio Garcia un italo-argentin, qui a fait le tour de monde, rencontré par des amis communs et forcément cosmopolites ! Chez eux, on se réglera d'un café pris sur le pouce, de plats traditionnels milanais, de pâtisserie ou d'un aperitivo typiquement italien !

EN QUELQUES DATES

2005 : Quitte l'Italie pour Paris

2007 : Responsable de salle et manager pour l'Atelier de J. Robuchon

2011 : Sommelier en Australie

2014 : Ouvre son restaurant Casa Milano à Paris

2016 : S'installe à Bordeaux.



Rencontrer G. CIVILTA :

Il Ménégino - 123 Cours Victor Hugo - 33000 Bordeaux - Tél. : 05 35 31 77 39 - www.ilmeneghino.fr

CLAUDIO GARCIA



Chef de Il Meneghino

« Ce qu'il aime par dessus tout c'est la cuisine française et la fusion de la cuisine. »



A lors que fait-il à la tête d'un restaurant italien ? C'est bien normal son père est un homme de la botte et il a travaillé pendant un an et demi à Rome. Il a aussi travaillé dans toute l'Amérique Latine, en Espagne et à Paris. Ainsi qu'à bord de l'Orient Express, un comble pour un amoureux des voyages. Voilà maintenant presque cinq ans qu'il est en France où il officie également en tant que consultant pour les hôtels et restaurants. En Amérique latine

il a aussi fait le Hyatt, le Sheraton, du Chili à l'Argentine, du Pérou au Venezuela. Sa ligne de « conduite » de cuisine il la définit comme française mais se dit surtout cuisinier du monde. Un chef qui, fort de sa maîtrise de l'espagnol, de l'italien, du français et de l'anglais peut aisément diriger des brigades cosmopolites ; et quoi de plus heureux qu'un diner international ?

EN QUELQUES
DATES

1996-1998 : Etudes à Paris

2001 : Travaille en Espagne

2016 : Revient en France.



Rencontrer **C. GARCIA** :

Il Ménégino - 123 Cours Victor Hugo - 33000 Bordeaux - Tél. : 05 35 31 77 39 - www.ilmeneghino.fr



PIERRE MIRGALET

• • •
MOF Pâtissier Chocolatier

« *Il débute son apprentissage
à Poitiers à la fin des années
80.* »

Lorsqu'il débute sa vie active il enchaîne de nombreuses saisons, à l'île d'Oléron et Val d'Isère. Il aime cela mais lorsqu'il choisit de s'installer il doit trouver un lieu où bien se sentir sans qu'il n'y ait trop de delta entre la fréquentation saisonnière et l'hiver. Ce sera Gujan Mestras, parce qu'aussi « on y aime le rugby » ! Cela fait maintenant presque 30 ans qu'il s'y sent bien. A tel point qu'il ouvre également une pâtisserie à Arcachon. Mais il n'était pas malheureux non plus, lorsque dans sa jeunesse, il a passé dix huit mois à Sao Polo, comme chef pâtissier de ce qui

était, à l'époque, le plus grand hôtel d'Amérique du Sud. Heureux également lors de son passage à Jarnac chez Monsieur Pellet, en 1986, une bien drôle d'année pour ce petit village de Charente au célèbre président ! Et pour que le lecteur, lui, soit bienheureux, il suffit de s'arrêter chez Pierre Mirgalet et déguster sa célèbre tarte vigneronne (une tarte très fine, avec plein de beurre, du sucre, des pommes et une gelée de vin rouge) ou les pavés de Gujan, de petits cubes chocolat au lait et noisettes.

EN QUELQUES
DATES

1982 : Apprentissage Pâtissier, Chocolatier, Glacier

1993 : S'installe à Gujan Mestras

2007 : MOF

2015 : Ouverture de la boutique d'Arcachon

Juin 2021 : Ouverture d'un labo de transformation de la fève de cacao



Rencontrer P. MIRGALET :

Chocolaterie Mirgalet 33 - 70 cours de la République - 33470 Gujan-Mestras - Tél. : 05 56 66 04 33

SIMON VERGER



MOF sommelier - Directeur du Skiff Club



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



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

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

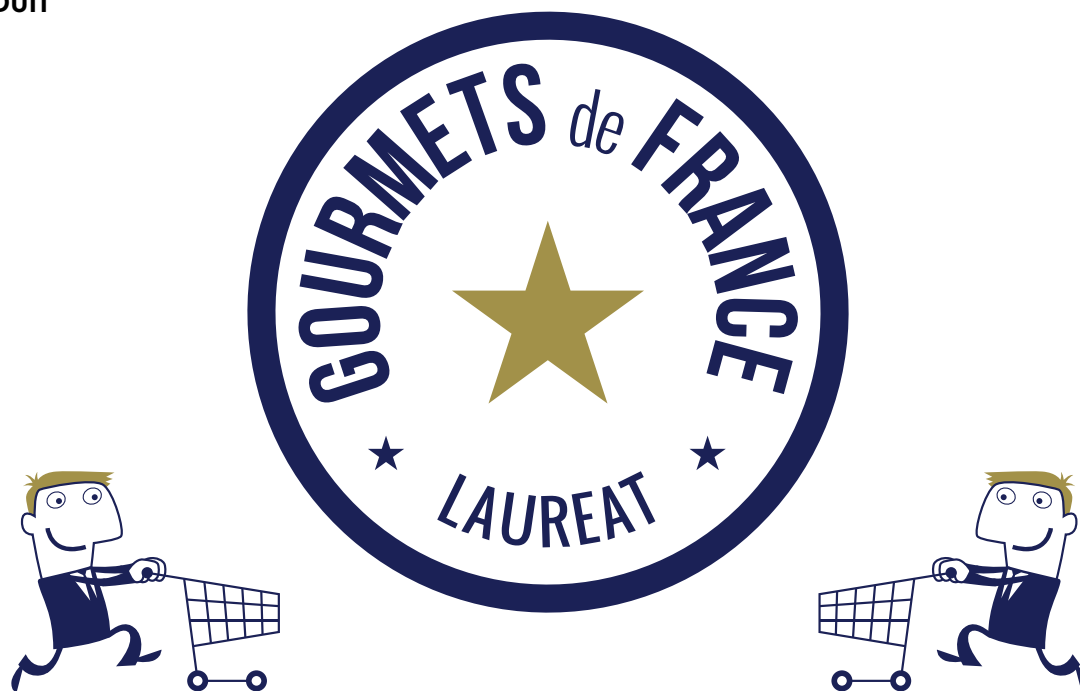
EN QUELQUES DATES

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



Rencontrer S. VERGER :

Haïtza - 1 Avenue Louis Gaume - 33115 La Teste-de-Buch - Tél. : 05 56 22 06 06 - www.haaitza.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 !



POULET DU PERIGORD

JAUNE FERMIER – LABEL ROUGE



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Il est souvent synonyme de déjeuner dominical, mais c'est un lundi que nos chefs vont découvrir cette volaille pour bien commencer la semaine ! Ils le hument, l'avisent, le touchent pour mieux l'apprécier. C'est ainsi que débutent les Tests Gourmets.

Stéphane CARRADE : « C'est un poulet juteux, ce qui est signe de qualité, avec un bon goût. Si tout le monde mangeait des poulets au moins de cette gamme ce serait heureux ! »

Philippe CAMDEBORDE : « L'aspect global est plaisant et agréable parce que tout est dans l'équilibre et juste. »

Jérôme BILLOT : « La jutosité est assez importante. C'est une volaille de qualité. La saveur est délicate. »

Simon VERGER : « Une texture moelleuse et juteuse. J'ai aimé. »

Pierre MIRGALET : « Il est très juteux et si je dois émettre un bémol il manque un peu d'acidité. Mais il est agréable à manger. »

L'IDÉE RECETTE

de JULIEN CAMDEBORDE



POULET DU PERIGORD, FRAICHEUR DE POIVRONS À LA CORIANDRE

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

1 poulet
6 poivrons (jaunes & rouges)
1 botte de coriandre
1 gousse d'ail
Cacahouètes
Thym
1 c à c. de harissa

PRÉPARATION :

Cuire au four à 180° pendant 45' le poulet, les poivrons coupés en 4, la gousse d'ail et le thym. Eplucher les poivrons, les tailler en morceaux. Désosser la volaille. Réaliser un jus en déglaçant les sucs de la lèche vitre. Dans un saladier, mettre les poivrons avec la coriandre effeuillée, la harissa et les cacahouètes. Dresser harmonieusement avec au fond de l'assiette la compotée de poivrons, un suprême de poulet et arroser du jus de volaille. Et disposer sur le coté une quenelle de harissa.



BLASON D'OR

46 Route De Bordeaux - 24100 Saint-Laurent-Des-Vignes

Tél. : 05 53 74 54 54

WWW.BLASONDOR.COM



AOP Sancerre, Cuvée « Florés »,
domaine Vincent Pinard 2012





BŒUF LIMOUSIN

LABEL ROUGE BLASON PRESTIGE



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

A l'Avant Comptoir du Palais il y a de nombreux viandards ! Et ils ne sont pas déçus de cette belle pièce de bœuf. Morceau naturellement non persillé, il n'en manque pas pour autant de nombreuses qualités.

Giovanni CIVILTA : « A cru déjà, en couleur c'est très joli. A la cuisson c'est un peu plus pâle. C'est assez savoureux en goût, tendre et juteux. »

Pierre MIRGALET : « C'est un produit assez juteux. La couleur est intéressante, le goût est bien. C'est très tendre, très agréable. Un beau produit. »

Julien CAMDEBORDE : « Je suis agréablement surpris. C'est un super morceau ! Très tendre mais avec de la mâche. Et il a très bon goût. C'était délicieux. Un vrai goût de bœuf. A faire en tartare l'été. »

Julien CAMDEBORDE : « Très belle pièce. Beau travail ! »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JULIEN CAMDEBORDE

TARTARE DE BŒUF

CROUSTILLANT DE RIZ ET SORBET OSEILLE.



4 pers. 👤👤👤👤

INGRÉDIENTS :

Boeuf,
Oseille, cerfeuil, persil, herbes hachées
Huile d'olive
Vinaigre de banyuls
Pickles d'oignons rouges
500 ml d'eau
75 g de sucre
80 g de riz

PRÉPARATION :

Tailler le bœuf en petits morceaux.
Effeuille l'oseille, le cerfeuil et persil, les hacher finement. Réaliser un sirop avec l'eau et sucre, laisser refroidir. Mixer 4 bottes d'oseille avec le sirop froid, chinoisier.

Mettre la préparation dans un bol pacojet (si vous n'en avez pas, mettez la préparation au congélateur, ça fera un granité). Cuire le riz pendant 20 min (il doit être archi cuit, former une pâte).

Etaler la pâte de riz finement sur un papier cuisson, faire sécher 3h au four à 80 degrés. Assaisonner le tartare : huile d'olive, vinaigre de banyuls, pickles d'oignons rouge, fleur de sel, poivre et herbes hachées.

Mettre la tuile de riz dans une friteuse ou bain d'huile à 200 degrés (10s).

Dresser le tartare dans une jolie assiette, disposer la tuile par-dessus puis le sorbet (ou granité) d'oseille. Finir avec un trait d'huile d'olive et de jolies pousses d'herbes.



« Peu Morier »
Domaine Vincent Carême 2016

LIMOUSIN PROMOTION

Pôle de Lanaud - 87220 Boisseuil

Tél. : 05 55 10 37 96 - Mail : direction@blasonprestige.com

WWW.LABEL-VIANDE-LIMOUSINE.COM





CHAMPIGNONS DE PARIS BRUN



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Nous ne sommes pas loin d'un produit coup de cœur pour la collégialité du jury ! Un si bon produit, que tous s'accordent à dire qu'il est parfait, tel quel, en cette saison, sans cuisson et en salade.

Jérôme BILLOT : « Très bon champignon autant sur l'aspect que sur le goût. C'est un champignon mur, dense, c'est exactement ce que l'on recherche. La saveur est très prononcée avec un petit goût de noisette. »

Simon VERGER : « Beau visuellement entier. J'ai vraiment adoré. La texture est croquante c'est une vraie balade en forêt. »

Claudio GARCIA : « C'est un beau produit, parfait pour une salade. Avec un très très bon goût. »

Stéphane CARRADE : « C'est top, un produit fabuleux qui se mange juste comme ça. »

Philippe CAMDEBORDE : « Très beau produit, très belle texture, de la couleur, du goût. »

L'IDÉE RECETTE

de STÉPHANE CARRADE



CARPACCIO DE FILET DE PIGEON

IVRE D'ARMAGNAC BOINGNÈRES, BOUILLON GÉLIFIÉ, PÉPITES DE FOIS GRAS ET CUISSÉS. GALETTE DE PETIT ÉPEAUTRE, CHAMPIGNONS ET TRUFFES.

4 pers. 👤👤👤👤

INGRÉDIENTS :

Fois gras
4 pigeons
2 L bouillon de poule
50 cl de gelée de pied de veau
10 gousses d'ail
4 échalotes, 3 anis étoilés
Bouillon gélifié et queue de persil
100 g de beurre
10 g de fleur de sel, poivre
Gélatine
Champignons de paris
Zestes de citron
Jus de grenade
Huile de sésame, sauce soja, sauce huître,
jus de truffe
3 L d'eau
1 fève tonka

PRÉPARATION :

Pour le carpaccio, découper en fines tranches rondes de 12 cm sur un papier sulfurisé, assaisonner avec beurre

noisette, fleur de sel, poivre, coriandre, graines, zestes de citron sanguin bio. Pour le foie gras, cuisson à 55° pendant 40 min, assaisonner avec jus de grenade, sel et poivre. Pour la cuisses de pigeon, sauce soja 3 ans d'âge, huile de sésame, 1 trait de sauce huître, gingembre et ail grillés. Pour la galette, laver le petit épeautre, cuire dans 3 fois de volume d'eau salée. Mixer et assaisonner. Bien poivré, étaler sur une plaque, façonner des cercles de 14cm, cuire au four à 90° pendant 2h. Pour la gelée de Pigeon, couper les pigeons en petits dés, ajouter l'échalote, mouiller au bouillon de poule et gelée. Ajouter ail, bouillon gélifié, queue de persil et poivre, puis cuire au four à 110° pendant 1h. Décanter et filtrer. Pour la rosace, tailler les champignons de couche à la machine à jambon et les truffes avec un emporte-pièce au même diamètre. Assaisonner avec jus de truffe, huile, sel et poivre. Poudrer la champignons avec de la fève tonka. Monter la rosace sur la galette et assaisonner, fermer le carpaccio.



AOP Côtes du Jura rouge « La Queue au Renard », Domaine Berthet-Bondet 2018

SAS RENAUD ET FILS

61 route des carrières 17800 AVY

Tél. : 05 46 94 04 84 - Mail : champignons@renaudetfils.fr

WWW.CHAMPIGNONSRENAUD.FR





SCAV LES VIGNERONS DE CAMPLONG

AOP CORBIÈRES BLANC LE « C BLANC » 2018



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

L'été et la rentrée sont les saisons idoine des apéros, et il semblerait que ce vin blanc bien frais soit le partenaire idéal de telles soirées agréables.

Simon VERGER : « Il est limpide et intense. C'est net, c'est frais. Il a une belle tension. Il est un poil perlant et effervescent. Il a aussi un petit côté agrume. C'est vraiment parfait pour l'apéro. Il est très tendu et long en bouche, frais. A déguster avec quelque chose de iodé, salin. »

Jérôme BILLOT : « C'est quelque chose de très léger. C'est un vin sans défaut, avec de la vivacité, c'est équilibré. A boire bien glacé sous le soleil... Il peut vraiment plaire à une majorité. »

Stéphane CARRADE : « Il est très aromatique et très long en bouche. C'est un joli vin avec une finale anisée. »

Pierre MIRGALET : « On n'est pas déçu ! Globalement c'est bien fait. Il n'y a pas de défaut. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

SCAV Les Vignerons de Camplong AOP Corbières Blanc le « C BLANC » 2018

Vignoble : Dans le terroir de Lagrasse, sur les coteaux du versant sud de la montagne Alaric, sur des sols argilo-calcaire et terra rossa

Cépages : Macabeu, Grenache Blanc

Élevage : Fermentation alcoolique en barriques pendant 9 mois pour environ 30% de la production

SCAV LES VIGNERONS DE CAMPLONG

25 Avenue de la Promenade - 11200 Camplong D'aude

Tél. : 04 68 43 60 86 - Mail : secretariat.camplong@orange.fr

WWW.VIGNERONSDECAMPLONG.COM



ACCORD VIN

À déguster avec :

Tapas autour de la sardine fumée

Une salade « fraîcheur »



BERET NOIR

CÔTE DE BŒUF

ANGUS BERET NOIR



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTA : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

C'est à croire qu'aujourd'hui tout le bœuf, pour son effet, va y passer ! Parce qu'évidemment lorsque que se présente une côte de cette qualité elle fait forcément un effet bœuf !

Julien CAMDEBORDE : « A cru déjà cela donne vraiment envie. Elle fait saliver. C'est une belle pièce de viande. C'est tendre, juteux, pas sec du tout. C'est très bon. »

Giovanni CIVILTA : « Elle a une très jolie couleur vive. Elle est très savoureuse et gouteuse. Très juteuse, très tendre. C'est un bon produit. »

Stéphane CARRADE : « Ce qui est fabuleux c'est que c'est hyper soyeux. C'est bien élevé. Quand on touche à la main, ce que l'on sent c'est assez rare. »

Jérôme BILLOT : « Sa qualité c'est sa texture, elle est charmante, elle a un gras coloré. Niveau croute et grain c'est une très bonne viande. »

L'IDÉE RECETTE

de STÉPHANE CARRADE



CÔTÉ DE BŒUF CUITE AU SAUTOIR,

VOILE DE VENTRÈCHE, MÛRES ET GIROFLES

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

Une côte de bœuf
Sel, poivre
Glace
Mûres sauvages
Giroilles
Eau
Jus de rôti
Échalote
Cerfeuil

PRÉPARATION :

Pour la côte de bœuf, saler poivrer. Mettre dans un sac sous-vide et cuire à 48° pendant 1H30. Rafraîchir dans la glace.
Pour la voile de ventrèche, découper à la machine à jambon. Très fin côté gras et faire des carrés de 7,5cm sur 7,5cm.
Pour les mûres et giroilles, laver les mûres sauvages, gratter la queue des giroilles, laver et blanchir dans une eau bouillante salée. Pendant 1 min, rouler au jus de rôti avec de l'échalote ciselée et cerfeuil. Ajouter les mûres au dernier moment.
Dorer la viande, arrosé fréquemment, insérer le mélange mûres-giroilles dans le voile et fermer un peu comme une raviole. Laisser 1 min sous la salamandre et poivrer.



« Pauillac » Château Pichon Baron 2001

SCEA EDDIMAX

240 route du Douc - 40410 Liposthey

Tél. : 05 58 82 39 64

WWW.FERMES-LARRERE.FR

BRIE DE MEAUX AOP

AFFINE SUR PAILLE DE SEIGLE - FROMAGERIE OCCITANES



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Il est superbe, il est imposant ce fromage dès qu'il se présente. Une pièce magnifique. A s'en faire réécrire les fables de La Fontaine, pour que ce soit un tel fromage qui tombe du bec de l'oiseau sur les tables de tous les gourmets.

Philippe CAMDEBORDE : « Il est très bien affiné, il a une jolie couleur, il est crémeux à cœur. Il me plait beaucoup. »

Jérôme BILLOT : « On est sur un brie de qualité. L'aspect est fermier. Il a une belle croûte pas trop épaisse. Il a une odeur très prononcée et un goût salé juste comme il faut. C'est un beau fromage. »

Julien CAMDEBORDE : « C'est un très beau fromage, avec une belle salinité qui éveille les papilles. Le crémeux est très agréable. Regardez, j'ai tout mangé ! »

Pierre MIRGALET : « C'est une agréable dégustation. Une croûte pas trop forte, une texture moelleuse. Il est très agréable à manger. C'est un très beau produit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de PHILIPPE CAMDEBORDE



BRIE CRÉMEUX, CAVIAR DE HARENG, CÉLERI-BRANCHE ET GRANNY SMITH

4 pers. 👤👤👤👤

INGRÉDIENTS :

Céleri-branche
Pommes Granny Smith
200 g de Brie
150 g de crème liquide
2 feuilles de gélatine
Caviar de hareng
Huile de noix
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Tailler le céleri branche en fine brunoise et garder les jolies feuilles vertes claires.
Tailler les Granny Smith en fine brunoise et les conserver dans une eau citronnée.
Faire fondre le brie avec la crème liquide à feu doux, ajouter les feuilles de gélatine, saler et poivrer. Débarrasser la préparation en siphon et gazer avec 2 cartouches.
Laisser refroidir à température ambiante.
Réaliser une belle boule de brie crémeux dans une assiette creuse, disposer partout sur la boule la brunoise de pomme et céleri, ensuite disposer une jolie quenelle de caviar de hareng.
Finir avec les jolies feuilles de céleri branche et un trait d'huile de noix.



« Champagne-Fromage »
Maison Philipponnat

SECRETS D'AFFINEURS - Coopérative Sodiaal

905 Rue d'Espagne - 69124 Colombier-Saugnieu

Tél. : 04 78 64 38 11 Mail : contacts@secretsdaffineurs.com





MAXIME TRIJOL COGNAC XO

GRANDE CHAMPAGNE



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Un XO 100% premier cru qui a des airs de renouveau... qui transforme le Cognac en un alcool gourmand qui plait à tous. C'est vrai que sur les terres charentaises il y a aussi des anges qui méritent leur part !

Simon VERGER : « Je suis très agréablement surpris. Il a une belle couleur limpide et lumineuse. C'est fin et rond. Je sens un peu de vanille et de tabac blond. Bien équilibré. Texture en bouche agréable et beau visuellement. »

Jérôme BILLOT : « Je pense à peu près la même chose ! Très belle couleur. Bel élevage. Franchise d'arômes. En somme un très beau produit. »

Julien CAMDEBORDE : « Une super surprise ! C'est très fin, très joli. De subtils arômes de vanille. »

Philippe CAMDEBORDE : « La structure est jolie, la couleur est belle et les arômes sont beaux. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

SCAV Les Vignerons de Camplong AOP Corbières Blanc le « C BLANC » 2018

Vignoble : Dans le terroir de Lagrasse, sur les coteaux du versant sud de la montagne Alaric, sur des sols argilo-calcaire et terra rossa

Cépages : Macabeu, Grenache Blanc

Élevage : Fermentation alcoolique en barriques pendant 9 mois pour environ 30% de la production

FTD – COGNAC MAXIME TRIJOL

2 Impasse du paradis 17520 St Martial sur Né

Tél. : 05 46 49 53 31 - Mail : contact@maximetrijol.com

WWW.MAXIME-TRIJOL.COM

ACCORD VIN

À déguster avec :

Un Paris-Brest

Un cigare « Quorum Shade »





ROQUEFORT LA PASTOURELLE

FROMAGERIE OCCITANES



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Il s'agit ici du produit absolument coup de cœur des 8 membres du jury. Pourtant l'aspect pouvait les laisser dubitatifs mais c'était avant que ce fromage persillé n'effleure leur palais !

Giovanni CIVILTA : « Très bon produit ; très crémeux, fondant, moelleux et savoureux. C'est équilibré. Une jolie odeur très parfumée. »

Claudio GARCIA : « La texture est magnifique et il est très gouteux en bouche. »

Pierre MIRGALET : « C'est extraordinaire ! Fondant, c'est comme du beurre aromatisé, j'adore ! »

Stéphane CARRADE : « C'est LE produit ! Pas trop persillé, juste ce qu'il faut. Sur le nez on se croit dans une étable. C'est soyeux. Waouhhh. »

Jérôme BILLOT : « Rien à dire, tout est bien ! Il est équilibré, la douceur est là, il est lacté, puissant, sans être agressif. »

Philippe Camdeborde : « Une texture impressionnante. Une belle salinité. Un grand roquefort. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de GIOVANNI CIVILTA



PANNA-COTTA ROQUEFORT SABLÉ SPECK ET CONFITURE FIGUE OIGNON ROUGE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

200 g de Roquefort
500 g de crème liquide 35%
3 Feuilles gélatine
2 Gousses d'ail écrasées
40 g d'Oignon blanc en brunoise
150 g de Speck
100 g de Farine
50 g de beurre
100 g de figues 100g
50 g d'oignons rouges
40 g de sucre fin
150 g de vin rouge

PRÉPARATION :

Dans une casserole, verser la crème liquide, le roquefort et l'ail. Ajoutez ensuite la gélatine hydratée, le sel et le poivre. Laisser cuire jusqu'à ébullition. Retirer et filtrer la perfusion.

Pour la sablé, cuire les feuilles de speck au four à 200 degrés pendant 5 min. Faites ensuite une poudre. Mélanger avec la farine et le beurre. Cuire pendant 5 min à 200 degrés. Dans une casserole, ajouter les figues et l'oignon grossièrement coupé avec le sucre et le vin. Cuire à feu doux pendant 30 min jusqu'à ce que la texture souhaitée soit obtenue. Mettre le sablé de speck dans un cercle, ajouter l'infusion puis réserver au frais pendant 2 heures. Servir avec le confit de figues et d'oignon.



Sauternes, Château de Myrat
1997

SECRETS D'AFFINEURS - Coopérative Sodiaal

905 Rue d'Espagne - 69124 Colombier-Saugnieu

Tél. : 04 78 64 38 11 Mail : contacts@secretsdaffineurs.com





CHÂTEAU GABY 2014

AOC CANON-FRONSAC, CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Issu d'un millésime solaire mais pas facile, 2014, ce joli vin fait néanmoins de nombreux adeptes ! Bien que la plupart éprouvent des difficultés à identifier son terroir, il séduit pourtant le jury.

Simon VERGER : « Une intensité assez soutenue. Une belle robe rubis et acajou. Au nez il se passe plein de choses : fruits noirs, épices, girofle... C'est complexe et intéressant. En bouche une attaque souple et facile. Il y a de la matière, les tannins sont soyeux. Le vin est souple et agréable. »

Stéphane CARRADE : « Il y a un côté herbacé, des notes de truffes. »

Philippe CAMDEBORDE : « L'attaque en bouche et le nez sont agréables. »

Pierre MIRGALET : « C'est plutôt bien fait. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Château Gaby 2014

Origine du vignoble : XVII^e siècle

Superficie : 16 hectares

Sols : Argilo-calcaires, argilo-siliceux

Cépages : 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Vendanges : Manuelles en cagette. Tri de la vendange à la parcelle et au chai

Élevage en barriques : 24 mois en fûts de chêne français avec 50% de barriques neuves

CHATEAU GABY

Lieu dit Gaby 33126 Fronsac

Tél. : + 33 (0)5 57 51 24 97

Mail. : contact@chateaugaby.com

WWW.CHATEAUGABY.FR

2014

ACCORD VIN

À déguster avec :

Un filet de Rouget

Une palombe à la graisse de canard



ASSAISONNEMENT FRUITÉ

ORANGE



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un produit issu d'une technique très particulière et donc très originale qui se décline sur de nombreuses saveurs. Aujourd'hui c'est l'orange qui aura les faveurs de notre collègue d'experts.

Pierre MIRGALET : « En goût c'est bon, il y a un très bon parfum. Je conseille de le faire macérer dans du lait, ou à utiliser dans un cake, des madeleines. »

Giovanni CIVILTÀ : « Cette orange est très jolie en couleur dorée et très parfumée. »

Jérôme BILLOT : « L'orange est gourmande. Par exemple pour un gremolata ça apportera un bel arôme. »

Stéphane CARRADE : « C'est super intéressant, ça peut vraiment aider car tout le monde ne peut pas faire ce genre de préparation maison. »

Simon VERGER : « J'aime la texture, c'est agréable. C'est intéressant et il y a plein d'usages possibles. »

L'IDÉE RECETTE

de PIERRE MIRGALET



TARTELETTE SABLÉE,

CRÈME D'AMANDES AGRUMES, NUAGE CITRON ET COULANT CITRON.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

395 g de beurre
150 g de sucre glace
200 g de poudre d'amandes
150 g d'œuf
325 g de farine
340 g de sucre semoule
10 g fleur de maïs
300 g jus de citron
270 g d'eau
30 g citron fruit Gourmet
30 g orange fruit gourmet
20 g de gélatine
250 g chocolativoire
50 g huile de raisin
10 g beurre de cacao

PRÉPARATION :

Pour le sablée dessert, faire monter 325g beurre ramolli, sucre glace et 150g poudre d'amande. Ajouter l'œuf puis la farine, mélanger. Pour la crème d'amandes

agrumes, mélanger dans l'ordre 50g sucre, 50g beurre, 50g œuf, 50g poudre d'amandes, fleur de maïs, 10g citron FG, 10g orange FG. Garnir les fonds de tartelettes, cuire 15 min au four à 180°. Pour le coulant citron, faire bouillir 50g jus de citron, 40g sucre et 50g d'œuf. Puis, ajouter 20g beurre froid et mixer. Couler en demi-sphères 3 cm et congeler. Pour le nuage citron, faire gonfler 20g de gélatine dans 100g d'eau. Faire bouillir 170g d'eau avec 230g sucre, ajouter 250g jus de citron et la gélatine, puis refaire bouillir. Réserver au froid 24h et monter au batteur. Couler dans des sphères de 7cm et insérer le coulant citron. Congeler. Pour le glaçage chocolat blanc, fondre et mélanger le chocolativoire, l'huile de raisin, le beurre de cacao avec 20g de citron FG et 20g d'orange FG à 35°.

Tremper la base de la tartelette et les bords dans le glaçage. Zester du citron vert sur le nuage d'agrumes.



Cuvée du Domaine de Souch
« Marie Katalin » 100% petit manseng Jurançon



FRUIT GOURMET

Le Prégay - 47800 Allemans Du Dropt

Tél. : 05 53 20 22 20 - Mail : info@fruitgourmet.fr

WWW.COLLECTIONGOURMET.FR

PRALINES 18% ET 40%



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



L'AVIS DU JURY :

De la gourmandise à l'état pur ! A croire que tous les jurys sont de véritables becs sucrés, qui ne laisseront pas une praline sur la table ! C'est exactement le genre de petits bonbons qui a un vrai goût d'y reviens y !

Pierre MIRGALET : « Très agréable. Un produit de grignotage, on met la main dedans et on finit le paquet ! C'est bien fait. »

Stéphane CARRADE : « J'aime ! Je suis gourmand. La torréfaction dégage beaucoup de saveurs. J'ai fini le pot j'en redemande encore ! »

Julien CAMDEBORDE : « C'est très agréable, c'est de la gourmandise. Ca rappelle l'enfance. C'est vraiment pas mal. »

Jérôme BILLOT : « Beau produit avec pas trop de sucre. J'aime que les amandes soient torréfiées. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JÉRÔME BILLOT

POITRINE DE PIGEON,

DE MIOS CROUTÉE DE PRALINES, OIGNON DE ROSCOFF ET CITRON D'AQUITAINE



4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

1 Pigeon entier de Mios
50 g. de miel d'acacia
17 g. de sauce soja bio
75 g. de pralines roses
15 g. de gingembre frais 1
2 graines de cardamome verte
4 Oignons de Roscoff
10 g. de flocon de pomme de terre déshydratée
20 g. de beurre
30 g. de concentré de tomate
200 g. de vin rouge
3 citrons jaunes
10 g. de sucre
1 g. d'Agar agar
Menthe fraîche

PRÉPARATION :

Parer le pigeon et le vider en conservant le foie à part. Mélanger le miel et la sauce soja. Sectionner la poitrine et la badigeonner de miel, puis la stocker au frigo sans la couvrir. Découper les cuisses et conserver. Concasser le reste de la carcasse et, dans une casserole légèrement huilée, faire rissoler jusqu'à coloration. Ajouter le concentré de tomate, un oignon ciselé et cuire le tout quelques minutes

à feu doux. Déglacer au vin rouge et ajouter deux peaux de citron, laisser réduire au trois quart. Mouiller avec 1L de fond blanc ou d'eau, laisser frémir 2h. Ajouter, hors du feu, le foie, et mixer à la girafe finement jusqu'à l'obtention d'une texture presque sirupeuse, passer et monter légèrement au beurre froid. Réaliser les chips d'oignon en taillant finement un oignon pelé à la mandoline ou trancheuse. Saupoudrer de sucre glace et mettre à déshydrater 2h à 55°. Placer deux oignons pelés et coupés en quartier dans une casserole, mouiller, saler, ajouter beurre et flocons de pomme de terre, cuire à réduction presque complète. Hors du feu, ajouter le jus d'un citron puis mixer. Dans une casserole, presser le jus de 2 citrons, ajouter sucre et agar agar. Monter le tout en ébullition et mettre à refroidir. Une fois le gel pris, mixer au blender en ajoutant 10 feuilles de menthe. Saupoudrer sur la poitrine du gingembre, cardamome et pralines concassées. Placer la volaille au four 25' à 150°. Dresser tous les éléments sur une assiette et arroser généreusement de jus.



Nicolas Rossignol, Pommard
Côte de Beaune Bourgogne

SAUDIAL

18 avenue d'Aubière 63800 Cournon d'Auvergne

Tél. : 04 73 69 34 88 - Mail : direction@confiserie-saudial.fr

WWW.SAUDIAL.FR





CAFÉ 100% ARABICA

MÉLANGE 100% ARABICA ET ARABICA PUR ORIGINE BIO



Jérôme BILLOT : Chef Madame Pang
Claudio GARCIA : Chef restaurant Il Meneghino
Stéphane CARRADE : Chef étoilé du Skiff Club
Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Giovanni CIVILTÀ : Gérant de Il Meneghino
Pierre MIRGALET : MOF Pâtissier Chocolatier
Simon VERGER : MOF sommelier - Directeur du Skiff Club
Philippe CAMDEBORDE : Traiteur



A



B



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un mélange 100% arabica et un arabica pur origine bio pour conclure comme il se doit cette journée 100% réussie. Car que serait une dégustation qui n'aurait pas son effluve de café comme point final ? Et qui passe d'ailleurs avec brio le jugement par l'italien du cru.

Simon VERGER : « Sur le café A, la grain est joli, la torréfaction classique et traditionnelle. C'est plutôt agréable, équilibré et doux sans amertume et acidité. »

Jérôme BILLOT : « Un café agréable. Bel équilibre. Acidité intéressante. »

Giovanni CIVILTÀ : « C'est un café simple et bien. Une jolie crème et une jolie couleur. On en veut un deuxième ! »

Philippe CAMDEBORDE : « Il y a de la structure, crémeux, fort en bouche et fin. »

Julien CAMDEBORDE : « Un bon petit café avec une acidité intéressante.»



INFOS PRODUITS :

Prestige, assemblage de café
100 % grands crus d'arabicas

Origine : Brésil. Mexique & Inde

L'appréciation à la tasse est généreuse et parfaitement équilibrée

Café bio 100 % grand cru d'arabica

Origine : Pérou

Bonne longueur en bouche.

Légèrement acidulé.

Parfum chocolaté.



CAFÉ LE GASCON

13 Rue Roger Salengro 64000 PAU

Tél. : 05 59 30 06 11

Mail. : cafes.gascon@wanadoo.fr

WWW.CAFES-LEGASCON.COM

BOUTIQUE

2 Allée Antoine de Bourbon 64320 IDRON

Tél. : 05 59 81 84 81



REINE DES REINETTES

GOURMANDE®



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFÈVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

La reine des pommes c'est résolument la reinette ! Avec sa belle couleur, sa fermeté, sa chair intense elle est le fruit de nos envies ! Comme l'expression anglaise dit que « an apple a day keeps the doctor away » il serait insensé de s'en priver !

Sébastien FONTES : « C'est un très bon produit. Il y a un peu d'acidité, pas trop de sucre. À poêler avec une volaille et un bon vinaigre. »

Stéphane BOUR : « La pomme est intéressante pleine de qualités et elle a une belle tenue à la cuisson. En tant que pâtissier ça me fait plaisir. »

Alexandre BAUMARD : « C'est un bon produit où il y a tout. À faire avec du foie gras poêlé par exemple ça serait fabuleux. »

Rémy JOLY : « Une bonne acidité, une bonne tenue avec un vrai goût de pomme. À manger aussi bien cru que cuit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de OXANA RAMAT



DÉCLINAISON DE POMMES

« REINE DES REINETTES », GLACE AUX BAIES DE SANCHO, CRUMBLE FIN AU THÉ VERT, GELÉE AU THÉ EARL GREY.

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

3 Reines des reinettes
450 g de pommes
250 g de crème
400 g de lait
236 g de farine
2 g de baies de Sancho
100 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre
200 g de sirop
130 g d'eau
188 g de jus de Mikan
70 g de beurre
78 g de poudre d'amandes
6 g de thé
10 g de thé matcha
160 g de sucre glace
2,4 g d'agar agar
½ citron

PRÉPARATION :

La veille réaliser une glace aux baies de Sancho et le sorbet à la pomme. Pour ce faire, couper les pommes en dés, les pacoser avec le sirop, 200 g d'eau et le jus de citron. Mettre à mariner pour la nuit une pomme découpée à la mandoline dans de l'huile d'olive. Faire bouillir 30 g d'eau. Ajouter le thé, retirer du feu et laisser infuser 5'. Ajouter l'agar agar, 80 g de sucre glace dans le thé et faire bouillir. Verser sur une plaque et laisser prendre. Faire une compote avec les reinettes, réaliser un caramel et les y ajouter. Faire une gelée avec le jus de Mikan et 1g d'agar agar. Mixer la farine, 76 g de sucre glace, la poudre d'amandes, ajouter 40 g de jaunes d'œufs et le beurre. Cuire ce crumble 15' à 170°. Dresser l'ensemble des éléments dans une assiette creuse.



Château Mylord
2016
entre 2 mers

COFRUID'OC MÉDITERRANÉE

286, route de Saint Nazaire - 34400 Saint-Just
Tél. : +33 (0)4 67 91 90 10

SICA GERFRUIT

La Portière - 72500 Chenu
Tél. : +33 (0)2 43 38 11 60

LE VERGER DE LA BLOTTIÈRE

49120 St Georges des Gardes
Tél. : +33 (0)2 41 29 22 22
Mail. : ddebaudreuil@mylord.fr



MAKING OF

TESTS-PRODUIT

15^{ÈME} SESSION

Bordeaux











&

s'inspirer
se régaler

AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

17- PUILBOREAU - LA ROCHELLE

52, rue du 18 juin - ZAC DE Beaulieu

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR

C. Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



Secrets
de Chefs

N°2 - 2019

*Ismaïl
Guerre
Genton
et Dries
Delanote
subliment
leur terroir!*

Inspirations
VENUES DE LA FERME !



CULINARION BORDEAUX
20 rue Judaïque
33 000 BORDEAUX



Culinarion



La
Dégustation

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

de
France



www.la-degustation-box.fr