

# LANDES

# GOUR METS DE FRANCE



N° SPECIAL LANDES - Novembre 2016

## Tests-Produit

Eugénie-Les-Bains

★ ★ ★

**8 PRODUITS  
LANDAIS**  
testés, évalués  
et accordé aux vins.

**6 RECETTES  
DE CHEFS LANDAIS**  
à refaire  
à la maison.

**UN JURY  
D'EXCEPTION**  
10 chefs  
et sommeliers.

## MICHEL GUERARD

REDACTEUR EN CHEF



*Le Canard*  
Dans tous ses états.

*Vin de Tursan*  
Découverte  
du Château de Bachen.

*Côté Sucré*  
Trois pâtisseries  
emblématiques.



## MAISON AIME

Artisan boucher  
depuis 1927



CHOISIE PAR  
LES MEILLEURES  
TABLES !

**FOURNISSEUR  
EN BOEUF  
DE CHALOSSE,**

LABEL ROUGE  
ET AUTRES PRODUITS LANDAIS ...

### NOS BOUTIQUES :

- 3 av de la République  
40 100 DAX
- HALLES de DAX
- HALLES de CAPBRETON

Email : [contact@maisonaime.com](mailto:contact@maisonaime.com)  
[www.maisonaime.com](http://www.maisonaime.com)

05.58.74.24.37

# FORMATION ADULTES

# Confiez-nous votre talent, nous en ferons un métier



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Landes



## 11 CAP DANS 5 FILIÈRES EN 1 AN



### ALIMENTATION

Boulangerie  
Pâtisserie  
Boucherie  
Charcuterie traiteur

### AMEUBLEMENT

### AUTOMOBILE

### BEAUTE

### VENTE COMMERCE

### PUBLICS

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Créateurs ou repreneurs

### CONTACTS :

**05 58 05 81 70**

Colette LACOMME  
c.lacomme@cma-40.fr

Virginie GATEL  
v.gatel@cma-40.fr



Visitez notre établissement sur simple rendez-vous au **05 58 05 81 80**  
170, rue Gustave Eiffel à Mont-de-Marsan

La formation pour adultes en alternance > **CFA**  
[www.cma-landes.fr](http://www.cma-landes.fr) / [www.cfa-artisanat40.fr](http://www.cfa-artisanat40.fr)







**28** GOÛT DU TERROIR  
Appelez moi Piok



**30** GOÛT DU TERROIR  
Un effet boeuf



**38** DOUCEURS  
Pastis, Madeleine et Tourtière



**24** SAVEURS  
Tout est bon dans le canard



**08** RENCONTRE  
Le master chef

# Sommaire

## MICHEL GUERARD

### L'ÉDITO

06 de Michel Guérard

### RENCONTRE

08 Le master Chef

### COUP DE PROJECTEUR

12 Les Landes  
18 Les recettes impertinentes

## SAVEURS

### PANIER DE SAISON

20 Le Canard déchainé  
24 Tout est bon dans le canard  
26 Le foie gras.

### GOÛT DU TERROIR

28 Appelez moi Piok  
30 Un effet boeuf  
32 L'asperge  
33 La carotte  
34 Les Landes Face B.  
36 Un Zeste de fraîcheur

### DOUCEURS

38 Pastis, Madeleine et Tourtière.

## VIN & ARMAGNAC

### FOCUS

44 Le Château de Bachen

### COCKTAILS

48 Orange is the new nectar

### REPORTAGE

50 Armagnac des Landes

## TESTS-PRODUIT GOURMETS DE FRANCE

### LE JURY

60 Biographies de chef

### FICHES PRODUITS

70 Foie Gras  
72 Maigre Sauvage  
74 Truite Fumée  
76 Foie gras entier  
78 Choudou  
80 Bœuf de Chalosse  
82 Porc  
84 Armagnac  
86 Moon Night.

### MAKING OF.



**50** REPORTAGE  
Armagnac de Landes



# NUMÉRO SPÉCIAL

**LES LANDES** & *Dégustations Gourmets de France*

Ces nouveaux **Tests-produit** Gourmets de France prennent pour fond et pour forme le beau département des Landes. Avec Michel Guérard, le chef triplement étoilé, comme guide, ce numéro sera l'occasion de découvrir la richesse de ce territoire véritable terroir. Eugénie-Les-Bains comme camp de base, les meilleurs chefs de la région et les producteurs les plus passionnés comme partenaires.

S  
E  
N  
A  
N

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



**Directrice de la publication :** Françoise Malafosse  
**Responsable de rédaction :** Michel Malafosse  
**Conseil éditorial :** Juliette Crémoux  
**Responsable artistique :** Sarah Borderie  
**Journaliste :** Charlotte Saric  
**Web éditorial et publi-reportages :**  
[webmaster@gourmetsdefrance.fr](mailto:webmaster@gourmetsdefrance.fr)  
**Publicité :** Michel Malafosse 06 08 06 49 36  
**Maquette :** Comevents  
**Impression :** Campher Artes Graficas  
**ISSN :** 2258-8655

**Crédit photo :** ©François Blasquez ( RENCONTRE : avec Michel Guérard, COCKTAILS : Orange is the new nectar, REPORTAGE : Armagnac des Landes, LE JURY : Biographies de chefs, FICHES PRODUITS Foie Gras, Maigre Sauvage, Truite Fumée, Foie gras entier, Chou-dou, Bœuf de Chalosse, Porc, Armagnac, Moon Night., MAKING OF) ©AAPrA ( COUP DE PROJECTEUR : Recettes impertinentes) - ©Philippe BOE ( PANIER DE SAISON : Les toqués de Canard )





# EDITO

MICHEL GUERARD

★ ★ ★

Je suis quelques notes de Mozart, je suis un vers de Baudelaire, je suis une nouvelle de Giono... Je suis quelques notes d'agrumes, je suis un verre de Tursan, je suis un rustique bœuf de Chalosse... Je suis une cuisine. Je suis une salle à manger. Je suis une scène de théâtre. Je suis un lieu de rencontre, de partage et d'échange.

C'est ainsi que j'entends parler Les Prés d'Eugénie. C'est la voix que nous souhaitons lui donner depuis plus de quarante ans, lorsque j'ai eu le bonheur qu'un rayon de soleil féminin vienne éclairer le chemin que j'allais prendre. Quel chanceux j'ai été !

J'aspire à ce qu'un endroit soit avant tout un lieu, qu'il s'en dégage quelque chose. Quelque chose de beau et *a fortiori* quelque chose de bon. Alors je cuisine pour les gens, mais je serais incapable de le faire si

je n'étais pas moi-même nourri de ce qui m'entoure et de ceux qui m'entourent. Il faut ouvrir les yeux et rester curieux. Impérativement garder ce regard malicieux. Que les étincelles des braises de l'âtre et des feux follets nous éclairent. Marcher dans la forêt quand la rosée la caresse encore, suivre un vol de palombes, remonter le Midou et regarder le ciel se coucher sur l'océan. Apprécier chaque instant mais ne jamais avoir peur de

« décoiffer » si nécessaire. Je suis attaché à la tradition, mais il faut parfois la bousculer d'un coup

de pied bienveillant, faire montre d'impertinence autant que de curiosité. Alors oui déchaînons le canard ! Un peu d'irrévérence c'est aussi une forme d'élégance.

Je ne suis des Landes que d'adoption, mais bienheureux de l'être. Et si je peux m'en faire l'ambassadeur, c'est un honneur.

*« J'aspire à ce qu'un endroit soit avant tout un lieu. »*





# Michel Guérard

## *Le Master Chef*

*Les adjectifs élogieux seraient nombreux, mais si l'on ne devait garder qu'un seul épithète, ce serait définitivement divin. Car à Eugénie-Les-Bains, le charme du cadre n'a pour égal que la personnalité délicieuse du maître des lieux.*

### **Gourmandise versus mondialisation.**

« Il ne faut pas manger la même chose à Marseille, Los Angeles et Berlin », Michel Guérard pose les bases d'un voyage culinaire qui fait que l'on préfère s'arrêter à Eugénie-Les-Bains, plutôt qu'à Pékin. A la fois historien, sociologue et savant il confie qu'il y a des peuples de gourmands et d'autres moins. La France a, depuis toujours, et au même titre que son architecture, ses belles lettres et son cinéma, l'art de la cuisine. Il nous rappelle d'ailleurs que dans les années 70, 80% des touristes américains qui venaient en France avaient pour motivation davantage les croissants que la Tour Eiffel. Et si la France est un pays de gastronomie et de gourmands, c'est en partie grâce à la révolution française, qui a mis les cuisiniers aux portes des palais, puisqu'il n'y avait

plus de têtes couronnées à servir. A la rue, ils ont rencontré le peuple : c'était mettre à la portée de tous, la grande restauration. C'est d'ailleurs en 1765 qu'un certain Boulanger invente le terme de restaurant, qui originellement désigne une espèce de bouillon, en inscrivant sur la devanture de sa taverne « Ici, Boulanger vend des restaurants divins ». Sachez que ces anecdotes ne sont pas tirées d'une

### *« Ici, Boulanger vend des restaurants divins »*

obscur page wikipedia, mais bel et bien du savoir qui paraît illimité, du maître des lieux. On se rend compte que l'histoire de la cuisine française colle à l'Histoire elle-même. Néanmoins l'histoire et l'attachement à la gastronomie française ne

sont sûrement pas synonymes de fermeture des frontières, c'est simplement que l'ortolan n'a rien à faire à Reykjavik. Alors que le canard, fierté landaise, est aussi ambassadeur de la gastronomie chinoise. Il suffit de l'entendre discourir sur l'art du laquage pour comprendre que la curiosité du chef est internationale, en même temps qu'il demeure attaché à son territoire, ancré dans son terroir et fier de son histoire. Et la genèse de cette histoire est antédiluvienne, « il y a eu la terre et le feu et le monde s'est mis à cuisiner ». Ce monde est à la fois en Chine et à Jonzac. De la ville charentaise il convoque et évoque avec une passion qui ouvre l'appétit, les frites d'une restauratrice, qui les fait à la main, et il a adoré la regarder faire. Ce genre de souvenirs sont comme des repères qui balisent le monde de sites gourmands. En dissertant autant sur la voisine de



• • •

département que le jumelage international il s'applique cette idéologie de préservation du patrimoine.

Il fait partie de cette génération de chefs qui cultive l'amitié avec ses pairs et la reconnaissance du talent des autres. Alors s'il ne veut pas manger la même chose, il sait qu'il peut extrêmement bien dîner à Marseille, Los Angeles et Berlin. Que le monde est riche, l'Italie a Fellini et Massimo Bottura, l'Espagne Almodovar et Ferran Adria, et les Landes, la France ont Michel Guérard....

« Il faut qu'il y ait une école d'art et d'essais en cuisine » déclare-t-il et l'on ne peut s'empêcher de penser qu'il est un peu le François Truffaut des fourneaux, l'érudit, l'exigeant, le passeur qui reste malgré tout connecté au public. Il fait de l'art et essai populaire. Pour illustrer son propos il convoque Ferran Adria, savoure qu'il y ait des chefs comme l'espagnol, intrépide et complexe à fond avant-gardiste et très expérimentateur, à l'instar d'un Godard pour filer la métaphore du 7ème art

de la cuisine. Guérard dit d'Adria que c'est « un poète et un ami », nul doute que Truffaut en parlait ainsi de l'auteur de Pierrot Le Fou. Les 400 coups de fourchettes. L'expérimentation et la curiosité toujours « car si on ne réfléchit pas, si on s'en remet qu'aux traditions, on coule ». En découle la volonté de la créativité, de se lancer des défis : « je n'aime que ça les défis, c'est un moyen de rêver,

*« je n'aime que ça  
les défis, c'est un moyen  
de rêver,  
de ne pas s'ennuyer »*

de ne pas s'ennuyer ». Ses recettes impertinentes rejoignent complètement cette idée qu'il faut de la créativité en cuisine, mêlée à une certaine tradition et respect du produit (voir page suivante). Et garder toujours à l'esprit qu'il faut essayer d'être le plus juste possible, « que l'être l'emporte sur le paraître ».

Le produit est quand même -comme

la pellicule : coupée, colée- montée pour raconter une histoire dans sa mise en scène. Michel Guérard raconte d'ailleurs qu'alors qu'il travaillait au Lido où il « a beaucoup appris », il a eu cette vision ou révélation qu' « un restaurant c'est un théâtre avec un scénario et une mise en scène ». Le chef raconte une légende que les produits incarnent. Et sur un second niveau, chaque convive vient ajouter quelques lignes de dialogues, imprimer sur la pellicule son souvenir, son plaisir et garder dans sa bibliothèque de saveurs l'expérience unique d'Eugénie-Les-Bains. Une salle de restaurant c'est aussi un observatoire de la vie extraordinaire, où chacun joue un rôle, vit son immersion dans le monde du bon. La grande bouffe. Et sur les planches que sont les cuisines, il y a un conducteur et quelques lignes d'improvisations, car chaque jour renouvelée la cuisine s'inspire de son immédiateté. Les palmes croisent les étoiles, c'est tout un art.



— ↓ —  
 EN QUELQUES  
**DATES**

1958 : Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
 1965 : Création du Pot-au-Feu à Asnières  
 1972 : Rencontre avec Christine  
 1977 : 3ème étoile au Guide Michelin pour les Prés d'Eugénie.  
 2013 : Ouverture de l'école de cuisine santé.

## Bien manger

Et c'est aussi une science ! Rappelons que nous sommes en train de converser avec l'instigateur et le paragon de la cuisine santé qui est accablé quand il découvre que certains cuisiniers ne savent rien des apports nutritifs des aliments. « C'est comme si un chauffeur de car conduisait sans avoir le code. » Plutôt que de faire du marketing il préfère savoir ce qu'est une protéine. Il faut savoir ce que l'on donne à manger, il faut avoir le code du bien manger. Il a rencontré des chercheurs, des scientifiques, des médecins, il a travaillé le sujet et c'est donc en toute logique

qu'il a ouvert cette école de cuisine santé. Auprès de lui, on apprend que l'on peut manger du confit de canard, moitié graisse, moitié bouillon qui est tout aussi bon, mais plus léger. Un cuisinier ayant acquis ces notions là est incontestablement à un niveau

*« Plutôt que de faire  
 du marketing  
 il préfère savoir  
 ce qu'est une protéine »*

supérieur. La cuisine santé amène à réfléchir, un foie gras ce n'est pas x calories, c'est aussi la façon dont on le cuit, dont on le prépare qui

change sa valeur nutritive. Il faut qu'il y ait du plaisir avant tout, mais il sait aussi qu'il faut du fer, des protéines, du bêta-carotène et des glucides... D'ailleurs il parle bien de cuisine santé et plaisir en insistant fermement sur le terme de plaisir. Un coup d'œil sur son livre *Minceur Essentielle, la grande cuisine santé*, nous permet, à la vue par exemple du saumon torréfié aux épices sauce café de constater qu'il y a le plaisir et le goût à l'incipit de toutes ses recettes.

Lui qui assène qu' « il ne faut pas qu'une sardine soit morte pour rien » ne la fait pas non plus déguster sans raison et surtout n'importe comment.







# Les *Landes*,

## *la langue*

## du plaisir

*Bordées par l'océan atlantique d'un côté et brodées de pins maritimes de l'autre, les Landes sont un territoire qui mérite l'apocope pour se faire terroir. Sport, art de vivre, nature et gastronomie sont les points cardinaux du deuxième plus grand département de France métropolitaine, qui outre son immense superficie peut se targuer d'être un des plus grands territoires de plaisir.*

### De la hauteur.

L'image d'Epinal ou plutôt l'image d'Estigarde ou encore la photographie de Felix Arnaudin c'est celle du berger landais sur ses échasses. Parce qu'à la fin du XVIIIe siècle il n'y avait que 250 000 hectares boisés (aujourd'hui il y en a 1 000 000 ha), le reste était marécage. Mais sous l'essor des frères Desbiey afin d'une part, d'immobiliser les dunes qui poussées par le vent et l'océan menaçaient l'arrière pays et d'autre part, assainir cette région marécageuse, la forêt a poussé comme des petits pins... maritimes. « Sans regretter son sang qui coule goutte à goutte - Le pin verse son baume et sa sève qui bout, - Et

se tient toujours droit sur le bord de la route, - Comme un soldat qui veut mourir debout. » Ces vers nous le devons à Théophile Gauthier dans son poème élogieux, *Le Pin des Landes*. Source d'inspiration éternelle, il y a évidemment Felix Arnaudin, photo-

*« Aujourd'hui  
la plus grande forêt  
artificielle d'Europe  
cache des trésors. »*

graphe, écrivain et anthropologue des Landes qui a consacré au sujet tout son corpus, mais aussi un des célèbres bordelais, François Mauriac dont la famille possédait une rési-

dence secondaire dans les Landes, qui se fait décor de certains de ses romans dont *Vipère au Poing* et *Thérèse Desqueyroux*. La culture dans sa double acception prend tout son sens dans les Landes. Aujourd'hui la plus grande forêt artificielle d'Europe cache des trésors. Si bien sûr le bois s'utilise pour le chauffage et en construction, l'essence de pin s'utilise par exemple en cosmétiques. Et pour la version non packagée des ressources beauté, il suffit de prendre un peu de hauteur au sommet d'une dune et respirer les embruns de l'Océan Atlantique qu'envoient les 106 kilomètres de littoral de cette Côte d'Argent.

...

## COUP DE PROJECTEUR

...

### De la douceur.

Les plus sportifs iront se faire fouetter par les vagues, s'engager en surf dans un tube parfait avant de s'allonger sur ce sable fin et se faire caresser par le soleil. Mais le landais n'est pas que surfeur, il est aussi noceur. Les fêtes (ferias) sont nombreuses, de la plus confidentielle aux plus emblématiques, celles de Dax et Mont-de-Marsan, les fêtes de la Madeleine où chaque été on se retrouve entre amis, dans une *peña* pour des moments de délices épicuriens où l'on commente autour d'un verre de Tursan les exploits de certains aux courses landaises, que l'on nomme des *coursayres*, le terme gascon pour désigner l'homologue landais du toréro. Cette tradition reconnue par le ministère de la santé et

« *Le landais n'est pas que surfeur, il est aussi noceur.* »

des sports, bien qu'elle appartienne à la tauromachie, n'a rien à voir avec la corrida. En effet, elle s'en distingue parce qu'il s'agit généralement de vaches et non de taureaux, et surtout parce qu'il n'y a pas de mise à mort. Dans les landes il n'y a que les canards

A l'intérieur des terres, on peut également se délecter de la douceur

d'être, des ressources naturelles parfaites pour le bien-être. Dax réputée pour ses boues

et eaux curatives est la première ville thermale de France, sans oublier Eugénie-Les-Bains, ville de cure préférée de l'Impératrice qui lui a laissé son nom. Depuis les années soixante-dix les plus chanceux des curistes pourront séjourner et surtout se délecter de la cuisine de Michel Guérard, le rédacteur en chef de ce hors série.







## & de la gourmandise.

Terre de naissance ou d'adoption de Maité, d'Alain Ducasse, d'Hélène Darroze, Alain Dutournier ou de Michel Guérard pour ne citer qu'eux, on pourrait définir les Landes comme le département le plus riche en ambassadeurs de saveurs. C'est vrai qu'il y a de Biscarosse à Tarnos de quoi se délecter. Que l'on s'arrête à Eugénie justement ou à Magesq chez Jean Coussau, à Mimizan chez Sébastien Piniello, ou chez François Duchet à Mont-de-Marsan on se trouve définitivement en terroir gastronomique. Mais aux côtés de ces grands noms, lorsque l'on interroge les landais, c'est assurément chez eux, en famille que se préparent les meilleurs repas. Au fil des saisons, on

*« Les Landes, le département le plus riche en ambassadeurs de saveurs. »*

apprécie canard, asperges, carottes et volailles. A l'automne on fait des « ziroles » : des châtaignes grillées à la cheminée dans une poêle trouée. Et l'hiver venu, on se réchauffe d'une bonne garbure. « Uu' boune garbure, pa trop bouhouüde, lou quilhey s'i téni tout dret, qu'i héssi le bére ... Une bonne garbure, sans trop de bouillon, où la cuiller se tient debout et

bien fière... » ainsi qu'elle est décrite, en gascon dans le *Dictionnaire de la Grande-Lande* de Felix Arnaudin.

Alors où les glane-t-on ses merveilleux produits qui vont remplir les maisons familiales ? Au marché d'Hagetmau ou celui de Capbreton pour les poissons. A n'en pas douter, sur ces 9243 km<sup>2</sup> il y a dix milles raisons d'exciter ses papilles et d'ouvrir ses pupilles.





MILLE ET UNE IDEES POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNEE

[WWW.BIENVENUE-A-LA-FERME.COM/LANDES](http://WWW.BIENVENUE-A-LA-FERME.COM/LANDES)

[WWW.DRIVE-FERMIER.FR/DAX](http://WWW.DRIVE-FERMIER.FR/DAX)

100% FERMIER



Terroirs et  
Tourisme



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération



# Qualité LANDES.com

le Meilleur des Landes



Qualité Landes est une association au service des huit filières d'Origine et de Qualité du département des Landes. Créée en 2001 et initiée par le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture des Landes, elle a pour mission de promouvoir les 8 fleurons de l'agriculture du département. Asperge des sables des Landes - IGP, Canard fermier des Landes - IGP et Label Rouge, Boeuf de Cholosse - IGP et Label Rouge, Volailles fermières des Landes - IGP et Label Rouge, Kiwi de l'Adour - IGP et Label Rouge, Vins du Tursan - AOC, Floc de Gascogne & Armagnac - AOC



Infos et Recettes sur  
[www.QualiteLandes.com](http://www.QualiteLandes.com)



GRAND CONCOURS  
**IMPERTINENT**  
DE CUISINE

# *Le grand concours*

*impertinent  
de cuisine*

*Bordeaux S.O Good accueille, à l'initiative d'Aquitaine Terre de Génie, la seconde édition du concours impertinent de cuisine, avec pour thème « le plat populaire ».*





PREMIER GRAND CONCOURS  
**IMPERTINENT**  
 DE CUISINE  
 PRÉSIDÉ PAR MICHEL GUÉRARD

Une injonction comme un mot d'ordre pour réveiller la cuisine des familles. Oui le poulet du dimanche de mamie est comme une madeleine pour Marcel Proust, mais pourquoi ne pas le décorer, l'aromatiser d'étoiles de Badiane ? On reprendra volontiers une demi douzaine d'huitres du bassin, un peu de parmentier avec une pincée de fleur de sel de l'île de Ré et surtout trois belles cuillerées d'originalité et d'impertinence.

Cuisiner les recettes du terroir c'est raconter de belles histoires avec la transmission comme fil... d'Aquitaine. C'est convoquer des produits populaires dans ce que l'épithète peut recouvrir de plus noble comme définition. Cette cuisine-ci c'est l'inter-

section entre l'héritage et la tradition, entre le partage et la création. D'aucuns sont héritiers de cette tradition, des chefs étoilés inspirés aux

*« Il faudra booster avec esprit notre bonne vieille cuisine de terroir, »*

cuisiniers du quotidien, c'est pourquoi le concours Aquitaine Terre de Génies est ouvert à tous, réparti en trois catégories celle des amateurs, des jeunes en formation et des chefs.

Michel Guérard, dans son discours de lancement, déclarait : « Cette année, les concurrents vont devoir imaginer et confectionner un nouveau plat populaire, dans le sens du partage et de la communion, porteur d'envie, de charme et d'esprits et pouvant trouver bien évidemment ses origines dans notre patrimoine culinaire régional ! Il faudra booster avec esprit notre bonne vieille cuisine de terroir, mieux réaffirmer notre identité gastronomique régionale, là où depuis des lustres, pâtés en croute, tourtières et autres délices de bouches ont pris leur envol. »

Résultat de ce brainstorming à la cuillère le 20 novembre dans le cadre de Bordeaux S.O Good.



# *Le Canard*

## Déchaîné\*

*Le Samedi 24 septembre, le Jardin du Palais Royal accueillait, à l'initiative du Conseil Départemental des Landes, l'association Qualité Landes et parrainé par notre rédacteur en chef, une journée événement dédiée au canard gras. Pléthore de chefs, dont Hélène Darroze, Jean Cousseau, Julien Duboué, Philippe Lagrula et Jean-François Piège (cf. encadré)... ainsi que de nombreux amateurs ont répondu présents pour cette première édition des Toqués de Canard.*



**Le who's who de la cuisine** inspiré par le canard gras.

Yannick Alleno - Jean Chauvel - Philippe Conticini - Jean Coussau - Helene Darroze.  
- Bruno Doucet- Julien Duboué - Alain Dutournier - Michel Guérard - Alberto Herráiz -  
Philippe Lagrula - Stéphane Mack - Régis Marcon, - François Pasteau- Jean François  
Piège - Michel Portos - Emmanuel Renaut - Michel Trama





## Comprendre, apprendre

Tout au long de la journée, pendant huit heures, ont lieu des joutes amicales et créatives sur la grande scène pour réinventer la cuisine du canard. On y discute, on s'y écharpe mais toujours sous la direction d'un vol de canards. Les plus (et moins) jeunes peuvent parfaire leur savoir canard grâce à l'exposition pédagogique sur le thème : « canard : mythe et réalité. » Ateliers pour les enfants, reconstitution d'une ferme pédagogique avec un élevage de canards vivants, tout est pensé pour la plus grande didactique palmipède.

## Déguster, Concourir

Les visiteurs se délectent des espaces de dégustations animés par les producteurs et les chefs qui proposent des assiettes gourmandes autour du canard évidemment et

*« Pendant huit heures,  
ont lieu des joutes  
amicales et créatives  
sur la grande scène »*

accompagné d'un verre de Tursan ! Sur la seconde scène, les chefs cuisinent des plats traditionnels ou inso-

lites et les font déguster au public. Ils poursuivent leur promenade dans le jardin qui accueille l'exposition photographique du concours qui s'est déroulé cet été avec pour thématique « mon producteur est landais ». Enfin s'est tenu le concours qui engageait amateurs et professionnels autour d'une recette exceptionnelle de canard. C'est Stéphanie Clinard qui remporte le concours toutes catégories confondues et qui verra sa recette de ravioles de foie gras, confit de canard et poires ajoutée à la carte du restaurant d'Yves Camdeborde pendant un mois.

\* Du nom de la recette proposée par Michel Guérard.

# RAVIOLES DE FOIE GRAS, CONFIT DE CANARD ET POIRES.

La Recette Gagnante

de **STÉPHANIE CLINARD** et **YVES CAMDEBORDE**



**Préparation :** 1 heure - **Cuisson :** 5 heures

## **INGREDIENTS** pour 4 personnes

• 1 cuisse de canard • 200 g de gros sel  
• 250 g de graisse de canard • 40 carrés de pâte à raviole fraîche • 150 g de foie gras frais • 2 cuillérées à soupe de crème entière liquide • 1/2 poire pas trop mûre • 1 sachet de bouillon de volaille Ariaké • 20 g de noisettes entières • 1/2 cuillérée à café de ras el hanout • sel • poivre blanc

## **PREPARATION**

**1.** La veille, placer un lit de gros sel dans un saladier. Déposer sur le dessus la cuisse de canard, puis recouvrir du sel restant. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur. **2.** Le lendemain, ôter le sel de la cuisse de canard, la passer brièvement sous l'eau et la sécher avec du papier absorbant. Préchauffer le four à 100°C. Placer la cuisse de canard dans un plat, recouvrir de graisse de canard et laisser confire au four pendant 5 à 6 heures, en la retournant deux fois au cours de la cuisson. Ôter la peau et les os, effiloche la chair de canard et réserver. **3.** Mixer grossièrement les noisettes et les faire torrifier quelques minutes dans une poêle antiadhésive. Réserver. **4.** Couper 50 g de foie gras en dés, réserver. Mixer le foie gras restant avec la

crème. Saler, poivrer et assaisonner de ras el hanout. Bien mixer. Passer à travers une passoire fine. **5.** Sur un carré de pâte à raviole, disposer une petite cuillérée de mousse au foie gras. Disposer sur le dessus une petite tranche de poire d'environ 2 cm. Ajouter la chair de confit de canard. Mouiller autour de la préparation avec un peu d'eau, disposer sur le dessus un autre carré de pâte et bien souder. Découper un rond avec un emporte-pièce, vérifier que la raviole est bien soudée. Répéter l'opération pour l'ensemble des ravioles. **6.** Porter à ébullition 2 litres d'eau et faire infuser quelques minutes le sachet de bouillon de volaille. Ôter le sachet et conserver 4 petites louches de bouillon. Porter le reste à ébullition. Y déposer les ravioles, en les faisant cuire 4 par 4, environ 2 minutes. Égoutter. **7.** Faire réchauffer le bouillon restant. Disposer une louche dans chaque assiette de service. Y ajouter 4 ravioles par assiettes et quelques dés de foie gras. Parsemer de noisettes torrifiées et servir bien chaud.

## **Remarque :**

Pour une version plus rapide, utiliser une cuisse de canard déjà confite.





EN PETIT COMITÉ, OU EN GRANDE TABLÉE,  
IL Y A TOUJOURS **UNE VOLAILLE FERMIÈRE DES LANDES**  
**À DÉGUSTER.**

POULET JAUNE  
DES LANDES  
**1<sup>er</sup>** LABEL ROUGE  
DE FRANCE  
depuis 1965



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Chef David Sulpice, Villa de l'Étang Blanc - Studio Clin d'Oeil pour Qualité Landes



POULET, PINTADE, CAILLE, CHAPON, POULARDE,  
CHAPON DE PINTADE, DINDE...

ASTUCES ET RECETTES



[QualiteLandes.com/requettes](http://QualiteLandes.com/requettes)





# Tout est bon dans le *canard !*

*Avec près de 950 exploitations, les Landes sont le premier producteur de canard gras, dont le label rouge assure une qualité supérieure. A propos des ces producteurs de canard, M. Guérard précise « que sans nos producteurs méticuleux, les cuisiniers ne seraient rien, comme des romanciers sans mot ». Avec le canard ce n'est pas un roman qui s'écrit mais plutôt une anthologie !*

## **Plat préféré des français**

Même si selon les instituts et les modes de calculs les résultats diffèrent parfois, le magret de canard *truste* cependant quasi systématiquement le podium de la recette salée préférée des français. Rien d'étonnant à ce que ce produit à la fois noble et populaire séduise parce que l'on peut en faire mille choses : simplement le braiser, le confire, l'associer en sucré salé, l'aimer rosé ou à point, simplement avec des pommes de terres ou pimpé par de la patate douce et du gingembre. Sa chair rosée permet de

créer un nuancier de saveurs large, du plus simple au plus subtil, du plus traditionnel au plus original.

Et avec les 5000 tonnes exportées chaque année, gageons que d'autres contrées sont sur le point, elles aussi, de l'élire viande d'honneur.

## **Produit préféré des landais**

On imagine le landais plus objectif que reconnaissant face au canard gras des Landes. Ce n'est pas parce qu'il génère 5400 emplois directs et 12150 indirects qu'il est appré-

cié mais bel et bien parce qu'il est savoureux. Et anti-gaspi ! Car tout se mange dans le canard, que ce soit la carcasse, grillée au four ou à la cheminée que l'on appelle une demoiselle, le sang qui sert de base à la sanguette une sorte d'omelette cuite dans la graisse de canard et aromatisée à l'ail et au persil. Et il y a un plaisir véritable à passer des heures à décortiquer le cou pour ensuite faire des osselets... Ce plaisir n'est pas saisonnier, parce que l'on peut en manger toute l'année, car il peut être mis en conserve en confit, en foie gras etc...

# La grâce du foie gras des Landes.

*Un dîner de réveillon sans foie gras, c'est comme un ciel d'été sans étoiles, c'est sans saveur. Produit de fête par excellence, il empêche, grâce à son onctuosité que les festins ne se transforment en festen.*

Entre le bloc, le mi-cuit, l'entier, le frais... il y a de quoi perdre son latin, son gascon ou son alsacien – c'est plus approprié, car c'est ici que l'on engraisse canards et oies. Il faut cependant savoir qu'on gave plus de canards (97% de la production) que d'oies et beaucoup moins en Alsace (2% de la production) que dans le grand ouest.

Reste que la France est le premier producteur, consommateur et exportateur de foie gras au monde.

IGP et Label rouge, le foie gras de canard fermier des Landes est élaboré dans le plus grand respect d'un cahier des charges exigeant. Les animaux sont élevés en extérieur, nourris

au grain et à la main avec une gradation précise des doses. Comme l'expliquent les producteurs, le stress de l'animal se matérialise dans son foie, aussi, s'il est maltraité il ne saurait y avoir un foie gras de qualité.

*« Les animaux sont élevés en extérieur, nourris au grain et à la main. »*

Le foie frais poêlée "rossinise" les viandes rouges ou pour les plus audacieux les steak de thon. Il faut le choisir avec une belle couleur cham-

pagne et idéalement dénervé pour se simplifier la vie. Un foie frais permet également de réaliser ses propres terrines et de tenter des recettes originales, à la verveine et à la menthe, ou plus classiques et landaises, à l'armagnac. Les appellations de foie gras entier, foie gras et bloc de foie gras distinguent les trois catégories –ici du plus haut de gamme au plus accessible, de foies prêts à consommer que sont les mi cuit et le en conserve.

Il y en a donc pour tous les goûts et toutes les bourses... Et toutes les tables seront étoilées !







Volailles





# Appelez-moi *Piok*

*L'écho du cocorico comme tonalité de la fierté française et plus encore d'un chauvinisme landais car c'est bien sur ces terres où les volailles gambadent en liberté que le premier label rouge a été attribué, en 1965, venant récompenser la qualité d'un poulet à la réputation prestigieuse. Il faut savoir que sur cette religion ailée, le dieu ne s'appelle pas poulet mais « piok », ce terme vernaculaire valide autant la qualité des blancs que les labels. Loin d'être une viande sans atours, elle a toute légitimité à orner les tables de fêtes.*

## En toute liberté.

Au cœur de la forêt landaise, des milliers de volailles jouissent, pendant 81 jours minima (88 en moyenne), d'un doux climat et d'une alimentation 100% végétale, composée principalement de maïs du sud-ouest. Autour d'elles, d'ingénieuses stations mobiles qui sont leur point d'eau et d'alimentation que l'on appelle les marennes. Ces cabanes fabriquées par les éleveurs eux-mêmes sont uniques en France et marquent la spécificité des élevages landais. Pas étonnant alors que les Landes soient le deuxième bassin producteur de volailles en France avec pas moins

de 600 éleveurs et 14,5M de bêtes, car si j'étais une poule c'est bien dans cette forêt de pins que j'aimerais caqueter ou me mettre à l'ombre d'épis de maïs plantés pour mon confort ! Et pour passer les frontières des étals et des rayons, je vous présenterai mon visa, mon IGP, obtenue en 1998, l'année même où un autre coq chantait un succès français !

## Cocottes and co.

Il y a mon copain le coq mais il y a aussi mes frères le poulet jaune et le poulet noir, mon tonton le chapon, ma grand-mère cette dinde, ma

nièce cette caille, la mère poularde et mon amie la pintade. Toutes ces volailles à la chair tendre et gouteuse, participent au rayonnement de ma famille sur vos tables de fêtes. On peut nous aimer braisées, fricassées, en brochettes, en cocotte, rôties, bardées, mijotées en tajine... ad deliciasam, il ne pourrait y avoir de liste exhaustive tant nos viandes savoureuses n'imposent aucune limite aux idées recettes. Et comme nous sommes une des viandes les plus maigres (entre 115 et 230 kcal pour 100g. et bon équilibre en acides gras), on se délecte de nos chairs sans complexe !





# Un effet *Bœuf*

*Il existe un jardin secret au sud des Landes entre collines et terres alluviales recouvertes d'herbes grasses... c'est la Chalosse qui donne son nom au bœuf éponyme.*

**P**our ceux qui aiment –encore la viande rouge, c'est une merveille persillée, à la chair tendre et au goût délicieux. Deux-cents soixante éleveurs, certifiés Label Rouge depuis 1991 et IGP depuis 1996 contribuent à produire 600 tonnes par an de viande à bouillir, griller ou rôtir.

Le secret d'une viande si gouteuse et généreuse ? Que les blondes d'Aquitaine (env.60%), les Limousines (env.40%) et quelques Bazadaises soient dehors une grande partie de l'année à brouter du fourrage et du maïs broyé, produit par l'exploitation où elles grandissent, pendant plus de

trois ans pour les mâles et de cinq à sept ans pour les femelles. Prendre le temps c'est donc la philosophie des éleveurs de Chalosse : après l'élevage, chaque bête est engraisée

*«Prendre le temps  
c'est la philosophie  
des éleveurs  
de Chalosse »*

pendant au moins six mois. Ce long engraissement permet au gras de se mélanger au muscle et ainsi produire une viande persillée. Elle gagne

ensuite en saveur, après l'abattage, lors du processus de maturation en chambre froide, d'au moins quatre jours pour les morceaux à bouillir et dix jours pour les morceaux à griller. Pour optimiser la qualité de la viande à la cuisson, nous conseillons de la sortir du réfrigérateur au moins une demi-heure avant, pour qu'elle soit à température ambiante et que l'écart de chaleur ne l'agresse pas. Une fois cuite, il est recommandé de la laisser reposer sous couvercle ou aluminium afin que la chaleur se répartisse uniformément et ainsi préserver la tendreté et la saveur.



# L'immaculée *conception*



*Elle est à l'étal ce que l'hirondelle est au ciel : le marqueur du printemps. Alors pourquoi pointe-t-elle le bout de son turion sur ces pages et sur nos tables en plein hiver ? Parce que cette grande tige apprécie de se faire mettre en boîte.*

## L'élégance de l'asperge

Le poireau du riche (si l'adage dit l'inverse, que le poireau est l'asperge du pauvre, alors la réciproque doit être vraie) est pourtant un aliment pauvre en calories (seulement 25 pour 100g.) et riche en fibres et minéraux... Ca lui fait quelques atouts bien appréciables et appréciés depuis fort longtemps. En effet, on fait remonter sa culture à l'antiquité. Quant à l'apparition de la version blanche

de la noble tige, les légendes rurales divergent. Certains attribuent à un jardinier de Louis XIV sa création, d'autres pensent que ce serait une sérendipité, œuvre d'un agriculteur qui aurait oublié son seau retourné sur une asperge.

## Le vert c'est à Saint-Etienne

A chaque région sa couleur, son identité. Johnny Rep le confirmerait si

on l'interrogeait, nul doute c'est bien immaculée qu'est l'asperge dans les Landes. On laisse au Languedoc-Roussillon, davantage qu'à Saint-Etienne la culture de la verte. Elle est blanche, car cultivée à l'abri du soleil, dans le sable, ce qui l'empêche de faire sa photosynthèse. Sa peau devient en conséquence un peu plus épaisse, il faut donc l'éplucher - contrairement à la verte, à partir de 3 cm en dessous de la tête à l'aide d'un économe. Absolument pas filandreuse...



# Sous le *sable*

*Alors que nous entrons au cœur de l'hiver, gagnons en couleur et en bonne humeur, grâce au troisième légume français, la douce carotte. Trois raisons donc de l'apprécier.*

**01** Il faut savoir que la France importe des carottes pour assurer sa consommation (450 000 tonnes/an), alors que le Pays de la Loire (premier bassin producteur de carottes), se rassure, la carotte des Landes ne lui volera pas sa place sur le marché. C'est un légume demandé, alors on se réjouit de la progression de sa culture.

**02** Il existe quatre variétés de carotte ce qui fait d'elle un légume de toutes les saisons. Les "carottes nouvelles" se récoltent de mai à juillet, les

"bottes" d'avril à juin, les "carottes de saison" d'août à novembre et celles "d'hiver" ou de "garde" de décembre à mi-avril. Toute l'année on a donc l'apport en beta carotène qui assure la bonne humeur.

**03** Le sol sableux des Landes idéal pour la culture de l'asperge est également parfait pour la production d'un légume racine comme la carotte. De ce sol fertile et du climat privilégié elle retire toutes les substances qui font la fraîcheur et la subtilité de sa saveur. Trop forte carotte !



# Les Landes

Face B.

*Dans cette forêt, son climat doux et sa terre riche permet des cultures plus inattendues. Il y a un peu de Nouvelle-Zélande et de Chine dans les Landes !*

## Kiwi béni

**Une bombe de vitamines, une chair sucrée et acidulée, le kiwi est un fruit exotique en réalité endémique !**

On doit à un homme, Henri Pedelucq, l'adoption du kiwi dans l'Adour. Ce cultivateur de poires, parce que touché par un feu bactérien dans les années 65, rapporte d'un voyage en Nouvelle Zélande des kiwis, avec la préscience que ce fruit s'adaptera bien dans sa terre natale. Il a raison, mais il est en avance, et à l'époque personne en France ne mange de kiwi ! Il faudra attendre la fin des années 70 pour que le fruit soit chéri.

Dès lors de nombreux producteurs le suivent et s'organisent pour obtenir dès 1992 un label rouge. Couplé à l'IGP (depuis 2010) ces labellisations assurent une absence de traitement, un travail manuel complet : de la

*« Le bourgeon contient déjà la forme du fruit final. »*

plantation, de l'éclaircissage, de la taille en vert jusqu'à la récolte. Le kiwi étant une liane, on taille les arbres afin que les fruits restent à hauteur d'homme afin de faciliter la cueillette. La floraison a lieu à la mi-mai, et dès les premiers jours on fait connaissance avec le fruit. En effet, le bour-

geon contient déjà la forme du fruit final. Facile alors de choisir entre le bon grain et l'ivraie ! Parce qu'il faut faire une sélection, on ne garde que moins de 45 fruits au m<sup>2</sup> (alors qu'il y a trois fois plus de fleurs) pour limiter la charge de l'arbre et la déperdition de sucres entre les fruits. La récolte a lieu aux alentours du 15 novembre - le kiwi apprécie particulièrement l'automne, car ce sont les chocs thermiques entre nuits froides et belles journées qui concentrent et font monter les arômes, et après plus d'un mois en chambre froide, la bombe verte vient vitaminiser les étals. Sur les 65000 tonnes de kiwi produites en France, 18000 viennent de l'Adour (dont 2000 en Label Rouge et 3000 en IGP).





## Chouettes cacahuètes

**Parce que le grand père Delest, qui aurait eu cent ans cette année, appréciait le fruit à coques, il en faisait pousser dans son potager. Et si ce qui pousse bien pour une consommation personnelle pouvait faire plaisir à un plus grand nombre ?**

C'est un constat aussi simple qui est à la genèse des cacahuètes landaises ! En hommage au grand père, La ferme Darrigade cultive donc depuis plus de 15 ans et sur 4

hectares ces fameux fruits à coques. La particularité du sol landais, sableux, donne un goût sucré à ces cacahuètes françaises. Comme elles ne dégénèrent pas, on peut garder une partie de la récolte pour faire les semences de l'année suivante. Autre particularité, c'est une plante qui s'autoféconde, ce qui assure que chaque jolie fleur jaune, une fois séchée donne naissance à une coque qui contiendra trois ou quatre croquantes cacahuètes. C'est ce qu'on appelle un gynophore, une tige qui part de la base de la fleur pour plonger en terre qui permet l'apparition de la coque. Il faut ensuite compter environ trois mois entre la floraison et la maturité (les semis ont lieu en mai et la récolte en octobre). Grâce aux

Landes plus besoin de faire appel au Made in China (plus gros producteur mondial), on se délecte du Made in Soustons !

En conséquence la cacahuète apéritive regagne ses lettres de noblesse. Il y a même un petit côté branché à la réinstaurer, accompagnée d'un bon armagnac. Tellement galvaudé le combo chips + rosé !







*Un zeste de fraîcheur*



*Un zeste de fraîcheur*



*Un zeste de fraîcheur*



*Un zeste de fraîcheur*



# Un Zeste<sup>•••</sup> de fraîcheur

*Si c'est à Menton qu'on célèbre le citron, on le fait également pousser dans les Landes, chez Michel Dufau, pépiniériste at-titré et inspiré de Michel Guérard, à Eugénie les bains. Une rencontre avec le chef de cette entreprise familiale et nous avons presque toutes les clefs pour rédiger l'encyclopédie des agrumes !*

## Un arbre généalogique complexe.

En réalité, seuls deux agrumes existent à l'origine; le cédrat et le citrus aurantium, les Adam et Eve de la planète orange ! Tous les autres ne sont qu'hybridation, couplage et descendance. Mais ces alliances ont créé une belle et grande famille, riche de plus de 150 variétés avec des fruits plus originaux les uns que les autres. Si cette famille connaît une diaspora dans le Sud de l'Espagne, au Maghreb et en Floride, ses racines sont

belles et biens en Asie. On retrouve la consonance de cette origine chez le Yuzu par exemple, cet agrume à la saveur située entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine qui se marie particulièrement bien avec les poissons et les crustacées, mais aussi le porc.

## Tout est bon dans le citron !

Il ne faut surtout pas s'arrêter au zeste ou à la pulpe, tout se consomme dans les agrumes. Les grosses graines du yuzu se font base de liqueur, les feuilles de citronniers sont parfaites

en infusion, celles du combawa sont succulentes fraîches dans les salades ou sur des grillades. Et ne regardez plus jamais le calamondin comme un simple oranger d'appartement : ses fruits entiers confits sont un délice ! Le cédrat quant à lui s'exprime en liqueur et apporte ses bénéfices dans l'industrie cosmétique. « Même sans être un grand chef, on peut faire d'excellentes choses avec les agrumes » affirme Michel Dufau. Alors on s'imagine pimper un ceviche de quelques billes de citron caviar. Au kilo il est à plus de 250€, mais comme il ne craint pas le froid, autant le planter chez soi !

Quelques  
de grammes  
*douceur*

*La délicatesse inhérente à la lande on la rencontre dans les grains de sables d'une des plus belles grèves de France, à l'ombre des pins à l'odeur délicate, fouetté par les tubes de l'Atlantique, caressé par des eaux thermales et sur les places accueillantes des villages... Mais cette douceur on la découvre aussi dans de subtils mariages d'œufs, de beurre, de farine et de sucre en goutant à trois pâtisseries emblématiques de la région.*







## LE PASTIS LANDAIS

Nous avons interrogé quelques landais pour savoir où trouver le meilleur pastis, parce que dessert typique, en on trouve légion dans la région ! Pour la plupart le meilleur pastis c'est celui de leur mère, de leur grand-mère, celui fait depuis des générations avec une recette de famille qui se transmet. Mais quand on creuse un peu c'est du côté de Souprosse que l'on nous renvoi. Pourtant Jean-Paul Marrocaq refuse cette distinction, selon lui c'est une histoire de goût et son pastis n'est pas meilleur qu'un autre, il le fait simplement bien, comme les deux générations qui l'ont précédées. Pour les béotiens, le pastis landais ressemble de loin à une

brioche mais c'est une pâte « ferrée » c'est-à-dire beaucoup plus dense, et qui, selon les recettes est aromatisé à l'anis, à la fleur d'oranger, au rhum ou à la vanille, chez Jean-Paul Marrocaq, il est au rhum et à la vanille. Gâteau ancestral, selon le boulanger de Sou-

*« Pour la plupart le meilleur pastis c'est celui de leur mère. »*

prosse il date du 17<sup>ème</sup> siècle, il était préparé pour les grandes occasions, les mariages, les fêtes de village où l'on faisait, dans le four à pain, « des

fournées » de pastis. Mais comme dans les Landes les fêtes de village sont courantes, c'est devenu un dessert hebdomadaire ! On ne connaîtra bien entendu jamais la véritable recette, secrètement gardée, mais il y a du beurre, du lait, du sucre, des œufs, de la farine, et du levain (autrefois mélangés à la main) cuit dans un four à bois de boulanger, aux pierres réfractaires (qui gardent la chaleur) pendant au moins une heure. Pour que les matins soient doux et gourmands, il passe sa nuit à préparer cette pâtisserie pour ses clients alors quand il s'en accorde une tranche, pour encore plus de douceur, c'est avec un peu de crème anglaise !



## LA TOURTIÈRE LANDAISE

Ailleurs on appelle ça de la croustade, mais cette assimilation vulgaire fait oublier qu'en Gascogne la pâte est travaillée différemment, très longuement, très habilement, pour qu'elle acquière une finesse qui lui donne le surnom de voile de mariée. Non il n'est pas question de pâte feuilletée ni de pâte filo, mais d'une pâte particulière (farine, œuf, eau, sucre, sel et huile) et de tournemain, que l'on peut admirer à la Tourtière à Mont-de-Marsan où les pâtisseries

travaillent chaque matin à vue des clients et qui à la force du poignet transforme une pâte d'un kilo en « froufrous ». Qu'elle soit à la pomme

*« la pâte est travaillée différemment, très longuement »*

ou aux pruneaux, le beurre et l'armagnac ne sont jamais absents de la recette originale de la tourtière, bien

qu'ancestralement ce soit de graisse d'oie qu'était badigeonnée la pâte et non de beurre. Après avoir cuit pendant vingt minutes, la tourtière bénéficie d'un ré arrosage d'un sirop d'armagnac à 30°... et si elle n'est pas consommée dans la minute, elle doit être tiédit (et non réchauffée) dans un four chaud éteint avant d'être dégustée. Il paraît qu'alliée à une boule de glace à la vanille c'est divin. Et en bon landais c'est aux ciseaux qu'elle se découpe !



## LES MADELEINES DE DAX

On peut rapporter de son service militaire autre chose que des courbatures. Anthonin, l'arrière grand-père Cazelle est envoyé à l'armée à Commercy, dans la Meuse ville iconique de la pâtisserie proustienne. A la fin de son service il y travaille pendant quelques temps, avant de revenir dans sa ville natale à Dax, avec un nouveau savoir faire. Ainsi naquit l'importation de la madeleine en territoire landais. Mais de la même façon que la pizza s'est en réalité exprimée à New-York davantage qu'à Naples, la madeleine est devenue la Madeleine de Dax (c'est d'ailleurs une marque déposée à l'INPI), une pâtisserie particulièrement savoureuse, délicieuse avec un café ou au petit déjeuner. A écouter les clients qui sortent de la boutique, la même depuis 1906, cela n'a rien à voir avec les autres madeleines que l'on peut trouver dans le commerce. C'est un délice à part. La recette pourrait sembler simple, seulement de la farine, du sucre, des œufs et du beurre, le tout légèrement citronné. Mais c'est une excellente farine, des œufs issus des poules landaises nourries au grain, du beurre de qualité et des madeleines fabriquées chaque jour, cuites dans des vieux moules en fonte, sans aucun conservateur. Alors ces douceurs restent *in situ*, ce serait un crime de lèse-majesté que de les faire voyager, elles sont attachées à cette rue de la fontaine chaude. Certains clients de passage les achètent en quantité avant de les congeler, apparemment cela fonctionne bien, mais Philippe, l'arrière petit fils d'Anthonin et qui perpétue la tradition familiale, défend la consommation immédiate !







# PÊCHEURS D'AQUITAINE



LES PÊCHES MARITIMES EN AQUITAINE

## LE GOÛT DU LARGE DANS VOTRE ASSIETTE

**P**rès de 300 navires et plus de 1 400 marins pratiquent diverses techniques de pêche, lignes, cannes, filets, bolinche, chaluts, casiers au large des Côtes basque, landaise et girondine ainsi que dans les estuaires de l'Adour et de la Gironde.

Une grande variété d'espèces, pêchées dans le respect absolu des mesures de gestion visant à garantir la durabilité des pêcheries : merlu, maquereau, sole, thon blanc (germon) et thon rouge, bar, chinchard, calmar (encornet),

seiche, baudroie (lotte), céteau,...en grande partie vendues dans les criées de Saint Jean de Luz / Ciboure et d'Arcachon.

### Des spécificités locales à découvrir :

- Merlu de ligne et thons de Saint Jean de Luz ;
- Céteau des côtes d'Aquitaine ;
- Seiche et palourde du Bassin d'Arcachon ;
- Saumon de l'Adour ;
- Anguille, lamproie et crevette blanche de l'estuaire de la Gironde



**ORGANISATION DE PRODUCTEURS - Pêcheurs d'Aquitaine** : 12 Quai Pascal Elissalt - BP 328 - Tél : 05 59 47 19 39 - Email : op@pecheursdaquitaine.fr - **COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ELEVAGES MARINS D'AQUITAINE - CRPMEM** : 12 Quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE - Tél : 05 59 47 04 00 - Email : crpmem@peche-aquitaine.com - [www.peche-aquitaine.com](http://www.peche-aquitaine.com) - **COMITÉ INTERDÉPARTEMENTAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ELEVAGES MARINS DES PYRENEES-ATLANTIQUES ET DES LANDES- CIDPMEM 64-40** : 12, Quai Pascal Elissalt - 64500 CIBOURE - Tél : 05 59 47 25 21 - Email : contact@cidpmem6440.fr - **COMITÉ DÉPARTEMENTAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ELEVAGES MARINS DE GIRONDE - CDPMEM 33** - 3 quai Jean Dubourg - 33120 ARCACHON - Tél : 05 57 72 29 69 - Email : cdpmem.gironde@orange.fr - Web : [www.peches-arcachon-gironde.fr](http://www.peches-arcachon-gironde.fr)

# *Vin* *de Tursan*

Château  
de Bachen







*L'Aquitaine ne se limite pas à ses Médoc du nord de la Gironde ou à l'Irouleguy du Pays Basque. Il y a entre les deux, la part des anges landais : le vin de Tursan.*

### Raconte moi un Tursan

Au sud de Mont-de-Marsan et à l'est de Dax, 450 hectares de vignoble reconnu AOC en 2011 constituent l'appellation méconnue Tursan. Sur des sols de sables fauves, de galets, et argilo silicieux à gravettes, entre les courbes de l'Adour, protégées par la forêt landaise ces vignes bénéficient d'un microclimat privilégié qui permet aux baies d'arriver à parfaite maturité et donc de produire un vin rond, fruité et délicat. Le sol et le ciel permettent la culture du rouge, du rosé et du blanc. Si les traditionnels merlot et cabernet entrent dans la composition des rouges et rosés, le

tannat, cépage endémique se fait signature du vin landais. Quant aux blancs, ils résultent d'une alliance entre baroque, petit manseng et gros manseng dont on doit, en partie, l'approbation dans le cahier des charges de l'AOC, à Michel Guérard.

### Dessine moi un Bachen

En effet, lorsque Michel Guérard et son épouse acquièrent le Château de Bachen en 1983, ils plantent quelques céps, dont du manseng. Il considère le vin comme « de la haute cuisine », il devait donc lui manquer un ingrédient ! Conseillé

par Jean-Claude Berrouet et Denis Dubourdieu, le premier vin de Michel et Christine Guérard est mis en bouteille en 87. Aujourd'hui c'est Olivier Dupont qui assure la vinification des 25 hectares de la propriété avec la même passion et amour du métier que ses prédécesseurs.

Le vin blanc, élégant à souhait, est pressé directement ce qui donne un jus d'une belle qualité, ensuite clarifié pendant plusieurs jours. La fermentation se fait dans une cuve en inox, avant que le vin ne passe 8 mois en barrique pour la première cuvée (Baron). Rosa la Rose, le rosé suit à peu près la même recette donnant naissance à un jus très pale, d'une subtile



## FOCUS



couleur. Pour le rouge, après une vendange manuelle (à l'instar de l'ensemble des hectares), le jus macère dans des cuves en ciment dont la qualité intrinsèque d'isolation permet moins d'intervention humaine sur le contrôle de la température. La fermentation alcoolique se fait en cuve et la malolactique en barrique pour le Barocco qui y est ensuite élevé pendant 18 mois et en cuve pour le Rouge de Bachen. En conséquence, Le Rouge de Bachen sera plus sur le fruit et le Barocco sur des notes torréfiées, voir chocolatées.





**Sabine KIESER,**

Directrice Générale et Directrice des études quantitatives et sensorielles

Tél. : 05 53 03 97 44 - [s.kieser@imasens.fr](mailto:s.kieser@imasens.fr)

**Marie-Claire RENARD,**

Directrice des études marketing et qualitatives

Tél. : 05 56 00 12 40 - [mc.renard@imasens.fr](mailto:mc.renard@imasens.fr)

Imasens est un Institut d'Études **Marketing et Sensorielles** qui a **10 ans d'expérience** sur les projets d'innovation et de développement de produits en France et à l'international.

## NOTRE OFFRE MARKETING ET SENSORIELLE

### panels consommateurs

experts sensoriels

laboratoire d'analyse sensorielle

### tests on-line

études qualitatives

études quantitatives

#### INSPIRATION



Bilan de **gamme**,  
et exploration des  
**attentes**

#### CRÉATION



Génération et  
sélection de  
nouveaux **concepts**  
produits

#### REALISATION



Sélection  
et validation  
des **prototypes**

#### COMMUNICATION



Validation du  
**mix-marketing**  
et du **packaging**

## NOS PANELS



1 panel **consommateurs**  
1 panel d'**experts sensoriels**  
1 **call-center** internalisé

## NOS ESPACES DE TEST



## NOTRE RESEAU

**2 SITES**

BORDEAUX  
& PERIGUEUX



# Ambre *is the* ***new*** ***nectar***

*Michel Guérard le regrette, on lui préfère trop souvent le champagne en apéritif, le cognac en digestif et le vin en cuisine. Pourtant l'armagnac s'exprime merveilleusement dans ces trois usages.*

COCKTAIL  
**DONA  
EUGENIA**

COCKTAIL  
**POMPON**  
du chef  
Stéphane MACK







Jean-Michel,  
(l'agriculteur)



Julien,  
(le rugbyman)



Sébastien  
(le commercial)



Thomas  
(le torero)

# La bande de *l'alambic*







*Quatre garçons dans les Landes, unis par l'amitié et une certaine passion Armagnac. La rencontre entre un agriculteur, un commercial, un rugbyman et un torero c'est la recette de Marquestau.*

Quatre garçons dans les Landes, unis par l'amitié et une certaine passion Armagnac. La rencontre entre un agriculteur, un commercial, un rugbyman et un torero c'est la recette de Marquestau.

Le premier des quatre piliers du bas Armagnac, c'est Jean-Michel, l'agriculteur, le technicien. Pas héritier d'une propriété familiale (ses parents n'étaient pas agriculteurs) il se doit, pour exercer, de racheter des terres, sur lesquelles se trouvent quelques vignes, idéales pour la fabrication de

l'armagnac, parce que ceps de baco plantés sur un sol de sable fauves. En effet, il s'agit du cépage idoïne pour la réalisation de l'armagnac et ce sol

*« Un produit de qualité, haut de gamme mais véritablement accessible. »*

particulier confère à l'eau de vie ces notes caractéristiques de miel, de vanille et de pruneaux.

Ces pieds sont la page blanche de

ce roman qui commence à s'écrire en 2013. Mais plus que cela c'est surtout une histoire de racines qui se racontent ici. Thomas (le torero) et Julien (le rugbyman) sont des amis d'enfance, très attachés à leur Landes, pays qu'ils font briller grâce à leur notoriété de sportifs et dont il ont à cœur de promouvoir l'alcool de leur territoire. Le premier parcourt les arènes du monde entier et le second les stades de toute la France, mais se retrouvent toujours dans les Landes. Le binôme est la face célébrité de Marquestau quand Sébastien, est le pile commercial, l'agent,



## REPORTAGE



celui qui parle aux amateurs clients, faciles à convaincre, lorsque l'on propose un produit de qualité, haut de gamme mais véritablement accessible. Et passeur de savoir lorsqu'il raconte l'apéritif qu'ils ont créé, le Portagayola -du nom d'une passe de taumachie, qui met en bouteille une tradition landaise, l'association de l'armagnac au vin. Pour cette gamme, ils proposent trois couleurs chacune relevée d'une saveur : le blanc avec du fruit de la passion, le rouge aux agrumes et le rosé à l'ananas. Ils sont tous les quatre, l'encre de Marquesteau, son stylo quatre couleurs : blanc, rosé, orange et rouge. Gageons que chacun a son produit favori, l'armagnac millésimé ou une ligne de Portagayola.

Ils convergent tous vers cet alcool ambré, et en parlent avec passion. L'armagnac c'est la douceur de la patience, l'alcool qui se mérite, et qui dans ses effluves apporte des décennies d'histoire. Ainsi après la vendange et la distillation, sort de la « blanche », une eau de vie à plus de 50°. C'est le vieillissement, pendant 20 ans minimum chez Maquesteau, dans des fûts de chêne neufs, qui donne à l'armagnac cette couleur orangée à brune. La main des hommes ne laissent pas l'alcool à sont sort pendant tout ce temps; trois fois par an, l'eau de vie est sortie du fût, pour être oxygénée sur une paroisse en cuivre. C'est cette oxygénation qui fait descendre en alcool l'ambre de la terre landaise, qui sort ensuite à 40°. Une fois embouteillé, l'armagnac ne vieillit plus et se prête à la dégustation. Pour mieux appréhender ses notes de pruneaux et de vanille, faites l'expérience suivante : versez de l'armagnac dans un verre, vider le et réchauffer à la main le verre. Ces effluves vous raconteront une histoire d'amitié et de terroir, une portagayola et un essai transformé.







## L'ALPHABET DE L'ARMAGNAC.

L'armagnac est un alcool qui doit vieillir un long moment avant d'être consommable, sans quoi il est une « blanche d'Armagnac », en quelque sorte une eau de vie de vin.

- VSOP : est un armagnac de 4 ans minimum.
- XO : est un armagnac vieillit au moins 6 ans.
- Hors d'âge : vieillissement de 10 ans minimum (c'est le cas de tous les produits Marques-teau).
- Millésimé : Armagnac d'une année spécifique. A l'instar du vin (mais elles diffèrent) il y a des années particulières.



**UBY**  
XO - (0,50l)  
12 ans d'âge  
Prix public conseillé : **54€**  
32150 Cazaubon  
[www.domaine-uby.com](http://www.domaine-uby.com)



**CASTAREDE**  
XO - (0,50L)  
Prix public conseillé : **70€**  
[www.armagnac-castarede.fr](http://www.armagnac-castarede.fr)



**CHÂTEAU GARREAU**  
XO Carafe Prestige (0,70l)  
15 ans d'âge  
Prix public conseillé : **100€**  
40240 Labastide d'Armagnac  
[www.chateau-garreau.fr](http://www.chateau-garreau.fr)



**CHÂTEAU BORDENEUVE**  
Baron de Sigognac (0,50l)  
Prix public conseillé : **115€**  
32 440 Castelnau d'Auzan  
[www.chateau-bordeneuve.com](http://www.chateau-bordeneuve.com)



**CHÂTEAU LABALLE**  
ICE 3 - (0,50l)  
Prix public conseillé : **42€**  
40310 Parleboscq  
[www.laballe.fr](http://www.laballe.fr)



**DOMAINE D'OGNOAS**  
XO PRINCE 1804 - (0,70l)  
Prix public conseillé : **49€**  
40190 Arthez d'Armagnac  
[www.domaine-ognoas.com](http://www.domaine-ognoas.com)



**DELORD**  
XO PREMIUM - (0,70l)  
Prix public conseillé : **85€**  
32190 Lannepax  
[www.armagnacdelord.com](http://www.armagnacdelord.com)





**CHÂTEAU BORDENEUVE**

Grande Josianne - (0,50l)

Prix public conseillé : **60€**

32 440 Castelnau d'Auzan

[www.chateau-bordeneuve.com](http://www.chateau-bordeneuve.com)



**JANNEAU**

Blend cuvée XO - (0,70l)

Prix public conseillé 34€

Armagnac cuvée V.S.O.P. - (0,70l)

Prix public conseillé : **79€**

32100 Condom

[www.armagnac-janneau.com](http://www.armagnac-janneau.com)



**DOMAINE JOY**

By JOY « A un moment donné » (0,50l)

Prix public conseillé : **52€**

32110 PANJAS

[www.domaine-joy.com](http://www.domaine-joy.com)



**CASTAREDE**

Armagnac BRUT de FUT - (0,70l)

8 ans d'âge

Prix public conseillé : **110€**

[www.armagnac-castarede.fr](http://www.armagnac-castarede.fr)



**DUPEYRON**

Cuvée Imperial Diamond X.O - (0,50l)

Prix public conseillé : **145€**

32100 Condom

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



**PUYSEGUR**

Carafe XO Cubic - (0,70l)

Prix public conseillé : **56€**

Le CLUB des MARQUES

40190 Villeneuve de Marsan

[www.armagnac-gascogne.com](http://www.armagnac-gascogne.com)

# ARMAGNACS



## BORDENEUVE

Château Bordeneuve (0,70l)  
 Prix public conseillé : **31€**  
 32 440 Castelnau d'Auzan  
[www.chateau-bordeneuve.com](http://www.chateau-bordeneuve.com)

## SEMPE

Millésimé 1966 (0,70l)  
 prix public conseillé : **144€**  
 Le CLUB des MARQUES  
 40190 Villeneuve de Marsan  
[www.armagnac-sempe.fr](http://www.armagnac-sempe.fr)

## DUPEYRON

Cuvée Collectionneur - (0,70l)  
 hors d'âge  
 Prix public conseillé : **62€**  
 32100 Condom  
[www.maisonrystdupeyron.com](http://www.maisonrystdupeyron.com)

## DELORD

Bas Armagnac - (0,70l)  
 25 ans d'âge  
 Prix public conseillé : **57€**  
 32190 Lannepax  
[www.armagnacdelord.com](http://www.armagnacdelord.com)

## CHÂTEAU LABALLE

RICH 12 ans : **52€ TTC**  
 GOLD 21 ans : **68€ TTC**  
 40310 Parleboscq  
[www.laballe.fr](http://www.laballe.fr)

## Château SANDEMAGNAN Michel Guérard

Hors d'âge 1974-1975-1977  
 prix public conseillé : **120€**  
 32150 Cazaubon

## DARTIGALONGUE

Armagnac - (0,50l)  
 20 ans d'âge YOGI  
 Prix public conseillé : **78€**  
 32110 Nogaro-en-Armagnac  
[www.dartigalongue.com](http://www.dartigalongue.com)

## CHÂTEAU BORDENEUVE

Baron de Sigognac (0,50l)  
 Prix public conseillé : **115€**  
 32 440 Castelnau d'Auzan  
[www.chateau-bordeneuve.com](http://www.chateau-bordeneuve.com)

## DARROZE

Grands Assemblages (0,70l) - 12 ans d'âge - bPrix public conseillé : **52€**  
 Domaine de la Poste 1980 (0,70l) - prix public conseillé : **112 €**  
 Domaine Couzard-Lassalle 1995 (0,70l) - prix public conseillé : **78€**  
 40120 Roquefort - [www.darroze-armagnacs.fr](http://www.darroze-armagnacs.fr)



# MILLESIMÉS



## DOMAINE LAMIABLE

Hors d'Age (0,70l)

Assemblage des années 1986, 1987, 1988

Prix public conseillé : **48€**

[www.armagnac.42stores.com](http://www.armagnac.42stores.com)

## DOMAINE D'ESPERANCE

Folle-Blanche 2000 (0,50l)

Prix public conseillé : **84€**

40240 Mauvezin d'Armagnac

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

## DOMAINE CHIROULET

Millésime 1982 (0,70l)

Prix public conseillé : **64€**

32100 Larroque sur L'Osse

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

## ARMAGNAC JEAN CAVE

20/20 - 20 ans d'âge (0,70l)

Prix public conseillé : **64€**

Le CLUB des MARQUES

40190 Villeneuve de Marsan

[www.armagnac-jean-cave.fr](http://www.armagnac-jean-cave.fr)

## DOMAINE D'OGNOAS

Millésime 2002 (0,70l)

Prix public conseillé : **47€**

40190 Arthez d'Armagnac

[www.domaine-ognoas.com](http://www.domaine-ognoas.com)

## ARMAGNAC GOUDOULIN

Cognacaise (0,70l) 2000

Prix public conseillé : **59€**

Cognacaise (0,70l) 1985

Prix public conseillé : **81€**

Cognacaise (0,70l) 1973

Prix public conseillé : **117€**

32330 COURRENSAN

[www.armagnac-goudoulin.com](http://www.armagnac-goudoulin.com)

## DOMAINE DE LUQUET

Armagnac Luquet 2000 édition spéciale (0,70l)

Prix public conseillé : **69€**

40240 Labastide d'Armagnac

[www.armagnac-labastide.fr](http://www.armagnac-labastide.fr)

## DOMAINE DE MARQUESTAU

Millésime 1983 - (0,70l)

Prix public conseillé : **55 €**





# DÉGUSTATIONS GOURMETS DE FRANCE

PRODUITS DES LANDES

---

SOUS LA PRÉSIDENTENCE D'HONNEUR  
**DE MICHEL GUÉRARD.**

---



Guide MICHELIN

*C'est un accueil chaleureux qui est réservé par Michel Guérard à tous les membres du jury, et bienveillant à l'égard de tous les produits dans le cadre bucolique d'Eugénie-Les-Bains pour ces dégustations spéciales Landes de Gourmets de France.*

**Q**uand Arnaud Bop se présente, il se réjouit que ce jeune homme, troisième génération du nom dans la gastronomie soit revenu au pays pour travailler avec son père et prendre la succession du grand-père. C'est que le président est un homme du cru et connaît parfaitement les bons bouchers et charcutiers de sa région. Pour chacun, il a un mot aimable et de la curiosité pour leur travail. Et en écho tous se ravissent d'être aux côtés du chef triplement étoilé qui est pour tous un véritable modèle. C'est un moment délicieux que les dégustations de ces huit produits. Michel Guérard souligne le courage des producteurs d'engager leur produit sous le regard critique et le scanner acéré de ces fins palais. Quand certains jugent un produit un peu trop grand public, lui concède « adorer se faire couillonner ». Il est prévenant, indulgent et précis dans ses critiques. Loin du despote c'est un président démocratique et bienveil-

lant qui respecte tout et tient « à remercier ce canard qui nous a fait don de son foie. » Chaque produit est source d'une nouvelle anecdote, qui nous rappelle parfois que cet homme qui a connu la guerre « aurai(t) bien aimer pouvoir manger un foie gras comme ça » à l'époque, ou nous explique comment pêcher des truites à mains nues, ou qu'il y a un producteur de beurre en Normandie qui a fait HEC...

Pendant qu'il est à table avec ses pairs, c'est Stéphane Mack qui s'active aux fourneaux pour préparer le plus justement possible les produits pour la dégustation, notamment exceptionnelle quant à la cuisson du porc. Stéphane Mack a été, à partir de 2003, le chef de cuisine des Près d'Eugénie, il est aujourd'hui consultant des restaurants de la Chaîne Thermale du Soleil, formateur à l'école de Cuisine de Santé de Michel Guérard et responsable grands événements ; ces dégustations en étaient résolument un.



Cave du Sommelier.

# CHRISTOPHE ANDINÉ



**P**resque dix ans au service de la restauration et de l'hôtellerie à établir les cartes de Daguin à Auch ou au Casino d'Evian par exemple. C'est un véritable amoureux de la gastronomie, mais qui regrette le peu de temps que lui laisse son travail de sommelier, pour dé-

couvrir et visiter les vignobles. En tant que fils de restaurateur s'est-il lassé plus vite que les autres de cet univers ? En tous cas, c'est avec une seconde carrière de commerçant qu'il s'exprime maintenant. Mais surtout pas mercantile, c'est toujours la passion du vin qui l'anime. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1988** : Remporte le trophée du Capitoul
- 1991** : Service militaire au Ministère de la Défense
- 1992** : Sommelier au Roc de Caldès en Andorre
- 1997** : Ouvre la Cave du Sommelier



RENCONTRER C. ANDINÉ :

16 Rue Armand Dulamon, 40000 Mont-de-Marsan - Tél : 05 58 85 94 18





Sommelier Indépendant  
Président de l'UDSF.

# BERTRAND BIJASSON

• • •

**S**'il n'avait pas été gourmand, en plus d'être passionné, Bertrand Bijasson reconnaît très simplement qu'il n'aurait pas pu devenir sommelier. Le bon accord, avec les mets mais aussi avec les goûts du client : c'est ce que cet amoureux des vins de Bordeaux, de Porto

et d'ailleurs, recherche depuis toujours et qu'il transmet aujourd'hui en tant que sommelier indépendant auprès des professionnels de la gastronomie. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1997-2007** : Responsable de l'Auberge du Château Cros Figeac à Saint-Emilion

**2008** : Entre à l'Hôtel Mercure à Libourne comme responsable du bar à vins

**2009** : Est élu président de la section Bordeaux-Aquitaine de l'Union de la sommellerie française

**2012** : Meilleur sommelier de France en vin de Porto au Master of Port



**RENCONTRER B. BIJASSON :**

Hôtel Mercure Libourne Saint-Emilion, 3 quai Souchet 33500 Libourne - **Tél** : 05 57 25 64 18

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



Chef Traiteur

# ARNAUD BOP



Il a l'histoire de famille en héritage et son parcours qui vient enrichir le nom. Un grand père boucher, un père charcutier et lui même chef, la Maison Bop devient le triumvirat parfait pour les gourmands du Sud-Ouest. Après une formation au lycée hôtelier de Capbreton

puis Toulouse, il se forme chez Michel Sarran, au Chapon Fin à Bordeaux et en Suisse. Ces différentes adresses enrichissent sa vision de la cuisine, méditerranéenne à Toulouse, traditionnelle dans l'étoilé bordelais... (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1995** : Débute le lycée Hôtelier

**1999** : Pendant trois ans, travaille chez Michel Sarran

**2005** : Sous chef à l'Hostellerie du Pas de L'ours, en Suisse

**2014** : Reviens à Aire-sur-l'Adour

## RENCONTRER A. BOP :



1 Rue du Treize Juin, 40800 Aire-sur-l'Adour - **Tél** : 05 58 71 61 96

Sous les Halles, 40800 Aire-sur l'Adour - **Tél** : 05 58 71 87 89

[www.la-maison-bop.fr](http://www.la-maison-bop.fr)





Chef Etoilé  
du Relais de la Poste

# J E A N COUSSAU



**O**n ne présente plus l'emblématique chef de Magesq, qui est revenu travailler auprès de son père au Relais de la Poste en 1971, après quelques années en France et à l'étranger, au Plaza Athénée à Paris, au Savoye à Londres et au Ritz à Madrid. Mais c'est indubitablement

à Magesq qu'il s'exprime le mieux avec les mots qu'il connaît et qui sont la lamproie de l'adour, les cacahuètes de Soustans ou le boeuf de Chalusse. S'il est une dynastie de la gastronomie landaise c'est bien celle de la famille Coussau. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1968** : Son père décroche une première étoile au Michelin

**1971** : Travaille avec son père au Relais de la Poste et décroche la seconde étoile

**2009** : Ouverture du Jean des Sables



**RENCONTRER J. COUSSAU**

Relais de la Poste - 24 av. de Marenne 40140 MAGESCQ - Tél : 05 58 47 70 25

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



Chef du restaurant le Hittau

# YANNICK DUC



Il est un ambassadeur de la grande région Aquitaine avant même qu'elle n'existe, mi lot et garonnais, mi bordelais, marié à une landaise. Il est donc logique que lorsque l'on est attaché à un territoire, l'histoire ait elle aussi une grande importance. Ainsi, lorsqu'il arrive à

la tête du Hittau il n'envisage pas d'en changer le nom. Les murs de cette vieille ferme de 1730 sont l'introduction à l'histoire qu'il raconte avec sa cuisine. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1992** : Service Militaire en tant que chef personnel du ministre à Matignon

**1994** : Second au Carlton à Cannes

**2001** : Prend la gestion, avec son épouse, du Tourasse à Saint Jean de Luz

**2003** : S'installe au Hittau



RENCONTRER Y. DUC :

1 rue du Nouaou, 40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse - Tél : 05 58 77 11 85





Chef d'un Air de Campagne

# FRANÇOIS DUCHET



**E**ntouré d'une famille de médecins et d'infirmières, François Duchet sait vite qu'il n'a pas cette appétence pour le médical et qu'il est viscéralement, depuis une tranche de pain perdu préparée par sa grand-mère, attiré par la gastronomie, « cette école de la vie ».

Alors c'est lui qui se charge des repas familiaux avant de suivre un parcours classique, CAP, BEP, Bac Pro. Suivent des stages chez les étoilés puis chez son père spirituel, Jacques Chibois. Et c'est à 25 ans qu'il prend son envol à la tête d'Un Air de Campagne. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1996** : Entre à l'école hôtelière de Limoges
- 2000** : Rejoint Jacques Chibois à Grasse
- 2005** : Ouvre un Air de Campagne à Mont de Marsan
- 2010** : Jeune Talent Gault et Millaut



**RENCONTRER F. DUCHET :**

3 rue Therese Clavé, 40000 Mont-de-Marsan - **Tél** : 05 58 06 05 41

[www.un-air-de-campagne.fr](http://www.un-air-de-campagne.fr)



Guide MICHELIN



Chef étoilé  
des Clefs d'Argent

# CHRISTOPHE DUPOUY



C'est presque une partie de ping-pong géographique qui dessine le début de parcours de Christophe Dupouy. En effet, le montois d'origine traverse régulièrement le sud de la France d'est en ouest, de Capbreton à Mo-

naco, de Bordeaux à Cannes, avant de s'installer en tant que chef à l'auberge d'Hermance à côté de Genève. Mais depuis la Suisse il voit qu'il n'y a pas d'étoile dans sa ville natale, c'est donc un défi qu'il choisit de relever, et avec succès. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1989** : Débute son BEP à Capbreton

**1996** : Travaille chez Philippe Arrambide à Saint Jean Pied de Port

**2001** : S'installe en tant que chef à L'Auberge d'Hermance, en Suisse

**2005** : Revient à Mont de Marsan

**2009** : Décroche une étoile au Michelin



**RENCONTRER C. DUPOUY :**

333 Avenue des Martyrs de la Résistance, 40000 Mont-de-Marsan - **Tel** : 05 58 06 16 45

[www.clefs-dargent.com](http://www.clefs-dargent.com)





Chef du restaurant  
du Baya Hôtel & Spa

# NICOLAS MAHIEU



**C**ela fait maintenant treize ans dont huit au Baya que Nicolas Mahieu a rejoint le Sud-Ouest. Ce normand d'origine a fait ses premiers pas dans les cuisines étoilées vers chez lui, dans la Manche à la Marine, dans le Calvados au Château de Sully, avant de passer

chef de partie au Sofitel Miramar de Biarritz et poursuivre en suivant son installation basque avec une collaboration de cinq ans aux côtés de Philippe Lafargue. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

- 1998** : Entre au Lycée hôtelier de Douvre
- 2003** : Rejoint le Sofitel Miramar
- 2006** : Travaille auprès de Philippe Lafargue
- 2011** : Prend la tête des cuisines du Baya Hôtel & Spa



**RENCONTRER N. MAHIEU :**

85 Avenue Mal de Lattre de Tassigny, 40130 Capbreton - **Tél** : 05 58 41 80 00

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



Sommelier

# JEAN CHRISTOPHE OLLIVIER



Le rétois d'origine ne s'est pas fait saunier mais sommelier ! Et c'est une passion qu'il transmet ; il connaît une certaine fierté à savoir que le sommelier du Chapon Fin ou le second de chez Gagnaire ont été ses commis.

Si son métier c'est sublimer les plats d'un chef la transmission en est également un versant. Aujourd'hui ce sont les créations d'un chef tout particulier qu'il flatte, ceux de son épouse avec qui il a ouvert le Le Pont Bernet au Pian Médoc. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

1989 : Ecole de sommellerie de Saumur

1998 : Sommelier du paquebot Le France

2002-2010 : Sommelier du Beurivage à Genève

2011 : Elu sommelier de l'année pour la Suisse par le Gault & Millau

2011 : Ouverture du Pont Bernet



RENCONTRER JC-OLLIVIER :

1160 route de Soulac, 33290 LE PIAN MEDOC - Tél : 05 56 70 20 19

[www.pont-bernet.fr](http://www.pont-bernet.fr)





Chef de la Cabane du Résinier

# SÉBASTIEN PINIELLO



Il est rare que les chefs cuisiniers aient connu une première vie en tant que contrôleur aérien, uniques même ! C'est le cas de Sébastien Piniello qui s'offre une deuxième carrière aussi inspirée qu'il est inspirant derrière le piano de son restaurant de Mimizan. Autodi-

dacte assumé, il n'a pourtant pas à rougir de ses compétences, à en croire ses pairs qui tiennent des discours laudatifs sur sa cuisine. Ce talent va se déployer très prochainement à la tête de la Table, le nouveau restaurant qu'il va ouvrir en avril sur la place du marché. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

EN QUELQUES  
DATES

**1993** : Rejoint à l'armée.

**2010** : Ouvre la Cabane du Résinier

**2015** : Travaille pendant l'hiver aux côtés de François Duchet

**Avril 2017** : Ouverture de la Table



**RENCONTRER S. PINIELLO :**


6 Rue de la Poste, 40200 Mimizan - Tél : 05 58 78 18 70



# FOIE GRAS

DE CANARD DES LANDES - EXTRA SÉLECTION



**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN 

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,6	
FLAVEUR :	4,3	
TEXTURE :	4,5	

## L'AVIS DU JURY :

Le scanner des membres du jury est autant visuel que tactile ; tous le palpe pour s'assurer de sa bonne fermeté. Quant à sa belle couleur nacré, sans trace et sans ecchymose, elle laisse espérer un beau produit. En effet, cuit, il a une belle tenue et dégage peu de gras.

**Jean COUSSEAU** : « Un foie un peu petit pour moi. Mais une belle rétroactivité en bouche, avec un goût de noisette. C'est bon, franc, net. »

**Yannick DUC** : « Une jolie couleur qui donne envie de travailler le produit. »

**Michel GUÉRARD** : « C'est un très bon foie gras, avec une belle couleur ivoire. Et je tiens à remercier le canard qui nous a fait don de ce foie. »



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Yannick DUC



## FOIE FRAIS DE CANARD POÊLÉ, ARABICA, FIGUES, GIROLLES & CRAQUANT MUESLI BIO...

👤 2 pers.

### INGRÉDIENTS :

2 belles tranches de foie frais de canard

#### ■ Pour la Garniture :

- 4 figues fraîches • 200 gr de petites girolles • 40 gr de beurre

#### ■ Pour le jus :

- 30 gr de miel • 2 double café expresso • 6 dl de fond de canard... (+)

### PRÉPARATION :

Commencer par réaliser le craquant muesli : cuire le sucre et le glucose à consistance caramel blanc, y faire torréfier le muesli, débarrasser sur plaque à pâtisserie, laisser refroidir, concasser finement, puis cuire sur papier de cuisson pendant... (+)



*L'Accord* VIN

AOP Madiran

Château Montus' vintage 2010



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



### LAFITTE FOIE GRAS

BP 60023 - 40501 SAINT-SEVER CEDEX

Tél : 05.58.76.40.40 - Email : [contact@lafitte.fr](mailto:contact@lafitte.fr) - [www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr)

Boutiques : Bordeaux, Montaut, Mont-de-Marsan, Dax, Bayonne, Paris.







# LE MAIGRE SAUVAGE

PÊCHÉ DANS LE GOLFE DE GASCOGNE



Guide MICHELIN



Guide MICHELIN

**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

## LA NOTE DU JURY :



## L'AVIS DU JURY :

Une belle pièce, qui avant cuisson est bien brillante et sent la marée. Pourtant, au moins la moitié du jury estime peu le maigre en général, et lui préfère la daurade par exemple. Il les surprendra néanmoins cuit.

**Christophe OLLIVIER** : « C'est un joli produit, sans aucun défaut. Belle texture, bien frais qui se tient bien. »

**François DUCHET** : « La spécificité du maigre, ce sont les notes d'amandes torréfiées de la peau grillée que l'on retrouve bien ici. C'est aussi un poisson qui garde en humidité et préserve le moelleux de la chair. »

**Christophe ANDINE** : « Avec une bonne cuisson et une bonne recette ce sera un produit magnifié. »

ASPECT :	4,3	<div style="width: 86%; background-color: #c08040; border: 1px solid #c08040;"></div>
FLAVEUR :	3,5	<div style="width: 70%; background-color: #c08040; border: 1px solid #c08040;"></div>
TEXTURE :	4,1	<div style="width: 82%; background-color: #c08040; border: 1px solid #c08040;"></div>



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Sébastien PINIELLO



## LE MAIGRE D'ÉTÉ INDIEN

👤 2 pers.

### INGRÉDIENTS :

200g de butternuts • 50g de lait de coco  
• 1 racine de gingembre • citronnelle •  
1 citron vert • 1 botte de basilic thaï • 2  
pave de maigre • 100g de riz • encre de  
seiche • vinaigre de riz • mini carotte •  
piment d Espelette • fleur de sel • beurre  
• huile d'olive .... (+)

### PRÉPARATION :

Commencer par préparer la purée de  
butternut en le coupant en brunoise, puis  
le faire revenir au beurre et huile d olive.  
En fin de cuisson ajouter le lait de coco,  
la citronnelle hachée et le zeste de citron  
vert. Mixer le tout et ajouter 2 feuilles de  
basilic ciselées... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



*L'accord* VIN

IGP Vin du Tarn Ondenc Domaine Robert  
et Bernard Plageoles 2014

### ORGANISATION DE PRODUCTEURS PÊCHEURS D'AQUITAINE

12 quai Pascal Elissalt - BP 328 - 64500 CIBOURE

Tél : 05 59 47 19 39

Mail : [op@pecheursdaquitaine.fr](mailto:op@pecheursdaquitaine.fr)



# TRUITE FUMEE

## DES PYRÉNÉES OVIVE



Guide MICHELIN



Guide MICHELIN

**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

### LA NOTE DU JURY :



### L'AVIS DU JURY :

Tous reconnaissent à ce produit une couleur très séduisante et un véritable équilibre entre fumé et salé. Un produit qui, visiblement, mérite d'apparaître sur les tables des fêtes.

**Nicolas MAHIEU** : « Une couleur correcte et naturelle, ni trop foncée ni trop claire et un goût fumé prononcé. »

**Arnaud BOP** : « Belle couleur orangée et brillante, l'aspect est indubitablement joli. Fumé et salé équilibrés, et très fondant en bouche. »

**Michel GUÉRARD** : « Un produit techniquement bien réalisé (salage, fumage) pour plaire à un grand nombre. Avec du pain grillé et du beurre c'est parfait. »

ASPECT :	4,1	
FLAVEUR :	3,6	
TEXTURE :	3,5	



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



# L'IDÉE RECETTE

de Christophe DUPOUY



## RAVIOLE VÉGÉTALE DE CÈPE TRUITE FUMÉE

👤 2 pers.

### INGRÉDIENTS :

1/2 céleri rave • 150 g de cèpes en morceaux • 2 tranches de truite fumée • 1 échalote • 20 g de persil plat haché • 2 tranches de truite fumée, le jus d'un poulet rôti • 2 cuillère à soupe de persil (les queues du persil mixées avec 2 C. à S. d'huile de pépin)... (+)

### PRÉPARATION :

Cuire les cèpes avec l'échalote ciselée et un filet d'huile d'olive, assaisonner puis hacher grossièrement le persil et l'ajouter. A l'aide du cercle d'un verre pour qu'elles soient du même calibre, tailler 8 tranches très fines dans le céleri, les cuire dans... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



### AQUALANDE

505 rue de la Grande Lande - 40120 Roquefort

Tél : 05 58 05 61 00

[www.ovive-truite.fr](http://www.ovive-truite.fr)





# FOIE GRAS ENTIER

## MI-CUIT DU SUD-OUEST



Guide MICHELIN



Guide MICHELIN

**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

### LA NOTE DU JURY :



### L'AVIS DU JURY :

Difficile de juger un produit qu'ils font normalement eux mêmes dans leur cuisine ! L'œil expert de ce panel, identifie un foie gras semi-industriel, ce qui n'empêche pas de lui reconnaître de nombreuses qualités et donc une consommation recommandée.

**Jean COUSSEAU** : « Joli présentation, uniforme, sans veine. Sur un bon pain toasté c'est très bien. »

**Bertrand BIJASSON** : « Un aspect visuel sympa, entier comme en tranche. Et une bonne fermeté. »

**Nicolas MAHIEU** : « On n'est vraiment pas face à un mauvais foie gras. Mon bémol c'est qu'il est trop uniforme. Mais la présentation est soignée et il est bien relevé par les épices. »

ASPECT :	3,5	<div style="width: 70%; background-color: #c08040; border: 1px solid #ccc;"></div>
FLAVEUR :	3,3	<div style="width: 66%; background-color: #c08040; border: 1px solid #ccc;"></div>
TEXTURE :	2,9	<div style="width: 58%; background-color: #c08040; border: 1px solid #ccc;"></div>



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Nicolas MAHIEU



## FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT, JEUNES POUSSÉS ET PICKLES D'AUTOMNE, MÉLASSE DE GRENADE, FIGUES FRAÎCHE ET POP-CORN

### INGRÉDIENTS :

- Jeunes pousses de saison (épinards, roquette, pousses de moutarde, betterave, endives carmines,...)
- Mélasse de grenade. (magasin bio)
- Grenade fraîche
- Figues fraîches
- Betterave chiogga
- Mais à pop-corn
- Betterave rouge cuite
- Daikon ou radis noir... (+)

### PRÉPARATION :

Éplucher et tailler les petits légumes à mariner à votre convenance, et les disposer dans un bocal ou un saladier. Faire chauffer le sucre et les vinaigres avec 300 gr d'eau dans une casserole avec une feuille de laurier et le piment d'Espelette... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



*L'accord* VIN

AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh

Domaine Labranche Laffont 2013

### LARTIGUE & FILS

295 chemin de l'Herté 40465 PONTONX SUR L'ADOUR

Contact : Xavier Lartigue : Tel : 06 32 02 66 27 - Tel : 05 58 74 03 39

Fax : 05 58 74 46 64 - Mail : [lartigue@lartigue.fr](mailto:lartigue@lartigue.fr)

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







# CHOUDOU



**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

## LA NOTE DU JURY :



ASPECT :	4,1	
FLAVEUR :	4,3	
TEXTURE :	4,7	

## L'AVIS DU JURY :

Une moitié de jury qui reconnaît un produit qu'ils apprécient et cuisinent déjà beaucoup et l'autre moitié qui fait une superbe découverte et va probablement téléphoner au producteur séance tenante.

**Sébastien PINIELLO** : « C'est un très très beau produit avec des notes de noisettes, d'agrumes et de cacahuètes. »

**Arnaud BOP** : « Un produit avec lequel on peut s'éclater. On peut même envisager de le cuisiner en dessert, avec un millefeuille vanillé et citronné par exemple. »

**Michel GUÉRARD** : « La formule "un chou est un chou" n'est plus vraie ici ! J'apprécie qu'il soit juteux, je l'aime bien cru mais on peut l'imaginer en super choucroute. »



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de François DUCHET



## CHODOU

👤 2 pers.

### INGRÉDIENTS :

• 1 chou • kiwis de l'adour • minis carottes • 4 tranches de foie gras frais • sucre • beurre • fond de veau • fruits secs • 1 c à s. d'huile de cacahuètes des Landes • 2 pluches de cerfeuil • Sel • poivre... [+]

### PRÉPARATION :

Nettoyer le chou puis l'émincer finement. Puis éplucher les carottes et les kiwis et tailler ces derniers en petits dés. Mettre une casserole d'eau à bouillir pour la cuisson du chou. Cuire le chou environ 5/6 min puis l'égoutter dans une refroidissante d'eau glacée... [+]



*L'accord* VIN

Vin de France

Le Soyeux Domaine Haut Campagnau (Gers)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



### FERMES LARRERE

2430 Route du Douc - 40410 LIPOSTHEY

Tél : 05 58 09 50 92

Mail : [contact@ferme-larrere.com](mailto:contact@ferme-larrere.com)





# BOEUF DE CHALOSSE

## LABEL ROUGE IGP



Guide MICHELIN



Guide MICHELIN

**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

### LA NOTE DU JURY :



### L'AVIS DU JURY :

Le jury, est-ce parce qu'il est 100% masculin, attache une importance capitale au gras de la viande, qui elle-même a une belle couleur. Peut-être cependant que pour certains la viande est un peu jeune.

**Christophe ANDINÉ** : « Une texture plus ferme que fondante, qui résiste à la mâche comme il faut. »

**Jean COUSSEAU** : « Le gras est bien réparti autour. C'est une viande jeune c'est sûr mais j'ai aimé, le gras très fin et long en bouche. C'est un bon produit. »

**Bertrand BIJASSON** : « J'ai même mangé mon morceau de gras, fort onctueux et gouteux. »



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



# L'IDÉE RECETTE

de Jean COUSSAU



## CÔTE DE BOEUF AUX CÈPES, SAUCE BÉARNAISE

👤 2 pers.

### INGRÉDIENTS :

• 1 côte de bœuf de Chalosse de 1kg • 600gr de cèpes • 5 échalotes • 100gr de persil • 1 botte d'estragon • ¼ L de vinaigre de vin blanc • 10cl de vin blanc sec • 300gr de beurre • 8 œufs • Sel, poivre • ail • thym, laurier... (+)

### PRÉPARATION :

Pour la préparation de la béarnaise, ciseler finement l'échalote et l'estragon. Les déposer dans une sauteuse, moullier avec le vinaigre et le vin blanc, poivrer et laisser réduire à sec. Clarifier 200gr de beurre. Séparer les jaunes d'œuf des blancs et les ajouter ... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



*L'accord* VIN

IGP Landes «Barocco»  
Michel Guerard 2011

### ASSOCIATION BOEUF DE CHALOSSE

55 avenue du Général Gilliot - 40700 HAGETMAU

Tél : 05 58 06 07 02 - Email : [boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr](mailto:boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr)


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



# CARRÉ DE CÔTES

## PETIT PRINCE DE BISCAY



**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN 

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

### LA NOTE DU JURY :



### L'AVIS DU JURY :

Sans contexte la star de la boucherie. Ce produit emballé tous les membres du jury et ils saluent la cuisson parfaite de Stéphane Marck, le chef de l'école de cuisine d'Eugénie-Les-Bains.

- **Michel GUÉRARD** : « Je me suis régalé. »
- **Arnaud BOP** : « Un très beau produit, belle couleur et tendreté. Très bon goût et bel aspect persillé. »
- **François DUCHET** : « J'aime énormément ce produit sublimé par la cuisson. Mais c'est la qualité du produit qui fait quelque chose d'exceptionnel. »

ASPECT :	4,5	
FLAVEUR :	4,5	
TEXTURE :	4,7	

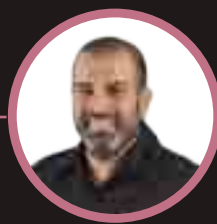


**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de Arnaud BOP



## CARRÉ DE PORC EN CROÛTE DE CÈPES

👤 2 pers.

### INGRÉDIENTS :

• 1 Carré de porc • 100g de crêpine •  
4 jolis cèpes • 10 oignons grelots • 2  
pommes de terre • 3 figues • 1 botte de  
persil plat • 2 gousses d'ail • 100 g de  
chapelure • 30 g. de miel • 1 blanc d'oeuf.  
1 c. à café de sucre ... (+)

### PRÉPARATION :

Désosser ( ou demander au Boucher ) le  
carré de porc, puis le faire colorer côté  
graisse. Nettoyer les cèpes puis les cou-  
per en cubes. Passer les cèpes à la poêle  
pour leur donner une petite coloration.  
Hacher le persil et l'ail, les mélanger à la  
chapelure, le blanc... (+)



RETROUVEZ LA RECETTE  
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



*L'accord* VIN

AOP Irouleguy

Cuvée Haitza Domaine Ilarria 2013

### FERME LA BRUYERE

Gilles PECASTAING

**Facebook** : Le prince noir de Biscay - **Mail** : [direction@ferme-la-bruyere.com](mailto:direction@ferme-la-bruyere.com)

[www.ferme-la-bruyere.com](http://www.ferme-la-bruyere.com)





ARMAGNAC

# UBY

## ARMAGNAC UBY

AOC : APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE



**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

### LA NOTE DU JURY :



### L'AVIS DU JURY :

Un nez exceptionnel et une couleur plus que séduisante font de cet armagnac un produit plaisant. Peut-être plus boisé que fruité, mais sans conteste intéressant, et qui plait aussi à ceux qui avouent ne pas être experts d'armagnac.

**Sébastien PINIELLO** : « J'adore le nez qu'il a. Les arômes sont francs. Ca manque peut-être un peu de longueur en bouche. »

**Christophe ANDINE** : « Très intéressant au niveau aromatique. Trame tannique très agréable et avec de la vigueur. »

**Bertrand BIJASSON** : « Belle couleur brillante de vieil



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)



Avec sa gamme d'Armagnacs inscrits dans la modernité, François Morel conjugue avec talent l'esprit de tradition hérité d'une longue lignée de vignerons avec sa sensibilité résolument contemporaine.

Il compose des armagnacs fruités, souples et élégants qui sauront sublimer de simples instants comme enchanter de rares moments.



### **UBY XL**

Extra Long – 20 ans d'âge

Un nez riche et élégant aux arômes de pruneau, de raisin sec et d'amande grillée. La bouche ronde et fine révèle des saveurs de noix. La finale longue et douce est tendrement chocolatée. A découvrir sur glace ou en cocktail ou à savourer sur une note sucrée, un café noir.

40 % vol. 70cl.

#### **SAS SDU**

Distribution du Domaine Uby – 32150 Cazaubon – France

Tel : +33 (0)5 62 09 51 93 - Mail : [contact@domaine-uby.com](mailto:contact@domaine-uby.com)

[www.dom-uby.com](http://www.dom-uby.com)





# MOON NIGHT

## EAU DE VIE DE VIN



**MICHEL GUERARD** - Président du jury - Guide MICHELIN 

- 01 - Christophe ANDINÉ - Cave du Sommelier
- 02 - Bertrand BIJASSON - Sommelier Indépendant. Président de l'UDSF
- 03 - Arnaud BOP - Chef Traiteur
- 04 - Jean COUSSEAU - Chef Etoilé du Relais de la Poste
- 05 - Yannick DUC - Chef du restaurant le Hittau

- 06 - François DUCHET - Chef d'un Air de Campagne
- 07 - Christophe DUPOUY - Chef étoilé des Clefs d'Argent
- 08 - Nicolas MAHIEU - Chef du restaurant du Baya Hôtel & Spa
- 09 - Jean Christophe OLLIVIER - Sommelier
- 10 - Sébastien PINIELLO - Chef de la Cabane du Résinier.

### LA NOTE DU JURY :



### L'AVIS DU JURY :

Voici un produit surprenant et peu courant, mais qui rappelle à certains l'aquavit notamment. Testé pur et accompagné d'un jus de mangue, il a remporté davantage les faveurs du jury dans sa version cocktail, et très frappé.

**François DUCHET** : « Au niveau aromatique c'est très intéressant pour un cuisinier. »

**Bertrand BIJASSON** : « Ça a plus de goût qu'une vodka, ça a du parfum, de la puissance en bouche avec l'alcool. Ça apporte un parfum supplémentaire à la mangue. »

**Arnaud BOP** : « J'aime bien la fraîcheur, beaucoup de goût. Avec la mangue et bien frais c'est intéressant. »

ASPECT :	4,3	
FLAVEUR :	3,3	
PUISSANCE :	3,8	



**RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :**

[www.tests-produit-gourmets.fr](http://www.tests-produit-gourmets.fr)





MOON Night Eau de vie de vin est issue d'une distillation de vins blancs, issue de notre terroir en Bas-armagnac landais. Brillante et cristalline, fruitée, type prunelle et fruits exotiques.

Bouche ample et ronde avec des notes poivrées. Idéale frappée MOON Night se consomme seule ou en base de cocktail. Se laisser tenter par MOON Night, c'est une nouvelle expérience «MADE IN SUD-OUEST»



### DÉGUSTATION :

- **MOON Night Eau de vie de vin** est une base de cocktail. Volume souhaitable dans un verre tumbler : 40 ml afin de retrouver le fruité significatif de base.
- **MOON Night Eau de vie de vin** se marie parfaitement avec un sorbet poire, un sorbet citron, un sorbet pomme verte.
- **MOON Night Eau de vie de vin** accompagne parfaitement du poisson fumé, du caviar
- **MOON Night Eau de vie de vin** fait alliance avec crème et café pour un «Gasconisch Café» de fin de repas...
- **MOON Night Eau de vie de vin** est donc une base de cocktail pour tous les moments du repas et de la journée !



### SUGGESTION COCKTAIL Moon Night

- 5 cl Moon Night
- 3 cl de jus de citron
- 3 cl de jus d'orange
- glace
- eau gazeuse

#### DOMAINE DÉPARTEMENTAL D'OGNOAS

1043 route d'Ognoas - 40190 Arthez d'Armagnac

Tel : 05 58 45 22 11 - Email : [contact@domaine-ognoas.com](mailto:contact@domaine-ognoas.com)

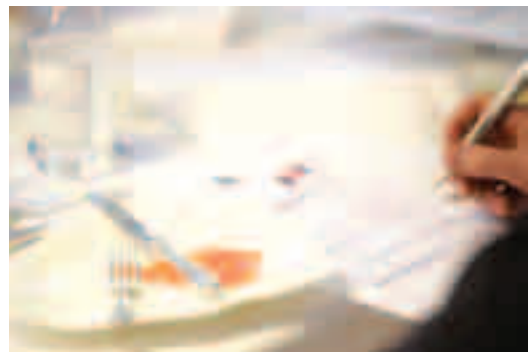
[www.domaine-ognoas.com](http://www.domaine-ognoas.com)



# MAKING OF

## TESTS-PRODUIT

en partenariat avec L'INSTITUT DU GOÛT - IMASENS  
SESSION DU 7 OCTOBRE 2016









**GOUR  
METS**  
DE FRANCE

# LE JURY

A TESTÉ POUR VOUS :



**Bertrand BIJASSON**

Sommelier Indépendant. Président de l'USBA



LE VERRE  
MODÈLE « ARDENT »  
POUR SPIRITUEUX ET ARMAGNAC

★ ★ ★

Ce verre avec sa jambe courte il permet à la main de se positionner sous le calice pour réchauffer naturellement les cognacs et armagnac. Belle surface d'oxygénation puis cheminée rétrécie régulent l'alcool qui se dégage.



LE SET DÉGUSTATION  
PEUGEOT®  
POUR WHISKY

★ ★ ★

Le set dégustation whisky Peugeot® est idéal pour tous les amateurs de spiritueux, qui veulent profiter au maximum des saveurs de leur boisson, sans la dénaturer avec des glaçons fondus.



LE VERRE  
GLENCAIRN  
POUR WHISKY

★ ★ ★

The Glencairn Glass confère aux spiritueux tout l'espace nécessaire à la libération des arômes, tandis que sa forme en tulipe permet de les concentrer en son col afin d'en apprécier toute la complexité.



RETROUVEZ CES PRODUITS SUR :

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

La Qualité  
à tous les Prix !

+ de 1 900  
Nouveautés  
à découvrir...



La Table Parisienne



Table - Culinaire - Déco - Cadeaux

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



7 Magasins : Angoulême, Cognac, Bergerac, Périgueux, Niort, Châtelleraut, Poitiers



LE GRAND VIN  
DE MICHEL GUÉRARD



CHÂTEAU DE BACHEN

Michel & Christine Guérard & Filles  
Landes - France

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