

GOUR METS METS DE FRANCE

Tests-Produit

12^{ème} session à Toulouse

12 PRODUITS
D'EXCEPTION
testés, évalués,
appréciés

9 RECETTES DE
CHEFS
savoureuses et
inspirées par les
produits

UN JURY
D'EXCEPTION
10 chefs,
7 étoiles, 1 MOF,
1 sommelier...

L'homme HONNÊTE

COUP DE CŒUR

Vive l'ovalie

*LA SÉLECTION
DU SOMMELIER*

Domaine Albert Mann

LA BIBLIOTHÈQUE

de Michel Sarran

SAVEURS

Paniers de Saison
3 recettes de Michel Sarran

MICHEL
SARRAN

Rédacteur en chef

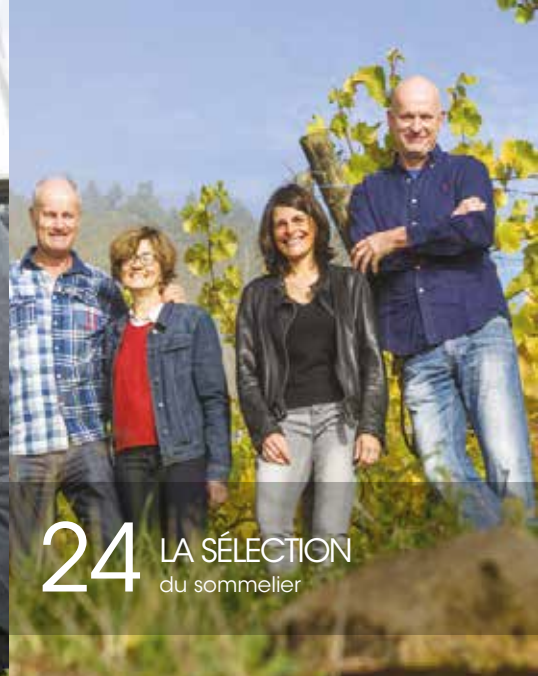




20 RECETTES FACILES
de Michel Sarran



24 COUP DE CŒUR
Le Stade Toulousain



24 LA SÉLECTION
du sommelier



14 COUP DE PROJECTEUR
Jean-Luc Garbage, producteur



04 RENCONTRE
Le grand entretien

Sommaire

- 04** RENCONTRE
Le grand entretien
- 06** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
De Michel Sarran
- 12** DANS LA DISCOTHÈQUE
De Michel Sarran
- 14** COUP DE PROJECTEUR
Jean-Luc Garbage, producteur

SAVEURS

- 18** PANIER DE SAISON
À l'orée de l'été
- 20** RECETTES FACILES
La Soupe de Foie Gras
Le Rouget, chou et garbure iodée
Le bœuf carotte
- 24** COUP DE CŒUR
Le Stade Toulousain
- 26** LA SÉLECTION DU SOMMELIER
A la découverte du Domaine Albert Mann

TESTS - PRODUIT

- 36** LE JURY
Biographies de chefs et de sommeliers
- 48** LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 50** LES FICHES PRODUIT
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD
TERRINE ET RILLETES
MAGRET DE CANARD
GIGOT D'AGNEAU
POMME DE TERRE
TOURNEDOS DE BŒUF
VINS ROUGES
FRUITS ET LÉGUMES CONFITS MARINÉS
CRÈMES BREBIS ET CHÈVRE
FRAMBOISE
CHOCOLATS
SAUCISSE CATALANE



34 TESTS-PRODUIT

A toulouse

TESTS - PRODUIT

Sous la présidence de Michel Sarran

Un homme franc et un chef fort siège entouré de douze jurés. Une cène qui a pour scène la Brasserie du stade Toulousain où les futurs détenteurs du bouclier de Brenus s'entraînent sous les holàs des supporters. En cuisine, ce sont d'autres hurras qui se dessinent face à des produits qui seront jugés sans concessions, mais qui, en conclusion, seront fort appréciés. A Toulouse, une jolie version des Top Tests !



Retrouvez-nous sur

www.gourmets-de-france.fr



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

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

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



Crédits photos

© Alban Gilbert : Une, Édito, Rencontre, Biographies du jury, Tests-produit, fiches produits, Making-Of
© Franck Sonnet : Making-Of
© Leif Carlsson : La sélection du sommelier





Michel
SARRAN

LE GRAND *Entretien*

La gastronomie, c'est le plaisir du palais, la joie de la langue, et quand elle est partagée par un chef qui ne joue pas de la langue de bois, c'est encore plus succulent. Entre cuisine, rugby, télé, nombreux projets, rencontre avec un homme qui transforme ses essais.





(TÉLÉ) RÉALITÉ

On le connaît notamment pour son rôle de chef médiatique dans l'émission de M6 Top Chef depuis six saisons. Mais de rôle à interpréter, il n'est nullement question pour le Gersois d'origine. Si son accent chante, si sa bienveillance et sa bonne humeur nourrissent avec brio le télé-crochet culinaire, c'est parce que cette personne là, avec ces qualités-ci est bel et bien Michel Sarran lui-même. L'homme qui ne ment pas, l'homme qui ne triche pas, l'homme qui se tient face à nous. A l'origine, lorsque l'on vient le chercher pour lui proposer de participer à l'émission, il refuse, mais passe quand même le casting, et, à sa plus grande surprise, est retenu. Nul doute que les producteurs ont su discerner que face à la franchise du chef, le tube cathodique n'agirait en aucune sorte comme un prisme déformant. Les valeurs qu'il y défend, ce sont celles qui lui tiennent à cœur et sont le marqueur de sa posture d'homme. Il s'agit du respect, de l'engagement, du travail. Des assises qui sont celles qui régissent sa cuisine et sa vie d'homme, de chef, de

« Seul on n'est rien, à 15 on est tout, c'est la même chose en cuisine ».

leader d'équipe. C'est fort probablement parce qu'on les retrouve aussi dans le sport collectif, en particulier le rugby, que Michel Sarran éprouve une telle passion pour le ballon ovale, alors même qu'il n'a jamais joué et a découvert ce sport sur le tard (cas particulier pour un gars de la région). D'ailleurs, son lien d'affection avec le rugby se crée autour d'une jolie histoire. Le jour où il assiste à son tout premier match, alors qu'il revient dans son restaurant, il y découvre un fax de Bernard Loiseau qui le félicite pour sa première étoile. Une fort belle journée. Depuis lors, il peut « *manger beaucoup de matchs, parfois au détriment de ceux qui [m]'entourent.* » Il se déplace lors du Tournoi des V puis des VI Nations. Apprécie ce qui lie

l'ovale et la cuisine, « *la discipline, la rigueur et l'humilité* ». Un univers qu'il décrit comme le « *royaume des châtaignes* » où, pourtant, il y a la convivialité de la troisième mi-temps. Il dit d'ailleurs à ce sujet que « *seul on n'est rien, à 15 on est tout, c'est la même chose en cuisine.* » La convivialité, l'échange, le partage, encore des éléments fondateurs de sa façon de vivre et de fonctionner, lui qui,

chaque vendredi avant le service, à 11h30, organise ce qu'il appelle « *la messe* » où tous les collaborateurs se retrouvent en cuisine pour échanger, discuter et interagir. Un vrai moment privilégié qui est loin d'être le seul. Lui qui a décidé de préserver des instants d'intimité pour ses employés et lui-même en fermant son restaurant les week-ends, le mercredi, la semaine de Noël et tout le mois d'août. Ainsi, dans ce domaine usant et prenant qu'est la cuisine, il sait ménager des temps qui permettent de se consacrer à sa famille. Ou à ses amis, comme ce fut le cas, il y a quelques semaines, quand, avec une dizaine de ses collaborateurs, il s'est rendu au concert des deux frères qu'il adore, BigFlo & Oli. Une grand messe encore, dans le stade de Toulouse, où, pour l'anecdote, le chef apparut à l'écran.

LE FRUIT DE LA « PASSION »

Peut-on parvenir là où il en est alors qu'il ne s'y prédestinait pas. Manifestement c'est un grand oui. Michel Sarran débarque à Toulouse pour y suivre des études de médecine, il ne s'orientait, alors, pas du tout vers la cuisine. Mais n'y aurait-il pas entre les deux univers des liens de parenté ? L'interniste qui cherche l'origine du symptôme et le traitement idoine, ne se rapprocherait-il pas du cuis-



nier qui tente des assemblages, des mariages, des subtiles alliances, qui est créateur quand son pendant est chercheur. Là où l'on pourrait trouver un autre point de convergence, c'est sur le pragmatisme de la pratique. On ne mettra jamais en avant la passion qui anime le chercheur comme on le fait pour un acteur par exemple, et que l'on ressasse de plus en plus aux chefs. Le maronnier actuel du journalisme

culinaire semble être la passion qui les anime. Une philosophie que Michel Sarran balaise du revers de la main. Et avec le savoir du linguiste. N'oublions pas que le terme vient du latin *passio* qui signifie « souffrance ». « Pour moi, le mot *passion* n'est absolument pas synonyme de plaisir. » Il rappelle que lorsqu'on regarde les histoires de passion dans la littérature, « ça fait flipper plus qu'autre chose », que c'est toujours des déchirements. « Quand on est passionné, on est plus soi-même, or, dans mon métier, il faut que je sois moi-même. » Avant d'ajouter que, bien sûr, il peut, il doit avoir des moments de folie, être irraisonnable dans ses recettes pour aller le plus loin possible, trouver des choses surprenantes. Qu'on ne s'y méprenne pas, ce n'est pas parce qu'il n'y a pas de passion, qu'il n'y a pas de plaisir : « Mon métier, je l'adore et il me permet d'avoir une vie que je n'aurais jamais imaginé avoir un jour. » Parce que cet enfant de paysan était loin de la grande gastronomie. Mais parce qu'il faut « croire en soi, s'investir et y aller », il en est aujourd'hui l'un des parangons. Ainsi qu'il le formule, c'est un métier dont on peut être fier, un univers qui fait partie de l'exception culturelle française. Un domaine où la France

pourrait être nobélisée. Parce qu'il digresse, et qu'il prend en exemple le chef Michel Guérard chez qui il a fait ses classes, il a cette idée folle, mais tellement juste, que si la gastronomie pouvait se faire récompenser par le prix norvégien, le premier nobélisé serait sans aucun doute le chef landais. Parce qu'avec sa riche histoire, il est

**« C'est un métier
(cuisinier) dont on peut
être fier. »**

un homme du passé, parce qu'avec sa façon de toujours être excellent, de bien tenir sa maison, il est un homme du présent, parce qu'avec sa vista incroyable et inatteignable de la cuisine, il demeure un homme du futur. Ils sont rares, les hommes qui savent être de tous les temps, de toutes les modes, Michel Guérard en est un. On ne saurait penser la même chose de Michel Sarran. Avec son terroir/territoire qu'il porte en lui depuis l'enfance, son quotidien géré avec maestria dans son restaurant qui ne désemplit pas, sa présence là où on ne l'attend pas, Sarran conjugue également passé, présent et futur. Si Michel(s) et Nobel riment, ce n'est sûrement pas un hasard.

DU PLANCHER DES VACHES AU 7ÈME CIEL

Michel Sarran est là où on ne l'attend pas mais un peu partout à la fois. Mais que l'on ne s'y trompe pas, si le chef multiplie les projets, il ne s'éparpille pas pour autant. Parce que « quand [il] fait quelque chose, [il] ne le fait jamais à moitié ! ». A propos de la carte qu'il propose dans les wagons bar des TGV de la SNCF que regardent passer les bovidés, il précise : « On peut me dire que tes sandwiches sont déguelasses (il signifie par là qu'il peut entendre cette critique, en aucun cas ses sandwiches sont mau-

vais, NDLA) *mais on ne peut pas me dire que je ne m'investis pas ou que je fais ça pour les ronds.* » On ne peut que lui reconnaître, à l'instar d'un Michel Guérard qui, de son temps, essayait de faire monter en gamme les plats tout-prêts en s'associant à Fin-dus, de chercher à améliorer, partout, la qualité de ce que nous mangeons. D'ailleurs, l'indice de satisfaction de l'offre en wagon bar a augmenté de 5% depuis qu'il s'y est investi. Pourtant, les conditions ne sont pas faciles, ça pourrait presque ressembler à une épreuve de Top Chef: « Comment faire des plats bons à manger qui seront tous chargés depuis Paris, et qui ne seront réchauffés que via toasters et micro-ondes. » Et c'est loin d'être la seule activité connexe qu'il

« Un cuisinier qui ne fait pas de nouvelles recettes est un cuisinier qui est mort. »

mène de front. Peut-être parce que, selon lui, « un cuisinier qui ne fait pas de nouvelles recettes est un cuisinier qui est mort », un cuisinier qui ne multiplie pas les projets, également. Il est aussi consultant pour le groupe Elixir depuis 2000 et à la salle à manger de la Fédération Nationale des Travaux Publics. Michel Sarran est également engagé auprès d'œuvres caritatives, mais sa modestie fait qu'il préfère garder ces actions personnelles et ne pas jouer dans la cour du charity business. Son dernier projet en date, c'est Ma Biche Sur Le Toit, « un lieu unique en France » sur le toit des Galeries Lafayette de Toulouse. Ce fut à une époque révolue un endroit avant-gardiste, avant de devenir le corner valise et une franchise de

sushis. Aujourd'hui, avec ses comparses de l'Envol, François-Louis à la déco, Arnaud pour le sens de l'ambiance, Philippe pour la gestion et lui-même à la carte, c'est devenu the place to be, du matin jusqu'au bout de la nuit. On peut y petit déjeuner, luncher, prendre le temps, s'y faire un afterwork et dîner avant de danser. Pourquoi la biche ? Parce qu'entre eux, justement, ils s'appelaient tous « ma biche » comme surnom amical, comme lien dans la bande de potes.

Alors, avoir choisi ce nom, cela dit toujours la même chose de Michel Sarran, qu'il est authentique (qu'il n'aurait probablement pas pu être sur le toit d'un Galeries Lafayette d'une autre ville parce qu'il est de « ce terroir »), qu'il met de « [s]a vie dans [s]a cuisine ». La vie d'un honnête homme.







Sud
de
France

LA MARQUE DE L'OCCITANIE

5 FRUITS ET LÉGUMES / JOUR OUI, MAIS SUD DE FRANCE!

En choisissant Sud de France, la marque de reconnaissance des produits et des vins d'Occitanie, **vous marquez votre engagement !**

Vous défendez votre goût pour une consommation locale, pour des produits de qualité et pour le bio.

Vous alimentez notre économie régionale et soutenez les producteurs d'Occitanie. **Saveurs. Valeurs. Fierté d'Occitanie !**



LOCAL / BIO / LABELLISÉ

sud-de-france.com



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

Dans la Bibliothèque

de Michel Sarran



Des voyages, qu'ils soient culinaires ou de dépaysement, accompagnés de quelques mots desprogiens bien pensés, voici le bon combo que l'on peut glaner dans la bibliothèque du chef.



« Encore des Nouilles »

De Pierre Desproges

On le sait peu, mais Pierre Desproges fut également l'auteur de truculentes chroniques culinaires pour la revue Cuisine et Vins de France. Il disait d'ailleurs : « c'est important de bien manger. Personnellement, je me suis toujours méfié des gens qui n'aimaient pas les plaisirs de la table » et l'on ne saurait que souscrire à sa pensée, Michel Sarran également. Des chroniques insolites illustrées par les plus grands caricaturistes, Cabu, Charb, Luz, Riss, Tignous et Wolinski.



« Ibiza Bohemia »

De Renu Kashyap

Un « beau livre » de photographies sur l'île des Baléares qui invite au voyage et qui, en quelques clichés bien cadrés, donne l'irrésistible envie de voyager. « Ibiza pour moi, ce n'est que du plaisir » confie le chef toulousain qui possède une maison de villégiature sur l'île. Nul doute que ses activités de loisirs ressemblent aux belles images qui sont concentrées dans cet ouvrage.



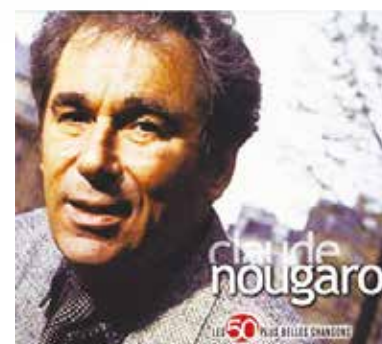
« Itinéraires de Goûts »

De Michel Sarran, Géraldine Pellé, Anne-Emmanuelle Thion

Un ouvrage guidé par le voyage, qu'il soit dans le processus de création culinaire, dans l'espace jusqu'à l'origine des saveurs, au cœur des émotions que suscite la dégustation... Avec le concours de la géographe Géraldine Pellé et de la photographe Anne-Emmanuelle Thion, ce périple emmène à la rencontre de la cuisine généreuse d'un homme curieux.

Dans la Discothèque

de Michel Sarran



Il ne manque que Zebda pour faire un tour d'horizon des grands talents toulousains dans cette playlist ! Si Mouss et Hakim sont absents, c'est au profit du génie américain Troy Andrews.



« Parking Lot Symphony »

de Trombone Shorty

De son vrai nom Troy Andrews, le jeune trompettiste américain est un véritable virtuose. Paru sur le fameux label Blue Note, l'album Parking Lot Symphony mêle différents univers musicaux passant du funk au rock en passant par le hip-hop, la soul, le gospel et encore le R&B, sans oublier le jazz évidemment.



« La Vraie Vie »

de Big Flo & Oli

Une véritable amitié lie le chef et les deux jeunes rappers toulousains. Le trio s'admire mutuellement. Trois merveilleux ambassadeurs dans des univers différents, du talent de la ville rose. Le deuxième album des frères rencontre un franc succès car il décroche un disque de platine seulement trois mois après sa sortie et se voit couronné du prix de la chanson de l'année décerné par le public lors des Victoires de la Musique.



« Les 50 Plus Belles Chansons »

de Claude Nougaro

Décidemment, le chef Michel Sarran est fier de ses concitoyens ! Le poète et musicien toulousain, trop tôt disparu, laisse une œuvre si pléthorique qu'il est difficile de choisir un seul album. Alors, pour les amoureux du verbe chanté avec une voix rocailleuse et accentuée, c'est vers une anthologie qu'il faut se tourner.

Le *temps* confirme *l'amitié*

C'est « depuis les couches culottes » que Jean-Luc Garbage et Michel Sarran sont amis. Leurs parents l'étaient avant eux, leurs enfants le sont aussi. Rencontre avec l'ami de cinquante ans et producteur de mini légumes de Michel Sarran.

Depuis sa plus tendre enfance, Jean-Luc Garbage sait qu'il veut être paysan, même si ses parents essaient de l'en dissuader, car eux mêmes exploitants de tabac et de maïs, savent que c'est une vie de sacerdoce. C'est donc en toute logique qu'il s'inscrit au lycée agricole... où le suit Michel Sarran ! Il y aura quelques « bêtises » de faites et surtout beaucoup de fous rires, parce que « *l'important c'est de rire* » selon lui. Etat de grâce qui doit arriver au moins une fois par semaine lorsque les deux hommes s'appellent. Mais la production de Jean-Luc Garbage est, elle, quotidiennement dans les

assiettes de Michel Sarran. Car après avoir travaillé les fleurs coupées, alors qu'il rend visite au chef qui travaille alors au Byblos des Neiges à Courchevel chez Ducasse, ils découvrent les mini légumes. Ensemble, ils définissent un cahier des charges pour produire, intelligemment et excellemment, navets, carottes, cebettes, courgettes. Alors, depuis trente-cinq ans, l'homme de Saint Martin d'Armagnac travaille en pleine terre, des sols vivants, de façon naturelle, sur

un peu moins d'un hectare. Sortent alors de terre des produits extraordinaires, parce qu'ils sont « *travaillés sur le goût* » et que « *lorsque le produit est goûteux, il n'y a pas besoin d'artifices* ».

« Lorsque le produit est goûteux, il n'y a pas besoin d'artifices. »

On aime cette façon de travailler, cette philosophie du bon goût,

cet amour de la terre. Mais qu'est-ce qui porte le producteur ? « *Le canard, la truffe, le bon vin et l'armagnac* ». A partager avec qui ? Avec son ami Michel Sarran évidemment !







LE GOÛT D' ICI



CHRISTOPHE BOURRIOUX
AMBASSEUR DU CIRCUIT COURT.

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

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

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



fbccp.com / Photos © Phil-Labeguerie

PANIER SAISON DE

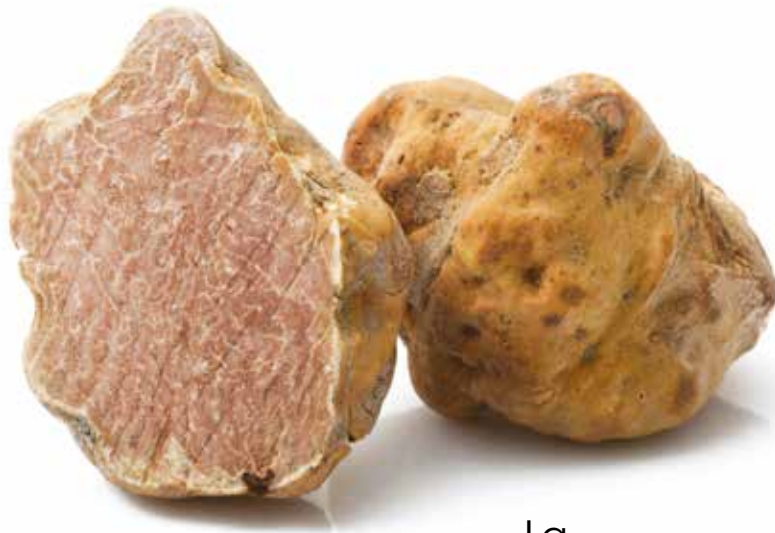
À L'ORÉE DE L'ÉTÉ

Souvent, chef est maître de son territoire, et panier de saison et de région se confondent. C'est une fois de plus le cas avec la sélection estivale de Michel Sarran, qui glane autour de chez lui, à Agen, dans le Périgord et le Béarn, des produits de grande qualité.

L'huile d'amandon de pruneaux

C'est une huile obtenue par première pression à froid d'amandons de prunes d'Ente, qui sont les seules prunes cultivées pour devenir des pruneaux d'Agen. Les amandons sont broyés et pressés dans une presse à vis afin d'obtenir une huile vierge simplement décantée et filtrée. D'une saveur intense et unique, elle relève une simple salade verte ou sublime des légumes anciens en purée. Elle peut également détourner une salade de fruits d'été subtilement inspirée.





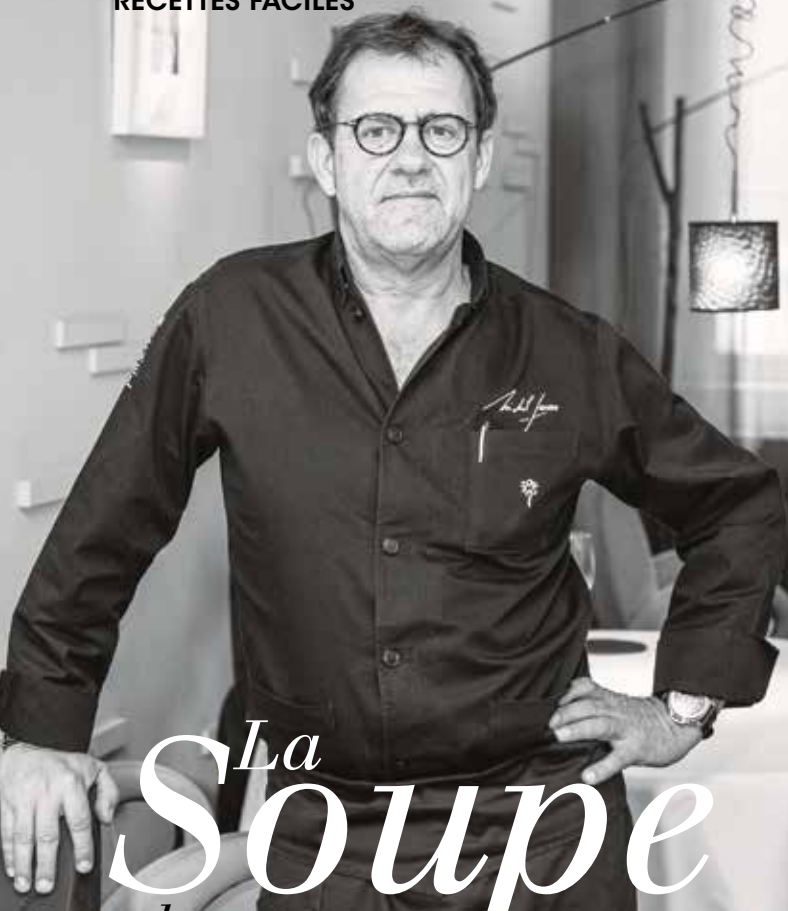
La *Truffe blanche d'été*

De son nom latin *tuber aestivum* ou de son surnom truffe de la Saint-Jean, la truffe blanche d'été se récolte dans le Périgord. Il est conseillé de la déguster crue car elle supporte moins bien la cuisson que sa sœur. Son extérieur est noir mais sa chair intérieure (gleba) beige à marron. Attention, si la gleba est trop blanche, c'est signe d'immatunité. Pour sentir son goût incroyable, on recommande de la parsemer sur de simples œufs brouillés. Elle peut se conserver au congélateur afin d'être utilisée toute l'année.

Le *Piment du Béarn*

Ce produit phare de la Maison Malnou existe en version nature où il exhale des saveurs de poivrons, de tomates séchées, de céréales grillées et de bois. Il y a également les variantes fumées avec différentes essences de bois ; soit au bois de laurier, soit au bois de figuier. Ce piment, *capsicum annuum*, est récolté entre fin juillet et les premières gelées. Ensuite, plusieurs semaines d'affinage sont nécessaires au piment pour révéler toutes ses qualités organoleptiques. Puis vient l'unique procédé de fumage qui court sur plusieurs jours.





La Soupe de Foie Gras à l'huître Belon

Soupe :

Mettre le foie déveiné à mariner la veille avec le sel, le poivre l'Armagnac et le Porto. Cuire au bain marie à 160° 12 minutes environ. Egoutter le foie, le mettre dans le blender avec le bouillon de poule et mixer. Monter la soupe avec le gras du foie égoutté et chinoiser. Servir tiède avec l'huître au milieu et une pluche de cerfeuil.

Tartine :

Passer les tranches au beurre clarifié et les cuire entre deux plaques au four puis réserver. Y déposer la garniture.

Le chef nous offre trois de ses fameuses recettes pour transformer nos tablées de fêtes en restaurant étoilé. Trois façons de réjouir ses convives, avec ces plats élaborés, merveilleusement pensés.



INGRÉDIENTS

SOUPE

1 kg de foie gras
12 g de sel
3 g de poivre
Porto PM
Armagnac PM
Belon 1/pers
½ l de bouillon de poule

TARTINE

10 tranches de pain
de mie de 14x2cm

GARNITURE

30 cubes de foie gras grillés de 1 cm de côté, mignonette et fleur de sel
20 chips de pomme de terre de 3 cm de diamètre cuites entre deux plaques
Chantilly à l'huître
Billes d'huile d'olive sphérisées
Dés de tomates, petits pois et jeunes pousses (feuille d'huître)

Le Rouget,

chou et gingembre fumé aux
sarments de Colombar,
Garbure iodée
et Sudachi dans un galet de
Garonne, Crépinette et petit épeautre

INGRÉDIENTS

GARBURE

½ cuisse de canard confit
½ oignon émincé
2 gousses d'ail
1 blanc de poireaux
½ carotte émincée
100 g de tarbaïs trempés
¼ de chou vert (cœur) émincé + 7 feuilles vertes
¼ de chou cavalier émincé
PM bouillon de volaille
Râpée de sudachi au dernier moment
10 pétales de chou de Bruxelles
10 langues d'oursins

CRÉPINETTE

10 p de crépinettes

SOUPE DE POISSON

2,5 kg de petits poissons de roches
8 p de tomate
1 tronçon de céleri branche
1 carotte
2 blancs de poireaux
3 p d'oignons
2 têtes d'ail
1 bulbe de fenouil
1 bouquet garni
100 g de concentré de tomate
PM Safran, Graines de fenouil, Huile d'olive, Sel et poivre, Garniture clarification

MOUSSELINE DE ROUGET

150 g de parures
50 g de blancs
100 g de crème
70 g de feuilles vertes de chou cuites
PM Râpée de gingembre, sel et poivre

PETIT ÉPEAUTRE

200 g de petit épeautre
Soupe de poisson clarifiée (dosée en safran)

GARNITURE

Pulpe de betterave rouge mixée
30 feuilles de chou de Bruxelles
30 cubes de gelée de pomme verte (500 g de jus centrifugé/3 g d'agar)



Garbure :

Dorer le confit à la graisse de canard, ajouter la garniture aromatique, mouiller au bouillon de volaille, porter à ébullition et mettre les Tarbaïs puis les deux choux. Laisser cuire doucement 45'. Retirer le confit et mixer le tout en ajoutant les feuilles vertes blanchies et un peu de crème d'oursin.

Soupe :

Préparer les légumes et les émincer, pour les faire suer dans l'huile d'olive, ajouter les poissons, laisser cuire 5 minutes puis mouiller à hauteur avec de l'eau et ajouter le bouquet garni, les graines de fenouil, le concentré et assaisonner. Laisser cuire doucement en écumant souvent. Mixer chinoisier et rectifier l'assaisonnement. Clarifier une partie (2/3) et réserver le reste.

Mousseline de rouget :

Passer tous les ingrédients au robot coupe, rectifier et tamiser puis mettre en poche à douille.

Petit épeautre :

Rincer le grain et le mettre en cuisson doucement 50 minutes. Rectifier et réserver.

Finition :

Emulsionner la soupe et servir en saucière.



INGRÉDIENTS

BŒUF :

1,8 kg de filet de bœuf
12 p de carottes

JUS :

Parures de bœuf
175 g d'oignon émincé
3 gousses d'ail dégermé
250 g de carottes émincées (parures des tubes)
500 g de vin blanc
650 g de jus de veau
PM sel, poivre, sauce soja

PANADE :

9 tranches de jambon sec
500 g de carotte
25 baies de Sil-Timur
PM sel fin

CONDIMENT CAROTTE :

375 g de carotte hachée
625 g d'eau
40 g de sucre
PM sel, vinaigre blanc, râpée d'orange et de gingembre

GARNITURE :

30 p de mini carottes
10 p de châtaignes
20 pousses de salades
4 pluches de cerfeuil

RIZ :

500 g de riz Thai cuit
375 g d'oignons en petits dès
625 g de bœuf en petits dès
150 g de gras de jambon en petits dès
250 g de liserons en petits dès
PM pousse de soja, coriandre hachée, ail haché, pistaches concassées, julienne de champignons noirs

DÉGLAÇAGE :

50 g Vinaigre de riz
80 g Mirin
100 g soja
120 g sauce huîtres.
Finition jeunes pousses

Le Bœuf carotte

Bœuf :

Portionner le filet en « boudin » de 140 g sur 5 cm de diamètre. Eplucher les carottes et évider à l'aide d'un emporte-pièce long de 1 cm de diamètre le cœur de chaque pièce et les cuire à l'anglaise puis réserver. Inciser le centre de chaque « boudin » de bœuf à l'aide d'un couteau effilé et insérer un tube de carotte dans chaque portion de bœuf.

Jus :

Faire rissoler les parures de bœuf, ajouter l'oignon, les carottes et l'ail et colorer l'ensemble bien doré, puis dégraisser, et déglacer avec le vin blanc. Faire réduire doucement des 2/3 puis ajouter le jus de veau et cuire doucement à nouveau jusqu'à consistance et chinoisier. Faire infuser quelques éclats de gingembre. Assaisonner en sel et poivre et ajouter un trait de sauce soja puis réserver.

Panade :

Faire sécher les tranches de jambon au four à 70°C jusqu'à ce qu'elles soient bien craquantes et mixer finement. Eplucher et râper la carotte à l'aide d'une micro plane fine assaisonner en sel et faire sécher également (au-dessus du four). Puis hacher finement. Ecraser les baies et réduire en poudre. Mélanger les trois poudres.

Condiment carotte :

Faire cuire doucement les carottes hachées dans l'eau salée et sucrée jusqu'à évaporation quasi complète du liquide puis mixer pour en faire une purée fine. Ajouter un trait de vinaigre, un peu de râpée d'orange et de gingembre et laisser infuser en couvrant d'un film ¼ d'heure puis passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et mettre en pipette.

Garniture :

Cuire les carottes à l'anglaise ainsi que les châtaignes puis les monder.

Dressage :

Cuire les « boudins » de bœuf salés sur toutes les faces, les poivrer et les laisser reposer. Les fariner légèrement puis les passer dans un œuf battu et les rouler dans la panade avant de les enfourner, accompagnés des châtaignes. Chauffer les carottes à l'anglaise, chauffer le jus, tailler chaque portion de bœuf en trois médaillons au sortir du four et dresser avec un cordon de condiment, les carottes, les morceaux de châtaignes ainsi que les pousses de salades et les pluches de cerfeuil.



En
rouge &
Noir

Pour poursuivre les mots du rédacteur en chef de ce numéro, si le sport pouvait être nobélisé, le rugby du Stade Toulousain en serait certainement le premier prix. A Toulouse, les Boucliers n'empêchent pas les étoiles de tomber.... Le Stade Toulousain, c'est le coup de cœur de Michel Sarran.





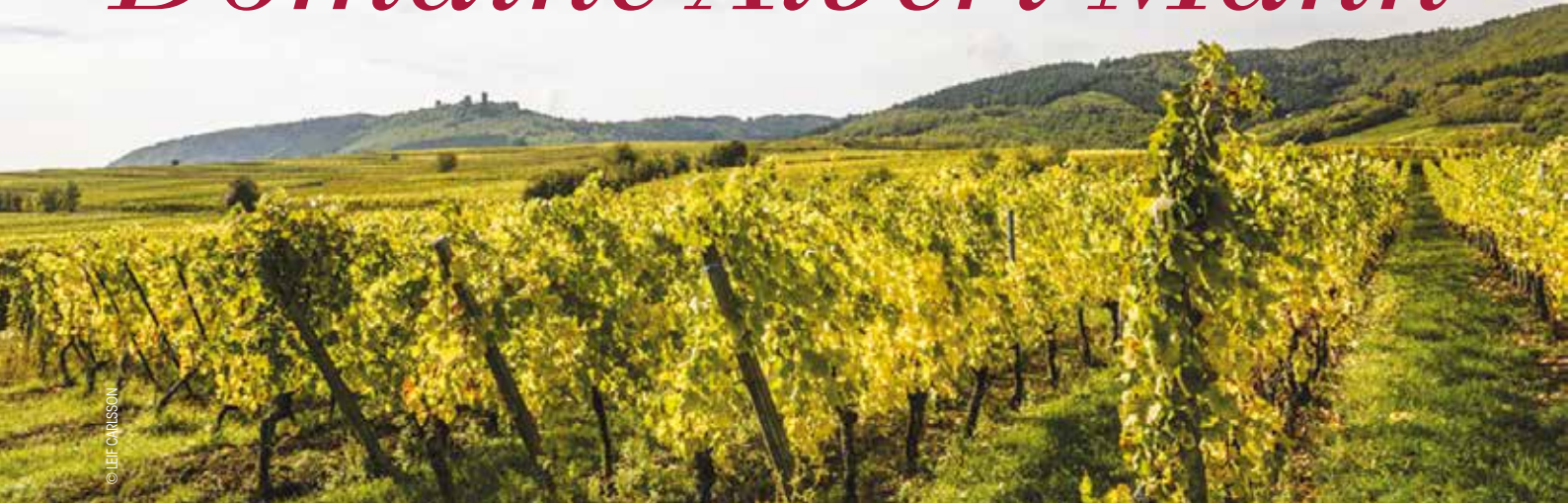
« *Seul on est rien à 15 on est tout.* » Cette assertion de Michel Sarran pour décrire le rugby, en parallèle avec le travail d'une brigade, dit bien quelque chose du sport collectif. C'est le temple de l'échange, le lieu du partage, les vestiaires, l'humilité, l'école de la rigueur, le chemin de la discipline. On pourrait ajouter que c'est ici que se fait l'investissement, celui physique du corps qui s'engage sur le terrain, mais aussi celui aussi du mental qui entre en jeu avec cette volonté de remporter des victoires, des trophées, des raisons de s'enorgueillir. Didier Lacroix, qui a eu la chance de passer quelques moments au pass dans le restaurant de Michel Sarran (ils sont amis depuis vingt ans), y a vu un certain « *sens de l'organisation, un côté directif, autoritaire, précis, où tout est prévu pour que ce soit magnifié* », un parallèle qu'il fait volontiers avec l'entrée sur un terrain. Les sources de fierté au Stade Toulousain sont fort nombreuses, car il s'agit du club français qui écrit avec des lettres de noblesse l'histoire du rugby. Avec vingt Boucliers de Brennus et quatre titres de Champion d'Europe, le Stade Toulousain est non seulement le club français, mais également européen, le plus titré. En somme,

depuis le mitan des années 80, le club rayonne sur le rugby français. Et de 1994 à 2014 a toujours, a minima, atteint les demi-finales, ce qui est un record. En 1996, alors qu'il remporte sa première coupe d'Europe, Michel Sarran décroche sa première étoile. En 2003, rebelote, Coupe d'Europe pour le XV et seconde étoile pour le chef. Il la célèbre au Stade Toulousain où une équipe composée par la brigade joue contre une équipe de partenaires, dont le chef gardera pour la soirée un cocard. De là à penser que leurs heureux destins sont liés, il n'y a qu'un pas. D'ailleurs, quelques jours avant de remporter ce nouveau bouclier de Brennus, Didier Lacroix envisageait de fêter le titre chez son ami Michel, comme il l'a déjà fait il y a quelques années. Leurs succès se font également écho. A chaque service, le restaurant de Michel Sarran affiche complet, réservé plus de six mois à l'avance pour les vendredis soirs ; et que dire du Stade dont la jauge s'élève à 19 500 places et qui reçoit en moyenne à chaque match près de 19 050 spectateurs ? Quand

« De là à penser que leurs heureux destins sont liés, il n'y a qu'un pas. »

les choses à manger ou à voir sont de haute qualité, le public, les clients, sont forcément au rendez-vous. Surtout quand c'est le même esprit de partage, de partage du plaisir qui est l'assise des deux pratiques. Avec un point de convergence, celui de la fameuse « troisième mi-temps » où esprit collectif et épicurisme se célèbrent. Et se célèbrent en qualité, ainsi que le précise le Président du Club, car la troisième mi-temps est qualitative grâce aux choses que l'on ingère et grâce aux gens avec qui on la partage. Ainsi, les amitiés se forment également comme celle qui lie les deux hommes. Ancien troisième ligne, l'actuel Président du Club (depuis 2017), est, à l'instar du chef, « un enfant d'ici » et un professionnel de là. En effet, en tant que joueur, Didier Lacroix n'a fait carrière que dans la ville rose, en tant que chef d'entreprise également, et en tant que président aussi. Mais il « *voyage au travers des hommes* », à travers le prisme de Michel, notamment.

À LA DÉCOUVERTE DU
Domaine Albert Mann



© LEIF CARLSSON

Sis en Alsace, très exactement à Wettolsheim, le Domaine Mann, est orchestré par la famille Barthelmé. Elle y produit notamment la Cuvée Albert, le coup de cœur de Pierre, le sommelier de Michel Sarran.

Pierre la décrit ainsi : « La Cuvée Albert (2016) est issue d'une sélection de vieilles vignes. Nez expressif, caractérisé par des arômes d'agrumes (yuzu, cédrat et pamplemousse rose) et de fruits blancs comme la pêche. La bouche est fraîche et équilibrée, munie d'une belle matière. On y retrouve des notes d'agrumes et de fruits jaunes. Finale explosive par sa minéralité et sa sali-

mité. » Mais le Riesling Cuvée Albert n'est pas le seul vin produit sur le domaine composé de cinq grands

crus (Schlossberg, Furstentum, Steingrubler, Hengst, Pfersigberg) et quatre lieux dits réputés (Altenbourg, Rosenberg, Clos de la Faille, Les Saintes Claires). Il y a le Gewurztraminer, le Gewurztraminer Vendanges Tardives, le Riesling Rosenberg, le

Grand Cru Schlossberg Riesling, le Crémant d'Alsace, Le Clos de la Faille et Les Saintes Claires. Leur point commun ? D'être tous réalisés en biodynamie. Une philosophie du travail de la vigne qui est ici appliquée depuis 1997, parce que « le vin est la mémoire du raisin, il est capable de transmettre le goût de la terre » et que donc, il faut la préserver cette terre. Mise

au point au XXème siècle par le philosophe autrichien Rudolf Steiner, la biodynamie « a pour but de redonner de la vitalité

au sol, à la plante à l'aide de préparations biodynamiques pour lui permettre de s'exprimer pleinement tout en tenant compte des rythmes cosmiques ». De plus « la récolte est vendangée manuellement, à maturité de peaux et de pépins, de fa-

« Le vin est la mémoire du raisin, il est capable de transmettre le goût de la terre. »





çon à respecter le raisin qui arrivera entier des [les] pressoirs pneumatiques ou verticaux. Une extraction lente permet d'avoir des jus clairs qui ne nécessitent pas d'ajout de produit œnologique, excepté le soufre en faible dose. Aucune chap-talisation, aucun collage n'est réalisé. La culture biodynamique permet à la vie et

aux levures de se développer sur la peau du raisin. Cette diversité de levures indi-gènes apporte une plus grande typicité au vin. Il n'est donc pas nécessaire d'intro-duire des levures étrangères qui orientent les arômes et finissent par standardiser les vins. Après une fermentation de plusieurs mois, les vins restent en contact avec leurs

lies qui les nourrissent et en même temps qui les stabilisent naturellement. Les vins sont mis en bouteilles lorsqu'ils sont prêts et toujours en fonction des lunes afin de préserver le fruit. La biodynamie permet d'obtenir une meilleure stabilité et conser-vation des vins, en leur donnant plus d'énergie ».



Comme souvent, terroir et histoires sont liés

Ici, c'est celle d'une famille qui fait perdurer l'héritage d'Albert Mann via le prisme de sa fille, Marie-Claire Barthelmé, et de son époux, Maurice, le seigneur de la terre, du frère de ce dernier, Jacky la maître du chai et de celle qui fut un temps son épouse, Marie-Thérèse l'ambassadrice de l'export ! Quatre paires de mains qui gèrent avec maestria vingt-trois hectares de vignes dans l'une des plus belles régions de France !





LA MARQUE DE L'OCCITANIE

AVEC SUD DE FRANCE, VINS SUR VINS !

En choisissant Sud de France, la marque de reconnaissance des produits et des vins d'Occitanie, **vous marquez votre engagement !**

Vous défendez votre goût pour une consommation locale, pour des produits de qualité et pour le bio.

Vous alimentez notre économie régionale et soutenez les producteurs d'Occitanie.

Saveurs. Valeurs. Fierté d'Occitanie !

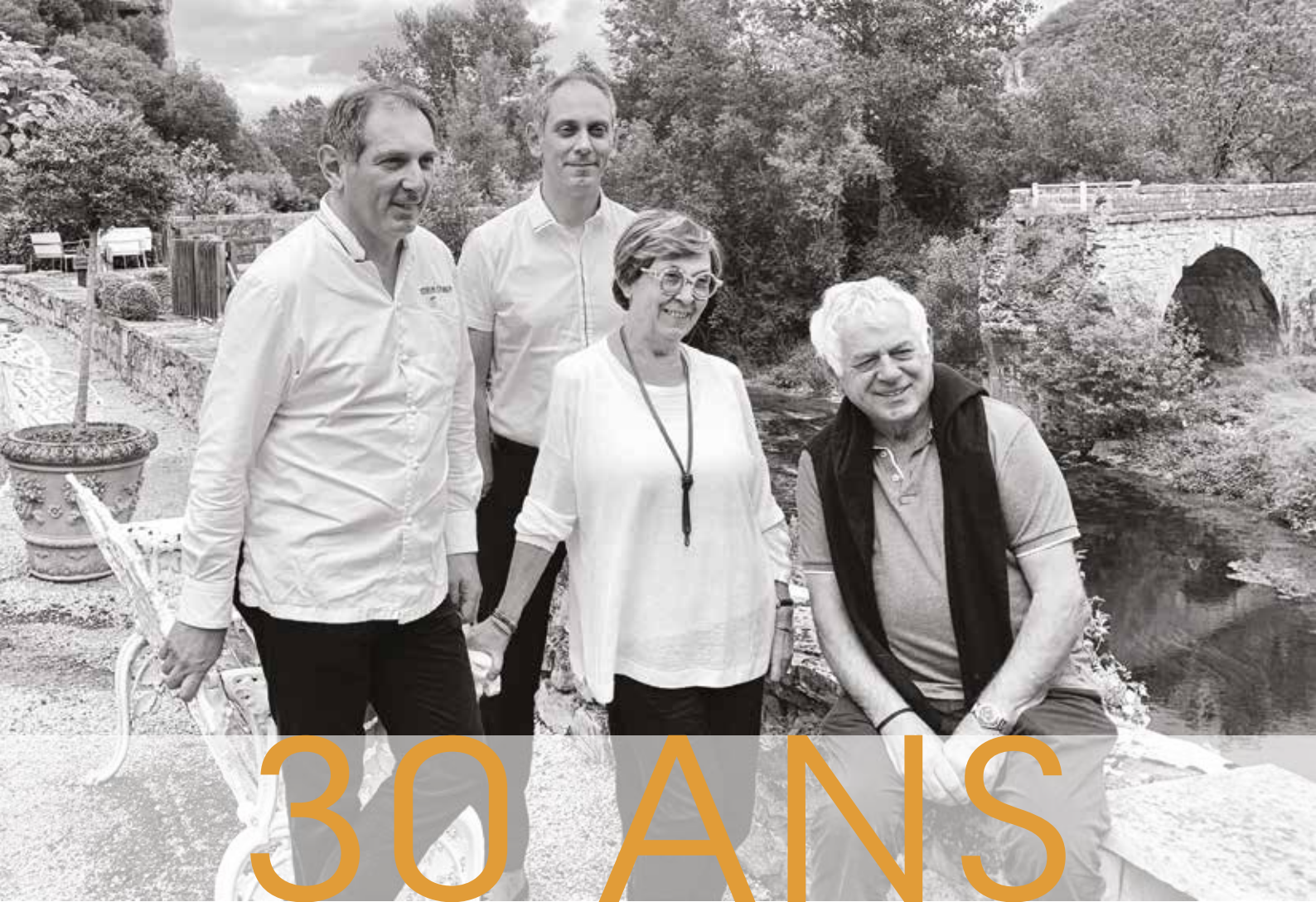
LOCAL / BIO / LABELLISÉ



sud-de-france.com



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



qu'une étoile brille sur la famille Chambon

C'est avec une grande émotion que Stéphane et Mathieu regardent l'étoile qui vient de leur être à nouveau décernée... Elle revêt une saveur toute particulière : elle consacre l'implication d'une famille et le souffle d'une nouvelle dynamique. Un parcours de traditions sur le chemin de la création pour Stéphane.

Situé sur les bords de L'Ouyse (Lot), le restaurant gastronomique Pont de L'Ouyse, qui figure dans le TOP depuis 30 ans, offre à ses hôtes une vue imprenable sur la rivière et un panorama grandiose. En 1989, le restaurant décroche une étoile au prestigieux Guide Michelin. Une belle récompense pour le chef emblématique Daniel Chambon et son épouse Marinette ! La famille Chambon, dont on connaît bien le nom, adulée avec raison par les grands

noms de la gastronomie française, tous séduits par la cuisine de Daniel et Stéphane, dans le respect des traditions perpétrées de génération en génération. Sur la carte des vins « nous privilégions plutôt le vin régional (vignobles de Cahors et Bergerac), il y a tant de merveilles à découvrir » spécifie Mathieu. Stéphane change sa carte en

fonction des saisons et des produits : « Je travaille beaucoup avec des producteurs régionaux et des petits producteurs dans les villages à proximité » souligne-t-il. Le chef propose aussi de déguster des truites de la pisciculture voisine en fonction de la

pêche du jour. « On a une clientèle locale qui vient pour la fraîcheur et l'identité forte des produits » atteste le chef. Il aime révéler les produits locaux avec quelques touches audacieuses et inattendues. Ses plats mettent en valeur des produits

nobles, sublimés par ses talents.

La convivialité, c'est ce qui anime le lieu... Les petites

« Il aime révéler les produits locaux avec quelques touches audacieuses et inattendues. »

attentions aux clients sont partout... « Le restaurant a su garder son étoile grâce à sa constance dans la qualité et à son ambiance conviviale. Les clients passent un bon moment et se sentent presque comme à la maison. » explique Mathieu.



Une adresse qui plaît, la preuve: l'étoile brille sur le restaurant Chambon depuis 30 ans ! Cette récompense, qui dure souligne la cuisine sincère de Daniel puis de Stéphane. Une cuisine juste, élégante, jamais pompeuse, dans laquelle le goût du produit est célébré.

2019 sera l'année des surprises culinaires et festives pour célébrer ces trois décennies sous une bonne étoile... amplement méritée !



Le chef décline ses plus grands plats signatures, plats incontournables, servis tout au long de l'année :

*Carpaccio de canard râpé de truffe blanche (vinaigrette à l'huile de noix , sauce grand-père Maury)
Asperge blanche de la famille David farcie aux morilles, sauce crème au parfum de truffe
Filet de truite du Moulin de Caoulet, coulis de cresson de fontaine, sauce beurre de noisette
Pigeonneau rôti sur toast d'abats, mousseline de petits pois, girolles de pays
Tarte citron Kalamansi, feuillantine pralinée, gelée Limoncello et sorbet basilic*



Stéphane Chambon
Le Pont de l'Ouyse
46200 LACAVE - France

Mail : pont.ouysse@wanadoo.fr
Tél. : +33 (0)5 65 37 87 04
www.lepontdelouysse.com



La Dégustation



Avec
LES BOX GOURMETS

Abonnez-vous



BOX douceurs

45 € / box

ABONNEMENTS

1 MOIS	3 MOIS	6 MOIS	12 MOIS
45 €	135 €	260 €	510 €

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

Des recettes de chefs et des produits Lauréats Gourmets de France dont 1 bouteille de vin. L'histoire des produits et des producteurs à retrouver sur notre site.

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



★ LES BOX ★
GOURMETS DE FRANCE

Le bon goût à offrir ou à s'offrir sur

by **GOUR
METS**
DE FRANCE

DE FRANCE

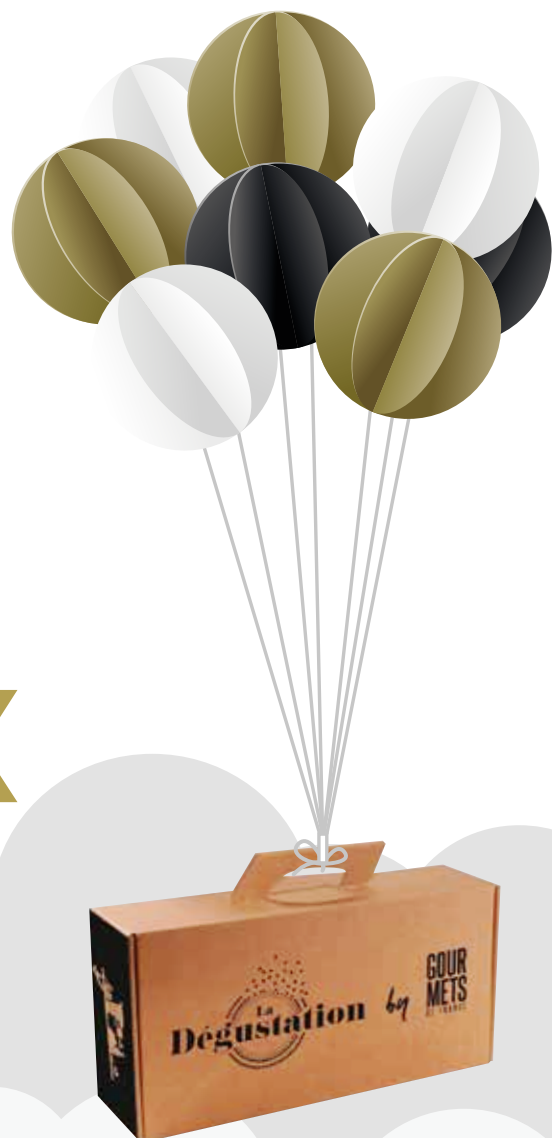
au bon goût !

BOX
gourmets

75 € / box

ABONNEMENTS

1 MOIS	3 MOIS	6 MOIS	12 MOIS
75 €	225 €	430 €	850 €



www.la-degustation-box.fr

GOURMETS DE FRANCE,
C'EST AUSSI L'ÉPICERIE DES
PRODUITS DU TERROIR
À ACHETER EN LIGNE !





13

À TABLE

POUR 7 ÉTOILES !

UNE SCÈNE D'EXCELLENCE

Autour du président et rédacteur en chef de ce numéro qui a le rose, comme sa ville de cœur, pour toile de fond, 12 experts palais dégustent, évaluent et jugent 11 produits avec rigueur et bienveillance. C'est à la brasserie du Stade Toulousain que ces 10 chefs, ce MOF premier, cet artisan conservateur et ce sommelier se sont installés pour une après midi qui a « gastronomie » comme maître mot.



Chef
Restaurant Le Florida

M A R C
ABRAMOVICI



C'est un chemin qui souvent est emprunté par le chef, celui qui ramène aux origines après une formation auprès des plus grands étoilés. C'est également celui qu'a emprunté Marc Abramovici, mais en le poussant à son paroxysme ! C'est à dire qu'il est aujourd'hui le chef du Florida, aux côtés de

Baptiste Ramounéda, alors qu'il était déjà dans ces cuisines il y a trente ans, au sortir de son BTH à Toulouse, avec le père, Bernard. Et entre ce même point du Gers, il y a eu myriade d'étoiles, une découverte de la France, de l'étranger et de l'Espagne en Particulier. **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1989** : 1^{er} poste de commis au Florida
- 1991** : 1^{er} poste chez un étoilé, à Londres
- 1997** : 2nd chez Pierre Orsi et chef de la brasserie
- 1999** : Retourne en Espagne, notamment à ABaC
- 2014** : Chef du Florida



Rencontrer M.ABRAMOVICI :

Le Florida Gascony – 2 Rue du Lac – 32410 CASTÉRA-VERDUZAN

Tél : 05 62 68 13 22

www.lefloridagascony.fr



Chef étoilé
Restaurant Le Pont de l'Ouyse

STÉPHANE CHAMBON



L'enfant du Lot a commencé sa formation au lycée hôtelier de Brive avec un BTS et BTH ainsi qu'un CAP pâtissier, chocolatier, confiseur avant de parcourir le monde de Londres à Dubaï en passant par Manille et Aman. Après ces douze années d'ex-

patriation, il revient chez lui, à la tête de cette étoile familiale : son frère en salle et ses parents, toujours présents. En représentant de la cinquième génération, il célèbre le retour aux sources et aux plats iconiques de l'Ouyse. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2009** : Reçoit une étoile au Guide Michelin
- 2011** : Ouverture du bistrot Chambon à Brive
- 2014** : Publie son livre de cuisine, *Une histoire de famille*
- 2016** : Ouverture du gîte Les Hauts de l'Ouyse



Rencontrer **S. CHAMBON** :

Le Pont de l'Ouyse – D43 – 46200 LACAIVE

Tél : 05 65 37 87 04

www.lepontdelouysse.com



Formateur en sommellerie

ROBERT DESBUREAUX



Aimer le vin, c'est aimer son histoire et son territoire, c'est pourquoi les sommeliers sont tout autre chose que des porteurs de bouteilles ou des lecteurs d'étiquettes. Ce sont des transmetteurs d'histoire et de savoir. Il n'est donc pas surprenant

qu'après plus d'une dizaine d'années dans différents établissements en tant que sommelier, Robert Desbureaux se soit tourné vers l'enseignement, au lycée hôtelier de Toulouse, pour poursuivre une autre forme de transmission. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1973 : BTH à Dinar

1991 : Formateur au Lycée hôtelier de Toulouse

2008-2017 : Président de l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées



Chef
Domaine de Baulieu

MAXIME DESCHAMPS



La France entière et l'outre atlantique, en tant que chef, Maxime Deschamps a tout parcouru, de Marseille à Paris, mais aussi l'Aveyron, la Touraine. Il se forme dans les plus beaux Relais & Châteaux et/ou établissements étoilés. Graal suprême qu'il obtient d'ailleurs au Château Mirambeau,

à Bordeaux, quand il revient en France après 15 ans entre Saint Barthélémy et les Etats-Unis. Mais là où il souhaitait vivement revenir, c'est dans le Gers qu'il « adore », chose faite depuis qu'il orchestre les cuisines du Domaine de Baulieu. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1987 : Lycée hôtelier de Souillac
- 1994 : S'installe à Saint Barthélémy
- 2010 : Chef du Château de Mirambeau, à Bordeaux
- 2014 : Décroche une étoile
- 2018 : Chef du Domaine de Baulieu



Rencontrer M. DESCHAMPS :

Domaine de Baulieu – Chemin du Barrail – 822 Chemin de Lussan – 32000 AUCH

Tél : 05 62 59 97 38

www.ledomainedebaulieu.com



Artisan conservateur

I A N DUPÉRIER



Il le dit lui même, Ian a un parcours atypique, car avant de rejoindre l'entreprise familiale, il a d'abord fait une licence d'architecture puis un master en gestion des PME. Mais c'est une évidence pour lui que de rester sur les terres natales, prendre la relève de son père et ainsi être la troisième génération de

la famille à travailler au sein de Label du Gourmet et Chez Cazalier. Parce-qu'il a foi dans le foie, chacun des lobes qu'il commercialise est trié par ses propres soins, ce qui confère une qualité exceptionnelle à ses produits. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1947 : Création de l'entreprise
- 1972 : Reprise de la gestion par le père de Ian
- 1988 : Création de la marque Label du Gourmet
- 2006 : Ian rejoint l'entreprise



Rencontrer I. DUPÉRIER :

Chez Cazalier – 361, Avenue du 11 Novembre 1918 – 40250 SOUPROSSE

Tél : 05 58 44 22 09

www.chez-cazalier.com



MOF Primeur

ÉRIC FABRE



Il est « né dans un chou » comme aime à dire ce fils et petit fils de primeur qui porte en étendard le bon goût et l'amour des fruits et légumes. Il a d'abord travaillé une vingtaine d'années auprès de ses parents et frères et sœurs avant d'ouvrir sa boutique

pour « sortir les fruits et légumes de leur cageot » et réaliser, en plus du partage, un vrai travail de sublimation de ses produits. Ainsi, il a remporté plusieurs concours et décroché le titre de Meilleur Ouvrier de France Primeur. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2007 : Ouverture de sa boutique Le fruitier du Barry

2007 : Recoit le Trophée Challenge Rénovation Magasin de la CCI de Toulouse

2018 : MOF Primeur

2019 : Enseignant au CAP de Blagnac



Rencontrer E.FABRE :

Le Fruitier du Barry – 21 Route d'Éaunes – 31600 MURET

Tél: 05 34 46 14 70

www.le-fruitier-du-barry.eatbu.com



Chef
Président du GNI Occitanie

FABIEN JEANJEAN



Il a fait partie de cette génération, trop bon élève pour qu'on accepte qu'il se tourne vers la cuisine. Cependant, après avoir manqué ses études d'économie et gestion, il part en Irlande où il commence à travailler dans l'univers de ses premières amours. C'est d'abord en service qu'il travaille dans la restau-

ration, avant de rentrer en France, à Aix en Provence, où il alterne entre service et cuisine. Pour Fabien Jeanjean, on ne peut pas être chef sans avoir des notions de chef d'entreprise, il passe donc un diplôme à ISTHIA, dans sa région d'origine. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2002** : S'installe en Irlande
- 2007** : License Pro à l'ISTHIA
- 2013** : Ouverture de Aux Pieds Sous La Table
- Octobre 2019** : Ouverture d'un nouvel établissement



Rencontrer F.JEANJEAN :

Aux Pieds sous la Table – 4-6-8 Rue Arnaud Bernard – 31000 TOULOUSE

Tél: 05 67 11 01 72

www.auxpiedssouslatable.fr



Chef
Restaurant Le Bellevue

JEAN-BAPTISTE LEMOINE



Faire ses gammes sur les meilleures partitions fut l'ambition, aussitôt après son diplôme, du jeune chef. Il « monte » alors à la capitale et s'exerce auprès des plus grands, au Crillon avec Piège, au Bristol avec Fréchon, au Plaza Athénée avec Ducasse. Pendant ces années parisiennes, il

gravit les échelons, de troisième commis à premier chef de partie. Avec son épouse, ils décident de s'installer. Elle est attirée par le Sud-Est, lui par le Pays-Basque, ce sera donc Toulouse, entre les deux, qui obtiendra leurs faveurs. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2004 : 3^{ème} commis au Crillon
- 2009 : 1^{er} chef de partie au Plaza Athénée
- 2013 : Reprend Le Bellevue à Toulouse
- 2015 : Bib Gourmand



Rencontrer J-B. LEMOINE :

Le Bellevue - 1 avenue des Pyrénées - 31120 LACROIX-FALGARDE

Tél : 05 61 76 94 97

www.restaurant-lebellevue.com



Chef étoilé
Restaurant La Table des Merville

THIERRY MERVILLE



C'est à Toulouse que le chef originaire d'Arras se sent chez lui. Et c'est alors qu'il travaille à Metz, au milieu des années quatre-vingt-dix, qu'il fait la connaissance de Michel Sarran. Après un poste de second à la brasserie Flo de Nice, Thierry

Merville devient chef du Flo de Metz. À l'époque, le conseiller culinaire du groupe n'est autre que Michel Sarran ! Mais c'est par amour pour son épouse qu'il choisit d'ouvrir son restaurant dans la ville rose du chef médiatique. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1988 : Travaille au Negresco
- 1992 : Chef du Flo à Metz
- 2002 : Ouverture de son restaurant
- 2016 : Obtient une étoile au Guide Michelin
- 2020 : Ouverture d'une pâtisserie



Rencontrer T. MERVILLE :

La Table des Merville – 3 place Richard - 31320 CASTANET-TOLOSAN

Tél : 05 62 71 24 25

www.table-des-merville.com



Chef étoilé
Restaurant SEPT

GUILLAUME MOMBOISSE



Ne pas être consensuel ni conventionnel pourraient être les maîtres mots de ce jeune chef brillant et étoilé avant même l'âge de 30 ans. Une récompense qui a d'ailleurs toujours été son objectif, car l'excellence c'est son crédo. Cela ne

l'empêche pas de casser les codes, d'avoir des « narrateurs de salle » en basket, et de ne pas chercher à séduire. Pourtant c'est bien du plaisir et une expérience unique que l'on vit au SEPT. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2006 : CAP
- 2012 : Chef de partie au Chalet de la Forêt à Bruxelles
- 2017 : Ouverture du SEPT
- 2018 : Obtient une étoile au Guide Michelin



Rencontrer **G. MOMBOISSE** :

SEPT – 7 Place Saint-Sernin – 31000 TOULOUSE

Tél : 05 62 30 05 30

www.restaurant-sept.fr



Chef étoilé
Restaurant La Promenade

NICOLAS THOMAS



En cuisine l'on trouve des pianos, des mandolines, mais aussi des violoncellistes qui ont abandonné les cordes au profit des batteries de casseroles. C'est le cas à Verfeil, où le chef étoilé s'est converti à la cuisine après une grande carrière

de violoncelliste. Peut-être que la créativité liée à la musique a su insuffler à sa cuisine quelque chose de l'ordre de l'équilibre, des notes justes, composant un menu comme l'on compose un opéra. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2001 : 1^{er} prix de violoncelle du Conservatoire de Toulouse

2010 : Lycée hôtelier de Toulouse

2012 : Ouverture de La Promenade

2018 : Obtient une étoile au Guide Michelin et le titre de Jeune Talent par le Gault & Millau



Rencontrer N. THOMAS :

La Promenade – 2 Promenade Jean Jaurès – 31590 VERFEIL

Tél : 05 34 27 85 42

www.restaurant-la-promenade.fr



Chef étoilé
Restaurant Les Jardins de l'Opéra

STÉPHANE TOURNIÉ



L'essentiel c'est de « d'abord faire plaisir aux clients » et ce sont les tablées d'enfance où l'on mangeait « bon » qui ont fait naître ce désir de cuisiner pour le chef occitan. Des tablées familiales à l'étoile, voici résumé le parcours de Stéphane Tournié. Les différents postes le long de son parcours ne

sont que des appellations, à quoi il préfère la « formation ». Alors bien sûr, André Daguin, le Crillon, Constant, ça compte, mais tout autant que Chicago et Hong Kong et peut-être un peu moins que Les Jardins de L'Opéra, son chez soi. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1985 : Lycée hôtelier de Toulouse
- 1992 : Chef de partie au Crillon
- 2000 : Ouverture de la Cantine du Curé
- 2006 : Rachat de Les Jardins de l'Opéra
- 2012 : Obtient une étoile au Guide Michelin

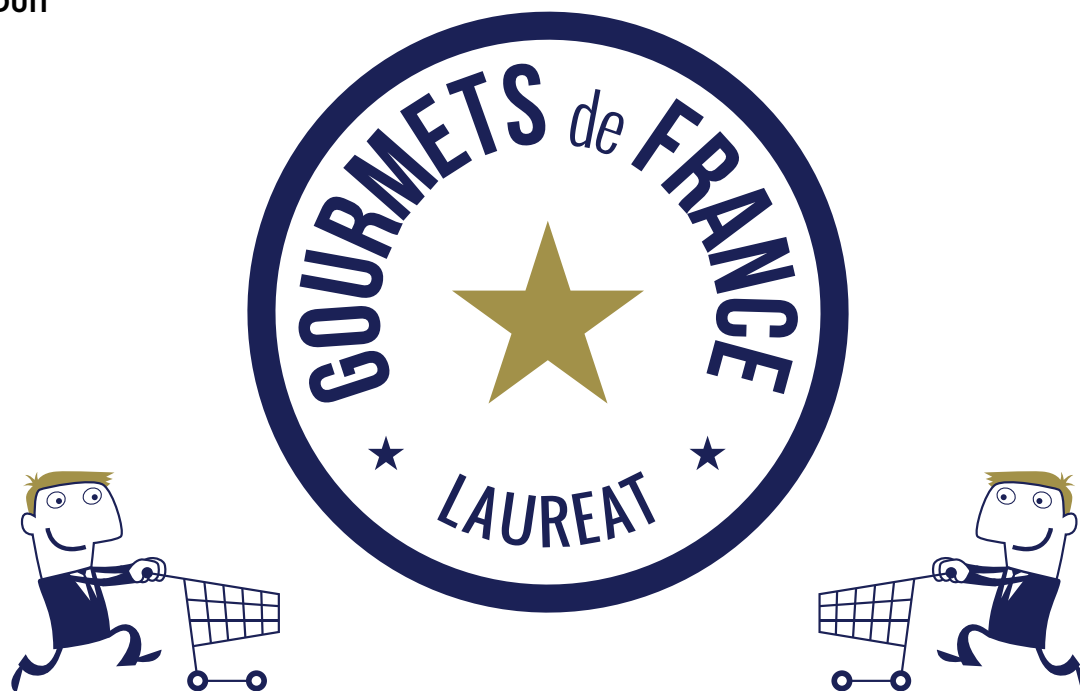


Rencontrer S. TOURNIÉ :

Les Jardins de l'Opéra – 1 Place du Capitole – 31000 TOULOUSE

Tél : 05 61 23 07 76

www.lesjardinsdelopera.fr



LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité qui se reconnaît !

*Comment reconnaître et trouver
un produit testé par le jury de Gourmets de France ?
Le Label Gourmets de France est là
pour signaler les lauréats des tests et orienter
les consommateurs*

Créé à la demande des marques, le label Gourmets de France est un label exclusif, uniquement décerné aux produits testés par l'exigeant jury de Gourmets de

France. Son objectif est clair : que les meilleurs produits et les consommateurs se retrouvent autour d'un même label de qualité. Explications en cinq points.

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

Véritable avantage concurrentiel, le label Gourmets de France certifie la validation d'un jury complet de chefs. Plus-value évidente pour les marques, il est d'autant plus exclusif qu'il est réservé aux produits qui ont passé le concept inédit des tests Gourmets de France.



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

Un seul coup d'œil suffit : le label Gourmets de France identifie immédiatement un produit et le fait sortir du lot. Il se décline sous tous les formats : étiquettes, affiches, packaging bouteille et packaging alimentaire...

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

Le QR code intégré renvoie à un portail d'informations sur le produit et les tests : recettes, vidéo, avis des membres du jury... Le site internet des tests Gourmets de France référence les meilleurs produits testés.

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

Les tests Gourmets de France sont réalisés par un jury composé d'experts de la gastronomie : chefs renommés, MOF (meilleurs ouvriers de France), œnologues, sommeliers... Le label Gourmets de France est une caution qualité validée par des professionnels.



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

Les tests Gourmets de France sont un outil marketing unique pour rencontrer les consommateurs. L'« effet test » est démultiplié à travers des photos, une vidéo, des contenus rédigés sur les produits (notes, avis, recettes...). Pour capitaliser encore plus sur ces tests, les résultats obtenus sont largement diffusés sur l'ensemble des supports multi-canaux de Gourmets de France : site web, réseaux sociaux et magazine édité à plus de 40 000 exemplaires. De quoi booster la e-réputation de chaque produit et doper leur présence sur les réseaux sociaux. Cerise sur le gâteau, le label Gourmets de France accompagne les marques jusqu'à la dernière étape de leur commercialisation. Avec lui, la qualité se voit et les consommateurs gardent à l'œil leurs produits préférés !



ESCALOPES DE FOIE GRAS

DE CANARD CRU SURGELÉES GASTRONOMIQUES - CALIBRE 60/80G



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc ABRAMOVICI : Chef restaurant Le Florida

Stéphane CHAMBON : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse

Robert DESBUREAUX : Formateur en sommellerie

Maxime DESCHAMPS : Chef Domaine de Baulieu

Ian DUPÉRIER : Artisan conservateur

Eric FABRE : MOF primeur

Fabien JEANJEAN : Chef Président du GNI Occitanie

Jean-Baptiste LEMOINE : Chef restaurant Le Bellevue

Thierry MERVILLE : Chef étoilé restaurant La Table des Merville

Guillaume MOMBOISSE : Chef étoilé restaurant SEPT

Nicolas THOMAS : Chef étoilé restaurant La Promenade

Stéphane TOURNIÉ : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



L'AVIS DU JURY :

Nul besoin d'attendre les fêtes de fin d'année pour se faire plaisir avec une escalope de foie gras. Ce produit surgelé peut d'ailleurs s'utiliser à tout moment de l'année pour, tout simplement, comme le jury, se faire plaisir !

Thierry MERVILLE : « Le foie gras je l'ai trouvé d'une qualité remarquable. »

Robert DESBUREAUX : « Pour moi c'est un produit standard plus plus plus. Les saveurs sont intéressantes, la texture est intéressante, ça ne rejette pas le gras. Il y a du goût. Très satisfaisant. »

Michel SARRAN : « Il n'y a pas de perte de gras, l'escalope reste bien formée, un produit agréable à travailler avec une jolie couleur. Je le trouve très long en bouche. Pour moi ça fait partie des produits séduisants et réussis. Avec une vraie personnalité de canard. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de THIERRY MERVILLE



FOIE GRAS DE CANARD SARRADE GRILLÉ,

LAIT D'AMANDE ABRICOT VERVEINE

2 pers.

INGRÉDIENTS :

4 escalopes de foie gras surgelées Sarade
½ l de lait entier
50 g de beurre
1 botte de verveine
4 abricots frais
40 amandes fraîches
40 girolles cuisinées en pickels
50 g de coulis de verveine
50 g de coulis de girolles
20 cl d'huile d'amande douce

PRÉPARATION :

Préparer les amandes et les abricots. Infuser les coques et les noyaux concassés dans le lait et la verveine. Tailler 2 abricots et 10 amandes en brunoise, assaisonner avec l'huile d'amande. Chinoiser le lait d'amande, monter au beurre, émulsionner. Griller les escalopes de foie gras, les dresser sur les abricots, avec les girolles en pickels et les abricots rôtis. Déposer l'émulsion de lait d'amande. Décorer de verveine, d'amandes fraîches, de coulis de girolles et de coulis de verveine.



Domaine Nigri
Cuvée Pierre de Lune
Jurançon Sec
2017

SARRADE

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

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

WWW.SARRADE.FR



CRÉATEUR D'EXCELLENCE
depuis 1850



RILLETTES

PUR CANARD ET PUR OIE



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida
Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouysse
Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie
Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu
Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur
Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie
Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue
Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville
Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT
Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade
Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



RILLETTES PUR OIE



RILLETTES PUR CANARD

L'AVIS DU JURY :

Deux produits et donc deux façons de séduire notre jury. Pour l'un ce sera l'oie, pour l'autre le canard. De quoi contenter le monde entier !

Robert DESBUREAUX : « J'apprécie beaucoup la rilette d'oie, dont j'aime la texture filandreuse, pour moi il faut que ça le soit. J'aime aussi son équilibre de saveur, de texture. C'est un produit qui me satisfait pleinement. Peut-être un petit manque d'épices sur le canard. »

Nicolas THOMAS : « Je suis touché par la rilette de canard, la viande est plus effilochée, mélangée entre la chair et le gras. Et l'assaisonnement est juste. J'aime le parfum du canard. »

Michel SARRAN : « On a deux fibres différentes pour l'oie et le canard, plus longue dans l'oie et le canard est travaillé en mixage un peu plus fin. J'ai davantage apprécié le final de la rilette de canard. »



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



AOC Cahors
Janicot Circus
2016

MAISON VAUX CHARCUTERIE DE CAMPAGNE
AVENUE DE MADRAZÈS - 24200 SARLAT
Tél. : 05 53 59 23 57 - **Mail** : contact@maison-vaux.com
WWW.MAISON-VAUX.COM



MAGRET DE CANARD



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida
Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouysse
Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie
Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu
Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur
Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie
Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue
Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville
Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT
Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade
Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



L'AVIS DU JURY :

On a affaire à un magret peu gras mais très tendre, qui sent bon le canard et se présente comme ce qu'il est : agréable et qui donne envie de le cuisiner.

Stéphane TOURNIÉ : « On a quelque chose de tendre alors que souvent, les magrets sont un peu denses. C'est un joli produit mais il me manque un peu de gras. Le produit est agréable et tendre. »

Maxime DESCHAMPS : « C'est un beau magret, une belle pièce avec une couleur tout à fait satisfaisante, l'odeur parfaite, et le goût je le trouve bien. L'arôme, lorsqu'on le déguste, est très intéressant. La fermeté du maigre est bien, le gras aussi. On est face à un bon produit très intéressant. »

Michel SARRAN : « La pièce crue est prometteuse, avec une jolie couche de gras. Il est tendre mais un peu filandreux. A l'odeur, on est dans le canard. C'est une jolie pièce mais qui manque de gras. »



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

L'IDÉE RECETTE

de JEAN-BAPTISTE LEMOINE



MAGRET DE CANARD LES FERMIER OCCITANS

AUX PRALINES DE LYON

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

1 magret Les Fermiers Occitans
100 g de pralines concassées
1 kg de pommes de terre
100 g beurre
10 asperges
Huile d'olive
Fond Blanc

PRÉPARATION :

Parer le magret, inciser la peau en croissons sur 2 cm, saisir le côté gras environ 5 minutes, saupoudrer, une fois saisi, de pralines concassées puis mettre au four environ 7 minutes à 180 degrés, peau en l'air, jusqu'à cuisson rosée. Réaliser la veille le confit pressé de pommes de terre : tailler finement (3 mm d'épaisseur) les pommes de terre puis les monter en couches successives en intercalant du beurre clarifié. Cuire 3 heures à 140 degrés, presser et faire refroidir. Éplucher les asperges vertes puis les rôtir à l'huile d'olive, mouiller à hauteur de fond blanc. Dresser le tout harmonieusement.



Domaine Trenel
Morgon Côte du Py
2015

LES FERMIER OCCITANS

ZAC DU CAUSSE - RD 56 - 81290 LABRUGUIERE

Tél. : 06 03 15 05 39 - Mail : jbalard@arterris.fr (Jaele Balard)

WWW.FERMIERS-OCCITANS.COM





GIGOT D'AGNEAU DE LOZÈRE ELOVEL



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida
Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse
Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie
Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu
Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur
Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie
Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue
Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville
Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT
Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade
Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



L'AVIS DU JURY :

Il est si doux cet agneau, si goutu. Une superbe pièce bien bardée, qui ne semble n'avoir que des qualités. Alors qu'en pensent les palais experts ?

Nicolas THOMAS : « Quand le produit arrive il est très beau, très « sexy », ça donne envie de le travailler. De présentation, c'est très joli, visuellement parfait. »

Guillaume MONBOISSE : « J'ai beaucoup aimé, dès le visuel. Au goût il est très bon, bien cuit. Il a même de la saveur quand il n'est pas chaud, donc c'est très bon signe. Vraiment, j'aime bien. »

Michel SARRAN : « Même si je ne suis pas un fan de l'agneau, je peux dire que c'est un produit qui est bien fait, bien élevé. C'est une chair tendre, avec de la jutosité. C'est un très beau produit. »



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

L'IDÉE RECETTE

de STÉPHANE TOURNIÉ



TOURNEDOS DE GIGOT D'AGNEAU DE LOZÈRE ELOVEL

AUX ÉPICES, PETITS POIS BIO À LA FRANÇAISE ET SON TARTARE À LA
LIBANAISE

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 gigot d'agneau de Lozère Elovel
12 oignons nouveaux
100 g de boulgour
300 g de petits pois
100 g de ventrèche de cochon noir
60 g de carottes
10 aillets
Huile d'olive
Quatre épices
Jus d'agneau
Mourons exotiques

PRÉPARATION :

Désosser le gigot d'agneau. Avec une partie, préparer le rôti pour en faire des tournedos et assaisonner de quatre épices. Hacher finement l'autre partie pour le tartare libanais. Additionner de boulgour humidifié, de quatre épices, oignons nouveaux, sel et huile d'olive. Sur le dessus, sera disposé le mouron exotique. Pour les petits pois à la française : blanchir les petits pois et carottes. Faire suer avec oignons ciselés, laitues émincées, brunoise de lardons. Faire revenir les jeunes oignons à l'huile d'olive. Préparer un jus avec les os et les parures et le quatre épices. Dresser.



Domaine Courbis
Cornas cuvée La Sabarotte
2015

ELOVEL

LA BEISSIÈRE - 48800 PREVENCHERES

Tél : 06 75 62 67 25 - Mail : contact@agneau-de-lozere.com

Contact commercial : 06 87 20 29 74 - Liste des bouchers : sur notre site internet

WWW.AGNEAU-DE-LOZERE.COM





POMME DE TERRE MITRAILLE® PRIMEUR

LA REBELLE (ARS EN RÉ)



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida

Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse

Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie

Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu

Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur

Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie

Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue

Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville

Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT

Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade

Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



L'AVIS DU JURY :

« Jolies », « sympathiques », avec de tels qualificatifs on ne saurait qu'avoir envie de se lier d'amitié culinaire avec cette petite pomme de terre de l'île de Ré que notre jury aurait cependant préféré déguster sans maquillage, c'est à dire à la vapeur.

Jean-Baptiste LEMOINE : « Une belle petite grenaille qui a une bonne texture. »

Eric FABRE : « Pour moi, l'aspect global est beau. C'est une belle pomme de terre primeur. C'est une grenaille d'un calibre régulier. La couleur beige jaune me plaît aussi. J'aurais préféré la déguster à la vapeur. Elle est moelleuse. Mon appréciation globale est très bonne. »

Michel SARRAN : « Tout est dit ! C'est un joli petit produit. C'est une pomme de terre à faire exister avec d'autres apprêts. »



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

L'IDÉE RECETTE

de FABIEN JEANJEAN

JARDINIÈRE PRIMEUR



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

10 grenailles Mitraille Primeur La Rebelle
4 asperges
2 carottes fanes
6 haricots Plats
1 tige de Sauge
10 g de sucre
10 cl de crème
10 g de beurre
PM sel/poivre

PRÉPARATION :

Cuire les carottes à la vapeur pendant 20 minutes et les grenailles pendant 30 minutes. Cuire les asperges émincées à la casserole dans de la crème après avoir récupéré les têtes. Cuire les têtes d'asperges et les haricots 6 minutes à la vapeur. Mixer et passer au chinois étamine la crème d'asperges. Mettre en syphon après assaisonnement. Préparer dans une sauteuse de l'eau, du beurre et du sucre pour glacer les légumes. Dresser.



Domaine La Tucayne
Cuvée Les Gabares

ETS ILE DE RÉ PRIMEUR (SARL LA REBELLE)

5 CHEMIN DES GÂTINES - 17590 ARS EN RÉ

Tél. : 05 16 59 00 28

WWW.LAREBELLE-POMMEDETERRE.COM



TOURNEDOS DE BŒUF



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc ABRAMOVICI : Chef restaurant Le Florida
Stéphane CHAMBON : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouysse
Robert DESBUREAUX : Formateur en sommellerie
Maxime DESCHAMPS : Chef Domaine de Baulieu
Ian DUPÉRIER : Artisan conservateur
Eric FABRE : MOF primeur

Fabien JEANJEAN : Chef Président du GNI Occitanie
Jean-Baptiste LEMOINE : Chef restaurant Le Bellevue
Thierry MERVILLE : Chef étoilé restaurant La Table des Merville
Guillaume MOMBOISSE : Chef étoilé restaurant SEPT
Nicolas THOMAS : Chef étoilé restaurant La Promenade
Stéphane TOURNIÉ : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



L'AVIS DU JURY :

Un tournedos peut-être peu épais, mais qui compense son manque d'épaisseur par son incroyable tendreté et son superbe aspect.

Maxime DESCHAMPS : « L'aspect à cru est beau, bien ficelé, bien lardé et avec une belle couleur qui l'est aussi une fois cuite. Ce qui me dérange un peu c'est qu'il ait un peu moins de gras, mais cela dépend de la race, certaines sont comme ça, moins persillées. Si c'est une race maigre, c'est une très bonne viande et ça reste un beau produit. »

Marc ABRAMOVICI : « Visuellement il est parfait, c'est nickel, la couleur impeccable ! Au niveau tendreté parfait aussi. C'est un bon morceau de viande, bien fait. »

Ian DUPÉRIER : « C'est un produit d'aspect visuel joli. Il reste tendre. C'est un bon produit. »



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

L'IDÉE RECETTE

de STÉPHANE CHAMBON



EFFEILLÉ DE FILET DE BŒUF SAINT-CIZY

À LA TRUFFE DU PÉRIGORD, TERRINE DE CÈPES ET ARTICHAUT BARIGOULE

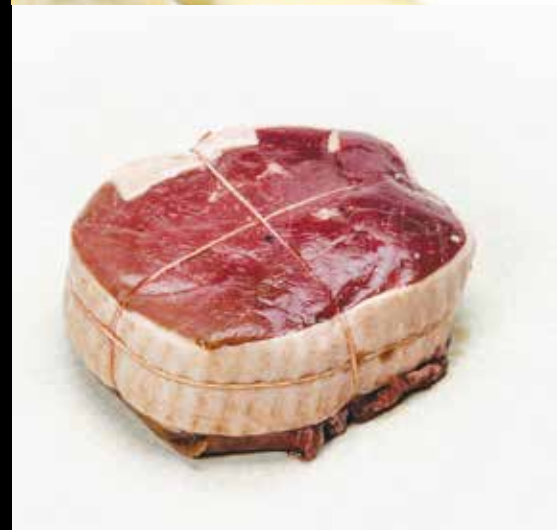
2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

300 g de filet de bœuf
10 g de truffe
2 tranches de foie gras
200 g de cèpes
20 cl de crème
2 œufs
4 artichauts violets
30 g de poitrine de porc
½ oignon
10 cl de vin blanc
30 cl de fond de volaille
10 cl de sauce Périgueux
Ail, persil, bouquet garni, huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Couper le filet en tranches, reconstituer un tournedos en alternant tranches de viande et truffe. Faire suer les cèpes, assaisonner. Ajouter l'ail et le persil haché. Mélanger la crème, les œufs, assaisonner. Chemiser une terrine et la monter en alternant les cèpes et l'appareil à crème prise, et cuire au four au bain marie pendant 1h à 160°C. Couper à froid de belles tranches de terrine. Faire la barigoule en suant les oignons et la poitrine de porc. Ajouter le vin blanc, le fond, le bouquet garni, laisser cuire 20'. Tourner les artichauts et les vider, les cuire dans la barigoule. Cuire le tournedos au beurre dans une poêle, assaisonner. Cuire la tranche de foie gras de canard et la disposer sur le tournedos. Dresser l'assiette et napper de sauce Périgueux montée au beurre.



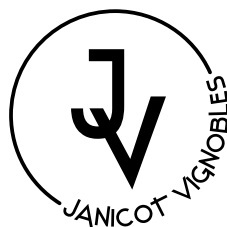
Château Lamagdelaine Noire
Las Camps
2016

EARL SAINT CIZY (FAMILLE VACCARI)

CHEMIN DES VIGNES - 31220 CAZERES

Tél. : 06 24 70 82 58 - Mail : earlsaintcizy.vaccari@gmail.com

WWW.VACCARI-SAINTCIZY.FR



VINS ROUGES

JANICOT CIRCUS - LAMAGDELAINE LAS CAMPS



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida
Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse
Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie
Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu
Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur
Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie
Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue
Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville
Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT
Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade
Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



JANICOT CIRCUS



LAMAGDELAINE LAS CAMPS

L'AVIS DU JURY :

Deux vins... divins ! Avec leur robe sombre et violine, des tannins biens présents, tous s'accordent à dire qu'il s'agit là de vins de garde à déguster pour une explosion de saveurs dans quelques années.

Stéphane TOURNIÉ : « Une expression un peu plus forte sur le « Lamagdelaine Las Camps » pour moi. Le « Janicot Circus » est un peu plus acide. Les deux ont une belle couleur. Il y a un bel équilibre. »

Robert DESBUREAUX : « Les deux ont des robes très soutenues, intenses, violines. De part la robe, ces vins là nous demandent d'attendre un peu. L'olfactif est plus marqué et l'aromatique est plus présent sur le « Lamagdelaine Las Camps » par des notes d'élevage sur bois, sur fruit. Deux gammes aromatiques différentes, plus sur le fruit pour le « Janicot Circus », davantage sur le bois pour le « Lamagdelaine Las Camps ». En bouche, on a un équilibre intéressant. Ils seront bien à reprendre dans deux ou trois ans. Tous les deux ont une finale tannique assez marquée. »

Michel SARRAN : « Deux vins du sud, résolument puissants, avec des robes intenses. Au final, deux vins avec des tannins et de l'alcool assez présents. Des vins harmonieux, avec de beaux potentiels. Je trouve un peu plus de complexité au « Lamagdelaine Las Camps ». Mais le « Janicot Circus » se boit peut être un peu plus facilement maintenant. »



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



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
un plateau de fromages



BONS ACCORDS :

A déguster avec :
un dessert au chocolat et fruits rouges



INFOS PRODUIT :

JANICOT CIRCUS

CÉPAGE : 100% MALBEC, vin naturel sans sulfites ajoutés, appellation AOC Cahors.

DÉGUSTATION : Une palette aromatique de fruit noir très mûr et de sous-bois. Fraîcheur et longueur sont au rendez-vous.

CONSEIL DE CONSOMMATION : A servir à 16 °C

LAMAGDELAINE LAS CAMPS

CÉPAGE : 100% MALBEC, appellation AOC Cahors.

DÉGUSTATION : Belle robe sombre, arômes complexes où se mêlent les fruits rouges bien mûres.

CONSEIL DE CONSOMMATION : A servir à 18 °C après passage en carafe

JANICOT VIGNOBLES

VALROUFIÉ D820 - 46090 BELLEFONT LA RAUZE

Tél. : 06 84 34 15 72 - Mail : anthonyjanicot@yahoo.fr

WWW.JANICOTVIGNOBLES.COM





TOMATES CONFITES



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida

Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse

Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie

Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu

Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur

Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie

Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue

Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville

Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT

Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade

Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



TOMATES CONFITES
MARINÉES À L'ORIGAN



POIVRONS GRILLÉS MARINÉS
À L'ORIGAN



ANANAS GRILLÉS MARINÉS
AU THYM ET À LA VANILLE



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Ainsi que le souligne Michel Sarran, c'est une dégustation un peu difficile car ce sont trois produits, en particulier entre les légumes et le fruit, qui n'ont pas du tout les mêmes usages. Ce qui n'empêchera pas le jury d'être conquis par ce produit loin des standards du commerce.

Stéphane CHAMBON : « La tomate est un bon produit, un peu ferme. Au niveau du goût, c'est bon, c'est une tomate qui a été ramassée à maturité. On sent bien le goût du poivron avec une pointe d'acidité. Franchement, il n'y a rien à dire, c'est un produit bien réalisé. »

Eric FABRE : « Au niveau de l'aspect, de la tranche, c'est généreux et avec une belle couleur. On a cette douceur que l'on retrouve dans le poivron quand on le déguste à l'état pur. Et petit coup de cœur sur l'ananas, car on sent vraiment le goût. Il est souple, avec de la fibre. »

Michel SARRAN : « Si je devais faire un classement, j'ai beaucoup apprécié la tomate car on n'a pas l'habitude de trouver des produits comme ça. Il y a une jolie acidité et la texture est intéressante. Quant au poivron, il a également une texture intéressante. Et l'ananas est un joli produit. »

L'IDÉE RECETTE

de NICOLAS THOMAS



PAIN SOUFLÉ, MOUSSE DE COMTÉ, TOMATES CONFITES SUD'N'SOL,

PISTOU DE FENOUIL ET HERBES FRAÎCHES

2 pers.

INGRÉDIENTS :

62,5 g de farine
7 g de levure
100 g de comté
100 g de lait
200 g de crème
1 échalote
2 tomates
4 tomates confites Sud'n'Sol
100 g de fanes de fenouil
300 g de poudre d'amande
30 g de parmesan
30 g d'huile d'olive

PRÉPARATION :

Délayer la levure dans 125 g d'eau tiède, mélanger la farine et le sel. Mixer puis faire laisser reposer la pâte pendant 1h. Découper des ronds et faire cuire 1 minute le pain à 250°. Faire fondre le comté dans le lait et la crème, assaisonner, mettre en siphon et placer au frigo. Faire revenir l'échalote ciselée avec les tomates fraîches, une pincée de sel et de sucre, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une heure. Hacher les tomates confites et les y ajouter. Faire un pistou en mixant les fanes, la poudre d'amande, le parmesan et l'huile. Déposer le pain sur une assiette, faire un trou et garnir de mousse de comté et de pistou. Ajouter le confit de tomate et parsemer d'herbes et de fleurs de saison.



Domaine du Moulin Hirissou
AOC Gaillac
Blanc sec Vieilles vignes
2016



SUD'N'SOL AGEN

AGROPOLE CS30024 - 47310 ESTILLAC

Tél. : 05 53 77 55 22 - Mail : info@sudnsol.com

WWW.SUDNSOL.COM



YO GOURMAND

CRÈME ÉPAISSE DE BREBIS ET CRÈME ÉPAISSE DE CHÈVRE



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida

Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse

Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie

Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu

Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur

Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie

Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue

Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville

Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT

Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade

Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



CRÈME ÉPAISSE DE BREBIS



CRÈME ÉPAISSE DE CHÈVRE



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

L'AVIS DU JURY :

Oubliez toutes vos habitudes il n'y a pas que la crème fraîche que vous connaissez qui peut sublimer les diners ! On découvre avec ces deux crèmes épaisses un véritable coup de cœur pour nos chefs.

Thierry MERVILLE : « Le chèvre, c'est dans sa globalité un bon produit. Le nez m'a rappelé celui d'un petit suisse très lacté. La texture est très raffinée, très souple. En saveur, c'est très fin, long en bouche, une vraie persistance des saveurs ... j'ai adoré ! »

Stéphane TOURNIÉ : « On a deux produits totalement différents, déjà à l'aspect. J'ai davantage eu un coup de cœur sur la chèvre, qui est plus ronde. Ce sont deux produits que j'utiliserai différemment avec des fruits rouges sur la chèvre et des poissons pour l'autre. Mais on est sur deux produits intéressants qui changent de la crème de vache qui est plus lourde. »

Michel SARRAN : « On est dans la crème ! La brebis a une personnalité très marquée, forte, puissante. La crème de chèvre, elle a un bel aspect, une belle onctuosité, une belle épaisseur. Le goût lacté est juste comme il faut. J'ai un petit coup de cœur sur la chèvre qui a une très belle texture, matière et onctuosité. C'est surprenant et intéressant. »

L'IDÉE RECETTE

de MAXIME DESCHAMPS



CRÈME ÉPAISSE DE BREBIS YO GOURMAND

EN RÉMOULADE D'ENDIVES ET DE HARENGS FUMÉS

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

50 g de hareng fumé
100 g de crème épaisse de brebis Yo Gourmand
150 g de jus de pomme BIO
30 g de jus de yuzu
1 feuille de gélatine
1 citron vert
1 endive
¼ d'un ananas
½ pomme Granny Smith
PM colorant vert
Sel / poivre

PRÉPARATION :

Pour réaliser la gelée, faire chauffer le jus de pomme et y dissoudre la gélatine, au préalable trempée dans de l'eau froide. Ajouter le jus de yuzu et un peu de colorant vert, assaisonner. Verser cette gelée dans les assiettes. Couper les endives et la moitié du hareng en morceaux. Mélanger les deux, ajouter la crème épaisse de brebis, assaisonner et réserver. Couper de petites tranches d'ananas, le reste du hareng en bâtonnets, et la pomme en julienne. Dresser le tout harmonieusement.



Domaine Vayssette
AOC Gaillac brut

YOGOURMAND - YÉO FRAIS

183 AVENUE DES ÉTATS-UNIS - 31200 TOULOUSE

Tél. : 05 61 58 87 08 - Mail : contact@yofrais.fr

WWW.YOGOURMAND.FR



FRAMBOISE TULAMEEN

DE PRODUCTION FRANÇAISE



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles ❀ ❀

Marc ABRAMOVICI : Chef restaurant Le Florida

Stéphane CHAMBON : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse

Robert DESBUREAUX : Formateur en sommellerie

Maxime DESCHAMPS : Chef Domaine de Baulieu

Ian DUPÉRIER : Artisan conservateur

Eric FABRE : MOF primeur

Fabien JEANJEAN : Chef Président du GNI Occitanie

Jean-Baptiste LEMOINE : Chef restaurant Le Bellevue

Thierry MERVILLE : Chef étoilé restaurant La Table des Merville

Guillaume MOMBOISSE : Chef étoilé restaurant SEPT

Nicolas THOMAS : Chef étoilé restaurant La Promenade

Stéphane TOURNIÉ : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



L'AVIS DU JURY :

Avec leur belle couleur et leur imposant calibre, ces framboises font de l'œil à un jury qui envisage parfaitement le potentiel de ces fruits mais qui souligne, fort justement, qu'avec les déplorables conditions climatiques de ces derniers temps, elles ne sont pas arrivées à juste maturité.

Maxime DESCHAMPS : « Elles sont grosses, avec une couleur de framboise. L'intensité et l'arôme du fruit sont présents. Elles se tiennent bien. Mais manquent un peu de maturité. »

Stéphane CHAMBON : « C'est un fruit qui est ferme et qui peut durer dans le temps, mais en contrepartie, il est un peu acide. »

Thierry MERVILLE : « Très beau calibre de framboises [...] et je pense que c'est un produit exceptionnel. »

Michel SARRAN : « C'est effectivement un beau fruit, une jolie assiette. Au nez, c'est expressif, davantage qu'en bouche. Mais ce n'est simplement pas un produit que l'on aurait dû déguster aujourd'hui. »



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

L'IDÉE RECETTE

de MARC ABRAMOVICI



CABILLAUD AUX FRAMBOISES TULAMEEN JOLIBOIS

2 pers.

INGRÉDIENTS :

4 morceaux de dos de cabillaud
250 g de framboises Tulameen Jolibois
(200 g pour le coulis, 50g. garniture)
25 cl fumet de poisson
50 g de betterave cuite
1 zeste d'orange
1 jus d'orange
Sel, poivre, sucre
Huile d'olive

PRÉPARATION :

Confectionner un coulis en cuisant 200 g de framboises et la betterave dans le fumet, le jus et le zeste d'orange. Mixer et passer au chinois puis laisser refroidir. Faire mariner le cabillaud pendant 24h avec ce coulis puis le cuire à 48-50°C pendant 8 à 10 minutes. Mixer le coulis avec un filet d'huile d'olive. Rôtir le reste de framboise 2 minutes au four avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sucre. Dresser et accompagner de mini légumes (carottes, betterave) et les framboises rôties. Saucez avec le coulis restant.



Domaine Poudroux
Roc de Plane
2018

SARL BOISSIERAS

« MONTCHABROL » 19350 JUILLAC

Tél. : 05 55 25 58 80 - Mail : gboissieras@wanadoo.fr

WWW.FRUIITS-ROUGES-JOLIBOIS.COM



CHOCOLATS

ORANGETTE, PRALINÉ NOISETTE ET PURE ORIGINE BOLIVIE



MICHEL SARRAN Président du jury - Chef 2 étoiles

Marc **ABRAMOVICI** : Chef restaurant Le Florida
Stéphane **CHAMBON** : Chef étoilé restaurant Le Pont de l'Ouyse
Robert **DESBUREAUX** : Formateur en sommellerie
Maxime **DESCHAMPS** : Chef Domaine de Baulieu
Ian **DUPÉRIER** : Artisan conservateur
Eric **FABRE** : MOF primeur

Fabien **JEANJEAN** : Chef Président du GNI Occitanie
Jean-Baptiste **LEMOINE** : Chef restaurant Le Bellevue
Thierry **MERVILLE** : Chef étoilé restaurant La Table des Merville
Guillaume **MOMBOISSE** : Chef étoilé restaurant SEPT
Nicolas **THOMAS** : Chef étoilé restaurant La Promenade
Stéphane **TOURNIÉ** : Chef étoilé restaurant Les Jardins de l'Opéra



CHOCOLAT ORANGETTES



CHOCOLAT PRALINÉ NOISETTE



CHOCOLAT PURE ORIGINE
BOLIVIE



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

L'AVIS DU JURY :

« J'ai tout mangé le chocolat » une chansonnette qu'auraient pu entonner les membres du jury. Et comme pour les fruits et légumes, avec la présentation de trois produits différents, il y a de quoi emporter l'appréciation collégiale car « chacun ses goûts ! »

Ian DUPÉRIER : « C'est une jolie orangette de belle taille, avec un chocolat bien lisse qui est d'une belle couleur. Le chocolat a un super goût. Et la texture est onctueuse. »

Guillaume MONBOISSE : « J'ai beaucoup aimé le praliné, c'est très gourmand. J'ai bien aimé la couleur et la présentation. Un bon produit. »

Fabien JEANJEAN : « Le chocolat de Bolivie a une belle couleur et une belle brillance, le praliné a de la noisette, du sucre, c'est gras, c'est riche et très gourmand. L'orangette est très mignonne et j'aime l'équilibre. Elles sont jolies. »

Michel SARRAN : « Le Bolivie a une jolie brillance, un joli travail, avec de subtils arômes tel le tabac, c'est celui que j'ai préféré, le plus abouti. »



Maydie Tannat Vintage
Château Aydie

CHOCOLATERIE ARTISANALE DE LARRA

3 PLACE DU 8 MAI 1945 - 31330 LARRA

Tél. : 05 36 25 94 55 - Mail : contact@chocolaterie-larra.fr

WWW.CHOCOLATERIE-LARRA.FR





SAUCISSE CATALANE



« LA BANDE À HÉLÈNE »



Iker ALZUGARAY : Charcutier Charcuterie Iker
Jean-Luc BEUFILS : Chef restaurant La Maison du Douanier
Jean-Charles DARROZE : Gérant de la Maison Darroze
Christophe GONZALEZ : Crémier-Fromager-Affineur Christophe Fromager
Philippe LABROUSSE : Chef restaurant Aux Fontaines
Serge OPILLARD : Sommelier



Jean-Pascal PAUBERT : Sommelier
Romain PONS : Chef restaurant Saprien
Florent SAINT-MARC : Chef restaurant L'Ô à La Bouche
Jérôme SCHILLING : Chef étoilé restaurant Laliq
Flavien VALERE : Chef restaurant l'Atelier
Matthieu VIDAL : Chef pâtissier Pâtisserie Sweet Valentine



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un très bel aspect à cru pour cette saucisse bien relevée. Moins connue que certaines de ses cousines, de Francfort, de Toulouse ou de Morteau par exemple, elle mérite tout autant les faveurs des gourmets.

Jean-Charles DARROZE : « D'aspect très jolie. On voit que c'est une préparation faite à partir de produits de qualité. Prometteur. »

Iker ALZUGARAY : « L'aspect est intéressant, car pas trop de gras. »

Christophe GONZALEZ : « C'est un produit facile à aborder. Très bien avec une purée de pommes de terre. »

Jérôme SCHILLING : « En tant qu'Alsacien, je ne connais pas grand chose à la saucisse catalane. Crue, j'ai aimé son aspect, avec des morceaux et pas trop grasse. C'est un bon produit. En les faisant poêler il y a tout pour faire un bon jus. »

L'IDÉE RECETTE

de ROMAIN PONS

SAUCISSE CATALANE PEDELHEZ

CROMESQUIS DE PURÉE



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

Saucisse catalane Pedelhez
2 pommes de terre
20 g de beurre
50 g de crème liquide
2 œufs
2 blancs d'œufs
Chapelure
100 g de farine
100 g de moutarde à l'ancienne

Réaliser un écrasé de pomme de terre, lier avec les 2 jaunes d'œufs, le beurre et la crème. Mouler la purée en cadre, puis laisser prendre au congélateur 2h. Une fois prête, paner la purée à l'anglaise, puis frire la croquette dans une poêle huilée bien chaude, 1 min par face. Réaliser le mélange pour la tuile, avec la moutarde, la farine et les blancs d'œufs, dans un cul de poule à l'aide d'un fouet, étaler l'appareil sur un silpat et cuire au four à 90° (th 3) pendant 1 heure. Poêler la saucisse et dresser harmonieusement.



Michel Hermet
Cuvée Le Roc
2016

LES GOÛTS DU SUD - PEDELHEZ

ZI LA MIRANDE - BP 29 - 66240 ST ESTEVE

Tél. : 04 68 92 11 11 - Mail : dirgen@lesgoutsdusud.com

WWW.LESGOUTSDUSUD.FR





MAKING OF

TESTS-PRODUIT

12^{ÈME} SESSION
Toulouse









★ ★ ★

LE JURY A TESTÉ

C&S
Chef & Sommelier
- FRANCE -

COLLECTION DECANTERS

Carafe Universal

1,5 L - 50 1/2 oz
136 mm - 5 1/4"
292 mm - 11 1/2"
900 g
37 €



Carafe Grand Finale

1L4 - 47 1/4 oz
340 mm - 13 3/8"
265 mm - 10 3/8"
1530 g
130 €



Carafe Open'up

1L4 - 47 1/4 oz
145 mm - 5 5/8"
314 mm - 12 1/4"
830 g
40 €



Chef & Sommelier inspire et accompagne vos mises en scène avec des collections haut de gamme, inédites et audacieuses. Nos collections sont au cœur des évolutions des tendances.

POUR VOUS :

**GOUR
METS**
DE FRANCE

Destinées au service du vin ou simple objet de décoration, **toutes les carafes sont soufflées bouche**. Designs classiques ou spectaculaires, elles sont adaptées au développement des arômes et conçues pour **un service sans faute**.



Carafe Explore

1L3 - 43 3/4 oz
145 mm - 5 5/8"
323 mm - 12 5/8"
1010 g
37 €



Carafe Intuito

1L75 - 57 1/4 oz
196 mm - 7 5/8"
238 mm - 9 3/8"
825 g
36 €



Robert DESBUREUX
Formateur en sommellerie



Retrouvez nos produits sur :
www.chefsommelier.com

★ ★ ★

LA RÉDACTION A

**AMBIANCE
& styles**

Retrouvez ces objets dans vos magasins :

**- Ambiance & Styles -
- Culinarion -**


Culinarion
— PARTAGEONS NOS SECRETS —



**Moulins sel & poivre
Paris U'Select Naturel**

18 cm
Peugeot
36,90 €

BOIS

Thière à piston

Assam
1,5 L
Bodum
59,90 €



Planche de service ronde

50x40 cm
39,90 €



Iceboul noir brillant

Laboul
22 €

NOIR

SÉLECTIONNÉ

POUR VOUS :

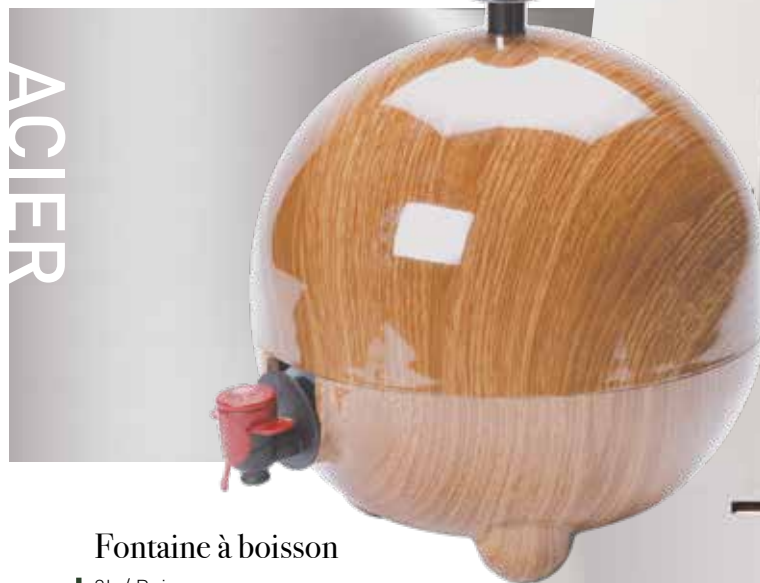
GOUR
METS
DE FRANCE

ACIER



Cuillère à infuser

Oxo
15 €



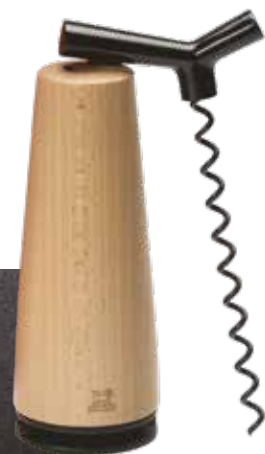
Fontaine à boisson

3L / Bois
Laboul
55 €

Théière

Jasmin

1,2 L
Cristel
34,90 €



Tire Bouchon

Vigne
Peugeot
40 €

Lanterne noire

29,90 €



Culinarion
— PARTAGEONS NOS SECRETS —

AMBIANCE
& styles

Retrouvez nos produits sur :
 www.ambianceetstyles.com
www.culinarion.com

VOLS AU DÉPART DE BERGERAC



VOLS DIRECTS

- Ryanair
 - Bristol
 - Bruxelles-Charleroi
 - Liverpool
 - London Stansted
 - East Midlands

- Transavia
 - Rotterdam

- Flybe
 - Birmingham
 - Edimbourg
 - Exeter
 - Southampton

- Jet2
 - Birmingham *★ Nouveau*
 - Leeds Bradford
 - Manchester

- British Airways
 - London City

- Chalair
 - Lyon *★ Nouveau*
 - Nice *★ Nouveau*



VOLS ET CIRCUITS VACANCES

- Algarve
- Andalousie
- Autriche
- Bulgarie
- Croatie
- Montenegro
- Portugal



© citron pressé | RCS 842297338



Plus d'information

www.bergerac.aeroport.fr

Suivez-nous sur les réseaux !



facebook.com/aeroportbergerac.dordogneperigord
twitter.com/Aerobergerac
instagram.com/aeroportbergerac/

Abonnez-vous à notre newsletter

www.bergerac.aeroport.fr

Aéroport Bergerac Dordogne Périgord
Route d'Agen - 24100 Bergerac - Tél. 05 53 22 25 25 - Fax 05 53 24 35 43
bergerac@bergerac.aeroport.fr



LE PLUS PRÈS POUR ALLER PLUS LOIN

AÉROPORT AGEN LA GARENNE



3 ALLER/RETOUR
PAR JOUR SUR PARIS ORLY OUEST



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

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

**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

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

Tél : 05 53 77 00 88

Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aeroport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

Votre voyage commence...

L A LIMOGES
aéroport



depuis **LIMOGES** vers
PARIS
& **LYON**

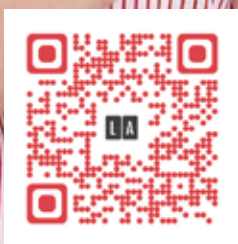
À partir de

58€*
TTC

Jusqu'à 2 A/R par jour !

Avec la compagnie

* Aller simple soumis à conditions



www.aeroportlimoges.com

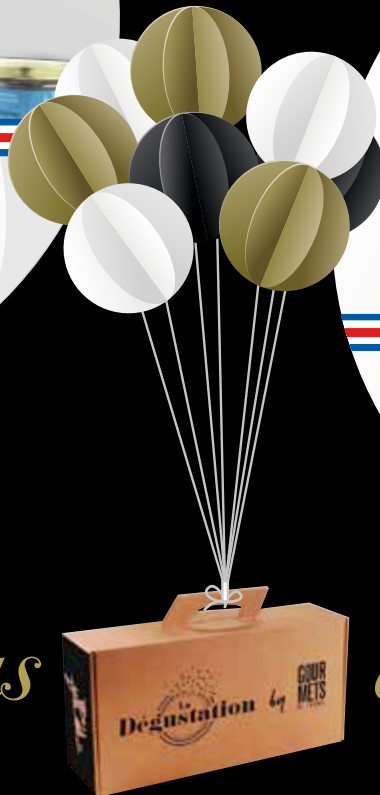
un équipement géré



La Dégustation by

**GOUR
METS**
DE FRANCE

*Les box qui accordent gastronomie,
vins et douceurs.*



Abonnez-vous au bon goût !

www.la-degustation-box.fr

S'ABONNER

OFFRIR

Livraison à domicile



&

craquer
partager

LES
IRRÉSISTIBLES
OFFRES
DE L'ÉTÉ!



AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

AMBIANCEETSTYLES.COM et   

15 - AURILLAC

6 place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

17- PUILBOREAU - LA ROCHELLE

52, rue du 18 juin - ZAC de Beaulieu

19 - BRIVE

13, rue de l'Hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - ROUFFIAC -TOLOSAN - TOULOUSE

RD 888 - route Albi - C. Cial Leclerc

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes - rue Jéhenne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

46 - CAHORS

89, bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - LESCAR - PAU

C.Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude - av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud - route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



Secrets
de Chefs

N°2 - 2019

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

Inspirations
VENUES DE LA FERME!



CULINARION LA ROCHELLE
30 rue des Merciers
17 000 LA ROCHELLE

CULINARION BORDEAUX
20 rue Judaïque
33 000 BORDEAUX



Culinarion



La Dégustation by

**GOUR
METS**
DE FRANCE



*Abonnez-vous
au bon goût!*

www.la-degustation-box.fr