

Tests-Produit

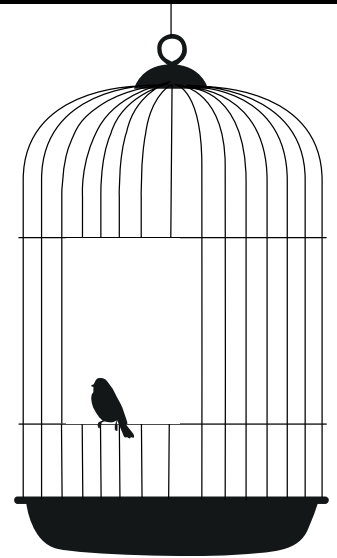
11^{ème} session à Langon

9 PRODUITS
D'EXCEPTION
testés, évalués,
appréciés

6 RECETTES DE
CHEFS
exclusives et
inspirées par les
produits

UN JURY
D'EXCEPTION
De chefs,
de sommeliers...

GOUR METS METS DE FRANCE



La Belle
Hélène

COUP DE PROJECTEUR

Greta Thunberg

*LA SÉLECTION
DU SOMMELIER*

Mirko Benzo

COUP DE CŒUR

Les Enfants du Marché

SAVEURS

Panier de Saison du Sud-Ouest
Les Recettes Faciles d'Hélène

HÉLÈNE

DARROZE

Rédactrice en chef



12 COUP DE PROJECTEUR
Greta Thunberg



18 RECETTES FACILES
de Hélène Darroze



24 COUP DE CŒUR
Les Enfants du Marché



06 RENCONTRE
Un sens de la gastronomie
Hellénique



04 ÉDITO
HÉLÈNE DARROZE

Sommaire



- 04** L'ÉDITO
De Hélène Darroze
- 06** RENCONTRE
Un Sens de la Gastronomie Hellénique
- 10** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
De Hélène Darroze
- 11** DANS LA DISCOTHÈQUE
De Hélène Darroze
- 12** COUP DE PROJECTEUR
Greta Thunberg

SAVEURS

- 16** PANIER DE SAISON
Le Sacre du printemps
- 18** RECETTES FACILES
Asperges Mimosa
Croque-Monsieur
Riz au Lait
- 22** LA SÉLECTION DU SOMMELIER
Mirko Benzo
- 24** COUP DE CŒUR
Les Enfants du Marché
- 32** PORTRAIT
Christophe Giradot

TESTS - PRODUIT

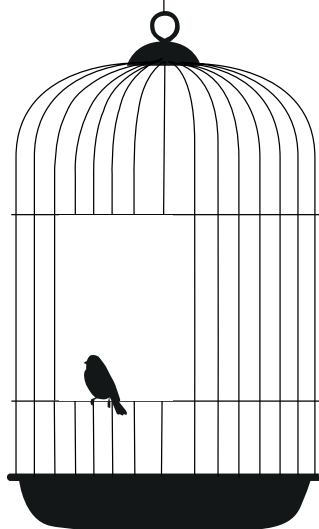
- 37** LE JURY
12 biographies de chefs
et de sommeliers
- 50** LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 52** LES FICHES PRODUIT
FILET DE COCHE SÉCHÉ
FOIE GRAS
VIN BLANC
POMME DE TERRE
GRENADIN DE VEAU
VIN ROUGE
FROMAGE DE SALERS
CRÈMES GLACÉES
COGNAC



37 TESTS-PRODUIT À LANGON

TESTS - PRODUIT Autour de la famille Darroze

Hélène Darroze étant sur tous les fronts et à cheval au-dessus de la Manche, c'est un jury d'émissaires la représentant qu'elle nous propose pour pallier son absence. Mais c'est irrésistiblement accueillis par son cousin germain Jean-Charles que les Tests-produit se dérouleront avec bonheur dans son établissement langonais. Rares ont été des tests où l'unanimité du collège d'experts se faisait si régulière. Au nom de la (dar)roze.



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 : Biographies du jury, Tests-produit, fiches produits
© Nicolas Buisson : Une et rencontre avec Hélène Darroze
© Benjamin McMahon : Edito
© Claude Prigent, ©Jean-Claude Monin, ©Philippe Exbrayat : Article Christophe Girardot



édito

HÉLÈNE DARROZE

Plus le temps passe, plus j'ai besoin de fidélité. Parce que grandir c'est savoir rester fidèle. Fidèle à ses origines, son histoire, ses amis, fidèle à ses valeurs, ses envies et ses rêves.

J'ai envie plus que jamais de me mettre à l'écoute de mes émotions... celles liées à mon enfance, à mon éducation dans une famille vouée à l'art du bien recevoir et à donner du bonheur dans ce Sud-Ouest si généreux, mais celles aussi nées de mes rencontres, de mes amitiés, de mes voyages et de mes expériences... Des émotions qui font une sensibilité et qui nourrissent audace et créativité...

Je souhaite davantage encore me rapprocher de mes racines, me concentrer sur l'essentiel : mes producteurs qui m'ont toujours inspirée, le produit juste et vrai, les recettes qui subliment sans tricher... une cuisine instinctive de goûts et d'histoires... c'est ce que j'ai à cœur de raconter... et de défendre. En travaillant quotidiennement avec les bons producteurs, c'est davantage le produit lui-même que nous défendons, mais également le sol qui en est sa source. Nous, en tant que chefs, mais aussi tout simplement en tant que citoyens, nous devons préserver la terre, et dans ces cas-là, elle s'écrit également avec une majuscule. Un cuisinier inspiré se doit d'être, aujourd'hui encore plus qu'hier, un protecteur, un partisan, un avocat de la partie civile de la planète, un combattant pour le climat. Quand je cuisine aujourd'hui des petits pois en mars, c'est la preuve que le climat se réchauffe. Alors je suis fidèle à mes origines, à mon histoire mais aussi à mes convictions. C'est pourquoi jamais je ne vous servirai des tomates en hiver.



Hélène *Darroze*

Un sens de la gastronomie hellénique

Cocardée Meilleure Femme Chef du Monde en 2015, Hélène Darroze est une femme d'exception. Elle balaie pourtant d'un revers de la main cette distinction, car pour elle c'est une consécration qui vient féliciter un travail d'équipe et non pas le sien, et elle ne supporte pas cet attribut de « chef ». Rencontre, donc, avec une cuisinière hors pair, qui a la modestie pour qualité et le talent en filiation.

HÉLÈNE JE M'APPELLE HÉLÈNE

« Je n'appelle pas mon commis « commis » mais Benjamin, je ne vois donc pas pourquoi ils m'appelleraient Chef, mon nom c'est Hélène, mon prénom ce n'est pas Chef ». Et d'ajouter qu' « [elle] déteste ce côté militaire que l'on donne à ce métier. » Tout est dit. Aucune posture cheftaine chez Hélène qui ne reconnaît son succès et son don d'ubiquité (elle est à la fois au Connaught à Londres, vient d'ouvrir il y a quelques mois le Joia, réouvrira son restaurant de la rue d'Assas dans quelques semaines, est jury de Top Chef...) que grâce à ses équipes, à ce travail collectif. Elle a appris à déléguer et affirme aujourd'hui « qu'[elle] ne prend jamais une décision sans en parler avec [eux]. C'est ensemble que l'on avance et que l'on prend les décisions. » Elle reconnaît qu'à l'origine elle ne savait pas déléguer, mais qu'aujourd'hui elle ne saurait faire sans sa « garde rapprochée » dont le doyen célèbre cette année ses dix-sept ans de collaboration. Elle nous narre d'ailleurs cette émouvante anecdote : un doux soir de janvier alors qu'elle rentre à pied du restaurant avec une amie, une voiture s'arrête à sa hauteur et le passager

crie à son attention « Maman », il ne s'agit ni de Charlotte, ni de Quitterie, ses deux petites filles, mais d'un ancien de son équipe. Alors, elle ajoute que « [sa] plus grande fierté, c'est lorsqu'on parle d'une famille » pour définir son équipe.

Si l'on faisait de la psychologie de comptoir, on pourrait y voir une grille de lecture pour son histoire à elle. Hélène c'est aussi une Darroze, issue de cette dynastie de la cuisine, dont le patronyme pourrait être synonyme d'excellence. Elle est la quatrième génération de chefs, depuis son arrière-grand-père, sa grand-mère Charlotte, son père, son oncle... Et soupçonne déjà chez son neveu l'éventuelle nouvelle génération. Dans ces conditions, difficile de se faire un nom, un prénom ?

Absolument pas pour Hélène. Dans ces grandes traditions familiales, le talent se reçoit en atavisme et l'idée de concurrence, de dépassement semble totalement absente. Les Darroze sont les Brasseurs de la cuisine, qui, comme la famille d'acteurs, brassent des générations entières

de talents. En toute humilité, elle confesse que se faire un prénom n'a très vite plus été un sujet et qu'elle est très « fière d'appartenir à cette famille dont [elle] porte le nom avec fierté et honneur ». Fille de famille, belle dame de cœur.

LA CUISINE VIENT DU CŒUR

D'ailleurs elle le clame haut et fort, « la cuisine vient du cœur ». Et elle raconte des histoires. Il est merveilleux de voir, en parcourant son nouvel ouvrage de recettes, que chacune est accompagnée d'un souvenir, presque d'une justification pourrions-nous dire. Empreinte de transmission. L'on y retrouve les moules de Tonton Claude, qui sont servies chaque année lors de la cousinade d'août,

« [sa] plus grande fierté, c'est lorsqu'on parle d'une famille pour définir son équipe. »

gourmande recette autour de la bouchot qui convoque mayonnaise et ketchup ! Ketchup manufacturé d'ailleurs, car il y a chez Hélène une agréable

façon de penser la cuisine également décomplexée. Si dans un précédent livre de recettes elle donnait sa recette de ketchup maison, elle

• • •



adoube aussi le fait d'acheter des choses de qualité toutes prêtes. Et avoue quelques « guilty pleasures » (ses plaisirs coupables) : des crispys creams, du Caprice des dieux et quelques M&M's qu'elle achète à la gare en allant prendre l'Eurostar. Et lorsque l'on a le temps de le prendre, elle narre que Tatie Suzy, lors de vacances à Arcangues, s'est levée une heure plus tôt pour laisser poser la pâte à pancakes pour le petit déjeuner. Parées de ses histoires de famille et d'amitié, les recettes n'en ont que plus de saveur. On apprend également l'effacement de son prof de sport face à sa « passion bouddin » ou le goût merveilleux

« Parées de ses histoires de famille et d'amitié, les recettes n'en ont que plus de saveur. »

du pain perdu pour lequel elle allait chercher le lait frais à la ferme, mais aussi la quantité astronomique de bocaux de tomates du grand-père Jean et l'on devine la jolie écriture de la grand-mère Charlotte qui avait consigné dans un cahier sa recette de poireaux vinaigrette mimosa. Il y a tant à y découvrir, le village d'Autriche qui lui inspire sa soupe de pommes de terre ou sa formation auprès du

chef Mario Muratore, lorsqu'elle est chez Alain Ducasse, d'où l'invitation chez lui, en Italie à Pigna, découle une extraordinaire recette de raviolis sauce osso bucco. « Chaque chose a une histoire, chaque plat est pensé, réfléchi. Il ramène à un souvenir, il est lié à une rencontre, une transmission. » Dorénavant, le croque-monsieur (cf. p. 19) sera pour nous le souvenir de la joie transmise par Hélène Darroze.

Parce-que, s'il est question de cœur dans sa cuisine, il est aussi question de joie dans sa vie. Et comme l'un et l'autre sont partie liée, on ne pourrait avoir trouvé meilleur nom pour son nouveau restaurant, comme une injonction à la joie. Elle dit d'ailleurs que « cuisiner c'est vivre et vivre c'est cuisiner ». Quand on l'interroge sur ses petits bonheurs quotidiens à elle, ses raisons de se mettre en joie, sa liste défile logiquement : ses filles, ses amis, sa famille et son travail ! Mais à l'écouter parler, sa cuisine, qui est son travail, fait mentir l'étymologie latine du mot, *tripalium* qui signifie torture. Son travail est tout

à l'opposé de cela, et pour celui qui aura la chance de s'attabler chez elle, l'expérience sera, une fois encore, à l'opposé du sacerdoce. Cuisiner, c'est donner de la joie et la joie s'acquiert en cuisinant et en dégustant indubitablement.

SUD-OUEST & INTERNATIONAL

La joie, le bonheur, comme évoqué précédemment, c'est aussi, par exemple, des vacances à Arcangues, des cousinades à Villeneuve de Marsan. Le Sud-Ouest de cette Basco-landaise. On lui fait remarquer avec malice qu'actuels ou anciens jurés de Top Chef sont de sérieux représentants de la gastronomie du Sud-Ouest : Thierry Marx, Philippe Etchebest, Michel Sarran, Cyril Lignac et elle bien sûr. Il ne manque finalement que Cousseau et Guérard pour couvrir ce quart de la France. Mais attachée à son terroir d'origine, elle n'est pourtant pas chauvine et souligne qu'évidemment le Sud-Ouest est riche et l'inspire, mais qu'il y a aussi d'excellentes gastronomies, de beaux produits « partout en France, en Bretagne ou en Alsace par exemple. » Et elle pense que si elle et ses pairs médiatiques sont si nombreux, cela tient également à la



personnalité, à la façon de recevoir. Ici « il y a un vrai art du recevoir » et les personnalités sont festives, drôles, attachantes, il y a aussi « de l'honnêteté, de l'authenticité, du franc parler qui plaît à la télé ». Alors évidemment, y revenir cela fait partie des rêves. Elle s'en est rapproché, quand, pendant deux saisons, elle officiait au restaurant du palace Maria Cristina à San Sebastian. Une incursion à l'étranger qui n'est pas la seule, puisqu'on la retrouve également à Londres à la tête du Connaught. Mais ces expériences internationales elle ne

« Ici, il y a un vrai art du recevoir. »

les a pas appelées de ses vœux, à chaque fois on est venu la chercher. Et elle a hésité, notamment pour Londres, car le poste lui a été proposé alors qu'elle était une toute jeune maman, il y avait donc beaucoup à relever, un challenge professionnel et un personnel, alors elle doute. Mais les Anglais savent se faire insistants et convaincants et Hélène peut aujourd'hui être fière des défis qu'elle a donc relevés à cette époque. C'était le début d'une belle histoire d'amitié professionnelle, d'engagements bilatéraux. A l'heure où le restaurant va fermer pour quelques semaines de travaux pour être totalement rénové, elle nous confie apprécier la confiance qui lui est accordée, la valeur qu'ont ses idées. En effet, on y lui octroie le choix des fournisseurs, des matières, c'est elle qui discute avec les architectes, les cuisinistes... Elle a son mot à dire et le Connaught n'est finalement pas autre chose qu'une Maison Darroze.

Et que le monde est joyeux, lorsque l'on sait qu'à plusieurs endroits, on peut aller Chez Hélène.



Dans la Bibliothèque

de Hélène Darroze



Les allers-retours en Eurostar entre Paris et Londres sont propices à la lecture pour la chef superactive. Une sélection d'ouvrages pleins de bons sentiments.



« La Vie Devant Soi »

De Romain Gary

Le roman du diplomate publié sous le pseudonyme d'Émile Ajar lui a valu un second prix Goncourt. Histoire d'amitié tellement forte que l'on pourrait parler d'amour entre un petit garçon arabe, Momo, et une vieille dame juive, Madame Rosa. Ce roman est un classique, incroyablement émouvant, à avoir lu absolument afin de savoir « que pour vivre il faut s'y prendre très jeune. »



« Même le Silence a Une Fin »

De Ingrid Betancourt

Hélène Darroze avait été séduite par le premier roman d'Ingrid Bettencourt, et plus que touchée par le triste événement qui la priva de liberté pendant six ans. Dans ce roman poignant, elle raconte son calvaire, prisonnière des FARC, son quotidien dans la jungle, ses tentatives d'évasion. Un récit bouleversant.



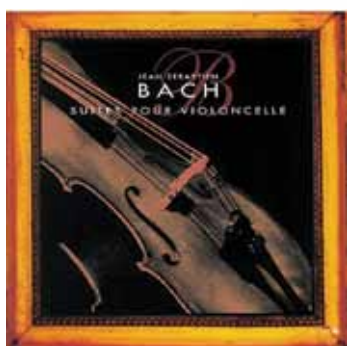
« La Petite Voix »

De Eileen Caddy

Un livre feel-good, qui permet de commencer la journée du « bon pied » avec les méditations quotidiennes proposées par Eileen Caddy pour davantage de sérénité, pour trouver du sens à sa vie, de l'épanouissement et un regard positif sur le monde. « Laisse hier derrière toi, et entre avec grâce dans ce merveilleux jour nouveau ! »

Dans la Discothèque

de Hélène Darroze



Une sélection de « chansons préférées » éclectique allant de la variété française à la musique classique en passant par la folk canadienne. Avec un point commun : une vive émotion.



« Suites pour Violoncelle »

de Jean-Sébastien Bach

Il s'agit d'un corpus de six suites composé au début du dix huitième siècle par l'Allemand Jean-Sébastien Bach. Elles ont connu une destinée mystérieuse, ce qui est sujet de passion pour les musicologues depuis fort longtemps. Aujourd'hui, ce sont indubitablement des classiques du répertoire moderne.



« Hallelujah »

de Léonard Cohen

Même si la reprise de Jeff Buckley est merveilleuse, la version originale de Léonard Cohen est terriblement poignante. Quatre minutes trente d'intense émotion, de puissance qui ne peuvent laisser l'auditeur de glace. Sorti en 1984, le titre demeure absolument atemporel.



« Je te promets »

de Johnny Hallyday

Ce titre, composé par Jean-Jacques Goldman, sorti deux ans plus tard, en 1986, a également fait l'objet de nombreuses reprises. Cette merveilleuse chanson d'amour interprétée avec lyrisme par Johnny, est l'un des nombreux exemples d'une France toute entière qui a perdu son artiste.



Se tenir DROIT
pour le
climat

C'est sur la jeune Suédoise Greta Thunberg qu'Hélène Darroze a décidé de porter un coup de projecteur, parce que l'adolescente porte fort un message qui devrait être celui de tout un chacun.

Peut-être parce qu'elle a deux petites filles à qui elle ne voudrait pas laisser le monde dans le sale état dans lequel nous sommes en train de le transformer, Hélène Darroze tient à souligner et accompagner le combat de Greta Thunberg. Cette lycéenne s'est fait connaître en « séchant les cours » tous les vendredis et en allant manifester devant le parlement suédois, le Riksdag, initiant la Skolstrejk för Klimatet (grève étudiante pour le climat) depuis août 2018, avec comme mantra : « pourquoi devrais-je étudier pour un avenir qui pourrait bientôt ne plus exister, alors que personne ne fait rien pour sauver cet avenir ? Et quel est l'intérêt d'apprendre des faits quand les faits les plus importants ne signifient clairement rien pour notre société ? ». Un combat qui a fait des émules partout dans le monde, notamment en France, où les jeunes étaient des milliers à descendre dans la rue il y a quelques semaines pour le climat. Aujourd'hui, tous les jeunes, tous les

journalistes ont la jeune fille comme modèle iconique quand il s'agit d'incarner la lutte pour le climat et le respect de la planète. Avec son courage, son franc-parler, son émotion, cette jeune surdouée (elle souffre du syndrome d'Asperger) assoit tout le monde. Et quand elle vient prendre la parole à la COP 24 à Katowice, en décembre 2018, il est hors de question que la jeune vegan prenne l'avion, ce qui serait contre toutes ses convictions. Alors, avec son père, elle avale les kilomètres qui la séparent de la Pologne en voiture hybride. Peut-être que ces temps de voyage, que nous ne connaissons plus, sont propices à la réflexion et à essayer de dessiner des pistes de sauvegarde de notre planète. Ce n'est peut-être pas dans l'habitacle du véhicule qu'elle a rédigé son discours marquant, à l'incipit duquel elle déclarait : « J'ai appris

qu'on n'est jamais trop petit pour faire une différence. Et si quelques enfants peuvent faire la une des journaux du monde entier rien qu'en ne fréquentant pas l'école, imaginez ce que nous pourrions tous faire ensemble si nous le voulions vraiment. » Hélène Darroze confesse qu'elle n'en fait pas suffisamment, mais elle cherche à avoir son propre potager et jardin à proximité de Paris pour que tous ses légumes soient locaux. Elle, *piano*, fait dans son travail ce qu'il faut pour qu'il soit de plus en plus *sano* et répond à l'injonction de Greta « tant que vous ne commencez pas à vous concentrer sur ce qui doit être fait, plutôt que sur ce qui est politiquement possible, il n'y a aucun espoir. » Avec son potager, elle nous en donne, de l'espoir.

« J'ai appris qu'on est jamais trop petit pour faire une différence. »





CRUS-BOURGEOIS.COM



CB
CRU
BOURGEOIS

CB
CRU
BOURGEOIS

CES CRUS QUE L'ON PEUT CROIRE

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

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

PANIER SAISON DE

UNE SAISON EN RÉGION !



Le sacre du printemps, mais nul doute que pour Hélène Darroze ce soit la même chose pour toutes les saisons, est résolument une épiphanie à sa région, davantage encore qu'à la saison !

Les *Asperges blanches des Landes*

Quand elle pointe le bout de son nez, elle est comme l'hirondelle, elle annonce le printemps. L'asperge qui est blanche dans les Landes parce que cultivée à l'abri du soleil, elle est empêchée de faire sa photosynthèse. Avec une vinaigrette mimosa comme la réalise Hélène Darroze, c'est une merveilleuse entrée pascalle, très facile à faire ! (cf. p. 18)



L'Agneau de lait des Pyrénées

C'est le plat typique d'un déjeuner pascal, une viande d'une qualité gustative incomparable, tendre, riche, dotée d'un Label Rouge et d'une IGP. Trois races peuvent prétendre à l'appellation : la manech tête noire, la manech tête rousse et la Basco-béarnaise. Son âge d'un mois et demi maximum et son alimentation exclusivement lactée lui confèrent cette sublime couleur rosée très claire et une tendreté sans pareil.





Le *Saumon sauvage de l'Adour*

Le saumon fait comme tous les natifs du Sud-Ouest attachés à leur région, il revient à la source ! Pêché au filet, comme le veut la tradition locale, à l'embouchure de l'Adour et dans les gaves de Pau et d'Oloron, sa saison s'étend d'avril à juillet. C'est un poisson peu gras, à la texture musclée, au goût subtil et inoubliable.



Les *Fraises*

À l'instar de l'asperge, les premières fraises qui pointent leur nez sur les étals dès avril marquent *gourmandement* le début du printemps. Quoi de plus sain que de croquer à pleines dents dans une jeune gariguette sans autre appareil ? Quoi de plus gourmand qu'une délicieuse tarte aux maras des bois ? Et quoi de plus rafraîchissant qu'une soupe froide de selvas ? Avec pas moins de 600 variétés, la fraise nous rend tout aise !



Les *Les petits pois Lagrimas de San Sebastian*

Si en espagnol ils portent le nom de larmes (guisante lagrima), c'est de joie que font pleurer ces merveilleux petits pois, entre sucré et salé, qui, cultivés de façon artisanale, sont récoltés et décortiqués à la main (ce qui justifie son prix quelque peu onéreux). Hélène dit qu'ils se « mangent comme des bonbons. » Des bombes de bonbons !



Le *Breuil de Brebis*

Produit typique du Pays-Basque (autre part appelé greuil ou brousse), il est fabriqué à partir du petit lait de brebis et ses utilisations sont pléthore et infinies. Il peut se déguster nature, ou légèrement sucré au miel ou à la confiture, en tapas, dans des quiches, beignets...

Des légumes en entrée, un sandwich et une salade comme résistance, et un dessert avec des sucres lents, finalement, c'est un repas complet que nous propose Hèlène Darroze. A réaliser en plus en moins de temps pour le faire qu'il n'en faut pour lire les recettes !



Asperges

Mimosa

C'est un produit qu'elle adore et que l'on retrouve d'ailleurs dans son panier de saison (cf. p.16), c'est l'entrée par excellence d'un déjeuner pascal, où l'asperge qui vient de poindre le bout de son nez rencontre les œufs qui n'étaient pas consommés pendant le carême, et qui sont surnuméraires avec la ponte qui s'accélère au printemps. A Joia, elle propose la même recette avec de jeunes poireaux. Il faut donc des œufs, des échalotes, des cornichons, du persil, du cerfeuil et de la ciboulette ainsi

qu'un peu de moutarde, de vinaigre de Xérès et de l'huile d'olive. Après avoir fait cuire les asperges à l'eau ou à la vapeur, réaliser la vinaigrette mimosa en faisant durcir les œufs, les écaler, séparer les blancs des jaunes et les hacher grossièrement. Réserver le même sort aux cornichons, et ciseler finement les herbes et les échalotes. Mélanger la moutarde, le vinaigre et l'huile. Sur un plat, déposer les asperges, parsemer d'œufs, de cornichons, d'herbes et de vinaigrette. Assaisonner.



Croque Monsieur au Comté

A la table de Joia, elle le propose en version trois fromages, mais pour le dimanche soir, il est en version plus rapide. Le croque-monsieur est le sandwich préféré d'Hélène Darroze qui ne peut l'envisager qu'au pain de campagne, sans quoi c'est un

péché. Il suffit de réaliser une béchamel classique avec lait, crème, beurre, farine, muscade et piment d'Espelette. Faire griller les tranches de pain au four puis les frotter à l'ail, râper le comté. Etaler la béchamel sur le côté aillé des tranches de pain,

puis le fromage râpé, et le jambon. Napper du reste de béchamel la tranche couvrante et enfourner pour une vingtaine de minutes afin que les sandwiches grillent bien. A servir avec une salade de pourpier.



Riz au lait

A Joia, elle propose une version à la fève de Tonka et à la compote d'abricots Bergeron. Ici, une recette simple qui peut s'agrémenter de tout ce qu'il y a à portée de main dans votre cuisine. Pour réaliser cette simplissime recette, verser du lait et de la crème dans une casserole et les porter à ébullition. Verser le riz et laisser

cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant régulièrement. Une fois transvasé dans un saladier, ajouter du sucre et mélanger vivement. Hélène Darroze conseille de le manger le jour même afin qu'il ne passe pas par le réfrigérateur, et préfère le déguster légèrement tiède.



CHRISTOPHE BOURISSOUX
AMBASSADEUR DU CIRCUIT COURT.

Ce Maître Restaurateur et ses équipes,
vous accueillent pour vous faire découvrir
une cuisine gourmande de produits de saison
à partager chaque jour, des plats créatifs
avec des produits frais issus des saveurs
du terroir, convivialité incluse.

**BEAU
BON ET
DE SAISON**

LA GRANDE ASPERGE



Photo: J. P. / J. P. / J. P.





DOMAINE GEORGES VERNAY PIED DE SAMSON

Un superbe Viognier. Une belle longueur en fin de bouche avec de jolis arômes de pêches, abricots, amandes et noisettes torréfiées, cette dernière note étant due à un élevage en barrique de 6 mois. Son nom vient de la légende de Samson, qui, un pied sur chaque rive du Rhône, s'est penché pour boire à la rivière et éteindre sa soif. Aujourd'hui, une empreinte de pied demeure à proximité du domaine. Cette cuvée est fruitée et fraîche.



SWARTLAND CHENIN BLANC DAVID & NADIA

David & Nadia pensent le vin selon un équilibre naturel, la pureté et la fraîcheur. Et cela s'exprime parfaitement quand le sol et les vignes sont respectés. C'est un exemple de la récente révolution en Afrique du Sud concernant les vins sur trois axes : qualité, quantité et diversité. Nul doute que David et Nadia auront un rôle majeur dans la redéfinition et la montée en gamme des vins et de la réputation du Western Cape dans les années à venir. Frais, équilibré, mûr et minéral, ce chenin blanc n'a rien à envier à ceux du vieux continent.



KELLY FOX WINES CUVÉE MARESH VINEYARD

Cet époustouffant vignoble sur les Dundee Hills a été planté en 1970 par Jim and Loie Maresch sur Worden Hill Road above Dundee. Kelley Fox Wines est une petite exploitation créée en 2007 avec son père Gerson « Gus » Stearns. Mirko, ayant vécu dans la vallée Willamette pendant 28 ans, s'est rendu compte qu'il aimait chaque jour un peu plus l'Orégon. Et il adore encore davantage ce sensationnel Pinot Noir avec du fruit, de la minéralité et de l'élégance soyeuse.

La sélection sommelier

Mirko Benzo

Le sommelier italien travaille depuis septembre 2011 aux côtés de la chef à « Hélène at The Connaught » à Londres. Voici la sélection tour du monde qu'il fait de quelques-uns de ses vins préférés.



**DOMAINE PRIEURÉ-ROCH
NUIT SAINT GEORGES 1ER CRU
« VIEILLES VIGNES »**

Ce domaine de Bourgogne a été fondé par Henri-Frédéric Roch en 1988 après avoir acquis quelques parcelles du Domaine de la Romanée-Conti (dont sa famille était copropriétaire) dans le but d'acheter une large part du Romanée St-Vivant Domaine Marey-Monge qui était en fermage. Les vignes sont travaillées en agriculture biologique et une moitié en biodynamie. Les grappes sont vinifiées avec leur tige dans des cuves en bois, écrasées à l'ancienne. Aucun sulfite n'est utilisé dans le processus de vinification.



**EGON MÜLLER
SCHARZHOFBERGER KABINETT
WEINGUT**

Egon Müller est le nom d'une dynastie de vin et d'un domaine qui est considéré comme le pinacle de la qualité et de la grandeur des vins allemands, produit à partir de ceux que de nombreux gourmets considèrent comme le meilleur cépage blanc, le Riesling. Résolument le meilleur producteur en Allemagne, son Riesling est la référence mondiale. Goûter au Riesling d'Egon c'est une expérience unique. Précision, intensité, minéralité, longueur et acidité permettent au vin de passer les années sans se défaire.



**ROAGNA
BARBARESCO CRICHET-PAJE**

Luco Roagna est le représentant de l'actuelle génération à travailler dans cet historique domaine de vin aux côtés de son génial de père Alfredo dont les 15 hectares sont à la fois sur les aires de productions du Barbaresco et du Barolo. Cependant, les racines de la famille dépendent du Barbaresco où le grand-père de Luca a acheté l'exploitation Paje dans les années cinquante. Crichtet Paje nécessite un long vieillissement d'au moins dix ans en barriques de chêne après avoir été vendangé. C'est un vin tout simplement éblouissant.

Education *de* comptoir

Au cœur du Marché des Enfants Rouges s'est ouvert un excellent estaminet qui a séduit, par sa sublimation des produits de marché, Hélène Darroze. Détour par Les Enfants du Marché, (em)mené par Michael Grosman et cuisiné par le chef Masahide Ikuta.





COUP DE CŒUR

Ne cherchez pas de carte mais laissez vous inspirer par les suggestions quotidiennes, réinventées au flair des produits du jour. Nul doute que la chef landaise aura succombé aux asperges blanches des Landes, crème de parmesan, poutargue et œuf saumure ou encore aux carabinieri pesto à l'ail des ours qu'elle affectionne tant. Ce qu'elle aime ici, c'est que la même philosophie qu'elle applique chez elle règne : sublimer de beaux produits. Le sourcing semble être le maître mot de Michael,

lui qui peut glisser quelques noms de producteurs, Pierre le cueilleur sauvage, Renaud de la criée de la Trinité sur Mer, mais souhaite cependant en taire quelques-uns qu'il se garde secrets. Ouvert depuis novembre 2017, le restaurant des halles ne désemplit pas, et l'on y croise quasiment tous les dimanches Frédéric Anton ; la présence assidue d'un double étoilé gageant de la

qualité de l'assiette évidemment ! Cet endroit est un régal pour tous, pour les fins palais comme pour les enfants qui adorent le cadre au fond du marché, le plus vieux de Paris, classé aux Monuments Historiques. Et si l'ardoise change quotidienne-ment, la carte des vins accueille elle aussi chaque semaine une nouvelle référence, presque exclusivement de méthode naturelle, glanée au fil des

« Cet endroit est un régal pour tous, pour les fins palais comme pour les enfants. »



COUP DE CŒUR

rencontres avec les producteurs. La rencontre entre Michael et Masahide est due au hasard, le fait que le deuxième établissement ouvert il y a quelques semaines, Restaurant, en face du club Badaboum, soit également tenu par un chef japonais est aussi un hasard, mais que beaucoup de produits du Sud-Ouest soient mis en lumière sur le comptoir des Enfants du Marché n'est pas une coïncidence. En effet, Masahide Ikuta a travaillé à Etxebarri au Pays basque. Puis chez Alain Chapel à Kobé, avant la Table et le Grand 8 à Paris.

En attendant de vous rendre à Paris, laissez-vous allécher, comme Hélène Darroze, par les délicieux clichés de l'établissement sur les réseaux sociaux.



A la table de ce marché, ce ne sont pas les enfants qui iront au paradis, mais les clients !





LA MAISON *Darroze*

UNE FAMILLE, UNE CUISINE, UNE ÉQUIPE

La famille Darroze s'est fait un nom dans le milieu de l'hôtellerie-restauration depuis 1895. L'arrière-grand-père ouvre l'auberge « Le Relais » à Villeneuve-de-Marsan dans les Landes, qui a été d'abord reprise par Jean, puis par Francis et Claude et a fini entre les mains d'Hélène Darroze. La Maison Darroze est située à Langon, capitale du Sud-Gironde, en plein cœur des vignobles des Graves et du Sauternais. Depuis 2010, c'est Jean-Charles Darroze, quatrième génération de cette famille d'hôteliers-restaurateurs landais qui tient les rênes de la Maison. Jean-Charles et sa femme Annelie

« Choisir la Maison Darroze, c'est avant tout choisir un savoir-faire, un état d'esprit et une histoire de famille. »

s'attachent à perdurer le travail accompli par Claude et Marie-Pierre tout en modernisant la façon de cuisiner. La cuisine de la Maison Darroze est reconnue pour être avant toute chose traditionnelle et fièrement régionaliste. Depuis 2015, deux nouvelles activités se sont ajoutées : celle de traiteur et de cuisine/chef à domicile. Choisir la Maison Darroze, c'est avant tout choisir un savoir-faire, un état d'esprit et une histoire de famille. « Parce que nous sommes très sensibles à la nature, nous cuisinons au fil des saisons ».





« Notre cuisine, pleine de saveurs et de gourmandise, s'appuie sur des produits de saison et de grande qualité. Nous nous évertuons chaque jour à vous faire partager notre passion et nos émotions, tout en conservant ce que nos parents nous ont transmis, le goût de l'authenticité. » Jean-Charles Darroze.



MAISON CLAUDE DARROZE

95 Cours du Général Leclerc - 33210 Langon
Tél. : 05 56 63 00 48
www.darroze.com

ADÈLE

X

Maison Darroze

Ouvert depuis juin 2018, Adèle x Maison Darroze est le fruit d'une envie partagée de Malromé et de la Maison Darroze : offrir une expérience nouvelle qui associe patrimoines historique, artistique et culinaire en Entre-Deux-Mers. A la carte, une cuisine gourmande, imaginée au fil des saisons, dans laquelle les saveurs s'épanouissent

de façon authentique. Adèle x Maison Darroze propose des mets savoureux et inventifs, métissant habilement la gastronomie française et les influences de l'Asie chère à Henri de Toulouse-Lautrec. Côté vins, une sélection de vins français et locaux ainsi que les Bordeaux Supérieurs, Bordeaux blancs et rosés de Malromé.

L'intention gastronomique du restaurant repose sur la volonté de sublimer des produits locaux et de saison. Au quotidien, c'est le Chef Sébastien Piniello, formé auprès des plus grands chefs, qui orchestre les plats, sublime chaque assiette et conçoit la formule hebdomadaire.

« Adèle x Maison Darroze propose des mets savoureux et inventifs, métissant habilement la gastronomie française et les influences de l'Asie. »



adèle
X
MAISON DARROZE

RESTAURANT ADÈLE x MAISON DARROZE

Château de Malromé - 33490 Saint-André-du-Bois
Tél. : 05 57 98 38 24
www.adele.malrome.com

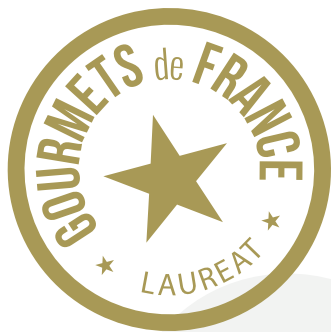


La Dégustation



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



DE FRANCE

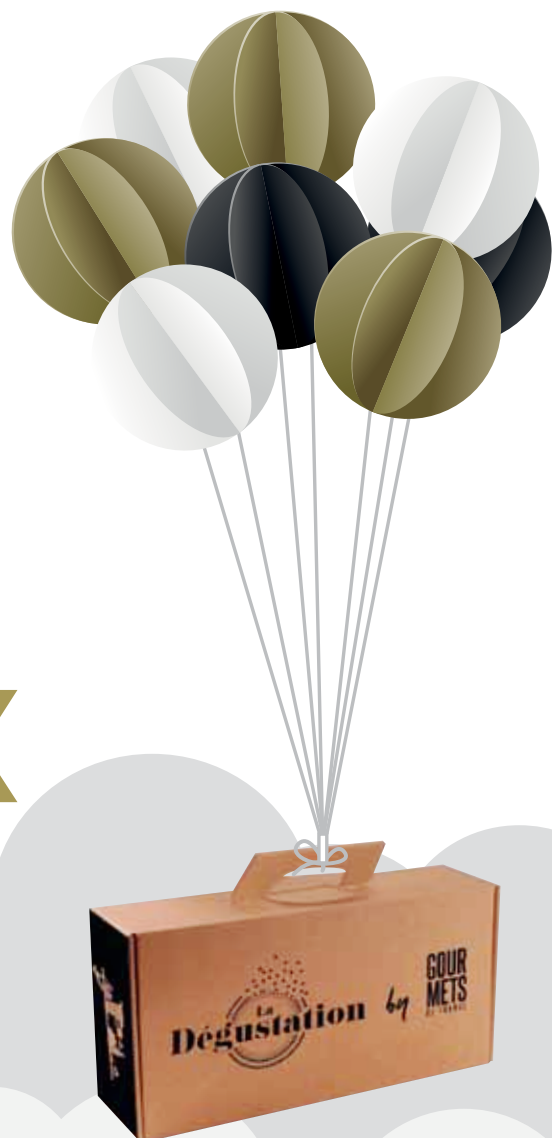
au bon goût !

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 !

PORTRAIT

Christophe

Girardot

Nouveau « Cape » pour l'ancien chef étoilé de l'établissement « la Guérinière ». Après avoir quitté le célèbre restaurant l'an passé, Christophe Girardot se lance dans sa plus belle aventure : il vient d'acquérir la Cape, à Cenon. par Roxane Legay





« Pour moi » dit-il « l'enjeu est très important. Avant, j'étais salarié. Aujourd'hui, je suis l'heureux propriétaire de ce restaurant qui est dorénavant rebaptisé Paradoxe ». Le paradoxe pour Christophe Girardot, c'est déjà de reprendre cet ancien restaurant gastronomique de Nicolas Magie, situé dans un pavillon résidentiel mais implanté au sein d'une banlieue mixte et très populaire de Bordeaux, à qui il destine de nouvelles lettres de noblesse. Le paradoxe, c'est aussi un peu l'histoire de sa vie. Issu d'un milieu où la cuisine n'était qu'un simple mot, la passion de Christophe pour celle-ci, dès l'âge de six ans, l'entraîne très vite dans le monde de la gastronomie la plus raffinée (il a travaillé trois ans avec Michel Gué-

rard, triple étoilé), où le luxe côtoie son goût du simple. Pour lui, la cuisine intéressante est également pleine de paradoxes dans l'opposition des textures, des goûts, des saveurs. Ainsi, l'objectif de l'excellence conduit tout naturellement notre chef à s'investir et se réinventer vis à vis de son énorme et fidèle clientèle d'habités et, à en conquérir une nouvelle. « Ce qui me plaît le plus quand je fais de la cuisine » explique-t-il « c'est que parfois, j'aime la faire aussi pour des gens qui ne peuvent pas forcément se la payer souvent. De voir leurs yeux briller et leur bonheur de découvrir des saveurs d'exception sont ma récom-

« Je fais aussi ce métier pour faire plaisir aux autres. »

pense. Je fais aussi ce métier pour faire plaisir aux autres ». En effet, si la cuisine d'excellence demeure un rêve inaccessible pour beaucoup, la volonté de Christophe Girardot tend à rendre ce rêve à la portée du plus grand nombre. De gros efforts sont fournis pour que le midi, l'on puisse déjeuner à partir de 28 euros sans changer le tarif pratiqué actuellement. Son plus grand bonheur est de voir le sourire de ses convives après avoir cassé leur tirelire pour venir deux ou trois fois par an, et repartir en disant... « à bientôt ». Pour ce faire, il faut prêter une grande attention aux prix du vin, cuisiner de





© PHILIPPE ESBRAVAT

façon élaborée des produits simples, mais de très grande qualité. Ce chef surdoué y met, comme à son habitude, toute sa créativité et son amour des bonnes choses. « *Je m'éclate davantage avec des sardines que du homard, ou avec de la queue de bœuf que du caviar. Mes clients se souviennent encore de mes plats à base de sardines* » déclare-t-il en souriant.

« *J'ai une cuisine très personnelle, une cuisine d'auteur, colorée et pleine de peps.* ». Le dada de Christophe est le cochon. Produit simple mais

goûteux, le chef en a fait un de ses produits phares. Minutieusement travaillés, ses plats cultes à base de cochon trônent à la carte. C'est le résultat d'une recherche pointue des meilleurs petits cochons noirs, cuits à basse température avec beaucoup de technique.

« Privilégiant l'agriculture raisonnée, il est très attaché aux produits de saison. »

DES PRODUITS DE SAISON

Privilégiant l'agriculture raisonnée, il est très attaché aux produits de saison. Né à Bordeaux, c'est un grand défenseur du terroir qui travaille depuis toujours avec les meilleurs producteurs de la région. L'aventure du Paradoxe concerne également sa petite brigade de sept personnes. Son second, la très jeune et très talentueuse Solenn Lemonnier qui devint,

grâce à lui, une des meilleures apprenties de France 2014, travaille avec lui depuis cinq ans et est, d'après lui, comme son ombre. La transmission est un crédo pour Christophe Girardot. « *J'ai formé quatre jeunes que j'ai amené en finale du concours « un des meilleurs apprentis de France » et, c'est avec beaucoup de complicité que je travaille avec Solenn depuis ses débuts.*

Elle a maintenant 23 ans et toute ma confiance. Elle aura d'ailleurs un intéressement au restaurant. Elle m'a déjà bien secondé à la Guérinière, même si j'avais déjà un second, raconte un peu ému le chef. Je suis très heureux de travailler avec elle et partager mon savoir avec des jeunes. Pour moi, la transmission est extrêmement importante, d'autant que l'on manque de cheffes sur Bordeaux.

Ce chef aux grandes qualités humaines, qui se définit lui-même comme étant authentique, exigeant, gourmand et généreux, espère petit à petit redonner à ce lieu étonnant, l'esprit de la grande époque où l'on faisait cinquante couverts avec des réservations trois mois à l'avance parce-que toujours complet. Pour le moment, Christophe et son équipe, petite mais très soudée, vont se lancer avec une trentaine de couverts et une cave à faire pâlir d'envie Bacchus. Déjà à la recherche de « pépites » comme il dit, le chef et son sommelier, qui est aussi son

maître d'hôtel « Christophe Mitton », traquent et dénichent des vins fabuleux dans toutes les régions de France et même certains à l'étranger, à des prix raisonnables de façon à ne pas faire exploser la note des clients. « *J'ai envie d'explorer d'autres régions viticoles que celle de Bordeaux* » avoue Christophe. « *A titre personnel, j'aime les vins gorgés de soleil, des cépages tels que la Syrah, le Grenache, sur des terroirs du Languedoc-Roussillon, du Saint-Joseph, etc. Quand j'en ai un en bouche qui me plaît, je sais tout de suite avec quoi je vais le marier* ». Les accords mets-vins sont totalement le fruit de son imagination. En exemple : un curry vert de gambas avec une sauce façon chef un peu relevée avec du « pep's » servi avec un Sauternes, un vin moelleux de la région.

SON BONHEUR : TRAVAILLER EN ÉQUIPE

Grâce à la force de son travail et à l'évolution de sa cuisine, créative, instinctive et typiquement personnelle, la réputation de ce chef atypique, dépasse bien sûr les frontières de Bordeaux. A cinquante ans, Christophe Girardot, est un homme heureux. Déjà étoilé depuis « la table de Montesquieu » à la Brède, où il s'est attaché à beaucoup de ses clients grâce aussi à une ambiance chaleureuse, puis à la « Guérinière », sur le bassin d'Arcachon, où il était un formateur émérite, le chef tient probablement là son bâton de maréchal. L'étoile qui l'a si souvent suivi va, sans aucun doute, briller à nouveau dans le firmament de son « Paradoxe ».



© JEAN-CLAUDE MONNIN



© PHILIPPE BRAVAT



© PHILIPPE BRAVAT





12

PALAIS

EXPERTS

POUR UN JURY UNIQUE

Pour la première fois dans l'histoire des Tests-produit Gourmets de France, c'est un jury démocratique sans président qui passera sous son œil et son palais experts les produits à juger. Notre rédactrice en chef a composé un jury d'émissaires qui la représente. Elle nous l'a confié dans les pages du magazine, elle ne supporte pas le côté militaire de la cuisine, pourquoi donc mettrait-elle à ce jury un chef ? Du côté des produits, c'est la même chose, les coups de cœur sont trop nombreux pour qu'un produit en particulier prenne la tête des avis. En conséquence, nous avons là une belle liste de courses pour un repas complet, approuvé par nos experts du goût !



Charcutier
Charcuterie Iker

I K E R ALZUGARAY



C'est à une carrière dans l'électromécanique que se prédestinait au départ Iker, mais c'était sans compter son « job d'étudiant » chez le boucher charcutier Peyo à Ibardine où il se découvre une passion pour cet univers... qui ne le quittera plus. Et il ne se séparera finalement de Peyo qu'en 2007 pour s'installer à son compte à San Sebastien et défendre

les produits qu'il adore, le jambon particulièrement, espagnol évidemment ! La sélection de produits qu'il fait avec envie et finesse séduit tous les grands chefs des deux côtés de la frontière, le Relais de la Poste, le Briketenia... et Hélène Darroze lorsqu'elle prend la tête du Maria Cristina en 2016. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1992 : Commence à travailler chez Peyo
- 2007 : S'installe à son compte à San Sebastian
- 2015 : Reçoit un « Coq d'Or »



Rencontrer I. ALZUGARAY :

Tél. : 06 65 61 06 12

Mail : ibericosiker@gmail.com



Chef
Restaurant La Maison du Douanier

J E A N - L U C BEAUFILS

• • •

Qu'il exerce aujourd'hui son talent dans le Sud-Ouest, c'est à une rencontre que le Normand d'origine le doit. Celle avec Hélène Darroze chez qui il a travaillé rue d'Assas et où il a découvert les merveilleux produits de cette région. Tout dans son parcours semble avoir été écrit par le destin, il a

notamment été le chef du bistrot que tout Paris courrait, L'Ami Marcel, rue Albert Pitres, avant de quitter la capitale pour ouvrir L'air de Famille, rue Albert Pitres à Bordeaux cette fois, et qu'une fois encore toute la ville courrait. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2000 : Chef de partie chez Hélène Darroze

2004 : Ouverture de L'Ami Marcel

2006-2009 : Chef au Café de la Paix

2016 : Reprise de La Maison du Douanier



Rencontrer J-L. BEAUFILS :

Restaurant La Maison du Douanier – 1 Route de By - 33340 SAINT-CHRISTOLY-MÉDOC

Tél. : 05 56 41 35 25

www.lamaisondudouanier.com



Gérant de la Maison Darroze

JEAN-CHARLES DARROZE



Yaurait-il des patronymes plus lourds à porter que d'autres ? Ces noms là, cependant, drainent dans leur sillage, quoi qu'il en soit, une culture gastronomique dont il est difficile de se départir et tout à la fois très heureux d'en être l'héritier. Jean-Charles se rend ainsi compte qu'il a un palais développé, une appétence particulière pour

les bonnes choses et cette phrase qui se chante quelque part dans son esprit « tu seras un chef mon fils ». Il fait la formation pour, vit des expériences aussi enrichissantes que difficiles parfois, et prend de nombreux chemins de traverse, sac à dos en Grande Bretagne, pour finalement revenir dans sa terre de cœur, celle de Langon. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2000 : Au Ritz chez Alain Ducasse

2004 – 2006 : Maître d'Hôtel au Putney Bridge, Angleterre

2010 : Reprend la Maison Darroze

2018 : Ouverture avec Sébastien Piniello du Bistrot d'Adèle et Maison Darroze



Rencontrer J-C. DARROZE :

Maison Claude Darroze - 95 Cours du Général Leclerc - 33210 LANGON

Tél. : 05 56 63 00 48

www.darroze.com



Crémier - Fromager - Affineur
Christophe Fromager

CHRISTOPHE GONZALES

• • •

C'est parce qu'il voulait faire du commerce à l'étranger avec un produit français que Christophe Gonzales a fait une école de commerce et s'est « tourné instinctivement vers le fromage », un produit qu'il a toujours adoré. A travers trois grandes

capitales, il peaufine son expérience, il acquiert l'aspect international à Londres, Tokyo lui apporte la minutie et c'est grâce à Paris et Laurent Dubois, le premier MOF fromager, qu'il prend son envol et revient chez lui, à Bayonne, ouvrir sa boutique. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2010 : Diplômé d'école de commerce

2013 : Part au Japon

2017 : Vice champion du Monde des Fromagers

Décembre 2018 : Ouverture de Christophe Fromager à Bayonne



Rencontrer C. GONZALES :

Christophe Fromager - 13 rue argenterie - 64100 BAYONNE

Tél. : 05 40 39 91 13

www.christophefromager.com



Chef
Restaurant Aux Fontaines

PHILIPPE LABROUSSE



Alors qu'il se destinait à un bac technique, lui et son copain Laurent Gras dont il dit avec humour « il a mal tourné, il a fini chez Ducasse », se lancent le défi de passer le concours du lycée hôtelier de Nice. Un challenge relevé haut la main. Mais avant cela, il avait fait un stage de deux mois à l'Eden Roc d'Antibes, « l'un des plus

beaux palaces du monde », qui lui avait donné le goût de la cuisine. Une carrière qu'il poursuit donc autour d'autres passions, en faisant des saisons d'été dans le Sud-Est et d'hiver à la montagne. Aujourd'hui dans le Sud-Ouest depuis près de trente ans, il est loin d'être malheureux, car à 1h30 de l'océan et aussi peu des Pyrénées. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1980 : Lycée Hôtelier de Nice
1982-1985 : L'Eden Roc
1985-1988 : Le Martinez
1990 : S'installe aux Fontaines à La Réole



Rencontrer P. LABROUSSE :

Aux Fontaines - 8 Rue de Verdun - 33190 LA RÉOLE

Tél. : 05 56 61 15 25

www.restaurant-aux-fontaines.com



Sommelier

SERGE OPILLARD

• • •

Il y a des carrières qui sont des histoires de famille. C'est le cas de Serge Opillard qui, à une époque où la mention sommellerie n'existait pas encore, s'est passionné pour le nectar des dieux auprès d'une dynastie de la gastronomie. C'est d'abord Jean Darroze

qu'il rejoint à Villeneuve de Marsan pour s'occuper de la cave du restaurant, « l'une des plus belle [...] de France ». Puis, c'est auprès de Francis qu'il exerce avant de rejoindre un autre Darroze, Claude, dans son établissement langonnais. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1970 : Arrive à Villeneuve de Marsan auprès de Jean Darroze

1974 : Sommelier de la Maison Darroze à Langon

1981 : Ouvre son établissement Le Grand Gousier

2000 : Revient chez Claude Darroze

2014 : Prend sa retraite



Sommelier
Directeur du International
Wine & Spirits Academy

JEAN - P A S C A L PAUBERT

• • •

Sa carrière en tant que sommelier a débuté à la Maison Darroze où, après l'école hôtelière de Talence, il débute en commis de salle avant de remplacer Serge Opillard comme maître du vin au départ de ce dernier. En parallèle, il rejoint l'Association des Sommeliers avant

d'en devenir le Président pendant presque 20 ans. Il a également fait ses armes dans d'autres établissements, que des étoilés (St James, Pavillon des Boulevards), avant d'ouvrir ses propres établissements sur le bassin, Les Fontaines et la Bohème. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1978-1984 : Travaille à la Maison Darroze

1984-2008 : Président de l'Association des Sommeliers

1991 : S'installe sur le bassin et ouvre deux établissements

2009 : Devient sommelier indépendant



Rencontrer J-P. PAUBERT :

Tél. : 05 57 93 13 94

Mail : jp.paubert@biwsa.fr



Chef
Restaurant Saprien

ROMAIN PONS



Ne vous y fiez pas, si elle doit souvent beaucoup au hasard, c'est parce qu'heureux sont ceux qui sont venus tapisser le parcours du jeune chef, après sa formation au lycée hôtelier de Blanquefort. C'est après avoir dîné au Saint Julien qu'il rencontre le chef Claude Broussard, pour qui

il travaillera pendant deux ans. Un homme qui a été un vrai mentor et dont il confesse que c'est grâce à lui si il a son propre restaurant aujourd'hui. C'est encore grâce au hasard qu'il se retrouve à Sauternes, au Saprien, à l'ombre des platanes de la terrasse. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2003-2006 : Lycée Hôtelier de Blanquefort

2007-2009 : Saint Julien

2011 : S'installe au Saprien



Rencontrer R. PONS :

SAPRIEN - 14 Rue Principale - 33210 SAUTERNES

Tél. : 05 56 76 60 87

www.restaurant-le-saprien.fr



Chef
Restaurant L'Ô à La Bouche

FLORENT SAINT-MARC



Lorsqu'il était jeune, le chef avoue qu'il avait « la bougeotte » et découvrait chaque année un peu plus la cuisine, la France, le monde. C'est ainsi que de son Lot-et-Garonne natal, il est monté à Paris, qu'il est allé à Béziers, Orange, Saint-Martin aux Antilles, Tahiti, l'Île de Ré... Différents types d'établisse-

ments, variétés de postes, il apprend, il perfectionne tout et c'est ainsi qu'il a tout le bagage nécessaire pour ouvrir son premier établissement avec son épouse, dans le centre historique de Marmande qu'il affectionne tant, La Grange, au début de la décennie. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1994 : BEP Cuisine mention Pâtisserie

1999 : Chef au Cottage à Saint-Martin

2011 : Ouvre La Grange

2013 : Devient Maître Restaurateur

2015 : Ouverture de l'Ô à La Bouche



Rencontrer F. SAINT-MARC :

L'Ô à La Bouche - 8 Rue Clavetière - 47200 MARMANDE

Tél. : 05 53 84 75 20



Chef étoilé
Restaurant Lalique

JÉRÔME SCHILLING



Il est originaire d'une région qu'Hélène Darroze salue comme l'une des plus belles en termes de gastronomie. Mais c'est pourtant dans le Sud-Ouest, au Château Lafaurie Peyraguey, que l'Alsacien d'origine officie aujourd'hui, avec un brio salué par une étoile au Guide Michelin. Il a « à

cœur de bousculer les codes et de multiplier les expérimentations avec le sauternes. Infusion, macération, fermentation, cristallisation et pochage » grâce à une inspiration multipliée par le nouveau territoire qui l'entoure. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1999 : Bac Pro
- 2008 : Chef de Partie Chez Thierry Marx, 2*
- 2009 : Sous-chef puis Chef chez Guy Lassausaie, 2*
- 2017 : Chef du Château Lafaurie-Peyraguey
- 2019 : Décroche une étoile au Guide Michelin



Rencontrer J. SCHILLING :

Restaurant Lalique - Château Lafaurie Peyraguey - Lieu-dit Peyraguey - 33210 BOMMES

Tél. : 05 24 22 80 11

www.lafauriepeyragueylalique.com



Chef
Restaurant L'Atelier

FLAVIEN VALERE



Certains parcours semblent prédestinés. Depuis la plus tendre jeunesse de Flavier Valère, le restaurant L'Atelier est l'une des belles adresses de la ville que ce Langonnais d'origine connaît très bien. Et aujourd'hui, il en est le chef ! Et le voisin de Jean-Charles Darroze, avec qui il se sent

davantage confrère que concurrent. Avant de revenir chez lui, on pourrait définir sa carrière comme une balançoire entre des saisons d'hiver à Courchevel et plusieurs établissements à St Emilion, auprès de Philippe Etchebest notamment, avant de prendre son envol comme chef au Luxembourg. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 1999 : Apprentissage au Plaisir d'Ausone
- 2003 : Demi chef de partie à l'Hostellerie de Plaisance
- 2007 : Chef du Lagura au Luxembourg
- 2016 : Ouverture de son restaurant L'Atelier



Rencontrer F. VALERE :

Restaurant L'Atelier - 62 Cours des Fossés - 33210 LANGON

Tél. : 05 56 76 25 66

www.restaurant-atelierfv.fr



Chef Pâtissier
Pâtisserie Sweet Valentine

MATTHIEU VIDAL



C'est dès le baccalauréat professionnel Cuisine avec une mention complémentaire en Dessert de restauration que Matthieu Vidal quitte son Béziers natal au profit de Langon, au service de la famille Darroze qu'il ne quittera que pour ouvrir ses propres établissements. Le

premier, Sweet Valentine, à Langon donc, avant d'ouvrir une seconde adresse dans le quartier des Grands Hommes à Bordeaux, où l'on trouve, par exemple, l'un de ses desserts signature, la mandarine en trompe-l'œil. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2013-2016 : Chef pâtissier à la Maison Darroze

2015 : Finaliste du Championnat de France du Dessert

2016 : Ouverture de Sweet Valentine à Langon

2018 : Ouverture de la Pâtisserie Bordelaise à Bordeaux



Rencontrer M. VIDAL :

Pâtisserie Sweet Valentine - 116 Cours des Fossés - 33210 LANGON

Tél. : 05 57 31 08 01



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 !



FILET MIGNON DE COCHE SÉCHÉ



« 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 GONZALES : 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



L'AVIS DU JURY :

Un produit découpé tellement finement qu'il pourrait se faire passer, aux yeux de certains, pour un excellent jambon. Dont d'ailleurs les idées recettes se rapprochent. Une couleur séduisante, un bon assaisonnement sont les atouts de ce filet mignon séché.

Iker ALZUGARAY : « La couleur et l'odeur sont jolies. La texture est bien, c'est ni trop frais ni trop sec. »

Jean-Charles DARROZE : « Moi j'aime bien les choses un peu relevées, donc le côté épicé présent me plaît. Au niveau de la mèche, c'est plutôt agréable. Un produit sympathique dans l'ensemble. »

Romain PONS : « J'aime beaucoup le côté épicé, bien relevé. Une très belle couleur. Il n'y a pas beaucoup de gras donc il peut très bien aller sur une salade. En tous cas, c'est un très bon produit pour moi. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de FLORENT SAINT-MARC



FILET MIGNON DE COCHE SÉCHÉ MAISON ADER

MÉDAILLONS DE LOTTE, ASPERGES BLANCHES ET JUS AU MACIS.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

150 g. de filet mignon de cochon séché Maison Ader
300 g. de filet de lotte
10 asperges blanches
10 cl de jus de viande infusé au macis
Coulis de coriandre
Ail haché
Piment d'Espelette
Fleur de sel
Graisse porc gascon
Oignon rouge

PRÉPARATION :

Parer la queue de lotte et la détailler en 8 tranches. Dans le filet mignon de cochon séché, détailler 16 tranches, un peu de brunoise très fine et 6 copeaux très fins. Eplucher, cuire et couper les asperges. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre une noix de graisse de porc. Y jeter les tranches de mignon, juste pour les chauffer et les réserver. Dans le gras obtenu, saisir les tranches de lotte assaisonnées au piment d'Espelette et fleur de sel, réserver. Toujours dans la même poêle, chauffer les asperges avec la brunoise, un peu d'ail, d'oignon rouge ciselé. Obtenir une légère coloration. Dans une assiette, superposer 2 tranches de mignon / 1 tranche de lotte, disposer les asperges en fagot, y disposer dessus les 3 copeaux très fins. Ajouter le jus de viande réduit au macis et quelques gouttes de coulis de coriandre fraîche.



Trimbach
Pinot gris d'Alsace
2016

CHARCUTERIE ADER

ZA ROUTE DE TARBES - 65220 TRIE-SUR-BAÏSE

Tél. : 05 62 35 54 41 - Contact : Hervé et Lionel ADER (co-gérants)

WWW.CHARCUTERIEADER.FR



FOIE GRAS DE CANARD

DU SUD-OUEST



« LA BANDE À HÉLÈNE »



Iker ALZUGARAY : Charcutier Charcuterie Iker
Jean-Luc BEAUFILS : Chef restaurant La Maison du Douanier
Jean-Charles DARROZE : Gérant de la Maison Darroze
Christophe GONZALES : 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



FOIE GRAS DE CANARD CRU



FOIE GRAS DE CANARD (CONSERVE)



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

L'un des nombreux coups de cœur de notre jury. Une taille excitante, une couleur séduisante, une odeur alléchante... De plus, après cuisson, il n'a pas perdu en graisse, gage d'une excellente qualité. Résolument un produit inspirant !

Serge OPILLARD : « La taille est excellente, la forme aussi. L'odeur aucun problème. Globalement c'est très bien, l'ensemble est entre très bien et excellent. Une excellence que l'on retrouve à la cuisson, il a peu réduit, il est ferme sans être dur, il est goûtu. »

Flavien VALÈRE : « Je pense qu'il n'y a pas eu beaucoup de perte lors de la cuisson. Belle coloration, belle tenue, c'est appréciable. Il y a très peu d'amertume. C'est un beau produit où l'on voit un bon élevage, un bon gavage et un bon abattage. »

Iker ALZUGARAY : « Rien à dire, c'est très bon, un bon moment de plaisir. »

Florent SAINT-MARC : « Ce foie gras en conserve reste un très bon produit qu'il ne faut pas dénigrer. »

L'IDÉE RECETTE

de PHILIPPE LABROUSSE

FOIE GRAS CHEZ CAZALIER

ET LÉGUMES DE PRINTEMPS



2 pers.

INGRÉDIENTS :

2 escalopes de foie gras CHEZ CAZALIER
4 artichauts violets
1 artichaut Macau
4 asperges blanches et 4 vertes
1 oignon
1 branche de rhubarbe
25 cl de Lillet Rouge
100 g. de sauce soja
1 citron
4 carrés de sucre
Sel, poivre
Huile d'olive

PRÉPARATION :

Réaliser un chutney en faisant confire à feu doux l'oignon avec la rhubarbe et le sucre. Tourner les artichauts, les couper. Eplucher les asperges, les tailler. Glacer les légumes avec le citron et le sucre. Saisir les escalopes de foie gras, puis déglacer au Lillet, puis colorer les légumes dans le jus de cuisson et le réduire. Dresser harmonieusement.



Domaine Albert Mann
Riesling grand cru
2017

LABEL DU GOURMET S.A.

CHEZ CAZALIER - 361, AVENUE DU 11 NOVEMBRE 1918 - 40250 SOUPROSSE

Tél. : 05 58 44 22 09 - Mail : contact@chez-cazalier.fr

WWW.CHEZ-CAZALIER.FR



ST. ANDRÉ

IGP CÔTES DE GASCOGNE



« 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 GONZALES : 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



L'AVIS DU JURY :

De l'avis de l'un, un vin parfait pour un apéritif, de l'avis de l'autre un mariage idéal avec un fromage bleu ; c'est qu'en réalité, avec sa belle robe (et ce nez busqué, cette bouche voluptueuse) ce vin peut s'inviter à tout type de table !

Christophe GONZALES : « J'évalue ce vin en fonction du spectre du fromage évidemment, c'est quelque chose d'assez vif d'assez intense, bien équilibré avec une légère amertume en fin de dégustation. A marier avec un chèvre ou un bleu assez doux, porté sur le champignon. C'est facile à boire, frais, sans défaut, très appréciable. Très intéressant comme vin avec une belle palette aromatique . »

Jérôme SCHILLING : « C'est un vin bien équilibré avec un bon nez. En bouche, le côté aromatique est assez gras, beaucoup de notes de pêches et de litchis. Très bien à l'apéritif ou avec une recette de crabe et d'avocat. »

Jean-Pascal PAUBERT : « C'est un vin à l'aspect très joli qui donne envie de le goûter. La couleur est jaune très clair, limpide, brillante, elle donne envie. Il y a beaucoup de notes de fruits, fruits à noyaux, pêche et abricot. »



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



BONS ACCORDS :

A déguster avec :

des charcuteries à l'apéritif

une salade de fruits frais (ananas, bananes, fruits rouges)

INFOS PRODUIT : IGP CÔTES DE GASCOGNE

Le Saint-André possède une belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). En bouche, l'équilibre sucre / acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.

TERROIR : Plateaux aux sols graveleux limono-siliceux

CÉPAGE : 100% Gros Manseng

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges mécaniques fin octobre. Egrappage, pressurage puis fermentation en cuve avec une maîtrise stricte des températures. Blocage de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool / sucre / acidité est atteint.

Élevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

DOMAINE DE JOÿ

DOMAINE DE JOÿ - 32110 PANJAS

Tél. : 05 62 09 03 20 - Mail : info@domaine-joy.com

WWW.DOMAINE-JOY.COM.FR





GRENADIN DE VEAU



« LA BANDE À HÉLÈNE »



Iker ALZUGARAY : Charcutier Charcuterie Iker
Jean-Luc BEAUFILS : Chef restaurant La Maison du Douanier
Jean-Charles DARROZE : Gérant de la Maison Darroze
Christophe GONZALES : 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



L'AVIS DU JURY :

Une couleur rosée qui dénote avec certaines habitudes de consommateur qui, souvent par effet de mode, ont tendance à se tourner vers des viandes plus blanches. Mais souvenez vous que dans un numéro précédent, Sébastien Bras avouait largement préférer ces viandes, à la limite du broutard.

Romain PONS : « C'est un joli produit. A cru peut être un peu trop rouge pour moi, mais ca reste quand même très beau. Cuit, il a aussi une belle couleur, il récupère un peu de blanc. Il est extrêmement tendre. Ça fond en bouche. Un produit bien équilibré avec de belles saveurs. »

Serge OPILLARD : « Pour moi il n'est pas assez persillé mais la viande est d'une tendreté magnifique et presque sophistiquée. »

Jean-Charles DARROZE : « Globalement c'est un beau produit. Pour moi, ce type de pièce mérite un jus perlé. Il est très tendre, c'est une viande goûtue avec de la saveur. »

Iker ALZUGARAY : « J'ai beaucoup aimé la texture. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JÉRÔME SCHILLING



GRENADIN DE VEAU AXURIA EN CROÛTE,

CHARTREUSE DE PETITS POIS À LA FRANÇAISE ET ENDIVES AU SAUTERNES, JUS RÉDUIT AU CARVI

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 grenadin de veau AXURIA
150 g. gorge de porc
150 g. poitrine de porc fraîche
300 g. veau parure
100 g crème
100 g. lait
3 gousses ail
60 g pain de mie
180 g. de champignon de Paris
40 g. poitrine de porc
80 g. échalotes
5 kg. Collier de veau
2 kg. Tendron de veau
0,75 cl. Vin rouge
70 g. concentré de tomates
2 branches de thym
7 L. fond de veau
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Parer et ficeler le filet, colorer au beurre et cuire au four à 190°. Refroidir et le rouler en film avec la farce. Cuire à la vapeur à 100° pendant 7 minutes. Sécher puis paner à l'anglaise et frire à 180°. Pour préparer la sauce au veau, faire revenir au beurre le collier et tendron en cocotte et faire suer en mirepoix puis mouiller au vin rouge et flamber. Réduire, ajouter le concentré, le thym et l'ail. Décanter et passer le jus au chinois avant de napper le grenadin avec.



Château Tour Boisée
Minervois
Cuvée Marielle et Frédérique
2016

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'AGNEAUX DE LAIT DES PYRÉNÉES AXURIA

AVENUE JEAN MONNET - 64130 CHERAUTE

Tél. : 05 59 28 33 65 - Mail : accueil@axuria.fr

WWW.AXURIA.FR





LA POMME DE TERRE PRIMEUR

AOP DE L'ÎLE DE RÉ



« LA BANDE À HÉLÈNE »



Iker ALZUGARAY : Charcutier Charcuterie Iker
Jean-Luc BEAUFILS : Chef restaurant La Maison du Douanier
Jean-Charles DARROZE : Gérant de la Maison Darroze
Christophe GONZALES : 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



L'AVIS DU JURY :

Une véritable friandise que ces pommes de terre de l'Île de Ré dont la saveur exquise est « exhaustée » en version rissolée avec une pointe de beurre. Attention au comportement hérétique qui consisterait à les éplucher, la peau est fine et délicate et elle apporte au produit.

Jean-Luc BEAUFILS : « Jolie forme et jolie texture. Elles sont assez douces. C'est un joli produit. Je pense que c'est un produit de bord de mer. Du moment qu'on ne les surcuit pas, tous les usages sont possibles avec ce type de pomme de terre. C'est à la fois simple et noble. Il ne faut jamais les éplucher, c'est un parjure pour moi. C'est un bonbon, on tape dedans et on y va ! »

Florent SAINT-MARC : « Je suis du même avis. Je me trompe peut être mais pour avoir travaillé là-bas, je pense à la pomme de terre de l'Île de Ré. Elles sont douces et même un peu sucrées. »

Philippe LABROUSSE : « Je la préfère rissolée qu'en vapeur. C'est vrai qu'elle peut se marier avec plein de choses, mais elle pourrait tout à fait se manger toute seule, avec une vinaigrette à l'huile de sésame ou de noix, qui ferait ressortir l'arôme de la terre. C'est un beau produit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JEAN-LUC BEAUFILS



POMME DE TERRE AOP DE L'ÎLE DE RÉ, COQUES ET SALICORNE À LA BIÈRE DE ST VIVIEN-MEDOC

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

1 kg. de pommes de terre AOP de l'Île de Ré
1 kg. de coques
100 g. de Salicorne
2 bières blanche de St Vivien
3 échalotes
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 branches de persil plat
2 citrons
5 cl. d'huile d'olive
25 g. de beurre
10 cl. de crème
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Nettoyer les coques, les mettre à dégorger dans de l'eau froide avec du gros sel. Confire 1 citron. Couper en brunoise avec la peau les échalotes et faire revenir avec l'huile d'olive à feu doux, ajouter une bière, réduire de moitié et bien cuire le tout, ajouter la crème. Faire bouillir puis monter au beurre. Assaisonner. Garder au chaud.

Faire rissoler les pommes de terre au beurre et fleur de sel.

Changer l'eau des coques plusieurs fois, bien les égoutter. Faire suer dans une grande cocotte les échalotes, l'ail, thym, laurier, persil avec un peu d'huile, mouiller avec la bière restante et faire bouillir. Ajouter les coques et les salicornes (lavées au préalable) avec un couvercle. Cuire rapidement, ajouter la sauce et les pluches de persil plat. Servir aussitôt.



L'Azuré Ile de Ré
Rosé Bio

COOPÉRATIVE AGRICOLE SCA UNIRÉ

ROUTE DE SAINTE MARIE BP 3 - 17580 LE BOIS PLAGE EN RÉ

Tél : 05 46 09 23 09 - Mail : unire@wanadoo.fr

WWW.ILEDEREPOMMEDETERRE.COM



ULTIMUM ROUGE

MILLÉSIME 2014



« 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 GONZALES : 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



L'AVIS DU JURY :

« Je viens du Sud et par tous les chemins... » je séduis le Jury !
Avec sa belle couleur profonde, ses tanins souples d'aucuns lui envisage un avenir encore plus radieux dans quelques années.

Jean-Pascal PAUBERT : « Au niveau de l'intensité de la couleur, c'est très joli, brillant et profond. Je pense qu'il vient d'une région chaude. J'aime l'intensité et la souplesse des tanins. C'est un vin qui a une jolie structure. Je préconise de bien l'aérer. Probablement que dans deux trois ans de garde il explosera. »

Jean-Charles DARROZE : « Quand j'analyse un vin, c'est instinctivement car je ne parle pas sommelier. Il a une couleur intense, il a l'air jeune et vif. Je pense qu'il s'exprimera encore mieux dans deux ans. Il a de la fraîcheur aussi. Modestement, je pense qu'il a du potentiel. »

Serge OPILLARD : « C'est un vin de soleil, un vin plaisir. C'est un vin à la fois fruits rouges et mentholé en finale. Je conseille de le carafé une heure ou deux. Un vin aimable et sympathique. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

AOP CÔTES DE PROVENCE ROUGE MILLÉSIME 2014

TERROIR

Quelques jardins de vignes dans le magnifique écrin paysager avec des sols très anciens, argilo-sableux, peu épais, qui obligent les racines à s'enfoncer profondément dans la roche, gneiss et granite.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe rouge cerise noire profond. Au nez se révèlent des arômes de fruits noirs compotés avec des notes d'épices et de chocolat noir. Vin structuré à la bouche généreuse, sur un concentré de fruits avec des tanins soyeux.



BONS ACCORDS :

A déguster avec
un dessert chocolat framboise
une côte d'agneau grillée au thym

VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ / CHEVALIER TORPEZ

111 ROUTE DES PLAGES - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél. : 04 94 97 01 60 - Mail : contact@vignobles-saint-tropez.com

WWW.TORPEZ.COM

FROMAGE AOP SALERS



« LA BANDE À HÉLÈNE »



Iker ALZUGARAY : Charcutier Charcuterie Iker
Jean-Luc BEAUFILS : Chef restaurant La Maison du Douanier
Jean-Charles DARROZE : Gérant de la Maison Darroze
Christophe GONZALES : 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



L'AVIS DU JURY :

Un autre coup de cœur des membres de notre jury qui en appelle d'ailleurs des morceaux plus gros et plus épais, car sur le premier service, les assiettes ont été immaculées avec une rapidité confondante. Qui aime bien mange à sa faim !

Florent SAINT-MARC : « Quand il est arrivé, on s'est dit qu'est ce qu'il est beau. Il est bien jaune, un peu marbré blanc. Quand on voit une pièce comme ça, on a envie de lui sauter dessus. Un produit qui est très bon. Je dis peut-être une bêtise mais on sent du lait gras avec de l'herbe d'été peut-être. »

Romain PONS : « J'aime beaucoup. C'est un fromage qui est probablement très jeune. Il est très savoureux, très goûteux, salé mais j'aime ce côté sel qui ressort. J'en mangerais bien une autre assiette. J'ai envie de picorer et de finir mes assiettes. »

Philippe LABROUSSE : « Un très bon produit, bon en bouche, pas trop salé, que l'on peut marier avec plein de choses. Avec la pomme de terre par exemple. C'est vrai que c'est un très très bon produit. »



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

L'IDÉE RECETTE

de FLAVIEN VALERE



CANNELLONI DE JOUE DE BOEUF

ET ÉPINARDS, ÉMULSION ET COPEAUX DE FROMAGE AOP SALERS

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

100 g. de fromage AOP Salers
500 g. de joue de bœuf
200 g. d'épinards
25 cl de crème liquide
80 g. de farine
1 jaune d'œuf
1 oignon
1 L de fond de veau
20 cl. de vin rouge
Beurre
Huile
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Saisir la joue de bœuf, déglacer au vin puis mouiller avec le jus de veau. Laisser cuire jusqu'à que la joue devienne fondante. Dans une casserole faire tomber les épinards au beurre puis les mixer en purée. Réaliser la pâte à ravioles avec la farine, le jaune d'œuf puis 1 cuillère à soupe de purée d'épinards, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Etaler la pâte avec un laminoir afin d'obtenir une épaisseur d'environ 2/3 millimètres, tailler en carrés de 10cm puis les cuire 1 minute dans une eau salée. Réserver. Pour l'émulsion au Salers, chauffer la crème et y ajouter le fromage râpé, saler et poivrer. Mixer et passer au chinois fin puis ajouter la préparation dans un siphon à chantilly. Gazer avec une cartouche puis maintenir au chaud dans un bain marie. Emietter la joue de bœuf puis la rouler dans les carrés de pâte afin d'obtenir un cannelloni. Dresser sur assiette le cannelloni, l'émulsion de Salers, la purée d'épinards puis le jus de cuisson des joues préalablement réduit.



Domaine SAUVAT
Côtes d'Auvergne
2016

COMITE INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES

52 AVENUE DES PUPILLES DE LA NATION - 15000 AURILLAC

Tél. : 04 71 48 39 94

Mail : info@aop-cantal.com

WWW.AOP-SALERS.COM





CRÈMES GLACÉES

VANILLE GOUSSES ENTIÈRES, CAMEL BEURRE SALÉ & YAOURT AU LAIT ENTIER



« LA BANDE À HÉLÈNE »



Iker ALZUGARAY : Charcutier Charcuterie Iker
Jean-Luc BEAUFILS : Chef restaurant La Maison du Douanier
Jean-Charles DARROZE : Gérant de la Maison Darroze
Christophe GONZALES : 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



CRÈME GLACÉE YAOURT



CRÈME GLACÉE VANILLE



CRÈME GLACÉE CAMEL

L'AVIS DU JURY :

Globalement, ces tests sont émaillés de véritables coups de cœur, c'est le cas encore une fois pour ces crèmes glacées, pour certains le yaourt, pour d'autres la vanille ou le caramel. C'est qu'il est difficile de dépasser la super impression laissée par les recettes plus gourmandes.

Jérôme SCHILLING : « La vanille est bonne ce n'est pas un goût d'arôme, la cuisson du caramel est très bien aussi. »

Jean-Charles DARROZE : « Elles sont assez sucrées mais ça me rappelle ce que faisait ma grand-mère. Il y a un vrai goût naturel de vanille. La texture est très agréable. Le caramel est un peu roussi avec une légère amertume que j'adore et qui me rappelle beaucoup de souvenirs ; pour la yaourt on a la vache, on a le goût ; ce sont des glaces qui me plaisent. Ce sont trois beaux produits. »

Matthieu VIDAL : « Ce sont de très très bonnes glaces, ça fait plaisir de voir de vraies gosses. C'est un peu sucré mais ça permet de structurer la texture, donc c'est très bien. C'est une glace qui est bonne et gourmande et l'on prend plaisir à manger. »



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

L'IDÉE RECETTE

de MATTHIEU VIDAL



BOULE CHOCO SURPRISE À LA CRÈME GLACÉE VANILLE L'ANGÉLYS, COULIS EXOTIQUE, CROQUANT CACAHUÈTES

2 pers.

INGRÉDIENTS :

200 g. de crème glacée vanille gousses
entières L'Angély's
250 g. de chocolat noir
100 g. de cacahuètes salées grillées
115 g. de sucre
150 g. de purée de mangue
75 g. de purée passion
15 g. de miel
1 feuille de gélatine

PRÉPARATION :

Mettre à température le chocolat afin de réaliser des demi sphères. Réserver. Réaliser un sirop avec le sucre et 45 g. d'eau, ajouter les cacahuètes, mélanger jusqu'à ce qu'une croûte se forme autour du fruit sec. Mélanger les purées de fruits et le miel, porter à ébullition, ajouter la gélatine préalablement hydratée et laisser prendre au froid, mixer avant utilisation. Garnir la demi sphère du bas de crème glacée à la vanille, faire un puit et remplir de coulis, ajouter une couche de glace, parsemer de cacahuètes, refermer la sphère avec l'autre partie, dresser sur assiette et napper de coulis.



Lillet rouge
Cuvée réserve

L'ANGÉLYS

8 ROUTE DES VARENNES - ZONE ARTISANALE «LA SAUZAIE» - 17100 FONTCOUVERTE

Tél. : 05 46 74 88 00 Mail : contact@langelys.com

WWW.LANGELYS.FR





MEUKOW COGNAC XO



« 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 GONZALES : 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 VALÈRE : Chef restaurant l'Atelier
Matthieu VIDAL : Chef pâtissier Pâtisserie Sweet Valentine



L'AVIS DU JURY :

Quoi de mieux qu'un spiritueux délicieux pour terminer ce qui aurait pu avoir les allures d'un repas ? Les anges peuvent être bien heureux qu'on leur en laisse une part, car les 12 membres du jury sont fort séduits !

Flavien VALÈRE : « Je ne suis pas un grand connaisseur mais c'est très agréable au nez car on a énormément de saveurs. Une belle couleur ambrée. Ça me plaît. »

Christophe GONZALES : « J'ai beaucoup apprécié, c'est rond en bouche on sent les fruits, c'est vanillé, caramélisé et c'est très beau d'aspect. C'est magnifique. Franchement, ça me plaît énormément. »

Romain PONS : « Très rond et pas trop alcoolisé. Il se boit facilement, on sent le bois, la barrique. Il est équilibré. C'est un joli produit avec une très belle couleur en plus. »

Jean-Pascal PAUBERT : « J'ai retrouvé des odeurs de chocolat et d'oranges confites donc ça, c'est typique de Cognac, il y a du bois aussi. De jolis amers en final. Il faut juste un joli fauteuil et un cigare ! Il pourrait aussi être parfait à l'apéritif en cocktail avec un peu de tonique. »



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



INFOS PRODUIT :

MEUKOW XO GRANDE CHAMPAGNE

Meukow XO est le fruit de l'assemblage dans lequel s'expriment et se combinent la puissance des tanins apportés par le long vieillissement en fûts de chêne, et la délicatesse des eaux-de-vie de Grande et Petite Champagne alliée à la suavité des eaux-de-vie des régions Fins et Bons Bois.

APPARENCE : Une magnifique couleur acajou lumineuse

NOTES DE TÊTE : Fruité - orange confite et pruneau

NOTES DE COEUR : Intense - amande et noisette

NOTES DE FOND : Puissant - chocolat et cuir



BONS ACCORDS :

A déguster avec
un moelleux au chocolat amer
un poisson fumé (esturgeon) cognac glacé

COGNAC MEUKOW

26 RUE PASCAL COMBEAU - BP10010 - 16101 COGNAC CEDEX

Tél. : 05 45 82 32 10 Mail : visite.meukow@cdgcognac.com

WWW.MEUKOWCOGNAC.COM





MAKING OF

TESTS-PRODUIT

11^{ÈME} SESSION

Langon









GOUR
METS
DE FRANCE



LE JURY



A TESTÉ POUR VOUS :

En 1731, Peter Henckels inscrit ZWILLING au registre des couteliers de Solingen (Allemagne), créant ainsi les fondations d'une entreprise internationale, connue aujourd'hui dans le monde entier. Le succès d'une des plus vieilles marques au monde repose sur une satisfaction client qui a très vite dépassé les frontières de son pays d'origine, grâce à des produits innovants qui définissent aujourd'hui encore les standards internationaux. En 2008, Zwilling fait l'acquisition du fabricant belge Demeyere, particulièrement connu parmi les chefs professionnels en tant que fabricant haut de gamme et pionnier dans la cuisson induction.



WWW.ZWILLING.COM





ZWILLING
J.A.HENCKELS



CASSEROLE À ASPERGES / À PÂTES

Collection TWIN SPECIALS (Zwilling)

Hauteur sans couvercle : 23 cm / Hauteur : 27.3 cm / Largeur : 17.3 cm

Longueur : 24.7 cm / Volume : 4,5 L

99.95 €

- Acier inoxydable 18/10 Haut de gamme
- Fond plusieurs couches SIGMA Classic
- Convient à tous les feux même induction



SAUTEUSE MULTIFONCTION

Collection ZWILLING PLUS (Zwilling)

Hauteur sans couvercle : 13 cm / Hauteur : 19.2 cm

Largeur : 28.3 cm / Longueur : 40.8 cm / Volume : 8.5 L

159 €

- Acier inoxydable 18/10 Haut de gamme
- Fond plusieurs couches SIGMA Classic
- Convient à tous les feux même induction + four



POÊLE GOURMET 4 RÉCIPIENTS (Demeyere)

Diamètre : 18 cm / Volume : 1.4 L

69.95 €

Diamètre : 22 cm / Volume 1.75 L

99.95 €

- Acier inoxydable 18/10 mat, couvercle en verre
- Fond capsulé trois couches, 4 mm
- Poignée en acier inoxydable très stable et hygiénique
- Adapté à tous les feux même induction

GOUR
METS
DE FRANCE

★ ★ ★

LE JURY

★ ★ ★

A TESTÉ POUR VOUS :

Référence incontestée dans le domaine des ustensiles de cuisson, Le Creuset se différencie en proposant aux amateurs de bonne cuisine des produits alliant haute performance culinaire, design et fonctionnalité adaptée à la vie moderne. Des ustensiles en fonte émaillée à la céramique, l'acier inoxydable, au silicone et plus encore, Le Creuset met un point d'honneur à offrir des produits qui passent de la cuisine à la table.

 **LE CREUSET®**

 WWW.LECREUSET.FR



POÊLE EN INOX

26 cm
155,00 €

- Source de chaleur : Electrique, Four, Gaz, Halogène, Induction, Radiant, Source de chaleur directe
- Compatible lave-vaisselle
- Garantie à vie



SAUTEUSE DU CHEF EN INOX

24 cm 3,3 L
156 €

- Convient à toutes les sources de chaleur, incluant l'induction
- Compatible lave-vaisselle
- Garantie à vie



FAITOUT EN INOX AVEC PANIER

26 cm

299 €

- Convient à toutes les sources de chaleur, incluant l'induction
- Compatible lave-vaisselle
- Garantie à vie



CASSEROLE EN INOX

20 cm 3,8 L

175 €

- Convient à toutes les sources de chaleur, incluant l'induction
- Compatible lave-vaisselle
- Garantie à vie

16
DESTINATIONS

ON VA
VOUS FAIRE
Voir DU
PAYS!



citroen.fr/press/ / ...

- BRITISH AIRWAYS
- RYANAIR
- flybe.
- Jet2
- t
- CHALAIR

Aéroport Bergerac 
Dordogne Perigord

LE PLUS PRÈS POUR ALLER PLUS LOIN

Votre voyage commence...

LA 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

 CCI LIMOGES
HAUTE-VIENNE

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
- **VELIVOLES :**
Vols en moto planeurs
- **AMA :**
Atelier de peinture avions
- **AVIATION d'AFFAIRES**

**SYNDICAT MIXTE POUR
L'AÉRODROME DÉPARTEMENTAL**

Aéroport d'AGEN la Garenne
47520 LE PASSAGE d'AGEN
Tél : 05 53 77 00 88
Fax : 05 53 96 03 49

Mail : aerport.agen@wanadoo.fr

PARKING GRATUIT, LOCATIONS DE VOITURES, TAXIS

WWW.AEROPORT-AGEN.COM

La Dégustation by

**GOUR
METS**
DE FRANCE

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



**BOX
gourmets**

AVRIL 2019



**BOX
douceurs**

AVRIL 2019

Abonnez-vous au bon goût !



www.la-degustation-box.fr

S'ABONNER

OFFRIR

Livraison à domicile





& s'inspirer
se régaler

AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

17- PUILBOREAU - LA ROCHELLE

52, rue du 18 juin - ZAC DE Beaulieu

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR

C.Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



Secrets
de Chefs

N°2 - 2019

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

Inspirations
VENUES DE LA FERME!



CULINARION 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

