

GOUR METS METS DE FRANCE

Tests-Produit

14^{ème} session - Au Grand Hôtel de Bordeaux

11 PRODUITS
D'EXCEPTION
testés, évalués,
appréciés

10 RECETTES DE
CHEFS
exclusives à refaire
à la maison

UN JURY
D'EXCEPTION
12 chefs et
sommeliers

Hommes d'ombre
et de lumière

COUP DE COEUR
Mets Mots

*SÉLECTION
DU SOMMELIER*
De Kevin Quinsenac

*DANS LA
BIBLIOTHÈQUE*
de Sébastien Fontes

SAVEURS
Les Must Have de
Gordon Ramsay



Rédacteurs en chef

GORDON
RAMSAY

SÉBASTIEN
FONTES



16 COUP DE PROJECTEUR
Les Couteaux de Laguiole



22 RECETTES FACILES
de Sébastien Fontes



28 SÉLECTION SOMMELIER
par Kevin Quinsenac



10 RENCONTRE
Portrait croisé



06 INTERVIEW
Gordon Ramsay

Sommaire

- 05** ÉDITO
De La Rédaction
- 06** INTERVIEW
Gordon Ramsay
- 10** RENCONTRE
Portrait croisé
- 14** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
De Sébastien Fontes
- 15** DANS LA DISCOTHÈQUE
De Sébastien Fontes
- 16** COUP DE PROJECTEUR
Les Couteaux de Laguiole

SAVEURS

- 20** PANIER DE SAISON
Se réchauffer l'hiver
- 21** LES MUST HAVE
De Gordon Ramsay
- 22** RECETTE FACILE
De Sébastien Fontes
- 24** COUP DE CŒUR
Mets Mots
- 28** LA SÉLECTION DU SOMMELIER
De Kevin Quinsenac

TESTS - PRODUIT

- 30** BOX LA DÉGUSTATION
- 33** LE JURY
- 46** LABEL LAURÉAT GOURMETS
- 48** LES FICHES PRODUIT
FOIE GRAS
MAGRET SÉCHÉ
VIN ROUGE
POULET
MAGRET
LENTILLES
SORBETS SALÉS
VIN BLANC
PRÉPARATION DE FRUITS
ANANAS
- 70** SHOPPING
TRUFFES BLANCHE ET NOIRE
ORENZO
ANNE-SOPHIE BOULOGNE
EMILE HENRY
GUZZINI
ATELIER BERNEX
LE NEZ DU VIN
RAWELL



33 LE JURY

TESTS - PRODUIT

Sous la présidence de Sébastien Fontes

C'est dans le cadre exceptionnel de l'InterContinental Grand Hôtel de Bordeaux que se sont déroulés les 14^{ème} Tests-Produit Gourmets de France. Face au Grand Théâtre, et sous le regard du président Sébastien Fontes se sont fait évaluer une grande variété de produits, du foie gras à l'ananas en passant par le vin rouge, les lentilles ou les sorbets salés. Ici, c'est tout sauf un cauchemar en cuisine !

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 - Adeline Malbert - Bruno Chaplot

Photographe : Alban Gilbert - Olivier Barrau

Impression : Camus Impresores

ISSN : 2258-8655



Crédits photos

© Alban Gilbert, © Olivier Barrau, Shutterstock, ou mentions stipulées.



édito

GORDON RAMSAY & SÉBASTIEN FONTES

Que seraient Remus sans Romulus, Tristan sans Yseult, Sherlock Holmes sans Watson, Dupont sans Dupond... ? Le duo est souvent divin, souvent plus grand, souvent hors norme, souvent plus riche, souvent d'une complémentarité complexe. Dans ces pages nous en avons croisés quelques uns ; on se souviendra avec émoi de Pierre Gagnaire et Jean-Denis Lebras ou encore les Bras père et fils. Cette fois-ci, c'est avec Gordon Ramsay et Sébastien Fontes que nous avons rendez-vous.

On croit voir la lune briller, mais ce n'est jamais sa lumière que l'on perçoit, mais celle du soleil qui vient taper sur le satellite de la Terre et nous renvoyer la luminosité de l'astre. C'est cette même réalité astrophysique qui fait s'illuminer les étoiles du Grand Hôtel. C'est l'aura du chef britannique qui se reflète et qui voyage jusqu'à nous via le prisme de Sébastien Fontes. Et qui brille fort.



*Le
justicier*
des cuisines
en détresse

*« J'adore rencontrer de
nouvelles personnes qui
sollicitent mon aide, qui
souhaitent apprendre. »*

Le quart d'heure écossais

Lorsque l'on est l'un des chefs les plus connus au monde, à la tête d'un empire gastronomique mondial, on est forcément au four, au moulin et au piano ! Mais on parvient toujours à prendre le temps de s'entretenir avec ceux qui l'admirent. Portrait de Gordon Ramsay en 10 questions.

Quelles sont les passions de Gordon Ramsay ?

Ma première passion avant de découvrir la cuisine était le football. J'ai été signé à l'âge de 15 ans au club des Glasgow Rangers où j'ai passé trois années merveilleuses à jouer et m'entraîner avec l'équipe des jeunes avant qu'une importante blessure au genou ne me contraigne à arrêter le football. J'étais dévasté, mais regardez ce qui est arrivé ensuite... l'école hôtelière et une incroyable passion et curiosité pour la cuisine ont changé la voie de ma carrière et de ma vie pour le meilleur !

Aujourd'hui combien de restaurants Gordon Ramsay ?

C'est honnêtement dingue de répondre à cette question donc merci ! Nous avons des restaurants dans le monde entier et un total de 7 étoiles au Michelin. A Londres nous avons 15 restaurants dont le Lucky Cat que nous venons tout juste d'ouvrir cet été. Nos 13 restaurants internationaux se trouvent partout en Europe, Moyen Orient et Asie, notamment le Pressoir d'Argent à Bordeaux, le Maze Grill et

le Bread Street Kitchen à Hong Kong, ainsi qu'à Dubai et Singapour.

De tous ces établissements, portez-vous davantage d'affection à l'un d'entre eux ?

Le Royal Hospital Road fête son 21^{ème} anniversaire cette année et c'est pour moi une fierté. C'est le restaurant londonien qui remporte la palme de la longévité avec trois étoiles. Ça a été la première fois que je me suis lancé seul, en 1998 donc il est particulièrement spécial à mes yeux.

« Nous avons des restaurants dans le monde entier »



« Nous avons des restaurants dans le monde entier et un total de 7 étoiles au Michelin »

©Carla Gradiski

Que dire de Guy Savoy et Joël Robuchon ?

Ce sont deux légendes de la cuisine. Je dois énormément de mon savoir-faire et de mon expérience à l'enseignement de ces deux chefs phénoménaux. Guy a été mon mentor culinaire alors que je faisais mon apprentissage sous ses ordres à Paris, une vraie courbe d'apprentissage de nouveautés pour le gamin d'une vingtaine d'années que j'étais. Après Guy Savoy je suis allé chez Joël Robuchon, au Jamin, c'était d'un classicisme et d'une beauté honnêtement hors du commun !

Le justicier des cuisines en

détresse poursuit-il ses aventures télévisuelles ?

J'adore les programmes télé, j'adore rencontrer de nouvelles personnes qui sollicitent mon aide, qui souhaitent apprendre, qui veulent désespérément réussir leur vie personnelle et professionnelle. Les participants de Masterchef et Hell's Kitchen sont en voie de devenir les meilleurs chefs et restaurateurs que l'on puisse espérer. Je suis très chanceux d'avoir ces expériences et les opportunités de voyage qu'elles m'apportent. Des programmes comme Unchartered et Gordon, Gino et Fred me permettent d'essayer de nouvelles cuisines, de rencontrer de

nouveaux fournisseurs, comment s'en plaindre ?

Et à la littérature et la musique ?

Je n'ai malheureusement pas beaucoup le temps de lire, mais comme j'ai un nouveau né, Oscar James Ramsay, j'ai un paquet de livres pour enfants qui traînent tout autour de notre lit ! J'adore la musique, que ce soit pour faire de l'exercice, pour se relaxer lors d'un vol long courrier ou pour mettre de l'ambiance en cuisine lorsque l'on cuisine en famille. En ce moment, les trois artistes que j'écoute sont Ed Sheeran, Phil Collins et Lil Nas X.

Vous êtes partenaire de WWRD, pourquoi ?

Pour moi, en tant que chef, la façon dont on dresse son assiette, que ce soit pour un dîner gastronomique ou une simple salade au déjeuner, a toujours été aussi importante que la nourriture elle-même. Wedgwood Royal Doulton sont reconnus dans le monde entier pour leurs porcelaines et verreries, donc ce fut une évidence et une envie d'être leur partenaire.

Quels sont les objectifs de la fondation Gordon et Tana Ramsay ?

Actuellement la fondation travaille avec le Great Ormond Street Hospital. Un hôpital qui fait un travail exceptionnel auprès des enfants malades et pauvres et leur famille. C'est à cause d'un incident personnel, un proche ami de la famille dont le fils était en phase terminale, que nous avons souhaité « rendre » à notre tour, d'aider comme ils avaient pu le faire avec notre ami et des centaines d'autres personnes. C'est une affaire de famille, tous les enfants font leur part, que ce soit Tilly faisant des cupcakes pour leur vente de pâtisserie, ou Holly et Jack aidant pour les festivités de Noël,

nous essayons de contribuer via des appels aux dons autant que l'on peut.

Quel est votre rapport à l'art ?

Nous avons un nombre important d'œuvres, de tableaux, de sculptures dans nos restaurants dans le monde entier. A Londres vous pourrez admirer d'iconiques photos en noir et blanc de la ville, à Bread Street Kitchen une incroyable sculpture de gorille qui surplombe le bar, à Heddon Street et Hidden Heddon Bar, un néon pop art. L'art est un acte puissant et majeur pour instaurer l'atmosphère de chacun de nos restaurants.



©TaylorandVandell





© Julien Faure

Hommes d'ombre et de lumière

Leur deux noms font scintiller les différentes tables du plus bel établissement de la belle endormie. Entre l'écossais Gordon Ramsay et le toulousain Sébastien Fontes le lien qui se tisse se nomme cuisine. Deux personnalités aussi différentes que complémentaires qui nous rappellent que la cuisine est autant un artisanat qu'un art et qu'elle mérite ses lettres de noblesse et ses initiales dorées GR, SF.

HOMMES DE TALENT

Si la cuisine est un art, elle se joue des associations courageuses, des inventions audacieuses, des clairs-obscur, des pigments et des piments qui se font écho, des goûts et des couleurs qui se complètent et se conjuguent. Et l'on peut trouver la partition de ce jeu même si l'on ne parle pas le même idiome tant que l'on parle la même langue. Celle

d'une cuisine honnête, généreuse, passionnée et loyale. Des clefs de fa(ire) que partagent le chef ultra médiatique Gordon Ramsay et l'homme un peu plus dans l'ombre mais au turbin pendant plus de 14h quotidiennes, Sébastien Fontes aux pianos des cuisines de l'InterContinental Grand Hôtel de Bordeaux. Si on les passait au (portrait) chinois ces deux hommes là auraient quelques notes de bas

« *Une cuisine honnête, généreuse, passionnée et loyale* »

de page communes. Comment ne pas souligner cette appétence du voyage et de l'étranger ? Sébastien Fontes est d'ailleurs « tombé » dans la cuisine grâce à sa voisine, algérienne d'origine avec qui il préparait le couscous avant de commencer sa carrière aux quatre coins du monde,

à Dubaï, en Asie, en Amérique du Sud. Des méridiens que traverse également Gordon Ramsay, ses sept étoiles,

ses treize restaurants internationaux. Mais aussi ses quinze restaurants Londoniens dont le Lucky Cat ouvert cet été. Un ancrage en Grande-Bretagne, « chez soi » que ne renierait pas non plus Sébastien Fontes, qui, en s'installant en janvier dernier à Bordeaux, s'est rapproché de sa Toulouse natale, où il peut se rendre facilement lors de ses congés, cueillir des champignons, faire du vélo ou assister à un match de rugby.

HOMMES DE PASSION

C'est là que les deux hommes, meneurs d'équipe, choisissent un nombre différent : Sébastien Fontes choisit le XV et Gordon Ramsay le 11. L'enfant du Sud-Ouest est attaché au monde de l'ovalie davantage qu'à celui du football, alors que pour un britannique s'il est en général difficile de choisir entre Celtic et Ranger ou le XV au chardon, pour Gordon Ramsay qui se destinait à une carrière de footballeur professionnel. Il a d'ailleurs été signé au Glasgow Rangers à l'âge de 15 ans avant qu'une vilaine blessure au genou avorte tous ses rêves de pelouse. Il dit « j'ai été dévasté, mais regardez ce qui est arrivé... l'école hôtelière, une énorme passion et curiosité pour la cuisine ont changé la direction de ma carrière et de ma vie pour le mieux ! » Sébastien Fontes quant à lui n'était pas exactement le premier de sa classe avant qu'il ne débute son parcours d'apprenti cuisinier. Là il se révèle et se lève tôt, vaillant, assoiffé d'apprendre. Quelques années plus tard, devenu chef émérite, il confie continuer à apprendre tous les jours, de ses collègues, de ses pairs, de la curiosité qui le pousse à s'intéresser aux cuisines du monde entier, au savoir-faire nordique des fumages ou des fermentations par exemple... Etre chef, être cuisinier c'est pour lui apprendre bien sûr mais transmettre tout autant. Si le passage par une école hôtelière apporte un bagage certain, c'est l'apprentissage, le passage par les différentes cuisines, les mentors que l'on rencontre qui façonne le bois d'un cuisinier en grand cuisinier. Et trouver sa place. Il nous explique que parfois un apprenti peut être contrit au garde manger et s'épanouir à la viande ou inversement.





Comment aussi un mentor peut être un guide.

Pour Gordon Ramsay ce fut Guy Savoy et Joël Robuchon, « des légendes de la cuisine » comme il rappelle à dire. « Je dois beaucoup de mon savoir et de mon expérience grâce à l'enseignement de ces chefs phénoménaux. Guy a été mon mentor culinaire alors que j'étais en apprentissage chez lui à Paris, une véritable courbe d'apprentissage pour un gamin d'une vingtaine d'années lâché dans une cuisine française mais j'ai adoré l'excitation procurée par l'apprentissage de nouvelles idées. Ensuite je suis allé chez Joël Robuchon, au Jamin, c'était tellement classique et beau, honnêtement incroyable ! ». Quant à Sébastien Fontes, il y a aussi deux figures de chef qui l'ont marqués. D'une part Pierre Gagnaire, pour qui il travaille à Paris puis à Dubaï (où un certain Gordon a également un établissement), un « homme accessible, un peintre, un artiste ». Un homme qui à l'instar d'un musicien dont l'oreille est exceptionnelle, possède un palais absolu et qui est un génie, capable d'orchestrer les plus surprenantes associations, les plus délirantes recettes. Un homme doux aussi, chez qui jamais on ne crie dans les cuisines, comme cela l'est aussi aujourd'hui dans la cuisine de Sébastien. Mais au départ, c'est chez lui, à Toulouse, place du Capitole, qu'il a rencontré celui qui sera son mentor, « son maître », Michel Toulousy, chef étoilé et MOF qui force le respect. Pour l'anecdote il y travaille en même temps que son voisin d'en face actuel, Philippe Etchebest et Michel Portos qui a longtemps lui aussi, travaillé à Bordeaux. Philippe Etchebest d'ailleurs pourrait être la version française de notre rédacteur en chef écossais tant il est son homologue dans l'adaptation d'un

programme télévisé qui porte le nom de Cauchemar en cuisine ou Hell's Kitchen en version originale. Que pense Gordon Ramsay de ces / ses programmes ? « J'adore les programmes télé, j'aime rencontrer les gens qui sollicitent mon aide, qui veulent apprendre, qui veulent foncièrement faire de leur établissement et de leur vie une réussite. »

HOMMES DE PARTAGE

S'inviter dans les cuisines des autres ou inviter les autres dans sa cuisine sont les deux versants d'une même médaille portée par Sébastien et Gordon. Le chef français ouvre ses portes notamment à des jeunes gens en situation de handicap qui veulent apprendre la cuisine, un engagement associatif qui lui tient fort à cœur. Mais qu'il évoque à demi mots tant il semble emprunt d'une réelle modestie et d'un homme qui ne cherche pas à tirer la couverture médiatique sur lui.

Un homme généreux mais qui rappelle que pour faire plaisir et se faire plaisir, c'est d'abord pour soi qu'il faut

cuisiner ; ce n'est qu'ainsi que l'on peut faire bien les choses et donner du plaisir. Chaque midi, chaque soir ce qui le, les rend heureux c'est de savoir qu'autour d'une table des amitiés se lient, des contrats se signent, des amours naissent et que ces souvenirs seront toujours connectés à ce moment de gourmandise. A ce sujet, Sébastien Fontes se souvient comme si c'était hier d'un repas tout simple mais si bon lors d'un voyage au Portugal.

Un déjeuner qui répondait à la même exigence que celle de la brasserie du Grand Hôtel par exemple. Parce que dans un établissement tel que celui-ci où l'on gère et concocte le petit déjeuner, les banquets, les cocktails, la brasserie, le room service ou le restaurant gastronomique, il faut savoir, non seulement mettre le même cœur à l'ouvrage mais aussi répondre aux codes de chacune des institutions. Alors pour la carte de la brasserie

ce que privilégie particulièrement le chef c'est la recherche du produit d'excellence, focaliser sur le produit. Il y aura bientôt de la truite fumée sourcée dans la région, du bœuf de Bazas. Le room service se doit lui d'être conçu avec les incontournables du genre, club sandwich ou burger. Pour finir, dans un hôtel avec une clientèle internationale qui entend découvrir les spécialités de la région, il n'est pas concevable de faire l'impasse sur le

canard, le foie gras, l'entrecôte à la bordelaise ou encore les cannelés. Un cinq étoiles sur la place de la Comédie à Bordeaux c'est finalement le Walk of Fame de la gastronomie locale. Portée par une équipe internationale avec bien sûr le messie écossais, le chef français, le second anglais, et une brigade cosmopolite d'une quarantaine de personnes qui se compose de drapeaux polonais, italiens...

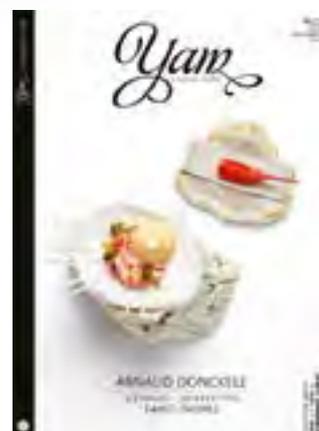
« ce que privilégie particulièrement le chef c'est la recherche du produit d'excellence »

« Pour faire plaisir et se faire plaisir, c'est d'abord pour soi qu'il faut cuisiner ».



Dans la Bibliothèque

de Sébastien Fontes



Chez le chef du Grand Hôtel l'on trouve deux véritables bibles et un magazine tendance qui ont tous la gastronomie pour axe.



« Le Guide Culinaire »

De Auguste Escoffier

S'il est bien un ouvrage de référence pour les chefs c'est évidemment celui-ci qui fait figure de bible. Indispensable à qui veut maîtriser les fondamentaux de la cuisine classique et des recettes traditionnelles. Aide mémoire pratique, il comprend plus de 5000 recettes, des sauces aux hors d'œuvre, des entremets aux pâtés et terrines, des rôtis aux potages, sans oublier les desserts, les compotes, les confitures et même les sandwiches.



« Le Répertoire de la Cuisine »

De Louis Saulnier, Théodore Gringoire

Paru au début du siècle, en 1914, à l'initiative de deux anciens élèves d'Auguste Escoffier, est parfois considéré comme une version abrégée du livre du maître. L'ouvrage, à destination des cuisiniers professionnels, répertorie plus de 7000 recettes.



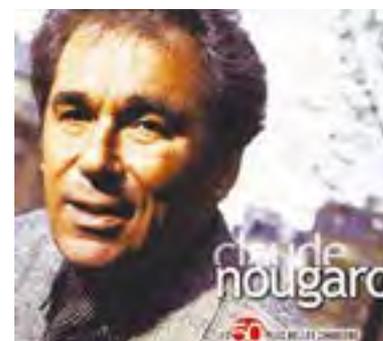
« Yam »

Magazine bimestriel

192 pages pour la nouvelle formule de ce magazine bimestriel dédié à la gastronomie. Depuis son lancement ce sont 200 chefs qui ont participé au magazine et 2000 recettes qui ont été données. Depuis sa récente refonte de maquette et de rubriques, Yam se pose en référence moderne et stylé de l'art de vivre.

Dans la Discothèque

de Sébastien Fontes



Du jazz, du rock, de la chanson française, c'est une discothèque éclectique que celle de Sébastien Fontes !



« Turn Up The Quiet »

de Diana Krall

La pianiste et chanteuse de jazz canadienne (et également épouse d'Elvis Costello) est une prodige qui a commencé l'apprentissage du piano dès l'âge de 4 ans et qui se produit professionnellement dès son adolescence. Depuis *Stepping Out* son premier album publié en 1993, elle a sorti pas moins de 15 albums dont le dernier paru en 2017 *Turn Up The Quiet*.



« Brothers in Arms »

de Dire Straits

Formé en 1977 autour des deux frères Knopfler, Mark (guitare et chant) et David (guitare) ainsi que du bassiste John Illsley et du batteur Pick Withers, Dire Straits est considéré comme l'un des plus grand groupe de rock des années 80. De la longue liste de leurs tubes ayant fait la gloire du groupe jusqu'à sa séparation en 1993, on entend raisonner dans la playlist de Sébastien Fontes *Romeo and Juliet*, *Calling Elvis* ou *So Far Away*.



« Les 50 Plus Belles Chansons »

de Claude Nougaro

Depuis quelques numéros du magazine, l'on pourrait affirmer que Claude Nougaro est résolument le chanteur que l'on entend le plus souvent dans les cuisines. Probablement peut-être parce que dans le Sud-Ouest il y a quelque chose de l'ordre de la gourmandise et du plaisir que l'on retrouve dans la musique du toulousain. Et également parce que certains de nos chefs ont des oreilles chauvines !

*Plus
fort*

que le couteau suisse :

*Le
Laguiole*

C'est bien sûr le nom d'une commune de 1200 habitants du plateau de l'Aubrac mais c'est surtout le synonyme de la meilleure coutellerie de France, le berceau d'un savoir-faire ancestral, toujours promu par Forge de Laguiole. Un artisanat, fort utile en cuisine, qu'a envie de faire (re)connaître Sébastien Fontes.

1987 c'est l'année de renaissance, du réveil de la danse de l'abeille avec l'ouverture de Forge de Laguiole et son célèbre atelier designé par Philippe Starck. En effet, l'art de la coutellerie locale alliant tradition et modernité n'a cessée, au cours de ses trente dernières années, d'inspirer des designers de renommée mondiale (Starck donc mais aussi Andrée Putman, Ora Ito...) ainsi que de célèbres chefs.

En effet, comment pour nos artisans de la cuisine à l'instar de Sébastien Fontes, envisager la découpe quotidienne sans le couteau traditionnel de ce petit village. Un objet dont la réalisation demande des heures de travail manuel, de nombreuses étapes, plus de quarante, telles que

l'estampage, la découpe, l'ébavurage, le blanchissage, le guillochage, le perçage, le façonnage, le détournage, le polissage, le lustrage. Autant de mots à la consonance poétique qui rappellent que si le couteau est le prolongement de la main, il est surtout celui du travail manuel. Ainsi, chaque couteau est réalisé par un même ouvrier qui assemble toutes les pièces, les ressorts, les mitres et s'assure du contrôle qualité de chacune des pièces produites avec le même process que depuis le siècle dernier ; tout se passe à l'œil, au jugé, au ressenti, au toucher.

Comment, dans le respect de cette tradition et cette haute exigence d'un

savoir ancré localement, historiquement, avec l'implication d'hommes de talents et l'assemblage de matières nobles et robustes, Forge de Laguiole n'ait reçu le label EPV ? Depuis maintenant dix ans, l'entreprise est donc estampillée Patrimoine

« Tout se passe à l'œil, au jugé, au ressenti, au toucher. »

Vivant. Une labellisation qui rappelle et qui récompense la qualité d'un travail que nulle contrefaçon ne saurait égaler. De faux couteaux qu'il faut bannir,

presque interdire car la défense d'un tel savoir-faire, de cet artisanat là en particulier mais tous les autres en général ainsi que le retour aux sources tient fortement à cœur pour Sébastien Fontes.

« Son célèbre atelier designé par Philippe Starck »







“ J’AI FAIT VERSAILLES POUR MA COUR, MARLY POUR MES AMIS
ET TRIANON POUR MOI. ”

Louis XIV, Roi de France et de Navarre, 1638-1715

CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

www.chateau-trianon.com

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

PANIER SAISON

DE SÉBASTIEN FONTES

Le chef rappelle, avec bon sens, que la nature a ses cycles et ses règles et que l'on ne fera jamais une mésalliance si l'on associe deux produits de la même saison. Mais quels sont ceux qu'il préconise en hiver ?



Les *coquilles Saint-Jacques*

Un des produits phare de l'hiver, un produit d'exception et de fête qu'il conseille de cuisiner avec un beurre moussieux, de faire un jus avec les barde que l'on déglace au soja.



Le *potimarron*

Un cucurbitacée qui se conserve longtemps, riche en oligo-éléments et carotène, que l'on choisit dense, lisse et sans tâche. Le chef conseille de le cuire simplement au four et de le servir avec de la crème double et de la truffe.



La *La truffe*

Justement ce champignon fait partie des produits qu'affectionne particulièrement Sébastien Fontes. Pour lui, afin de révéler ses incroyables qualités organoleptiques rien de mieux que de la servir avec des œufs brouillés qui en exalteront les saveurs.



La *souris d'agneau*

Lorsque le froid s'installe rien de mieux que des viandes qui mijotent et se confisent en cocotte. En cuisson longue et comotée la souris d'agneau est d'une tendreté et d'une finesse sans commune mesure.

Les œufs

Qui doivent être évidemment, bio, de ferme, de poules élevées en plein air. Tout à la fois un aliment ou un ingrédient indispensable à la réalisation de nombreuses recettes.

Le beurre

Il est certain que la Grande Bretagne fait davantage face à la Bretagne qu'à l'Italie ce qui explique peut-être cette appétence pour la matière grasse qui sublime sauces, desserts et préparations.

Le Sel

Exhausteur de goût par excellence, le sel, que l'on choisira vers chez nous à Guérande ou sur l'Île-de-Ré est une merveille de petit gemme dont on ne saurait se passer. Attention toutefois à ne pas en abuser !

Une belle pièce de bœuf

Comment le propriétaire des Hell's Kitchen, restaurants spécialisés dans la viande, partout dans le monde, pourrait-il se passer d'une entrecôte, d'une bavette ou d'un tournedos ? Avis aux végétariens, sur ce point là, Gordon Ramsay n'est pas votre meilleur ami !



LES INDISPENSABLES

DE GORDON RAMSAY

Quatre ingrédients que le chef ne peut « do without it » !



On ne le rappellera jamais assez, s'il est bien un produit sur lequel ne jamais faire l'impasse sur la qualité c'est bien des œufs qu'il s'agit.

La Brouillade d'œufs

On aime les labels rouges, bleu, blanc cœur, les œufs de poule de ferme, élevées en plein air. Mieux encore on va les chercher directement à la ferme quand on n'a pas la chance d'avoir son propre élevage. Mais avec de bons œufs le champ des possibles est infini et en un tournemain on se régale d'une recette réalisée en quelques minutes à peine. S'il peut être un peu plus fastidieux et technique de faire des œufs brouillés (qui doivent être impérativement

réalisés au bain marie) Sébastien Fontes invite lui, le dimanche soir, à simplement faire une « brouillade » soit un genre d'omelette cassée. Il suffit simplement de battre quelques œufs et de les faire revenir à la poêle (avec un peu de beurre comme le souffle Gordon Ramsay) et de les agrémenter avec ce qui traîne, qui d'un peu de jambon, qui d'un peu de fromage, qui de quelques oignons, qui de trois quatre champignons... et l'on sert le tout accompagné d'un bon pain toasté.



IL SUFFIT SIMPLEMENT DE BATTRE
QUELQUES ŒUFS ET DE LES FAIRE
REVENIR À LA POÊLE





Mets- Mots-Rable !

Depuis près de deux ans maintenant, Léo et Marion Forget et Romain Grenet ont donné le souffle gastronomique qu'il manquait au quartier Fondaudège. Avec l'ouverture de Mets-Mots se raconte une histoire d'amitié qui a pour partition le bon.



C'est chez Pierre Gagnaire, à Paris d'abord puis à Courchevel et Gordes que se sont rencontrés Léo et Romain.

Comment Mets-Mots, outre les raisons objectives de qualité, d'ailleurs soulignées par le Guide Michelin qui a gratifié l'établissement d'un Bib Gourmand, se trouve être l'adresse recommandée par Sébastien Fontes ? Parce qu'il semblerait que tous ceux qui sont passés chez Pierre Gagnaire sont devenus les éléments scintillants d'une constellation qui devient une famille avec ses aïeux et ses descendants et les cousines qui en découlent. C'est justement chez Pierre Gagnaire, à Paris d'abord puis à Courchevel et Gordes que se sont rencontrés Léo et Romain. Le premier en cuisine, le

second en salle. Une répartition du travail qui s'applique aujourd'hui chez Mets-Mots. C'est toujours là-bas qu'ils croisent Sébastien Fontes alors qu'il travaille pour Gagnaire à Riyad. Dans cette grande famille on se suit et on s'admire, on s'apprécie et on se le dit. Appréciée la cuisine de Mets-Mots l'est par les habitants du quartier qui remplissent la salle tous les midis pour se délecter des deux propositions d'entrées, de plats et de desserts, toujours composées de produits frais, de

saison, une cuisine « d'instinct et cérébrale, centrée sur le goût » ainsi que la définit Léo Forget. Le soir, c'est une carte qui change tous les mois qui attire une clientèle qui vient de plus loin pour se faire plaisir, avec bien entendu le menu à 33 euros pour obtenir le Bib ainsi qu'un menu dégustation en cinq plats qui permet de faire un tour d'horizon de ce que cette jeune équipe offre. Une adresse à ne pas manquer.

*Une cuisine
« d'instinct
et cérébrale,
centrée sur le
goût. »*



LE GOÛT D'ICI



CHRISTOPHE BOURRIOUX
AMBASSADEUR DU CIRCUIT COURT.

Entre Bordeaux et Arcachon, **CHRISTOPHE** et ses équipes vous accueillent dans un lieu unique regroupant restaurant, hôtel, maison d'hôtes et gîtes au cœur de la forêt des Landes Gironnines. 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.



www.leresinier.com  



OFFRES SPÉCIALES / LES MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE...

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

La sélection

DE KEVIN QUINSENAC



Champagne Philipponnat

Cuvée 1522 - 2009

« Un très beau champagne sur Mareuil-sur-Ay. » La maison met un point d'honneur à récolter ses raisins pinot noir (69%) et chardonnay plus mûrs que la moyenne champenoise. Affirmant un style particulier qui ne cède pas aux tendances, Philipponnat élabore une gamme de champagne qui sont avant tout des vins : gouteux, puissants et équilibrés. Cette cuvée 1522 doit son nom à l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay.



Château La Tour Blanche

1997

« 1^{er} grand cru classé Sauternes, très grand millésime de cette appellation. Situé sur la veine argileuse, le vin nous apporte une richesse aromatique et une très grande persistance aromatique. » Un vin qui résulte d'une sélection très sévère, unissant, grâce à un savoir-faire unique, l'expression d'un grand terroir.



Vincent Girardin

1^{er} Cru les Folatières - 2017

« Premier millésime pour Pierre, le fils de Vincent Girardin sur un des très beaux terroirs de Puligny-Montrachet. Un grand chardonnay » qui possède les labels Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Appellation Origine Protégée (AOP). C'est un cru élégant et riche avec des arômes de fleurs blanches et de noisettes grillées. En bouche la vivacité laisse place à l'élégance.

La sélection

DE KEVIN QUINSENAC



Château Canon

Saint Emilion Grand Cru Classé - 2001

« Sur le plateau calcaire de Saint Emilion, un très beau millésime, avec une belle trame tannique riche et une complexité aromatique fabuleuse. 50% Cabernet franc – 50% Merlot. »

Château Haut Brion

Pessac Leognan - 2000

« Le seigneur des Graves, finesse élégance, un millésime aboutit qui procure un plaisir incommensurable. » Très minéral et d'une complexité rare, il se distingue par des arômes de fruits noirs, de havane, de chocolat, de bois de cèdre qui se révèlent peu à peu.

Château Vieux Taillefer

Saint Emilion Grand Cru - 2018

« Un vin de niche avec seulement 1200 bouteilles sur ce millésime aux cépages savoureux (merlot blanc et chasselas) ». C'est un vin insolite et unique fait en vinification classique, vendages manuelles, pressurage par pression pneumatique, débouillage, élevage en fût de chêne, filtration et mise en bouteille par gravité.



La Dégustation

Avec
LES BOX GOURMETS

Abonnez-vous



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

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

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

**BOX
douceurs**

45 €

par
BOX



★ 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 €

par
BOX



www.la-degustation-box.fr

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



INTERCONTINENTAL

GRAND HOTEL de BORDEAUX





12

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY EXCEPTIONNEL

Heureux sont les pairs de Sébastien Fontes, président du jury et co-rédacteur en chef de ce magazine, qui se sont attablés au Pressoir d'Argent, le restaurant de Gordon Ramsay à Bordeaux pour déguster, juger, évaluer et apprécier les petites merveilles dégotées chez les producteurs locaux. Dans une ambiance amicale et chaleureuse, nos palais experts ont également sublimés les produits testés dans d'incomparables recettes qu'ils nous ont offertes. Une fort jolie expérience autour du goût.



Chef étoilé
Restaurant Logis de la Cadène

ALEXANDRE BAUMARD



A lors qu'il était sur le point de signer pour un établissement en Maine & Loire, dans ses terres d'origines, après de belles années chez Paul Bocuse, Benoit Vidal ou Christophe Bacquet, c'est finalement à Saint-Émilion qu'il

s'installe. C'est d'ailleurs grâce à ce dernier chef qu'il se retrouve à diriger le piano du Logis de la Cadène. Le projet initial était de faire de la bistro-nomie, mais le talent et l'envie ont vite fait scintiller l'étoile du Michelin. **[+]**



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2002 : BEP

2006 : Travaille chez Paul Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges

2009 : Travaille à l'Hôtel du Castelet de Christophe Bacquet

2014 : S'installe au Logis de la Cadène à Saint Emilion

2017 : Obtient une étoile au Guide Michelin

2020 : Prend les rênes du Gabriel



Rencontrer A. BAUMARD :

Restaurant Logis de la Cadène - 3 Place du Marché au Bois - 33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 71 40

www.logisdela cadene.fr



Chef Pâtissier
Maison MIETTES

STÉPHANE BOUR



S'il est un mot qui résume la carrière du chef pâtissier c'est la recherche. Recherche et développement, recherche de nouveaux challenges, recherche de rencontres. Il commence avec le MOF Nicolas Bernardet, devient responsable fours frais et

glaces chez St-Clair traiteur, puis chef pâtissier chez des triplement étoilés avant de monter sa société et de créer ensuite sa marque de pâtisserie Maison Miettes dans le Pays-Basque avec son atelier de production éco-responsable. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1997 : Bac Pro option Pâtisserie

2001 -2005 : Chef Pâtissier pour le groupe Partouche

2006 : Chef Pâtissier chez Marc Veyrat

2011 : Création de la société de développement « Stéphane Bour »

2016 : Création de son atelier de production et des marques Maison Miettes & Bixkotxa



Rencontrer S. BOUR :

Maison MIETTES - 3 impasse des violettes - Z.A. Bassilour - 64210 Bidart

Tél. : 05 59 22 56 76

www.maison-miettes.com



Chef
Restaurant Avant comptoir du palais

JULIEN CAMDEBORDE



Sur certains berceaux se penchent des bonnes fées, pour Julien ce fut notamment son oncle Yves. Mais à ce joli patronyme s'ajoutent, au cours de son parcours, ceux de Portos, de Fréchon, de Robuchon... où il a fait ses armes gastronomiques avant, sous les conseils de son oncle, de

s'essayer à la bistronomie chez Inaki Aizpitarte au Dauphin. Ce qui lui permet, après huit ans chez son oncle, de prendre le relais et d'ouvrir à Bordeaux l'Avant Comptoir du Palais, quatrième établissement de la lignée après les trois parisiens. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2002-2005 : Lycée Hotelier de Biarritz

2007-2009 : Travaille au Bristol

2009 : Travaille au restaurant de l'Opéra de Sydney

2012-2019 : Chef au Comptoir d'Yves Camdeborde

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



Rencontrer J. CAMDEBORDE :

L'avant comptoir du palais - 2 Place du Palais - 33000 Bordeaux

Tél. : 05 57 14 94 85



Chef
Restaurant Mets Mots

L É O FORGET

• • •

Il ne se prédestinait pas à la cuisine, lui qui y a bifurqué sur le tard après un bac sciences & technologie industrielle. Il commence d'abord par travailler les étés chez des amis de ses parents restaurateurs avant de débiter son apprentissage chez un étoilé à Toulouse, où la famille, originaire de Lyon, avait dé-

ménagé. Puis se sera la formation chez de grands étoilés, Régis & Jacques Marcon, Benoit Vidal et enfin le grand Pierre Gagnaire chez qui il passe 7 ans, entre Paris, Courchevel et Gordes. Et enfin l'envol, avec l'ouverture à Bordeaux du restaurant Mets Mots. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2005 : CAP Cuisine

2010 : Chef de partie pâtisserie chez Regis & Jacques Marcon

2014 : Chef de Cuisine pour plusieurs restaurants de Pierre Gagnaire

2018 : Ouverture de Mets Mots



Rencontrer L. FORGET :

Restaurant Mets Mots - 98 Rue Fondaudège - 33000 Bordeaux

Tél. : 05 57 83 38 24

www.metsmots.fr



Oenologue - Wine designer
Devineo Conseils

NICOLAS GUICHARD



Comment allier sa facilité pour les études et sa passion pour la campagne ? Peut-être parce qu'un jour sa mère lui a dit « tu seras oenologue mon fils » la solution été toute trouvée. Pas étonnant non plus lorsque l'on sait qu'il y a un

atavisme familial dans la vigne, parents et grands parents étant viticulteurs. Mais être oenologue indépendant n'est pas la seule corde à son arc, il est également expert auprès du tribunal de Bordeaux et auteur d'ouvrages majeurs sur le vin. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1992 : Master II en Microbiologie

1996 : DNO

2002-2017 : Président de l'Association des Oenologues de Bordeaux

2012 : Fonde Devineo Conseils et publie son premier livre



Rencontrer N. GUICHARD :

Devineo Conseils - 7, Peyrusic - 33420 GREZILLAC

Tél. : 06 95 31 80 08 - nicolas.guichard@wanadoo.fr

www.devineo-conseils.com



Chef
Restaurant La Terrasse Rouge

R É M Y J O L Y

• • •

C'est par ses grands-mères inspirantes qu'il s'est tourné dès son plus jeune âge vers la cuisine, débutant son apprentissage à 14 ans. Son premier poste c'est ensuite d'être le cuisinier particulier d'un membre du gouvernement. En parallèle il tra-

vaille également pour le groupe Potel & Chabot. Puis il passe de nombreuses années à l'étranger, en Angleterre notamment avant de devenir le chef reconnu d'une assiette Michelin de La Terrasse Rouge. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

1997 : Cuisinier Particulier pour le gouvernement

2002 : Chef de l'Orient Express

2010 : Chef du Comptoir Genès

2017 : Chef de La Terrasse Rouge



Rencontrer R. JOLY :

Restaurant La Terrasse Rouge - 1 La Dominique - 33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 47 05

www.laterrasserouge.com



Chef
Restaurant Akashi

A K A S H I
KANEKO



Ne vous fiez pas à son accent, Akashi Kaneko est le plus français des chefs japonais ! Déjà sur son île natale il apprend la cuisine hexagonale et les établissements dans lesquels il débute là bas sa carrière sont tous des parangons

de la cuisine d'un Paul Bocuse ou d'un Michel Guérard. Et comme venir en France, pour la culture, la gastronomie était son rêve d'enfant, il le transforme en réalité en posant le pied à Strasbourg, puis à Agen, Nice et enfin à Bordeaux. [+]



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2001-2005 : Commis puis sous chef dans un restaurant français au Japon

2005 : S'installe à Strasbourg

2007 : Retourne au Japon

2009 : Chef à Nice

2013 : Ouverture de Akashi à Bordeaux



Rencontrer A. KANEKO :

Restaurant Akashi - 45 Rue du Loup - 33000 Bordeaux

Tél. : 05 57 99 95 09

www.akashibordeaux.fr



Chef
Restaurant Château Cordeillan Bages

JULIEN LEFEBVRE



Sept mois seulement après sa prise de fonction à Cordeillan Bages il obtient une étoile. Mais il en avait déjà côtoyé quatre en tant que chef exécutif des restaurants Histoires **, Hexagone * et Divellec*. Et trois auparavant quand il intègre la brigade de Frédéric Anton à Le Pré Catelan. Un

établissement dans lequel il n'aurait peut-être pas travaillé s'il n'avait pas débuté sa carrière à Londres, et de fil en aiguille, de mentor en cooptation se retrouve chez le MOF parisien, qu'il considère comme un des meilleurs chef(au) monde.



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2001** : Chef de Partie à La Cave, Londres
- 2014** : Sous chef au Pré Catelan de Frédéric Anton
- 2016** : Obtention de 3 étoiles pour les restaurants Hexagone et Histoires
- 2017** : Chef* du Château Cordeillan Bages



Rencontrer J. LEFEBVRE :

Château Cordeillan Bages - Route des Châteaux - 33250 Pauillac

Tél. : 05 56 59 24 24

www.cordeillanbages.com



Sommelier

SERGE OPILLARD

• • •

Serge Opillard a débuté sa carrière à une époque où la mention sommellerie n'existait pas encore et s'est passionné pour le nectar des dieux auprès de grands noms de la gastronomie. Il cite volontiers la famille Darroze mais aussi Pierre Coste et Raymond Olliver. S'il est main-

tenant officiellement à la « retraite » il ne quitte cependant pas l'univers professionnel qui le passionne : on le retrouve distillant quelques conseils à une cave à vins de Langon, ou animant des master class dans les villes jumelles de Bordeaux. [\[+\]](#)



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 : Prends sa retraite



Chef
Restaurant Cromagnon

O X A N A R A M A T



On pourrait parler de parcours atypique pour la jeune moldave qui a débarqué à Bordeaux pour poursuivre ses études d'arts appliqués afin de devenir designer produit. Mais qu'est-ce qu'un cuisinier à part quelqu'un qui design, dessine à partir de produits ? C'est d'ail-

leurs en dessinant qu'Oxana conçoit les recettes du restaurant qu'elle a ouvert, le Cromagnon, rue du Palais Gallien. Des plats végétaux et floraux, une appétence pour le floral et le végétal qu'elle a développé alors qu'elle fait ses armes chez Ducasse. [\[+\]](#)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

- 2006** : Arrive en France
- 2012** : Est designer produit
- 2017** : École Hôtelière de Blanquefort
- 2017** : Stage chez Alain Ducasse
- 2017** : Ouverture de Cromagnon



Rencontrer O. RAMAT :

Cromagnon - 48 Rue du Palais Gallien - 33000 Bordeaux

Tél. : 09 80 51 67 03

www.lecromagnon.fr



Chef
Restaurant Lauza

ROMAIN SCHLUMBERGER



Très jeune, dès son stage de 3^{ème} qu'il effectue dans un restaurant, Romain sait qu'il veut s'orienter vers la cuisine. Ce sera donc logiquement BEP et Bac Pro puis quelques années à l'étranger, à Dublin, en Australie, en Californie où il fait de merveilleuses rencontres et enrichit son apprentis-

sage. Dans le palace de Dublin il appréhende tous les postes de cuisine d'un hôtel, en Australie il découvre des produits... À son retour en France et son poste de chef au ROCA, il comprend qu'il a dorénavant les clefs pour ouvrir son propre établissement, ce qu'il fait avec son épouse à Bordeaux. (+)



RETROUVEZ LA BIOGRAPHIE EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr

EN QUELQUES
DATES

2006 : Bac Pro à Techoma

2009-2010 : Australie

2010-2012 : Chez Guy Savoy au Chiberta

2014 : Chef à Roca

2018 : Ouverture de Lauza



Rencontrer R. SCHLUMBERGER :

Restaurant Lauza - 5 Rue du Hâ - 33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 52 76 59

www.lauza.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 IGP PÉRIGORD SURGELÉES



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Un franc succès pour cette escalope de foie gras de canard surgelée selon une méthode particulière de « flash freezing » surgelée encore chaud pour figer les arômes. Un produit excellent et pratique que les chefs verraient volontiers en cuisine.

Sébastien FONTES : « C'est un bon produit à la base bien travaillé quand les bases sont là il n'y a plus qu'à travailler, il m'inspire le Sud-Ouest. C'est bien fait et idéal à utiliser en cuisine. »

Romain SCHLUMBERGER : « Il ne rend pas du tout de gras dans l'assiette c'est donc le meilleur signe de qualité, c'est un très joli produit. »

Léo FORGET : « Une très bonne saveur, les arômes sont longs en bouche et un goût très équilibré. C'est un super produit travaillé. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de LÉO FORGET



FOIE GRAS

ET HÛÎTRES POCHÉES DANS UN BOUILLON FUMÉ,
CRÈME DE POTIMARRON AU CAFÉ ET PETITS LÉGUMES.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

4 escalopes de foie gras surgelée Delmond
Foies Gras
6 huîtres N° 3
50 g de saucisse de Morteau
1 poireau
1 navet boule d'or
200 g de potimarron
50 g beurre
30 g de café liquide
400 g de bouillon de poule
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Pour la crème de potimarron : le laver, le couper en gros morceaux et le mettre à rôtir au four à 170°C avec un filet d'huile d'olive. Une fois cuit, mixer les morceaux de courge avec le beurre et le café puis réserver au

chaud. Ouvrir les huîtres et les rincer à l'eau. Cuire les poireaux dans une eau salée puis le détailler en tronçon. Éplucher et tailler le navet boule d'or quartier. Le mettre à cuire avec de l'eau, une noix de beurre et du sel, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Assaisonner les escalopes de foie gras et tailler quelques fines tranches de saucisse de Morteau. Chauffer le bouillon avec les poireaux, les navets et les tranches de Morteau. Plonger le foie gras et laisser cuire doucement à feu doux. Juste avant de servir ajouter les huitres dans ce bouillon afin qu'elles soient juste cuites. Pendant ce temps disposer au fond de deux assiettes creuses une bonne cuillère de crème de potimarron au café. Puis ajouter le contenu du bouillon par-dessus en répartissant sur les deux assiettes.



Château Léhoult
Graves Blanc 2017

SA DELMOND FOIES GRAS

ZAE Grand Font – Saint Laurent sur Manoire - 24330 Boulzac Isle Manoire

Tél. : 05 53 02 54 32 - Mail : info@delmondfoiesgras.fr

WWW.DELMONDFOIESGRAS.FR





MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

DES LANDES



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Habituellement les chefs d'une envergure comme celle de ceux du jury sèchent eux-mêmes leur magret, mais pour celui qui a peu de temps pourquoi ne pas se tourner vers cette IGP des Landes qui semble parfaitement bien réalisée aux yeux de nos experts.

Alexandre BAUMARD : « On a le goût de canard bien prononcé et de l'équilibre. C'est ferme, c'est un produit qualitatif sur l'ensemble de la production. »

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

Nicolas GUICHARD : « C'est un beau produit pour qui conserve ses lettres de noblesse et qui a du goût. En somme, un produit tout à fait intéressant qui cumule les atouts. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de ALEXANDRE BAUMARD



HOMARD BRETON ET MAGRET SÉCHÉ

RÔTI À L'HUILE DE CRUSTACÉ, SPIRALE DE SPAGHETTI ET VOLAILLE,
BISQUE CITRONNELLE GINGEMBRE

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

15 tranches de magret séché Lafitte
1 homard
1 suprême de volaille
50 g de crème
50 g de blanc d'œuf
30 g de spaghetti
100 g de fond blanc
120 g pépin de raisin
480 g eau
140 g farine
Piment d'Espelette
50 g de concentré de tomate
20 g de cognac
Sel / Poivre

PRÉPARATION :

Cuire le homard au four vapeur à 100°, 5' le corps et 8' les pinces et refroidir en glaçant.
Réaliser la farce fine avec une volaille, la crème et le blanc d'œuf, sel et poivre. Cuire les spaghettis 7' à 90° en vapeur, sous vide avec le fond blanc. Cuire la volaille.
Réaliser la spirale spaghetti, farce, magret puis volaille et cuire 9' au four vapeur à 100°. Réaliser la bisque et infuser à la citronnelle. Réaliser les tuiles avec l'huile, l'eau, la farine et le piment dans une poêle à blinis. Dresser harmonieusement.



Château Lapinesse Barsac
Grand vin 2016

LAFITTE FOIE GRAS

BP 60023 - 40501 Saint-Sever Cedex

Tél. : 05 58 76 40 40 - Mail : commercial@lafitte.fr

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

WWW.LAFITTE.FR



CHÂTEAU TRIANON 2016

A.O.P. SAINT-ÉMILION GRAND CRU



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Un Saint-Émilion est souvent aussi séduisant qu'une Miss France avec sa belle robe et ses jolies jambes. Celui-ci ne fait pas mentir la comparaison !

Serge OPILLARD : « Pour moi c'est un excellent vin. Un typé merlot marié à d'autres cépages. L'équilibre est très intéressant, le nez intense et épicé, la longueur en bouche est parfaite. Sans doute l'un des meilleurs de l'appellation. »

Nicolas GUICHARD : « Sur le visuel il n'y a rien à redire avec sa couleur très profonde. C'est un vin très expressif au nez, avec une réelle franchise des arômes et l'intensité en bouche est ronde et charnue. »

Julien LEFEBVRE : « Il y a pas mal d'épices. C'est un très très bon vin qui explosera dans le temps. »



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



2016

ACCORD VIN

À déguster avec :
magret de canard
magret séché
lentilles blondes

INFOS PRODUIT :

Chateau Trianon Saint-Émilion Grand Cru

Origine du vignoble : XVII^e siècle

Superficie : 10,2 hectares

Sols : argile-sableux sur crasses de fer, graves rouges

Cépages : 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% de Carménère

Vendanges : 100% manuelles, en cagettes

Élevage en barriques : 50% barriques neuves, 50% barriques d'un vin pendant 15 mois

CHÂTEAU TRIANON

Château Trianon - 33330 Saint-Émilion

Tél. : + 33 (0)5 57 25 34 46

Mail. : contact@chateau-trianon.fr

WWW.CHATEAU-TRIANON.COM



POULET FERMIER JAUNE

FINITION AU MAÏS GRAIN



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Elle est chouette ma poulette pourrait être la rime utilisée par l'ensemble de notre jury, totalement emballé par ce poulet fermier jaune ! Dès le premier coup d'œil, d'aucuns ne doutent sur la qualité de son élevage ni alimentation.

Sébastien FONTES : « Un très très bon produit, très bien élevé. Il a du goût et une belle peau bien croustillante. On sent le bon élevage, la bonne nourriture, le plein air. »

Rémy JOLY : « À tous les niveaux : aspect, couleur, odeur et peau tout est très beau. C'est très gouteux. C'est ferme et avec une bonne mâche et du goût (ce qui n'est pas évident dans le poulet). »

Stéphane BOUR : « On sent que le poulet a couru. Le goût est prononcé. J'aime la peau croustillante. C'est une vraie volaille. »

Julien CAMDEBORDE : « C'est délicieux je ne peux pas mieux dire. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JULIEN CAMDEBORDE



SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE POCHÉE

SAUCE CRÉMÉE AU VIN JAUNE ET MOUSSELINE DE CAROTTE AU FOIN.

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

Suprêmes de volaille jaune SARL le Roguet
1/2 l de bouillon
8 carottes
1 botte de carottes fanes
1 citron jaune
20 cl de vin jaune
200 g de foin
1 branche de céleri
1 oignon rouge
thym/ail/laurier
250 g de beurre
200 g de crème

PRÉPARATION :

Lever les 2 suprêmes de la volaille et enlever la peau. Dans une casserole faire brûler 100 g de foin, ajouter le beurre et laissez infuser environ 20'. Passer la préparation

au chinois. Éplucher 6 carottes et les cuire à l'anglaise, les mixer avec le beurre au foin. Éplucher les carottes fanes. Les glacer avec le bouillon de volaille et du beurre. Tailler les carottes, les saler et sucrer et ajouter un peu de vinaigre blanc. Assaisonner les suprêmes de volaille, les pocher dans le bouillon durant 10'. Crémér légèrement le bouillon puis le faire réduire et une fois la consistance souhaitée ajouter un peu de vin jaune. Dresser en commençant avec la purée de carottes puis le suprême de volaille. Disposer les carottes fanes sur le suprême puis finir avec des pousses de carottes fanes et un zeste de citron. Au moment de servir verser la sauce au vin jaune sur les suprêmes de volaille.



Sauternes Haut Bergeron
2011

SARL DE LE RAGUET

Raguet - 40120 Lencouacq

Tél. : 05 58 45 35 50





MAGRET DE CANARD FRAIS

IGP GERS



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Et s'il était fait une holà pour ce canard gras ? Elle partirait du Grand Hôtel pour courir jusque dans le Gers d'où il est originaire.

Sébastien FONTES : « C'est un très beau magret dont on sent le goût affirmé du canard. La graisse, elle, a une très belle couleur. »

Akashi KANEKO : « C'est un bon produit en rondeur en finesse en tendreté . »

Romain SCHLUMBERGER : « Le gras fond parfaitement et c'est un très bon point. Il prend une jolie coloration sur le côté chair tout en restant rosé avec des sucs. C'est un produit très agréable à travailler. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de ROMAIN SCHLUMBERGER



CROUSTILLANT DE MAGRET DE CANARD, MOUSSELINE DE CELERI RAVE, POMME ET CHOU PAK CHOI

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

1 magret de canard frais Gers Distribution
2 feuilles de pâte à filo
1 demi céleri-rave
4 pommes Pitchoune
1 oignon jaune
2 choux pak choy
Beurre
Huile d'olive
Fleur de sel/Poivre du moulin
épices : baies rose, graines de coriandre,
graines de cumin, piment d'Espelette

PRÉPARATION :

Réaliser une purée de pommes. Refroidir.
Concasser les épices avec la fleur de sel.
Frotter le magret avec ce mélange.
Le colorer sur toutes les faces. Le tailler
en deux dans le sens de la longueur. Bien
garder les sucs et le gras de la poêle.
Badigeonner le magret avec la purée de
pommes. Puis le rouler dans la pâte à filo.
Blanchir les choux Pak choy.
Réaliser une purée de céleri. La monter au
beurre.
Dans la poêle de coloration du magret, co-
lorer l'oignon coupé en grosses rondelles
et les choux coupés en deux.
Colorer les croustillants sur chaque face.
Les tailler en quatre et dresser harmo-
nieusement.



Château de Curton la Perrière
2016 Bordeaux

GERS DISTRIBUTION

Avenue de Danita - 32110 Nogaro

Tél. : 05 62 08 81 40 - Mail : julien.seris@gersdistri.fr





LA LENTILLE BLONDE

DE SAINT-FLOUR



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Pour de nombreux chefs c'est le produit coup de cœur de ces dégustations. Des lentilles pour lesquelles bon nombre troquerait leur droit d'aînesse sans hésitation ! Une légumineuse à intégrer dans les recettes urgemment.

Sébastien FONTES : « Un très bon produit avec du goût et des grains fermes et goûteux. À faire simplement avec du foie gras par exemple. »

Léo FORGET : « C'est un produit que j'ai particulièrement aimé. C'est joli, la graine et petite et claire. Et la texture et la forme restent bien à la cuisson, quant aux saveurs elles sont directes et fines. »

Alexandre BAUMARD : « C'est mon produit coup de cœur. C'est vraiment de superbe qualité. Ce qui m'épate c'est la tenue à la cuisson. Il y a zéro amertume, c'est bon, c'est fondant. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de RÉMY JOLY



CRÉMEUX DE LENTILLES BLONDES

AU FOIE GRAS DU SUD OUEST, CROMESQUI DE LENTILLES ET
ESPUMA À LA NOISETTE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

500 g de lentilles blondes de Saint-Flour
40 g d'oignon + 1/2
3 gousses d'ail
20 g de poireau
25 g de carottes
50 cl de bouillon
295 g de foie gras frais
17 cl de crème liquide
12,5 cl de crème
30 cl de lait
50 g de noisettes
1 œuf
Cumin, coriandre, persil
1/2 c.à.c de bicarbonate

PRÉPARATION :

Réaliser le crémeux en faisant suer l'oignon, l'ail, le poireau et la carotte avec un peu d'huile. Ajouter 250 g. de lentilles. Mouiller au bouillon et cuire comme une soupe. Ajouter 17 cl de lait, la crème et faire bouillir. Hors du feu ajouter 175 g. de foie gras. Pour le cromesquis mixer les épices, le reste de lentilles, le bicarbonate et l'œuf. Dans un cul de poule y ajouter les gousses, le persil et l'oignon et le foie gras en brunoise. Former des boules et frire quelques minutes. Faire ensuite bouillir le reste de lait et la crème assaisonnés et infuser les noisettes pendant 20'. Passer au chinois et mettre en siphon avec une cartouche de gaz. Dresser le tout harmonieusement.



Chateau Tourteau Chollet
Blanc 2016

SARL LA LENTILLE BLONDE DE SAINT-FOUR

10 rue Marchande - 15100 Saint-Flour

Tél. : +33 (0)4 71 60 51 57 - Mail : contact@lentille-blonde.fr

WWW.LENTILLE-BLONDE.FR





GAMME GASTRONOMIQUE

SORBET PIQUILLOS ET SORBET BETTERAVE ROUGE



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



SORBET PIQUILLOS



SORBET BETTERAVE

L'AVIS DU JURY :

Un produit fort original que ces sorbets salés. Le goût des légumes est puissant et appétissant que l'on soit plutôt betterave ou piquillos.

Sébastien FONTES : « J'imagine bien le piquillos et son piquant avec du poulpe grillé par exemple. »

Julien SCHLUMBERGER : « C'est visuellement très beau et appétant. Ça m'a beaucoup plu et ça risque de plaire au plus grand nombre ! »

Oxana RAMAT : « Je suis plutôt convaincue par le piquillos dont la fraîcheur et le piquant sont là. »

Nicolas GUICHARD : « L'aspect visuel est très engageant. On retrouve bien l'odeur de la betterave sans le côté terreux. J'adore la betterave sa texture et sa fraîcheur. Je trouve ça très bon et très réussi (sans l'inconvénient terreux). »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JULIEN LEFEBVRE



LA SAINT-JACQUES EN CARPACCIO,

COROLLE DE BUTTERNUT ET DE CRESSON DES FONTAINES, GRENADE ET SEGMENTS DE CLÉMENTINE, SEMOULE DE BROCOLI, SORBET PIQUILLOS

4 pers.

INGRÉDIENTS :

Sorbet Piquillos L'Angelys
12 St jacques
1 butternut
1 botte de cresson
1 Grenade
4 clémentines
1 brocoli
1 citron jaune
1 citron vert
1 botte de coriandre
10 cl d'huile d'olive

PRÉPARATION :

Décoquiller et nettoyer les St-Jacques. Les congeler 30 minutes pour les rendre plus fermes. Avec un couteau aiguisé, les détailler en fines tranches. Les napper d'huile d'olive au pinceau. Assaisonner de fleur de sel.

Réserver. Éplucher le butternut, à l'aide d'une mandoline, réaliser de fines bandes. Réserver. Laver le cresson, prélever les plus belles feuilles, les déposer dans de l'eau glacée. Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir le reste du cresson, puis mixer le tout, passer au chinois et refroidir immédiatement sur de la glace. Réserver. À l'aide d'une micro-plane, râper le brocoli afin de réaliser une semoule fine, puis prélever les segments des clémentines. Peler la grenade et ôter les grains. Réserver le tout. Réaliser une corolle en alternant les St-Jacques, le butternut, et le cresson. Assaisonner le tout d'huile d'olive et de jus de citron. Ajouter le brocoli, les agrumes, la grenade, la coriandre. Râper du citron vert, ajouter une quenelle de sorbet et servir.



Corton Charlemagne Capitain Gagnerot 2017

L'ANGELYS

8 route des Varennes – Zone Artisanale « La Sauzaie » - 17100 Fontcouverte

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

WWW.LANGELYS.COM





CRU GASCON

FÉZAS

DOMAINE CHIROULET

LA CÔTE D'HEUX - 2018



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Il y a des bijoux en Côtes de Gascogne, celui-ci en fait partie. Et c'est un joyaux dont les membres du jury se paraissent volontiers.

Sébastien FONTES : « Visuellement c'est une belle couleur, au nez il est très aromatique, à la dégustation très équilibré. »

Nicolas GUICHARD : « Au nez il est très intéressant, minéral, pierre à fusil avec des notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille. En bouche, un vin d'une grande profondeur. C'est une réussite, remarquablement bien fait. »

Serge OPILLARD : « C'est un vin technique. Aromatiquement il est intéressant. Il a une longueur en bouche. Il est de très belle qualité. C'est vraiment une belle bouteille. »

Julien CAMDEBORDE : « C'est un vin agréable, engageant. Que je dégusterai bien sur des fruits de mer. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Domaine Chiroulet IGP Côtes de Gascogne Côte d'Heux 2018

Vignoble : milieu de la Côte D'Heux à 160 m d'altitude. Argiles brunes, fines, profondes sur socle calcaire en côte Sud.

Cépages : Gros Manseng (100%), moyenne d'âge des vignes 15 ans, rendement 55 hl/h

Élevage : Une moitié est élevée en cuves bois de chêne Seguin Moreau de 30 à 55 hl et l'autre moitié en cuves ciment. Bâtonnage hebdomadaire pendant 2 mois pour « nourrir » le vin et tendre vers son profil gras et complexe.

DOMAINE CHIROULET

32100 Larroque sur l'Osse

Tél. : +33(0)5 62 28 02 21 - Mail : chiroulet@wanadoo.fr

WWW.CHIROULET.COM



ACCORD VIN

À déguster avec :
suprême de volaille
lentilles blondes
foie gras





ANANAS VICTORIA

DE L'ÎLE DE LA RÉUNION



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Notre jury, engagé, a décidé de ne pas souligner la superbe forme du produit, au motif, raisonné, qu'il ne faut pas dédaigner les fruits et légumes « moches ». Mais en plus d'être bon ce Victoria est beau (il a tout pour lui) !

Sébastien FONTES : « Très bon produit, très bien équilibré, très joli, très sympa à travailler... il donne envie. »

Rémy JOLY : « C'est un excellent produit de grande qualité. La couleur est belle, la chair tendre et juteuse. Il se tient bien donc on peut le cuisiner sans qu'il s'effiloche. On pourrait le faire flamber. »

Julien LEFEBVRE : « J'ai vraiment apprécié ce produit. Au niveau des saveurs il y a une vraie présence. C'est un fruit à très bonne maturité et il y a une très bonne mâche qui permet de développer des arômes. »



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

L'IDÉE RECETTE

de AKASHI KANEKO

PRESSA IBÉRIQUE, ANANAS RÔTI

AU DOUX PARFUM DE SAUGE



2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS :

2 ananas Victoria Philibon
400 g de Pressa ibérique
4 tranches de jambon ibérique
1 botte de sauge
100 g de jus de viande
300 g de jus d'ananas
100 g de vin blanc
50 g de vin rouge
4 pommes de terre
2 oignons
50 g de pied de cochon
50 g de lard fumé
2 c à s de moutarde
2 g d'agar agar
50 g de pâte à beignet

PRÉPARATION :

Réaliser une farce en taillant en brunoise 50 g d'ananas, le pied de cochon et le lard cuit. Faire mijoter avec le jus de viande et ajouter en fin de cuisson du thym. Taillez les pommes de terre en forme de barquette. Incorporer la farce puis cuire au four à 200°C pendant 15min. Cuire les oignons avec le vin rouge très doucement. Cuire 100g de brunoise d'ananas au vin blanc. Faire les beignets de sauge. Enrouler de crépinette le pressa d'ibérique, ananas, sauge fraîche et jambon puis rôtir au four à 160°C pendant 8min. Pour faire une gelée faire bouillir 200cl de jus d'ananas, ajouter la moutarde ancienne puis lier avec l'agar agar. Pour la sauce réduire 100cl de jus d'ananas puis ajouter 50 cl de jus de viande. Dresser le tout harmonieusement.



Château Gaby Fronsac
2015

BOYER SAS

100 rue François Charmeux - 82200 Moissac

Tél. : 05 63 04 15 64 - Mail : vlevraut@philibon.com

WWW.PHILIBON.COM



ST. DALFOUR FRENCH GRAPE

100% FRUITS



SÉBASTIEN FONTES Chef exécutif InterContinental Bordeaux
Président du Jury

Julien CAMDEBORDE : Chef restaurant L'avant comptoir du palais

Rémy JOLY : Chef restaurant La Terrasse Rouge

Akashi KANEKO : Chef restaurant Akashi

Oxana RAMAT : Chef restaurant Cromagnon

Alexandre BAUMARD : Chef étoilé restaurant Logis de la Cadène

Romain SCHLUMBERGER : Chef restaurant Lauza

Julien LEFEBVRE : Chef étoilé restaurant Cordeillan-Bages

Léo FORGET : Chef restaurant Mets Mots

Stéphane BOUR : Chef Pâtissier Maison Miettes

Serge OPILLARD : Sommelier

Nicolas GUICHARD : Œnologue - Wine designer Devineo Conseils



L'AVIS DU JURY :

Testée en avant-première, ni confiture ni compote cette préparation de fruit est en revanche une bombe de fruits surprenante ! Un produit original et plaisant.

Sébastien FONTES : « Visuellement c'est très beau, peu commun, original. »

Serge OPILLARD : « C'est un produit original et surprenant que je suis très content d'avoir dégusté, avec un petit goût caramélisé lentement confit. Je le verrais bien en accompagnement d'un gibier. »

Akashi KANEKO : « La texture est très jolie. »

Julien LEFEBVRE : « C'est tout à fait déroutant surprenant. Sur l'aspect visuel il y a vraiment de belles lumières. Je l'imagine bien avec un vieux comté aux cristaux de sel. »



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

L'IDÉE RECETTE

de SÉBASTIEN FONTES



ST.DALFOUR FRENCH GRAPE,

GLACE YAOURT, SIPHON VERJUS, TARTINE CROUSTILLANTE DE CONFITURE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

260 g de FRENCH GRAPE 100% Fruits
ST.DALFOUR
430 g de verjus
200 g de raisins blancs
100 g de raisins secs
460 g de crème
355 g de lait
30 g de gélatine
4 g de xanthane
500 g de yaourt nature
125 g de lait concentré
20 g de trimoline
70 g de glucose
300 g de sucre semoule
Citron Vert
200 g de noix
Pain de campagne

PRÉPARATION :

Faire compoter 200 g de verjus, les raisins blancs et secs pendant 30' à feu doux. Pour le siphon, faire fondre la gélatine dans 230 g de lait, mixer avec 230 g de verjus, la crème, 75 g de St.Dalfour French Grape, et xanthane. Réserver. Faire chauffer le lait concentré avec 125 g de lait, 100 g d'eau, la trimoline, 20 g de glucose et 200 g de sucre dans une casserole. Laisser reposer une nuit. Puis mixer avec le yaourt et les zestes de citron. Turbiner. Faire un sirop avec 100 g d'eau, 100 g de sucre, 50 g de glucose, porter à ébullition. Plonger les noix dans le sirop et égoutter. Déposer les noix sur une plaque et cuire à 180° jusqu'à caramélisation. Toaster le pain et le badigeonner de St.Dalfour French Grape. Dresser en déposant la compotée, une quenelle de glace, le siphon, et parsemer de noix. Ajouter la tartine à côté



Champagne Grémillet
brut

ST.DALFOUR

36 Chemin de Cazeau - 47200 Marmande

Tél. : 05 53.89 39 39 - Mail : contact@stdalfour.fr

WWW.STDALFOUR.COM



TESTS-PRODUIT

14^{ÈME} SESSION
Bordeaux





la truffe

blanche

le trésor de Piémont



La truffe blanche est entourée de mythe et de luxe car elle est surtout associée à la truffe d'Alba, la truffe la plus rare et la plus chère.

Au coeur des **collines du Piémont: l'Alba**, en Italie. La truffe blanche se caractérise par une **couleur extérieure ocre légèrement rosée**, une **chair sombre striée de nervures blanches** et un **parfum légèrement alliacé, puissant et envoûtant**. Le mois de novembre est le mois des marchés aux enchères. Le **record 2018 est pour une truffe blanche adjugée à 85 000 euros**, soit un peu plus de 100 euros le gramme. Cette espèce représente à **peine 3% des truffes récoltées et révèle un parfum fort, très apprécié par les cuisiniers**.

Contrairement à la **Melanosporum**, la truffe d'Alba ou «tartufo bianco» pour les italiens, **ne pousse qu'à l'état sauvage et possède des arômes extraordinaires**, qui malheureusement ne supportent pas la cuisson pour apprécier toute la magnificence de la truffe blanche. A défaut de pouvoir déguster une truffe d'Alba fraîche, **découvrez les produits à base de truffe blanche pour savourer cette saveur puissante et raffinée**, dans des produits déclinés.

- 1 Préparation culinaire à base d'Huile d'Olive Vierge Extra et d'arôme de Truffe Blanche

Caffè de flore 250ml: 19.30 €

- 2 Crème parmesan et truffe Bianchetto

Caffè de flore 80g: 8.60 €

- 3 Purée de truffes blanches (Tuber Magnatum pico, tuber Borchii)

Artisan de la Truffe 25g: 39.00 €

- 4 Délices de cèpes et truffe blanche

Artisan de la Truffe 80g: 11.90 €



la truffe noire

tuber melanosporum

le diamant noir

tuber

dite la brumale

A l'approche des **fêtes de fin d'année**, la « Tuber melanosporum » pointe le bout de sa truffe sur les étals. Mieux vaut se mettre « au parfum » avant de se mettre aux fourneaux. **Fraîches ou en conserve il est très facile de se tromper sur la qualité.** La truffe noire (dite truffe du Périgord) est **la plus noble des truffes**, elle arrive à **maturité entre décembre et mars**. Elle est facilement identifiable avec ses **écailles pyramidales de son péridium** (enveloppe extérieure) composée de petits dômes de **forme polygonale est de couleur brun foncé**, noir à maturité et sa chair noire aux multiples veines fines et blanches. Au nez, un **parfum de champignon sec, d'humus, de sous bois humides**.

Elle est **récoltée en période hivernale** comme sa cousine Tuber Melanosporum, il ne faut pas la confondre avec elle. C'est une **truffe musquée, qui s'acclimata plus facilement et qu'on trouve donc plus facilement**. Son **peridium (enveloppe), de couleur brun foncé, noirâtre est fragile, se décolle facilement**. De forme **arrondie et bosselée**, sa chair est d'un **gris noir, translucide**, les veines blanches sont épaisses et espacées.

Au nez, un parfum **agréable parfois fort et musqué**, en bouche, une certaine **amertume et un goût d'humus légèrement terreux**.



Truffe d'été
en lamelle
Caffé de Flore
50g 23.20€

Truffe d'été
entière
Caffé de Flore
25g 14.40€

la truffe

Sels & Condiments

Sel saveur truffe
au poivre noir
Le Temps des Mets
110g 4.20€

Délice d'artichaut
à la truffe d'été
Le Temps des Mets
110g 4.50€

Sel gris de Guérande
à la truffe d'été 3%
Artisan de la Truffe
60g 7.90€



Moutarde
saveur truffe
au poivre noir
Le Temps des Mets
200g 4.75€

Moutarde
à la truffe Noire
Catrice Gourmet
100g 9.50€

Sel à la Truffe
Caffé de Flore
30g 6.60€

Condiment en poudre à
base de truffes et
champignons

Caffé de Flore
30g 11.50€

Tartinables

Olivade noire au
jus de truffe
Catrice Gourmet
80g 4.30€



Olivade noire
saveur truffe
Le Temps des Mets
100g 5.45€



Terrine Truffée
Catrice Gourmet
200g 12.80€

Huile d'Olive
saveur truffe origine UE
Catrice Gourmet
20cl 9.50€

Vinaigres & huiles

Vinaigre balsamique
saveur truffe
Le Temps des Mets
20cl 7.20€



Huile d'Olive BIO
arôme truffe
Notre Terre
25cl 7.93€

Sauces

Crème de beurre à la truffe d'été 3%
Artisan de la Truffe
80g 9.90€



Sauce de truffe
Caffé de Flore
80g 5.40€



Confit à la truffe d'été
Le Temps des Mets
100g 7.25€



Pesto basilic à la truffe d'été 2%
Artisan de la Truffe
80g 7.90€



Tartufata
Champignon Truffe
Florelli
190g 3.89€
Artichauts
et Truffe
Florelli
190g 3.89€

Sauce champignon
et truffe été 1%
Artisan de la Truffe
180g 9.90€

Produits transformés



Tagliatelle à la truffe d'été
Artisan de la Truffe
250g 12.90€



Soupe de pomme de Terre à la Truffe d'été
Le Temps des Mets
500g 9.95€

Douceurs

Pralinés à la truffe d'été 0.3%
Artisan de la Truffe
70g 9.90€



Miel aromatisé truffe au poivre noir
Le Temps des Mets
125g 4.85€



Miel d'acacia à la truffe d'été
Artisan de la Truffe
120g 7.90€



Miel d'acacia aromatisé à la Truffe d'été
Caffé de Flore
120g 14.90€

Retrouvez les produits

www.notre-terre.fr
www.letempsdesmets.com
www.au-bec-fin.com

www.artisandelatruffeparis.com
www.caatricegourmet.com
www.jardins-montaigne.weebly.com



La féerie de Marrakech

Signée ORENZO



4

8
Ø 20

13

8
Ø 32

8
Ø 15



Artistes et designers de la marque ont décliné le thème du cactus avec finesse, élégance et une créativité hors pair. **ORENZO** est l'incontournable marque marocaine qui depuis 15 ans, n'a eu de cesse de se renouveler dans la **décoration et les arts de la table**. La création est dans l'ADN de cette maison qui n'a cessé d'innover et réinventer l'art

de la table, la décoration en pièces inédites et d'objets décoratifs. Véritables sculptures, réalisées par des **artisans du Maroc**, dans la pure tradition et **savoir-faire oriental** d'une qualité irréprochable parfois imitée jamais égalée. Aujourd'hui la magie opère au **Grand Hôtel Intercontinental de Bordeaux, dans les salons du Pressoir d'Argent.**

www.orenzostore.com





Références

www.orenzostore.com

1 Collection " Oriental "

Globo patine prune,
Acier fait à la main,
Disponible en 3 tailles,
Sur mesure à la demande

PM - 13cm - **Prix 180 €**

MM - 21cm - **Prix 280 €**

GM - 24 cm - **Prix 360 €**

2 Ten Colors

Opuntia patine blanc mat
Acier fait à la main
Sur mesure à la demande
Disponible en 3 tailles (48 cm , 100 cm 150 cm)
10 coloris - Blanc, Noir, Bleu Orenzo , Rouge Orenzo
Safran, Curry, Rose poudré, Prune, Vert Matcha, Vert d'eau
et à la demande

Hauteur 100 cm - **Prix 990 €**

3 K-söos

Cactus doré à la feuille imitation Or
Acier fait à la main
Sur mesure à la demande
Coloris à la demande,
Disponible en Or PUR 24 carats

Hauteur 24 cm - **Prix 299 €**

4 U-Ri-Ka

Bougeoir U-Ri-Ka doré à la feuille imitation Or
Acier fait à la main
Disponible en Or PUR 24 carats à la demande
Coffret cuir synthétique blanc

PM 9 cm - **Prix 165 €**

GM 12 cm - **Prix 180 €**

5 6 Collection " Prêt à planter "

Opuntia et Agave doré à la feuille imitation Or
Bac avec gravier noir Black Caviar
Acier fait à la main
Modèle disponible : Opuntia, Agave, Matrack, Matrack
Picanto Columnum, Columnum Picanto, Globo
Coloris patine vert naturel gravier blanc, Or, Argent, Cuivre
rose et à la demande
Or PUR 24 carats sur demande

Opuntia : hauteur 20 cm - **Prix 320 €**

Agave : hauteur 15 cm - **Prix 320 €**

7 Figue de Barbarie

Bougeoir figue de Barbarie blanc mat à la demande
Acier fait à la main
Coloris : Patine naturelle
Pochon en cuir synthétique vert irisé

Hauteur 9 cm - **Prix 32 €**



8 Collection « Karmousa »

Art de la table
Acier Fait à la main
Doré à la feuille imitation Or
Disponible en vert naturel, Or, Argent, Cuivre rose et à la
demande
Or PUR 24 carat à la demande
Ne convient pas pour le contact alimentaire direct

Assiettes de présentation 32 cm - **Prix 62 €**

Assiette à pain 15 cm - **Prix 30 €**

Porte - couteaux par 6 - **Prix 165 €**

Bol Karmousa double épaisseur 20 cm - **Prix 75 €**

9 Palette Karmousa

Palette de cactus
Acier fait à la main
Disponible en 23 cm - Coloris disponible vert naturel
Or, Argent, Cuivre rose et à la demande

Blanc mat 43 cm - **Prix 110 €**

Or 43 cm - **Prix 210 €**

10 Collection « Burma »

Plat doré à la feuille à la demande
Acier fait à la main

PM 28 cm - **Prix 270 €**

GM 45 cm - **Prix 430 €**

Coloris de la collection: Rouge Birman

Acier fait à la main

PM 28 cm - **Prix 210 €**

GM 45 cm - **Prix 380 €**

11 Or by Orenzo

100% végétal à base de fleurs de cactus
Bouchon doré à la feuille imitation Or
Paillette intérieur Or PUR 24 carat
Rechargeable

Parfum d'intérieur 500 ml - **Prix 210 €**

12 Assiette en Verre

Fait à la main
Léon l'Africain Marrakech

25 cm - **Prix 25 €**



- 1 Petite Coupelle Corail**
Coupelle en porcelaine émaillée **Prix 13 €**
- 2 Assiette à dessert Constellation**
Porcelaine émaillée, décor bleu indigo **Prix 15 €**

- 3 Assiette à dessert Dots**
Porcelaine avec décor bleu indigo **Prix 15 €**
- 4 Coupelle Hibiscus**
Coupelle en porcelaine émaillée **Prix 15 €**

www.latelierdescreateurs.com



Anne-Sophie *Boulogne*

Elle jongle avec la délicatesse de la porcelaine et un côté épuré presque brut de la céramique contemporaine. La matière s'exprime, la technique parfaitement maîtrisée, le bleu indigo rayonne.

Elle **travaille la terre comme pour se raccorder à la nature**, elle façonne les **terres hautes températures** (porcelaine et grés) elle crée des formes en gardant le côté aléatoire induit par la **déformation**, dont les **formes complexes**, parfois mouvementées, donnent une nouvelle vibration au **bleu indigo des glaçures**.

C'est une **révélation dans les arts de table** qui offre des possibilités sans fin, cela donne une sorte de mouvement naturel, des **formes semblent émerger du monde animal ou végétal**, le résultat dans ce domaine est splendide pour, in fine, des objets d'une étrange beauté, totalement uniques.

L'univers intimiste d'Anne-Sophie Boulogne est fantastique qui, au premier abord, ne manque pas de **surprendre, d'interpeller pour au final sensibiliser**. Il y a eu un renouveau de la céramique grâce à certains artistes qui ont su se réinventer et proposer des objets dans l'air du temps. Le public est aussi de plus en plus sensible à l'artisanat, au savoir-faire, au « **Made in France** » source de qualité et d'authenticité. Ces objets racontent **une histoire et une identité propre**, loin des chaînes de production qui uniformisent nos intérieurs. Gourmets de France souhaitait mettre à l'honneur cette magnifique artiste !

ANNE-SOPHIE BOULOGNE
PUR INDIGO
www.purindigo.com



Émile Henry

Émile Henry est un grand nom du monde de la céramique, poteries culinaires, fondée en 1850 cette magnifique entreprise perpétue un savoir-faire unique et fait partie du patrimoine industriel de Bourgogne.



Tous les produits sont entièrement **fabriqués en France à la main** et signés par les artisans des ateliers. Un gage de qualité, pour les amoureux du fait maison, pour savourer le plaisir de cuisiner, pour le plus grand bonheur des gourmands, **les céramiques Emile Henry sont inspirées de recettes authentiques** on y découvre par exemple les secrets d'un **vrai poulet rôti**, du **pain croustillant fait maison**, le **plaisir de cuisiner de bons produits** et de transmettre un savoir-faire.

Pour qui aime **mijoter**, **rissoler** ou **confire** la gamme Emile Henry vous offre une palette immense et attire une clientèle nombreuse avide de fortes sensations gourmandes. Oui, la cuisine de nos grands-mères, longuement mijotée, fait toujours recette. La magie de la cuisine c'est qu'il ne suffit pas d'ajouter les ingrédients pour faire un bon plat. Il faut les laisser travailler ensemble : **mariner, mijoter, fusionner tout en les laissant chacun s'exprimer.**

Toutes ces opérations créent donc quelque chose qui n'était pas présent au départ sur la recette : **des saveurs, des arômes, des sucs...** Quel bonheur ! La céramique permet ces **cuissons savoureuses**, sans agression, elle prend une part prépondérante dans l'harmonie développée par la préparation.

Résultat : **l'explosion des saveurs est totale !**

Cuisiner ou écrire un poème c'est la même chose... Tajine, moule à pain ou encore les Cocottes, Emile Henry le sait... Il propose une **large gamme de produits de cuisson fabriqués en céramique réfractaire**, c'est-à-dire qui résiste aux **températures élevées et aux chocs thermiques**. Cela permet de **conserver les aliments au chaud après la cuisson**, mais également de les **conserver au frais une fois sorti du réfrigérateur.**

guzzini 
MADE IN ITALY SINCE 1912



www.fratelliguzzini.com



A l'origine privilégiées pour les extérieurs, à la piscine, la plage ou les yachts, les collections GUZZINI offrent un large choix pour toutes occasions et s'invitent désormais sur toutes les tables !

Les objets GUZZINO sont **beaux, fonctionnels**. Ils mettent l'accent sur la praticité, l'élégance, la fonctionnalité avec un rapport qualité prix imbattable !

Ce CRISTAL SYNTHETIQUE est remarquablement bien **manufacturé**, ce qui donne de magnifiques **jeux de transparence, de l'élégance, des lignes fluides, des couleurs et accessoires originaux**. Aussi techniques qu'esthétiques ils ont une vraie **résistance aux chocs et aux rayures, robustes, légers** et peuvent également subir des **changements de températures soutenues** sans s'abîmer ou se déformer !

GUZZINI est une entreprise certifiée par l'**Institut Italien Plastiques** qui, sous le label MPI, garantit l'**aptitude au contact alimentaire des produits en plastique**, et fournit au public les **normes les plus élevées de qualité** et sécurité dont les produits ne contiennent pas de Bisphénol (Bisphénol A). Le label MPI, garantit l'**aptitude au contact alimentaire des produits en plastique**, et fournit au public les **normes les plus élevées de qualité et sécurité**.



1 Carafe Soufflée	22.00 €	12 Plateau Rectangulaire	25.00 €
2 Pichet	31.50 €	13 Stand à Gâteau avec Cloche Love	30.00 €
3 Seau à Champagne	35.50 €	14 Petit récipient avec Pied Love	20.00 €
4 Seau à Champagne	30.00 €	15 Grand récipient avec Pied Love	27.00 €
5 Plateau Rectangulaire	12.00 €	16 Petit récipient avec Couvercle Love	20.00 €
6 Récipient	22.00 €	17 Grand récipient avec Couvercle Love	15.90 €
7 Récipient L	31.50 €	18 Lot 2 récipients	25.00 €
8 Récipient XL	35.50 €	19 Gourde Ripples	28.00 €
9 Seau à Glace Stella	38.00 €	20 Ensemble à Gâteau Love	26.50 €
10 Pichet Isotherme	66.00 €	21 Plateau Rectangulaire L	36.90 €
11 Pichet Isotherme Feeling	63.00 €	22 Plateau Rectangulaire M	21.00 €



Atelier Bernex

Gourmets de France braque son projecteur sur les céramiques bien inspirées de l'atelier BERNEX, installé à Marseille.

L'atelier BERNEX présente depuis ses origines **le meilleur de la création céramique contemporaine**, une jolie manière d'insuffler à sa cuisine des **airs de Provence sans fausse note** ! Autrefois jugée trop artisanale, les objets en céramique signent leur grand retour en se hissant parmi **les tendances les plus « pointues » du moment**. En cuisine comme sur la table, **son style brut et authentique séduit, le renouveau des formes et des coloris** permettent un un retour aux sources enchanteur où la simplicité n'a pas son pareil.

Des collections **uniques et exclusives**, fabriquées en **France à Marseille et à Aubagne du 100% fait à la main**, entre design et fonctionnalités qui conféreront à vos tables une atmosphère authentique.

Si l'on devait définir l'atelier BERNEX : on pourrait évoquer la **simplicité joyeuse, du caractère sans doute, mais facile à vivre, des formes organiques, des matières vraies et des jeux de couleurs et du noir...**

Less is more, adage qui lui va comme un gant !

www.romain-bernex.com



- 1 Petit Ravier
- 2 Plateau Rectangle
- 3 Broc
- 4 Plat Rectangle Uni
- 5 Cuillère Céramique

7.50 €
47.00 €
34.00 €
37.00 €
12.00 €

- 6 Saladier Evase
- 7 Plateau Carré
- 8 Tasse M Mat-Uni
- 9 Huillier Droit
- 10 Pichet

26.00 €
29.00 €
11.00 €
24.00 €
39.00 €



1

Le nez du vin Aromaster



*Des accessoires indispensables pour (re)trouver les arômes du vin, du Cognac ou leurs défauts !
Quoi de plus passionnant que d'écouter un sommelier chevronné évoquer les arômes d'un verre de vin ?*

Mettre un mot sur chaque senteur, il faut s'appropriier la palette aromatique, **AROMASTER et JEAN LENOIR** vous donnent des outils indispensables pour faciliter la **reconnaissance des arômes**, puis les **notions d'arômes primaires, secondaires et tertiaires**, avec une classification intuitive pour identifier plus facilement les arômes, à partir de **la roue des arômes**. La roue des arômes s'appuie sur la **classification des arômes par familles**.

Les arômes **primaires, ou variétaux**, sont liées au **cépage**, les arômes **secondaires, ou fermentaires**, issues de la **fermentation** (alcoolique et malolactique), enfin les arômes **tertiaires** proviennent de **l'élevage et du vieillissement**.

Vous souhaitez découvrir ou **mieux connaître le vin** ? Peut-être avez-vous du mal à **déceler les arômes du vin** ? où en détecter les **défauts** ? Vous pouvez utiliser ces outils pour vous **former et développer votre acuité olfactive**.

1 AROMASTER - Coffret Master des Arômes du Vin

Le Coffret Master des Arômes du Vin est la collection la plus complète des arômes du vin qui regroupe 88 arômes des vins mousseux, liquoreux, blancs et rouges à travers le monde.

Prix 310 €

2 AROMASTER - Coffret des Arômes du Cognac - 24 arômes

Prix 135 €

3 LE NEZ DU VIN - Les défauts 12 arômes

Le Nez du Vin contient une collection d'arômes à sentir accompagnés d'un livre pour vous permettre de progresser rapidement en dégustation.

Prix 75 €



www.lenez.com



www.aromaster.com

Rawell





KELVIN K2 7

Le **premier thermomètre connecté** dédié à la dégustation du vin.

Pour que le goût du vin soit **idéal, et le plaisir du consommateur à son apogée**, Rawell annonce l'arrivée de son thermomètre connecté nommé « Kelvin ».

Le thermomètre connecté Bracelet 44.90 €



PURIFICATEUR 4

Le purificateur de vin **révolutionnaire**, qui capture les sulfites et redonne au vin son goût naturel. Pensé et dessiné pour **se positionner au dessus d'une grande variété de verres à vin et de carafes**.

Le purificateur avec décanteur en Noir Système ÜLLO + Décanteur + 6 filtres 149.90 €

SYSTÈME DE PRÉSERVATION ZZYSH VIN



Simplement reboucher la bouteille avec le bouchon en liège ne suffit pas pour **enrayer le phénomène de l'oxydation**.

Le système de préservation du vin zzysh® permet de **savourer un verre de vin sans se soucier du reste de la bouteille**. Il remplace l'**oxygène nocif contenu dans la bouteille par du gaz argon pur** à usage alimentaire.

Système de préservation en Noir avec les cartouches à vin SMck de 20 cm + cartouche + bouchon 69.90 €

L'aérateur de vin Vinturi permet **d'aérer instantanément vos vins rouges**. L'aération au travers du Vinturi est très efficace, elle **adoucit les tannins** pour parvenir à un **final en bouche plus ronds**. **L'aérateur de vin à meVre au goulot en Noir 25.90 €**



La température du vin : **l'alliée de la saveur**. Sofresh, le seau sans glace qui conserve le vin au frais pendant des heures. **Pratique et efficace** : le seau sans glace Sofresh.

Le seau à glace Sofresh en Noir Cube de 20 cm de côté 59.90 €

www.rawell.fr

- 1 Bouchon de Champagne VINTURI 19.90 €
- 2 Tire-bouchon VINTURI Vertical Classique 39.90 €
- 3 Aérateur de vin VINTURI On Bottle 25.90 €
- 4 Purificateur ÜLLO avec décanteur 129.90 €
- 5 Système de préservation ZZYSH vin 59.90 €
- 6 Seau sans glace SOFRESH Noir 59.90 €
- 7 Thermomètre connecté My Kelvin 39.90 €

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE

&

partager
célébrer

DES IDÉES
BRILLANTES
À PRIX CRAQUANTS



AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO



CLICK&COLLECT



ambianceetstyles.com



E-CARTE CADEAUX

15 - AURILLAC

6 place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

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

C. Cial Leclerc - RD 888 - route d'Albi

33 - ARCACHON

Villa 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 - RD 810

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

PUBLICIS ETO - EK France RCS Nanterre B384048394. Credits photos : Michel Gantner - Sylviane - Albane Lerouge.



IDÉES
CADEAUX

Culinarion

NOËL 2019

CULINARION BORDEAUX
20 rue Judaïque
33 000 BORDEAUX


Culinarion
— PARTAGEONS NOS SECRETS —

La Dégustation by

**GOUR
METS**
DE FRANCE



*Abonnez-vous
au bon goût!*

www.la-degustation-box.fr