

le festin #92 – Spécial gastronomie du Sud Ouest

Numéro anniversaire !

PARUTION : 12 décembre 2014

contact diffusion : Anabelle VISCHI

05 57 10 58 67 / diffusion@mail.lefestin.net

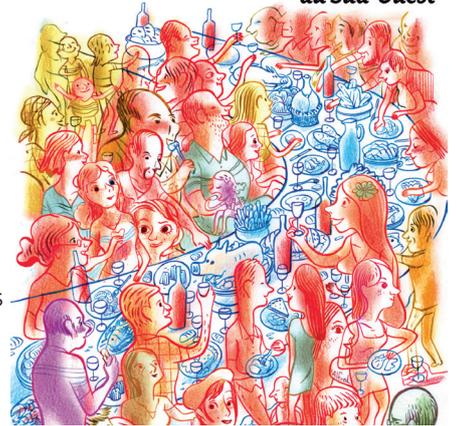
Pour ses 25 ans, **le festin** met les petits plats dans les grands ! Au menu de ces agapes charbonnées par quelques-uns des plus grands chefs du Sud Ouest : l'infinie mosaïque de nos produits régionaux, véritables têtes d'affiche de ces pages gourmandes.

Portraits, interviews, reportages et recettes : **le festin** propose un regard réactualisé sur les arts culinaires, ou comment l'exploration de solides traditions gastronomiques permet de défricher des tendances de fond. Attention, surprises en pagaille !

En couverture : un dessin d'Alfred, dessinateur primé à Angoulême en février 2014



#92
le festin 25 ans
Spécial **Gastronomie**
du Sud-Ouest



On n'a pas 25 ans tous les jours : voici un Spécial Gastronomie d'anthologie, réunissant la crème des chefs, le meilleur des produits aquitains, donnant à voir les plus belles tables aquitaines.

En guise de mise en bouche, piochez dans notre « festin idéal », un **croquis-reportage** unissant sous une même bannière une sélection de producteurs émérites et **les chefs étoilés Iñaki Aizpitarte, Cédric Béchade, Michel Dussau, Vincent Lucas et Jean Coussau.**

On retrouve ce dernier en compagnie de ses confrères **Michel Guérard, Alain Dutournier et Hélène Darroze** : les chefs, sortis de leur cuisine, prennent la pose à ciel ouvert pour une ode truculente à « leur » pays, les Landes.

Au Pays basque voisin, de part et d'autre de la frontière, voyez notre parcours d'une table à l'autre : les étoiles pleuvent, parfois triplement (**Arzak, à Saint-Sébastien**), tandis que les jeunes talents font florès (**Xavier Isabal à Ainhoa, Alexandre Bousquet ou Fabian Feldmann à Biarritz** – et tant d'autres).

Pour compléter cette « Walk of Fame » à la sauce aquitaine, plongez dans la saga des **Oliver, cinq générations de célébrités du monde de la gastronomie** – les tégéniques Michel et Raymond Oliver en tête, jusqu'à Bruno, inventeur du food truck à la Bordelaise. Pour suivre, découvrez **Dany Chouet** : venue de Dordogne et désormais installée en Lot-et-Garonne, la restauratrice est l'auteure d'un best-seller qui a popularisé la cuisine française en... Australie.

Sur le Bassin d'Arcachon, c'est **Joël Dupuch** « des Petits Mouchoirs » qui, gouaille à l'appui, nous raconte son métier d'ostréiculteur et ses dérivés artistiques.

Les produits à présent : **la mythique pibale, le cochon** (croqué, dans tous ses états, par le dessinateur BD **Alfred**), le prestigieux **Bœuf de Coutancie** (Dordogne), l'antique **garbure**, les **chocolats de chez Saunion** ou les **macarons des maisons Adam ou de Saint-Émilion** parsèment nos pages. Côté salle, contemplez à loisir **les décors 1900 des plus belles brasseries bordelaises (Le Chapon fin, Le Grand Bar Castan, Le Café des Arts, Le Levant, La Belle Époque)**. Et pour clore ces agapes, une escapade en Béarn est l'occasion de découvrir l'étonnante résurrection de la **manufacture de cigares de Navarrenx.**

Bon appétit !

Les grands sujets du festin # 92

Un festin idéal en Aquitaine
C'est un site de gastronomie, les plats de nos chefs sont d'inspiration régionale, de nos producteurs sont d'inspiration locale, de nos recettes sont d'inspiration régionale. C'est un site de gastronomie, les plats de nos chefs sont d'inspiration régionale, de nos producteurs sont d'inspiration locale, de nos recettes sont d'inspiration régionale.

Un festin idéal en Aquitaine
par Ariane Puccini, illustrations d'Emmanuelle Roy
croquis-reportage
1 producteur, un chef, une recette :
5 chefs aquitains concoctent un menu d'exception.

Étoiles du sud
par Serge Airoldi, photos de Gaizka Iroz
Au Pays basque, d'un côté et de l'autre de la frontière, une cuisine de chefs talentueux se développe et s'épanouit avec toutes les nuances, les héritages et les histoires possibles.

Les restaurants 1900 à Bordeaux
par Dominique Godfrey, photos de Michel Dubau
Le Chapon fin, Le Grand Bar Castan, Le Café des Arts, Le Levant, La Belle Époque + une recette du Chapon Fin et du Café du Levant



Voyage au centre de leurs terres
par Alain Aviotte, photos de Raphaële de Gorostarzu
Hélène Darroze, Alain Dutournier, Jean Coussau, Michel Guérard : tel est le prestigieux quatuor d'une ode à la lande parvenue aux oreilles du monde. Guidé par les chefs, voyage dans cette terre prodigue, à Villeneuve-de-Marsan, Cagnotte, Magescq ou Eugénie-les-Bains.
+ une recette du terroir local livrée par chaque chef



L'École Ferrandi à Bordeaux

par Ariane Puccini, photos d'Alban Gilbert
Ils ont entre 18 et 28 ans et rêvent un jour d'ouvrir leur restaurant. Pour l'heure, ils font partie de la première promotion de l'école Ferrandi-Bordeaux. Nous étions avec eux, à l'entame des cours, dans cette école flambant neuve, première franchise de la prestigieuse institution parisienne.

Oliver : Cinq générations à la Une

par Joël Raffier, photos d'Alban Gilbert
De Langon à Paris, du Savoy de Londres au Food Truck place St Bruno, de Louis à Aleksandre, la famille Olivier occupe la scène gastronomique régionale, nationale et internationale depuis plus de 100 ans.



Joël Dupuch, le sage des parcs

par Ariane Puccini, photos de Pierre Baudier



Avant que d'entamer sur le tard une carrière artistique dans le film *Les Petits Mouchoirs*, Joël Dupuch était une figure reconnue parmi les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon.



Dans le cochon, tout est bon !

par Anne Duprez, dessins d'Alfred
L'Aquitaine, dit-on, est une des terres où l'implantation humaine est la plus ancienne, du fait de l'abondance de ses sources et ressources. Dans cet environnement, le porc, symbole de prospérité, a depuis longtemps sa place, élevé d'emblée pour la saveur de sa viande. Aussi existe-t-il mille et une façons de le cuisiner...

Champions du fait maison

par Ariane Puccini, photos d'Alban Gilbert
Tandis que le « fait maison » s'impose par la loi sur les menus, des restaurateurs défendent une cuisine élaborée à 100 % sur place à travers un titre décerné par l'État et affiché sur leur vitrine, « Maître restaurateur ».



Reportages dans les restaurants **Au Roi Carotte** (Bordeaux) et **La Grand'Vigne** (restaurant de l'hôtel **Les Sources de Caudalie**, 1 étoile au Michelin, Martillac).

Les cigares de Thierry Frontère

par Hélène Saule-Sorbé photographies de Didier Sorbé et Olivier Robinet

Thierry Frontère est celui qui, de retour au pays natal, a relancé la manufacture de Navarrenx.

Beams Volutés & volupté

par Hélène Saule-Sorbé photographies de Didier Sorbé et Olivier Robinet

Depuis la graine plantée sur le piémont pyrénéen jusqu'au roulage effectué par les torcedoras cubaines dépêchées sur place, le Navarre est le seul cigare d'origine française. Thierry Frontère est celui qui, de retour au pays natal, a relancé la manufacture de Navarrenx. Ce touche-à-tout ne s'en est pas tenu là, créant en parallèle un vignoble : le domaine Villa Byx.



Amateur de cigares ou non, c'est sans le chamois que l'on goûte l'atelier de confection des Cigares Navarre. Le mot confection, soit l'action de faire quelque chose jusqu'à son achèvement, prend ici son sens. Ici, le tabac, le tabac devient l'objet constant d'une expertise artisanale et sensible qui mobilise simultanément tous ses sens.

Plus de 30 ans de savoir, c'est tout d'abord une méthode chorégraphiée : un canevas de savoir-faire soigné, rigoureux, allant du choix du tabac à la coupe finale en passant par la terre de Sienne naturelle, la sépia et le farnèse qui donnent à ces cigares leur caractère unique. Tout ce qui concerne le cigare est soigné et déposé à cet endroit, qu'il s'agisse du moulin et du plan de travail, des machines, des outils, des bacs de feuilles de tabac, mèches et vases de nervures locales, qui permettent d'être à l'écoute de la terre et de ses cycles, des coffres dans lesquels sont soigneusement disposés les cigares pour la vente. Voilà pour le regard.



Le macaron et son double

par Jacques Battesti et Alain Aviotte
À chaque cité son fleuron : Saint-Émilion et Saint-Jean-de-Luz ont enfanté d'une variété de ce biscuit chéri des gastronomes. Voici passés au crible deux macarons aux saveurs délectables et à l'histoire croustillante.

La table complice des Mariottat

par Benoît Hermet, photos d'Émilie Dubrui
Dans une demeure cossue du vieil Agen, le restaurant d'Éric et Christiane Mariottat propose une cuisine gourmande et surprenante. Quarante ans de métier pour lui, une étoile au Michelin depuis onze ans pour les deux ! Rencontre à la carte, à micro ouvert.

RECIPES La table complice des Mariottat

Dans une demeure cossue du vieil Agen, le restaurant d'Éric et Christiane Mariottat propose une cuisine gourmande et surprenante. Quarante ans de métier pour lui, une étoile au Michelin depuis onze ans pour les deux ! Rencontre à la carte, à micro ouvert.



« Le bon de l'apéritif »
« Le bon de l'apéritif » est un concept qui a été développé par le restaurant Les Mariottat. Il s'agit d'un moment de convivialité où les clients peuvent déguster des plats à volonté pendant une heure. Les plats sont choisis en fonction des envies des clients et des produits disponibles. Les Mariottat ont mis en place un système de réservation en ligne pour faciliter la prise de rendez-vous. Ils proposent également des menus pour les groupes et les événements. Les Mariottat sont très attachés à la qualité de leur service et à la satisfaction de leurs clients. Ils ont mis en place un système de feedback pour recueillir les avis de leurs clients et améliorer leur service en conséquence. Les Mariottat sont très fiers de leur restaurant et de leur équipe. Ils ont mis en place un système de formation continue pour leurs employés afin de leur permettre de développer leurs compétences et de rester à jour dans leur domaine. Les Mariottat sont très impliqués dans leur communauté et ont mis en place plusieurs initiatives de mécénat et de soutien à des associations locales. Les Mariottat sont très attachés à leur patrimoine et ont mis en place des initiatives pour le préserver et le valoriser. Les Mariottat sont très fiers de leur restaurant et de leur équipe. Ils ont mis en place un système de formation continue pour leurs employés afin de leur permettre de développer leurs compétences et de rester à jour dans leur domaine. Les Mariottat sont très impliqués dans leur communauté et ont mis en place plusieurs initiatives de mécénat et de soutien à des associations locales. Les Mariottat sont très attachés à leur patrimoine et ont mis en place des initiatives pour le préserver et le valoriser.