

**UNE FEMME, UN CHEF, UN TERROIR...**  
**MARIE-AUDE VIEIRA**

ÉDITION « UN CHEF, UN TERROIR » signée GOURMETS de FRANCE 2025



# GOUR METS E D I T I O N

Retrouvez-nous sur  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



UNE FEMME, UN CHEF, UN TERROIR

6

## RENCONTRES

6 MARIE-AUDE **VIEIRA**

20 MARIN **FOURVEL**

22 SOIRÉE **FEMMES DE  
CARAC'TERRE**

24

## TERROIR & SAVEURS

24 CHRISTINE **SOULE**

28 BŒUF **ALTITUDE**

32 AOP **SALERS**

34 LES 3 **CAVES**

36 JEUNE **MONTAGNE**

38 LABEL ROUGE **SALERS**

40

## VERYFOODTRIP

40 LE **VERYFOODTRIP**  
DE MARIE-AUDE VIEIRA

44 LE **CANTAL**

46

## ART DE VIVRE

46 L'ART DE **VIVRE** SELON  
MARIE-AUDE VIEIRA

58

## ARTS DE LA TABLE

58 ALAIN **SAINT-JOANIS**



© Cherrystone Jonathan Thevenet

**GOUR  
METS**  
EDITION



Gourmets de France est une édition, éditée par la SAS COMEVENTS. 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.



80

## LE JURY

82 AURÉLIEN GRANSAGNE

83 SÉBASTIEN BRAS

84 JACQUES MARCON

85 NICOLE FAGEGALTIER

86 STÉPHANE DUBOIS

87 BRUNO MONTCOUDIOL

88 RÉMI HYVERNAT

89 MARIN FOURVEL

90 ÉRIC VERDY

91 JEAN-JACQUES VERMEERSCH

62

## SAVOIR FAIRE

62 PASCAL MICHALON

68

## ZOOM QUALITÉ

70 BOULANGERIE  
PÂTISSERIE

71 CONFISERIE  
CHOCOLATERIE

72 CHARCUTIERS  
TRAITEURS

73 PRODUCTEURS  
PÊCHEURS

74 SOMMELLERIE  
FRANÇAISE

92

## LES TESTS

92 AGNEAU FERMIER DES PAYS  
D'OC

94 BOYER

96 MAISON OLIVIER DANDIEU

98 COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DES FROMAGES

100 CHAMPAGNE JEEPER

102 MAISON PAPILLON

104 TRUFFIÈRES DE RABASSE

106 RONSARD ÎLE DE FRANCE

108 TURSAN

110 CHOCOLAT WEISS

Gourmets de France®  
EDITEUR Production SAS COMEVENTS  
www.gourmets-de-france.fr  
Gourmets de France Rédaction  
Directrice de la publication : Françoise Malafosse  
Responsable éditorial : Michel Malafosse  
Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse  
Direction artistique : Françoise Malafosse  
Rédaction : Candice Ménard & Françoise Malafosse  
Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36  
Maquette : Sara Dumas - DA : Françoise Malafosse  
Crédits photos : Alexandra Battut Agence Camille Carlier,  
Alban Gilbert Photographie, Pierre Soissons, Shutterstock  
ou mentions stipulées.  
Impression : Groupe Offset 5  
ISSN : 2258-8655





# MARIE- AUDE VIEIRA

Gardienne d'une flamme,  
**passseuse d'émotions**



**ICI C'ÉTAIT UNE ÉVIDENCE, LE LIEU NOUS PARLAIT.**

**Marie-Aude Vieira est de ceux qui tiennent la barre, qui transforment l'absence en présence, qui murmurent à l'oreille des souvenirs pour leur donner un élan nouveau.**

Dans le Cantal, au coeur de cette terre qui a vu naître et grandir l'oeuvre culinaire de Serge Vieira, elle veille. Elle trace, avec détermination et amour, le sillon de leur rêve commun. Rien n'est plus vivant qu'un souvenir. Rien n'est plus fort qu'une passion qui se transmet.

Marie-Aude Vieira c'est le souffle d'une histoire... Forte d'une passion indéfectible, d'une vision limpide et d'une détermination sans faille, elle trace un chemin où l'excellence ne fait jamais d'ombre à l'authenticité.

**Elle est la gardienne d'un rêve, la passeuse d'une émotion, l'âme d'une maison qui bat au rythme des souvenirs et des promesses à venir.**

**UNE MAISON HABITÉE PAR LE SOUVENIR**

**Marie-Aude et Serge. Tout commence par une rencontre, une histoire d'amour** tissée autour d'une passion commune pour la gastronomie, le partage, l'art de recevoir. Ensemble, ils rêvent, bâtissent, incarnent une certaine idée de l'hospitalité. Lui, chef virtuose, elle, maîtresse de maison inspirée. Quand Serge Vieira disparaît, c'est une étoile qui s'éteint, un rêve qui menace de s'effondrer. Pourtant, Marie-Aude, portée par la mémoire de ce qu'ils ont construit ensemble, choisit de poursuivre. Poursuivre non pas malgré l'absence, mais avec elle. Faire vivre leur vision, perpétuer l'esprit Vieira, insuffler à cette maison ce supplément d'âme qui la rend unique.

Lorsque le couple imagine leur maison, il la veut à son image : sincère, ouverte et enracinée dans la nature. Ici, pas de démesure, pas d'ostentation, mais l'évidence d'un lieu pensé pour être vécu et partagé. Aujourd'hui, si Serge



**PORTRAIT**



*Quand la vie chavire, certains sombrent,  
d'autres voguent plus loin encore, le regard  
rivé sur l'horizon...*





© Cherrystone Jonathan Thevenet

PORTRAIT

*Rien n'est obligatoire,  
j'aime que les choses soient simples.*



n'est plus, son empreinte demeure dans chaque pierre, chaque sourire échangé entre les murs. Et Marie-Aude le sait, la plus belle manière de lui rendre hommage est de continuer, avec la même exigence et la même sincérité. « Un bateau ne peut pas ne pas avoir de capitaine, il faut que quelqu'un reste à la barre ».

Le Relais & Châteaux Serge Vieira n'est pas qu'un restaurant gastronomique. C'est un havre niché au cœur de l'Auvergne, une maison où l'on vient autant pour la cuisine que pour l'atmosphère. En ces lieux, tout respire la générosité sans artifices. **Avec Aurélien Gransagne, ami de toujours des Vieira et chef exécutif, Marie-Aude poursuit l'œuvre commencée à deux.** Le restaurant, avec ses deux étoiles, reste fidèle à ses valeurs... Un accueil sincère, une cuisine d'excellence, une simplicité qui place le client au centre de tout.

### L'ART DE RECEVOIR, UN DON INNÉ

Fille d'agriculteurs, Marie-Aude Vieira n'a jamais cru à l'élitisme. Son luxe à elle, c'est l'espace, la nature, la chaleur d'un accueil authentique. Elle abat d'un geste et d'un sourire sincère, les barrières invisibles entre la haute gastronomie et ceux qui la découvrent pour la première fois. Que l'on soit restaurateur aguerri, politicien influent ou agriculteur venu fêter un moment précieux, chacun est reçu avec la même chaleur, chacun doit se sentir chez soi.

Chez les Vieira, le service n'est pas un ballet figé, mais une danse spontanée, rythmée par l'instant et l'envie du client. « Avant, on allait manger dans une maison. Aujourd'hui, on va manger chez quelqu'un. ». Le guindé, elle l'a en horreur. Elle lui préfère la proximité, l'attention discrète qui fait toute la différence. **Loin des étoilés figés dans une mise en scène parfois intimidante, elle veut une expérience fluide, naturelle, presque intime.** Chaque membre de son équipe partage cette vision. « Je veux qu'ils maîtrisent les plats, qu'ils sachent d'où vient chaque produit, mais surtout qu'ils trouvent leurs propres mots pour en parler. » En somme, pas de phrases toutes faites, pas de réceptions mécaniques. **Juste des échanges sincères, une volonté farouche de créer du lien.**

Chacun parle avec son âme, parce qu'il connaît la maison et ses produits sur le bout des doigts.

Marie-Aude est sur tous les fronts. Présente à chaque service, fermant la maison chaque soir. C'est même elle, qui assure 99 % des commandes. Un visage familier... Celle qui sait lire les envies, percevoir ce détail qui fera basculer un dîner en moment inoubliable. Elle reconnaît les habitués, se souvient de leurs préférences, fait de chaque visite une expérience unique.

### UNE MÉMOIRE DU VIN

Si elle excelle dans l'art du service, **Marie-Aude est aussi une fine connaisseuse des vins.** Chaque cru raconte une histoire, un terroir, une intention et elle endosse avec humilité son rôle de messenger. **Diplômée de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, elle aide à composer une carte qui fait la part belle aux terroirs qu'elle aime.** « J'ai un faible pour les vins de la Loire, forcément, c'est chez moi. Mais aussi pour les bourgognes, les vins du Sud-Ouest... Et bien sûr, ceux d'Auvergne et du Cantal, que j'aime faire découvrir. »

### PORTRAIT

Pour elle, l'accord mets et vins ne doit jamais être imposé. Il doit accompagner, surprendre parfois, mais toujours avec cette fluidité qui fait la signature de la maison Vieira. **L'important, c'est que le client soit heureux, que chaque verre accompagne un moment unique.**

### UNE PASSION CHEVILLÉE AU CŒUR

Certains naissent avec un don, d'autres avec une certitude. **Marie-Aude, elle, portait en elle une évidence, celle de l'hospitalité et de l'accueil chaleureux.** Toute petite déjà, elle savait que son avenir se dessinerait autour des tables élégantes, des volutes de cuisine et des éclats de voix joyeux des convives attablés. Ses parents, agriculteurs, lui avaient appris la valeur du labour, la noblesse du travail bien fait. Alors elle est allée jusqu'au bout, sans jamais fléchir, **avec cette force intérieure qui transforme une ambition en destinée.**



*Je n'ai jamais eu l'impression de me sacrifier, parce que j'adore ce que je fais.*

PORTRAIT



## FAIRE SES ARMES

Marc Meneau, Michel Bras, Régis Marcon... De grandes maisons où elle apprend l'exigence, mais surtout l'essence même de son métier, le plaisir d'accueillir. Aujourd'hui encore, dans les murs du Relais & Châteaux Serge Vieira, elle est partout. **Un regard qui devine, un sourire qui rassure, un mot qui touche juste.** Elle ne dirige pas, elle veille, elle respire les lieux, les âmes qui les traversent, s'adapte, anticipe, donne encore et encore.

Mais si l'on veut parler de don de soi, qu'on ne lui parle pas de sacrifice. Elle refuse ce mot, le rejette presque avec instinct. « Se sacrifier », c'est laisser quelque chose derrière soi à contrecœur. Or, elle n'a jamais rien laissé. **Elle a tout pris, tout embrassé, tout aimé.** Chaque jour, chaque service, chaque instant passé à veiller sur son établissement et ses clients n'a jamais été un fardeau, mais une nécessité. Ce métier, elle ne le subit pas, elle le vit. Il coule dans ses veines avec la force d'une évidence, celle d'un amour inconditionnel pour les gens.

Le succès de la réussite ? **Le travail, le travail et encore le travail. Mais aussi la passion...** Elle est ce feu intérieur qui éclaire les longues journées et fait oublier la fatigue. Elle est ce qui donne envie de toujours mieux faire, de se surpasser sans jamais compter les heures. Car pour Marie-Aude, il n'y a ni contrainte, ni renoncement, seulement l'envie profonde de faire plaisir, de partager, de créer des instants suspendus. Si la passion n'est pas là, alors tout s'effondre. Si l'on ne se nourrit pas de cette ferveur, alors il vaut mieux ne pas faire ce métier. **Et c'est peut-être cela, le secret des belles maisons : un lieu où l'on ne vient pas seulement manger, mais où l'on ressent intensément.**

## L'ÉMOTION, COMME ULTIME RÉCOMPENSE

Si on demande à Marie-Aude, quel est le plus beau compliment qu'on puisse lui faire, elle répond sans hésiter : « **J'ai passé un moment magique, je reviendrai.** ». Plus que les étoiles ou les distinctions, c'est ce frisson de bonheur chez ses clients qui l'anime. Ce qui compte pour elle, c'est l'émotion, ce lien invisible qui fait d'un repas un souvenir impérissable. Et les plus grands chefs le savent bien. Beaucoup viennent ici, par respect, par amitié, par admiration. « Recevoir Patrick Bertron, et d'autres encore, c'est toujours une immense fierté. ». **Et puis, il y a ce rêve de recevoir Alain Ducasse, un modèle, un homme qui compte beaucoup et à qui elle aimerait faire découvrir son univers. Non pas pour l'apparat, mais pour le plaisir d'offrir, de recevoir.**

## UNE PARTITION CULINAIRE EN MOUVEMENT

Dans les cuisines des Maisons Vieira, Aurélien Gransagne orchestre chaque jour une partition unique, écrite dans la continuité de l'œuvre initiée par son ami Serge Vieira. Leur histoire commune remonte à 1999, dans les cuisines de Marc Meneau en Bourgogne, où une amitié indéfectible est née. Malgré les chemins empruntés, ils ne se sont jamais réellement quittés, liés par une vision partagée de la gastronomie. Et dans la cuisine des deux hommes, il y a une certaine signature semblable, de ceux qui ont fait leurs armes auprès des mêmes maîtres à manger. « On se connaissait tellement bien, qu'il y a une identité commune, un même socle. C'est naturel, cela ne s'explique pas. »

**Originaire de Fontainebleau, Aurélien a fait ses gammes auprès des plus grands avant de revenir, naturellement, poursuivre l'histoire des Maisons Vieira aux côtés de Marie-Aude.** À deux, ils portent cette aventure avec la même exigence, la même intuition. Sa cuisine n'a pas de signature figée, aucun effet de manche superflu... Elle respire, elle évolue. Ici, aucun plat emblématique, aucun carcan. Depuis 2009, les menus évoluent sans cesse avec une fidélité absolue aux saisons, aux produits et à l'envie du moment. « C'est la nature qui nous donne ce que l'on va travailler »,

### PORTRAIT

**Ce terroir du Cantal, brut et généreux, offre un terrain de jeu inépuisable.** Chaque ingrédient, soigneusement choisi chez les producteurs voisins, devient une note sur la portée de sa créativité. Que ce soit dans l'épure gastronomique du restaurant doublement étoilé ou dans la générosité accessible de Sodade, il compose sans artifice, mêlant technique et intuition, rigueur et liberté. **Une cuisine vivante, sincère, où le plaisir du partage reste l'unique boussole.** Parce que pour Aurélien, l'essence même de son métier tient en une chose, faire vibrer ceux qui passent à table.



AURÉLIEN **GRANSAGNE**



## L'AVENIR EN LIGNE DE MIRE

Si Marie-Aude veille avec passion sur ce qui a été bâti, elle ne cesse pour autant de se projeter. Poursuivre sans figer, innover sans trahir : c'est tout l'art de cette femme. Le rachat récent du Relais & Châteaux a été une étape clé. Un pas de plus pour affirmer la continuité de leur projet. Mais les plans sur l'avenir ne s'arrêtent pas là. Bientôt, des ruches, un poulailler. Non seulement pour produire du miel et des œufs frais, mais aussi pour inscrire l'établissement dans une démarche plus durable.

## PORTRAIT

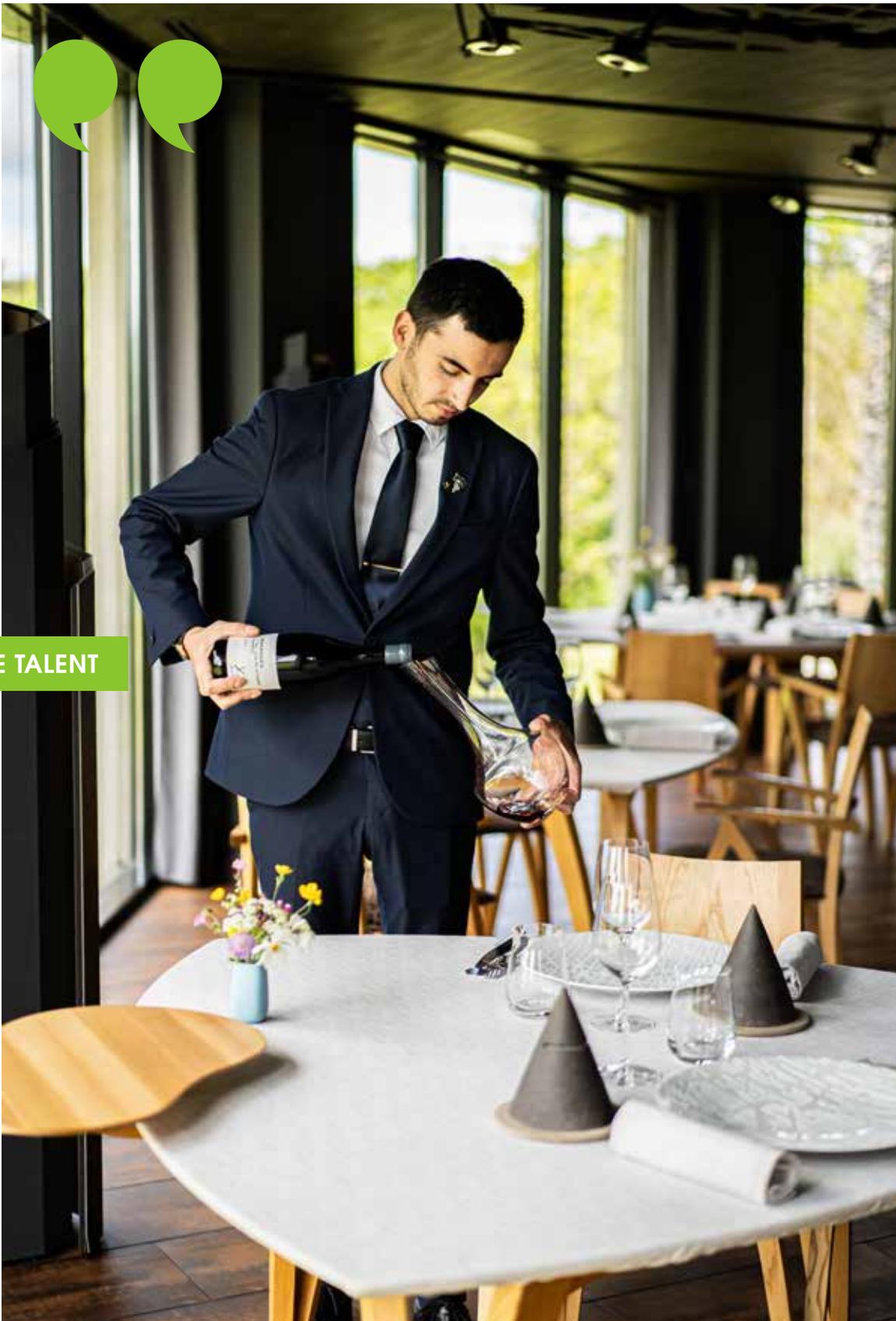
Elle rêve aussi de nouvelles chambres dans le « donjon », mais aussi d'utiliser les granges pour une salle de séminaire, et pourquoi pas, une boulangerie maison, pour offrir un pain maison à ses hôtes. « Il y a encore beaucoup à accomplir ». Parce que l'histoire Vieira ne s'arrête pas. Chaque projet porte en lui une même ambition, faire grandir la Maison sans jamais en trahir l'âme. Rester fidèle aux valeurs qui ont forgé son identité. Continuer à transmettre une émotion, à faire vibrer ceux qui en franchissent le seuil.

**Le secret d'une maison inoubliable.** On revient chez les Vieira pour la cuisine, pour le lieu, mais surtout pour l'atmosphère unique qu'a su créer Marie-Aude. L'essence même de l'hospitalité est là ! Se sentir attendu, considéré, compris. L'émotion culinaire, c'est avant tout une histoire humaine... Et Marie-Aude en est l'une des plus belles conteuses.

*Quand on vient dans un endroit et qu'on y retourne, c'est parce qu'on s'y sent bien tout simplement.*

**RESTAURANT SERGE VIEIRA**

LE COUFFOUR  
15110, CHAUDES-AIGUES



JEUNE TALENT

# MARIN FOURVEL

## **Chef sommelier –** Relais & Châteaux Serge Vieira

*Partager, surprendre, éveiller...*

*Chaque verre est servi comme un message,  
chaque accord comme une rencontre.*



### LE SOUFFLE DU VIN

Dans les rangs ensoleillés du vignoble familial en Provence, Marin Fourvel passe ses étés, bercé par le chant des cigales et les effluves enivrants du nectar. Un enfant du terroir qui, plus tard, conjugue son amour du verbe à celui du vin, en étudiant les langues étrangères appliquées, l'économie viticole et l'oenotourisme. C'est sur l'île de Porquerolles, au cours d'une saison initiatique au Mas du Langoustier, que la passion du cru se confirme. Sous l'aile d'Ann Long, **Marin découvre la sommellerie comme une philosophie, un art de transmettre sensible et engagé. Dès lors, chaque rencontre, chaque verre, nourrit son dessein...** Être un passeur d'émotions.

Aujourd'hui chef sommelier au Relais & Châteaux Serge Vieira, il compose une carte vivante proposant des découvertes locales et cuvées confidentielles au juste prix. Ainsi, les vins du Cantal et d'Auvergne côtoient quelques incontournables et pépites étrangères. Terrain de jeu infini, les accords mets & vins se jouent au gré des intuitions et des inspirations. **Marin est le trait d'union entre ceux qui façonnent la vigne dans l'ombre et ceux qui en goûtent les fruits. Avec humilité, il écoute les clients autant qu'il les guide.**



# Cœur et passion en « ELLES »

## CHŒUR SOLIDAIRE

Fille de la terre tourangelle, Marie-Aude Vieira cultive depuis toujours le sens du terroir, l'envie de faire plaisir et l'émotion du partage. Le 13 octobre prochain, elle met une nouvelle fois à l'honneur des femmes de caractère passionnées, ancrées dans leur terroir, qui travaillent au service de l'émotion. Productrices, vigneronnes, cheffes de cuisine et de salle, musiciennes et fleuristes, tous ces métiers dans l'ombre ou la lumière qui contribuent à l'expérience vécue autour d'une table. Entourée de femmes talentueuses, Marie-Aude orchestre une soirée sensible et engagée, où chaque geste raconte une histoire, chaque plat une conviction.

**Une soirée pour honorer celles qui tiennent bon, entre création et transmission, entre vie personnelle et solidarité collective, cultivant l'art d'être sur tous les fronts.**

Du goût, du cœur, du caractère seront au menu avec une partie des fonds récoltés qui sera reversée à la fondation Octobre Rose.

## COUP DE CŒUR

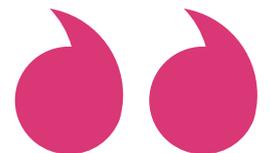


# SOIRÉE FEMMES DE CARAC' TERRE



J'ai eu envie de leur dédier une soirée, pour mettre en lumière leur savoir-faire, leur personnalité et leur générosité. La première édition de la soirée Femmes de Carac'Terre a été un véritable succès.

*À tel point que c'était une évidence d'initier un 2ème Acte.*





# CHRISTINE **SOULE**

Un **goût de liberté**  
à la Ferme des Thuyas dorés



*Avant d'être dans l'assiette, le goût est dans le champ. Il est nourri d'attention, de respect et d'un profond attachement au vivant. On élève en conscience et à contre-courant...*

### L'ART D'ANTAN

À 1000 m d'altitude, sur les hauts plateaux du Cantal, là où l'air est vif et les prés s'étendent à perte de vue, **Christine Soule perpétue un savoir-faire rare, élevant ses volailles comme on cultive un art de vivre.** Une vocation sincère, un tour de main à l'ancienne... Depuis maintenant 20 ans, à la ferme des Thuyas Dorés, poulets, pintades et chapons fermiers s'ébattent librement à leur rythme, grandissant patiemment en plein air, sur des herbages généreux de moyenne montagne. Un retour à l'essentiel, pour une démarche paysanne à taille humaine, guidée par le respect du vivant, la qualité et le goût juste.

### TERROIR & SAVEURS

#### LES BONS GESTES

**Des volailles choyées dont l'histoire s'écrit au rythme du temps et de la terre.** Christine maîtrise chaque étape de la chaîne de production jusqu'à la vente. Ainsi, dès leur premier jour, les poussins trouvent refuge dans les poussinières familiales, bercés par la quiétude de la montagne. Toutes plumes dehors, poulets et pintades, explorent les prairies d'altitude, profitant de l'herbe grasse à ciel ouvert et d'une alimentation aux céréales maison, sans OGM, ni antibiotiques. Ici, tout est fait avec cœur, de la graine au geste. Les chapons, eux, suivent un autre rituel. Jusqu'à l'automne, ils picorent la prairie, gambadent au grand air. Puis, ils entament un lent parcours d'engraissement : litière de paille épaisse, lumière tamisée, céréales maison, mais aussi un festin, trois fois par jour, fait de pommes de terre, riz, pain et lait. Un mois avant Noël, les chapons ne boivent d'ailleurs plus que du lait afin d'attendrir leur chair. Christine veille au grain, sans précipitation, sans stress. Juste de la bienveillance, du soin et du temps.

**Une œuvre lente et vivante pour qui élever c'est aimer et le goût, une récompense patiente.**



*La vision du métier d'éleveur comme artisan du vivant, guidé par la rigueur, la patience, et la passion du travail bien fait. Une histoire de temps long nourrie de convictions.*



**GAEC DES THUYAS DORÉS**  
CHAUSSE - 15500 SAINT-PONCY  
06 33 53 80 23  
**WWW.GAEC-DES-THUYAS-  
DORES.FR**



# Saveurs des grands espaces

DE L'HERBE À VOLONTÉ, DE VASTES ESPACES, DES ÉLEVEURS PASSIONNÉS

## TERROIR & SAVEURS



### L'AUBRAC

Tendre & goûteuse



### LA SALERS

Noble & savoureuse



### LA LIMOUSINE

Fine & généreuse

# BOEUF ALTITUDE

L'art de la **viande française**

*Il a le goût de son territoire et la richesse de son parfum, gagnés par des mois de pâturage.*

## SAVEURS DES GRANDS ESPACES

Véritable marque de territoire, **Bœuf ALTITUDE incarne l'expression des terres d'élevage françaises.** Ainsi, dans le Massif central et ses contreforts, les troupeaux de race Aubrac, Salers et Limousine – issus d'élevages à taille humaine – évoluent en toute liberté sur de vastes espaces, profitant du pâturage dès que le climat le permet. Autant d'atouts qui font de la coopérative ALTITUDE un acteur clé de la viande de demain.

## DES RACES DE CARACTÈRE À SAVOURER

**À travers sa nouvelle gamme, Bœuf ALTITUDE développe des filières engagées, au service d'une alimentation plaisir pour les consommateurs et porteuse de valeurs pour les exploitations françaises.**

Fière de proposer des morceaux de choix issus de races de caractère, la marque invite à les savourer au plus près de leurs origines! Entrecôte, faux-filet, pavé de rumsteck, bavette d'ailou, steak et filet de bœuf... Ici, chaque pièce reflète les saveurs et le caractère unique de son terroir.

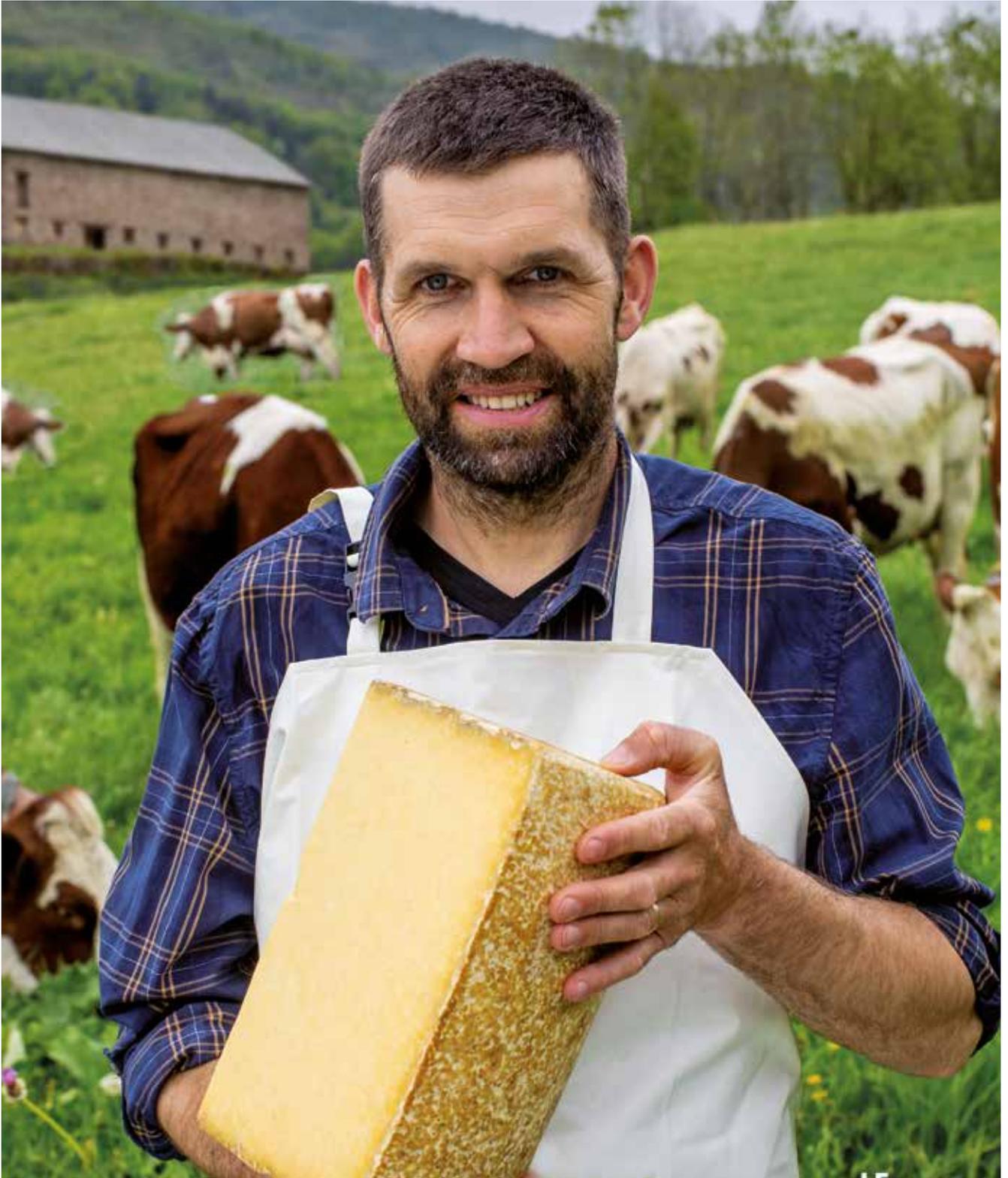
*Organisée en circuit court autour de son atelier de transformation COVIAL, la marque Bœuf ALTITUDE est disponible dans vos magasins de proximité.*





**TERROIR & SAVEURS**

# AOP CANTAL



*"À l'oeil,  
la promesse;  
au nez,  
la nature;  
en bouche,  
l'émotion d'un  
fromage vrai."*

[www.aop-salers.com](http://www.aop-salers.com)

TERROIR & SAVEURS

# AOP SALERS

## Le plus vieux **fromage** **auvergnat**

*” Dans la gerle en bois, dernier témoin d’un geste ancestral, le Salers se mue en mémoire vivante, souffle de montagne qui parle à tous les sens ”*

### **TRADITION « BURON »**

Depuis 1961, L’AOP Salers chante la terre d’Auvergne. Un fromage fermier, 100% français, porté avec fierté par 76 producteurs et 10 affineurs passionnés. Durant les beaux jours, du 15 avril au 15 novembre seulement, quand les vaches se nourrissent d’herbe fraîche sous le ciel auvergnat, le Salers prend vie, au rythme du terroir et des gestes anciens. Il naît chaque jour du lait cru et entier, travaillé à chaud, juste après la traite, dans une gerle en bois. Une tradition rare, unique en France, que ces artisans préservent encore aujourd’hui. Et pour les plus fidèles à l’origine, existe la mention « Tradition Salers », un sceau précieux, réservé aux fromages issus du lait de la noble vache Salers. Dans les burons d’altitude, quelques irréductibles perpétuent ce lien intime entre l’eau, l’animal et la montagne, comme un souffle venu d’un autre temps.

### **PORTRAIT DE CARACTÈRE**

Chaque salers est unique. Sous sa croûte épaisse aux reflets de feu, le Salers dévoile une pâte comme les blés, ferme et fondante. Le nez chante les fleurs de montagne, la bouche, elle, raconte le terroir, intense et vrai. Un fromage à savourer les yeux fermés.



Brassée par une  
entreprise familiale au  
cœur du Cantal

6,5 % d'alcool

TERROIR & SAVEURS

La  
bière locale

Châtaigne

À la châtaigne du  
Cantal

Disponible en 33 cl  
et en 75 cl

# LES 3 CAVES

## Trinquer local, **vivre vrai**

*"De Polminhac à Aurillac, la Société Les 3 Caves célèbre les saveurs d'ici... Des créations sincères, enracinées dans le Cantal, pensées pour être partagées."*

### **HISTOIRE DE FAMILLE**

Chez Les 3 Caves, on célèbre l'âme d'un terroir et la chaleur d'une passion qui se distille et se brasse en famille. Jean-Pierre Lauzet, accompagné de ses enfants Mélanie et Julien, perpétuent un savoir-faire généreux où se mêlent des trésors 100 % cantaliens allant des vins, aux spiritueux, liqueurs, apéritifs fruités en passant par les bières artisanales. Des créations faites avec cœur et exigence, entre tradition et modernité, qui racontent une histoire de partage, de proximité et d'amour du goût.

### **LA CHÂTAIGNE LOCALE A L'HONNEUR DANS LES PRODUITS !**

Depuis plus de 10 ans, Le Tonton c'est l'icône du Massif Central mise en bouteille ! Ce savant mélange de myrtille et de châtaigne du Veinazès, imaginé par la collaboration entre Henri Monier et Jean-Pierre Lauzet (œnologue diplômé), fait vibrer les papilles par sa finesse et sa gourmandise. Médaille d'or au Concours International des liqueurs à Lyon, elle se savoure pure, en cocktail ou en cuisine. Et pour les amateurs de mousse, la bière OC Châtaigne, douce, ronde à l'amertume délicate, révèle toute la richesse du fruit grâce à la macération de châtaignes entières. Deux pépites singulières... Mille manières de trinquer à l'audace locale !

*Retrouvez l'intégralité de leurs produits dans leurs Caves à Aurillac, St Flour, Espalion, Sarlat, Tulle et Favars et présents chez les cafés, Hôtels Restaurants sous le nom la OC.*

**[www.3caves.com](http://www.3caves.com)**



TERROIR & SAVEURS

# JEUNE MONTAGNE



© Vincent Baldensperger

## DES PÂTURAGES AU FROMAGE, SUR LE CHEMIN DU LAGUIOLE AOP

Depuis 1960, Jeune Montagne perpétue la fabrication au lait cru et entier du Laguiole AOP, de l'Aligot, de la Tome Fraîche de l'Aubrac IGP et des spécialités fromagères de l'Aubrac et du Carladez. Le Laguiole AOP se présente sous la forme d'une grande meule de près de 50 kg affinée au moins 4 mois et jusqu'au-delà de 2 ans en Aubrac. Chaque affinage du Laguiole AOP dévoile des saveurs uniques à la dégustation comme en cuisine.



© Vincent Baldensperger

## L'ALIGOT À LA TOME FRAÎCHE DE L'AUBRAC IGP, UN PLAT ORIGINAL AU FILANT SPECTACULAIRE

Convivial et réconfortant, l'Aligot de l'Aubrac séduit petits et grands. Pour la restauration, l'Aligot de l'Aubrac en sachets surgelés de 2 kg et en palets surgelés de 100 g permettent une mise en œuvre rapide tant pour une présentation traditionnelle que pour des recettes originales.

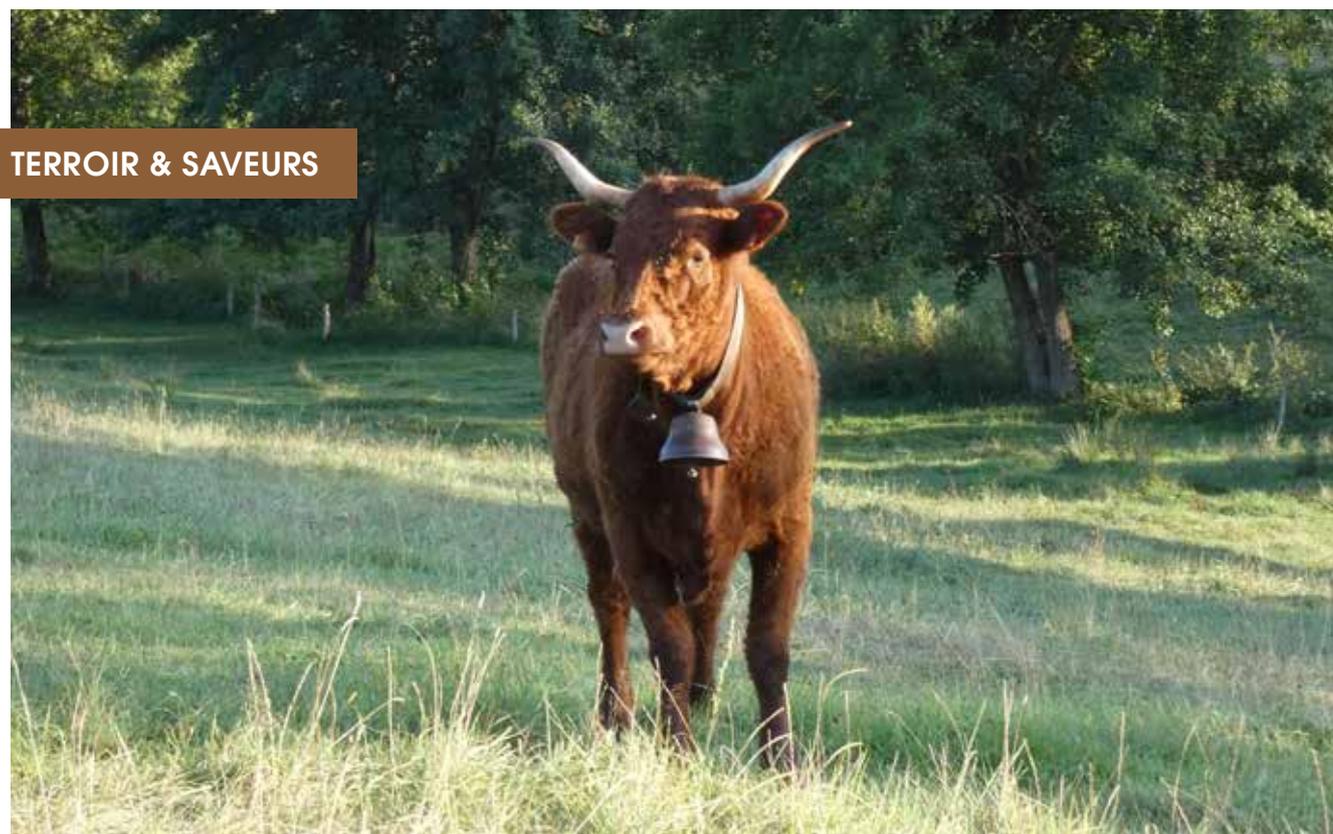
## LES FROMAGES DE L'AUBRAC, UN PATRIMOINE VIVANT

Jeune Montagne rassemble aujourd'hui 77 fermes de l'Aubrac et 12 fermes du Carladez, toutes engagées dans le respect de cahiers des charges d'Appellations d'Origine et de Qualité, et emploie 190 salariés à Laguiole et Thérondeles. Ce sont les pâturages et le foin de l'Aubrac et du Carladez, riches en fleurs et plantes aromatiques, qui donnent tout leur goût au Laguiole AOP et aux fromages et plats au lait cru et entier de Jeune Montagne.



© Maxime Authier

**Jeune Montagne, 12210 Laguiole, France • 05.65.44.35.54**  
**contact@jeunemontagne.fr • jeune-montagne-aubrac.fr • Fromagerie**  
**ouverte toute l'année à la visite. Visites de fermes et Escapades en**  
**prairies fleuries pendant les vacances scolaires et sur réservation.**



**TERROIR & SAVEURS**

*Une viande de caractère, authentique et  
généreuse pour les amateurs du vrai !*

[www.salers.org](http://www.salers.org)



# LABEL ROUGE SALERS

## L'alliance parfaite entre **tradition** et **excellence**

### LA QUALITÉ ENGAGÉE

Dans les prairies d'altitude où résonne le souffle des saisons, le Label Rouge Salers incarne l'héritage d'un élevage familial, engagé et respectueux. Robe acajou, cornes en lyre, cette montagnarde s'épanouit dans le grand air, se nourrissant à plus de 80 % des pâturages et de l'herbe de la ferme, allaitant son veau jusqu'au sevrage naturel. Derrière cette démarche, ce sont 560 éleveurs passionnés qui perpétuent une tradition exigeante et durable, veillant chaque jour au bien-être de leurs animaux. Ici, l'élevage est une affaire de cœur, transmise de génération en génération, dans le respect du vivant et des territoires. Choisir le Label Rouge Salers, c'est honorer cette harmonie entre l'homme, l'animal et la terre mais aussi garantir une juste rémunération à ceux qui font le choix de la qualité.

### LE GOÛT DU VRAI

Une robe rouge vif, un persillé fin et nacré, une texture fondante et juteuse. En bouche, les arômes francs et persistants se déploient avec intensité. Une viande de caractère, authentique et généreuse pour les amateurs du vrai !





# VERY Ψ FOOD TRIP



# VERY FOOD TRIP

BY **MARIE-AUDE**  
VIEIRA

**Cœur gourmand**  
d'ici et d'ailleurs

BY MARIE-AUDE **VIEIRA**



### BALADE SAVOUREUSE MADE IN CANTAL

Une première halte **chez Julien Carré à la Ferme des Gardelles** qui défend une agriculture paysanne, respectueuse des animaux, de l'environnement et des hommes. Un goût d'enfance pour Marie-Aude qui aime se régaler de délicieux fromages de chèvre au cœur d'un décor paisible.

Un peu plus loin, on découvre avec plaisir **les fromages de Charlotte Salat**, qui perpétue l'héritage familial avec son Salat Tradition – équivalent Salers AOP – un fromage confidentiel, affiné 7 mois, à base de lait cru de vaches Salers. Ici, plus qu'ailleurs le produit et roi !

On poursuit notre périple gourmand en s'arrêtant **chez Christine Soule, qui élève des volailles** et pintade comme autrefois, en plein air, nourries aux céréales maison. À Massiac, **chez Gilles Monier, on se délecte du vin des Palhàs** au fort accent cantalien, avec un coup de cœur pour son chardonnay extraordinaire de maîtrise et d'équilibre, entre tons d'agrumes et d'épices.

Finalement, on fait un détour par **le Moulin d'Adèle, pour aller glaner quelques belles bouteilles d'huiles** artisanales, gourmandes, saines et durables.

**VERYFOODTRIP**





### EXÔTISME : ILE MAURICE

**Un coup de cœur, un refuge, une deuxième maison... Pour Marie-Aude** qui découvre cette destination paradisiaque seulement un an après l'ouverture de leur restaurant avec Serge, lors du **Festival Culinaire Bernard Loiseau** (aujourd'hui le Constance Festival Culinaire). Depuis, elle y retourne tous les ans, se baignant dans le bleu limpide tout autant que dans ses saveurs métissées et colorées. Ici, la cuisine est un vibrant patchwork d'influences françaises, indiennes, africaines, chinoises. Elle adore croquer dans un gâteau piment, savourer une salade de cœur de palmier, mordre dans un ananas juteux, boire à la paille une noix coco fraîche, manger des poissons grillés ou crus et **découvrir sans retenue les épices et herbes locales.**





VERYFOODTRIP



©Hervé Vidal



*Dans le Cantal, la gastronomie ne se contente pas d'accompagner un séjour, elle en est le coeur battant. Un hymne à la terre, un récit fait de prairies, de montagnes et d'hommes passionnés.*

# LE CANTAL

Là où la **nature** mijote  
le **goût du vrai**

*Le Cantal bruisse de gestes simples et francs, de saveurs authentiques et d'histoires à déguster.*

## INCONTOURNABLES

**Ici, les fromages ont des prénoms d'initiés - Salers, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne - cinq AOP**, quintessence d'un savoir-faire ancestral. La viande rouge, elle, chante fort : Aubrac et Salers, reines robustes, livrent des morceaux persillés au goût du grand air. Vient **la charcuterie, intense et paysanne**, née d'élevages à taille humaine. Sur la Planèze, la lentille blonde de Saint-Flour, douce et délicate, fait son grand retour. Et pour réchauffer les cœurs, truffade, aligot ou tripoux mijotent doucement dans les cocottes.

## INSOLITES

**Au marché ou dans un buron, le Cantal surprend !** On se régale d'une pachade dorée, ou encore d'un fromage aux artisans au parfum de sous-bois. À Saint-Flour, la tourte feuilletée à la frangipane et pralines roses ainsi que la coupétade font le bonheur des petits et grands. Le thé d'Aubrac, infusé de calament, révèle quant à lui ses vertus oubliées.

**Et pour trinquer ?** Rien de tel qu'une gentiane amère ou une bière blonde à l'orge d'Auvergne et lentille blonde.

WWW.PAYS-SAINT-FLOUR.FR

OFFICE DE TOURISME DES  
PAYS DE SAINT-FLOUR

04 71 60 22 50

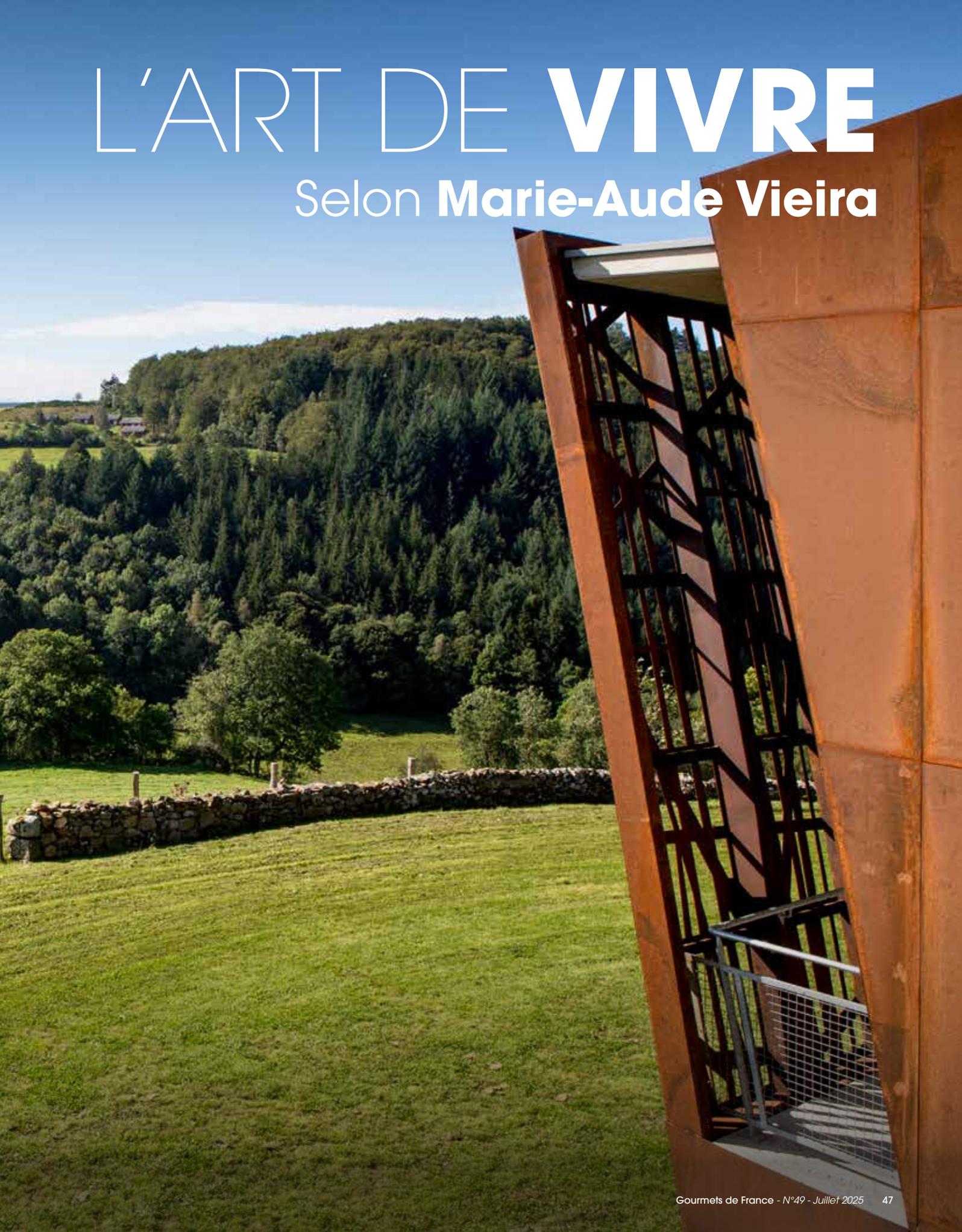
17 BIS, PLACE D'ARMES  
- 15100 SAINT-FLOUR



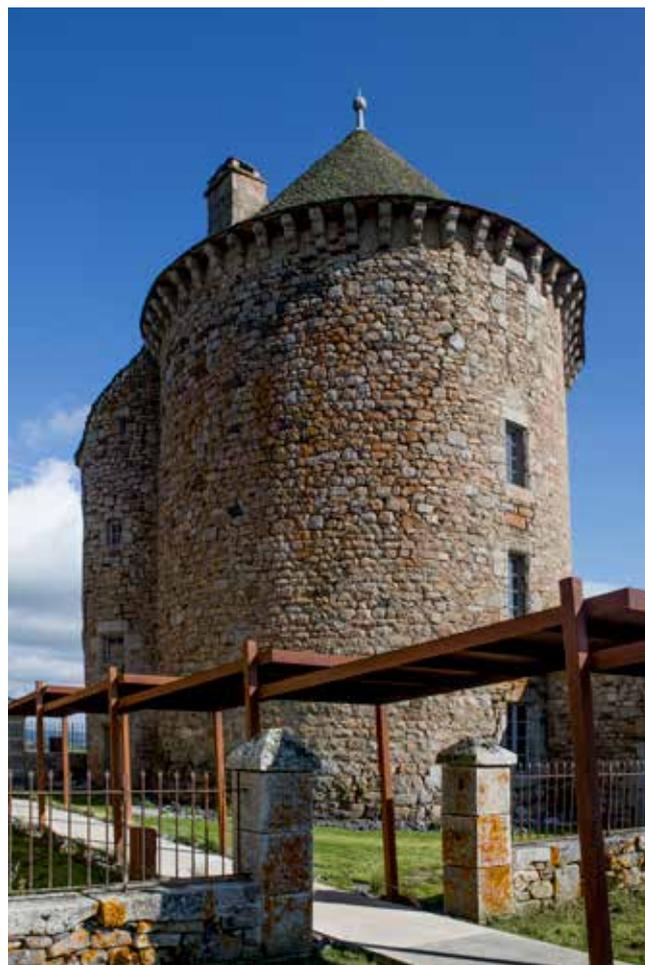


# L'ART DE **VIVRE**

Selon **Marie-Aude Vieira**



*"Le Relais & Châteaux Serge Vieira dévoile un art de vivre enraciné à fleur de terre, brut et sensible à la fois, nourri d'harmonie, de matières vivantes et de liens profonds avec les artisans du territoire."*

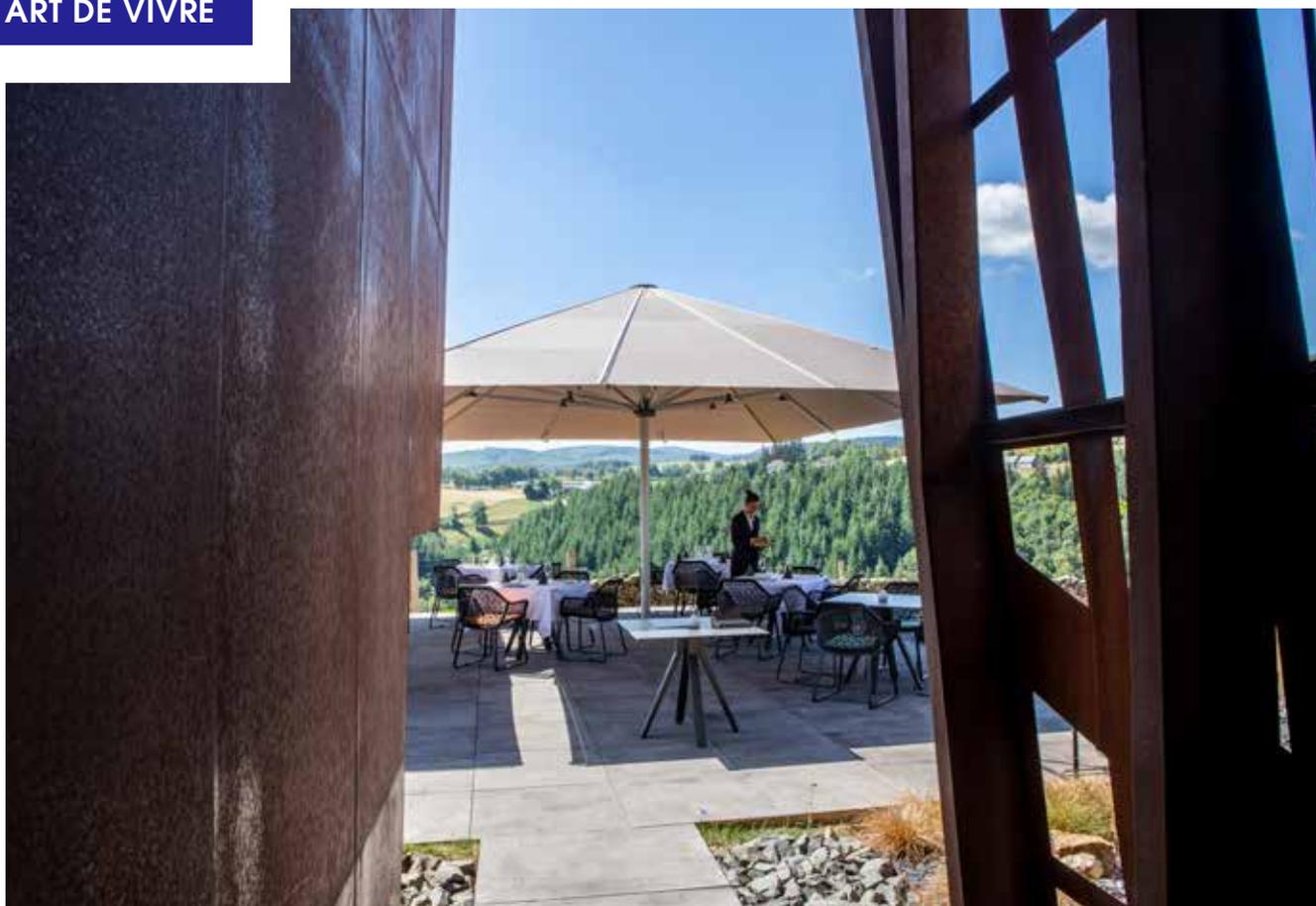




# RELAIS & CHÂTEAUX **SERGE VIEIRA**



## ART DE VIVRE



**ART DE VIVRE**

**Ici, la nature ne se contemple pas, elle se ressent, s'habite, se touche.**

Dès les premiers pas, un panorama saisissant, une allée bordée de tilleuls, une entrée sculptée de modernité par son imposante structure en acier corten, irradiant ses chaudes vibrations.

**Le ton est donné. Une fois les portes passées, l'enchantement s'offre au regard.**

La salle de restaurant est de plain-pied, tout en rondeur et en lumière, s'ouvrant sur l'extérieur par de larges baies vitrées d'où l'on peut admirer à perte de vue la beauté et l'immensité des paysages du Cantal. En contrepoint de la pierre médiévale, un espace creusé dans la terre à l'image d'une racine nourricière, s'ouvrant sur l'infini. Pierre de lave, bois blond, métal, verre : les éléments dialoguent, racontent le sol, les volcans, les saisons. Du mobilier en orme et frêne, façonné par un ébéniste d'art, un claustra comme un entrelacs de racines, des tables aux courbes triangulaire arrondie... **La nature est prégnante. Habillées de nappes aux nuances lin, les tables font la part belle à un artisanat vivant.** On retrouve sur chacune d'elles, le cône en pierre de Volvic dessiné par Serge et sculpté par Thierry Courtadon, le couteau signature Serge Vieira en inox et en carbone forgé par David Ponson, le vase en grès au sel façonné par la Poterie du Don, les beurriers en forme de lauze, rappelant les toits cantaliens, dessinés par Serge et taillé par Emmanuel Hébrard.

**Tout ramène à la terre, à la nature... Un hommage éloquent et passionné au terroir.**



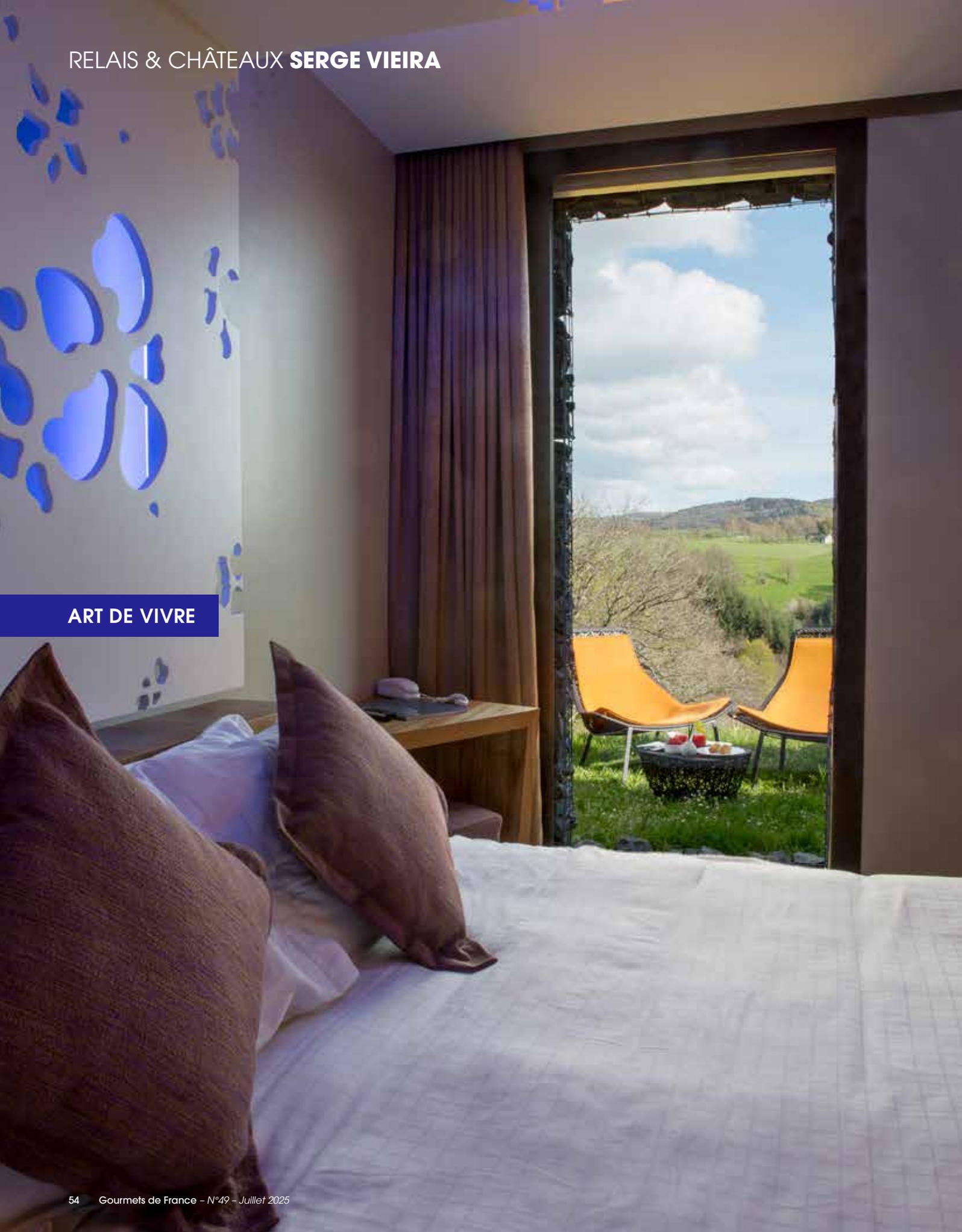
### ART DE VIVRE

Dans les 3 chambres nichées dans le château, le mobilier sur mesure épouse un décor épuré, chaleureux, où les fleurs sauvages endémiques – Gentiane Jaune, Pensée Sauvage, Silène Enflé – esquissent sur les têtes de lit un herbier contemporain, joli jeu de matière, de lumière et de couleurs. Chacune possède sa terrasse, son souffle, son univers. Un refuge, une œuvre à vivre.



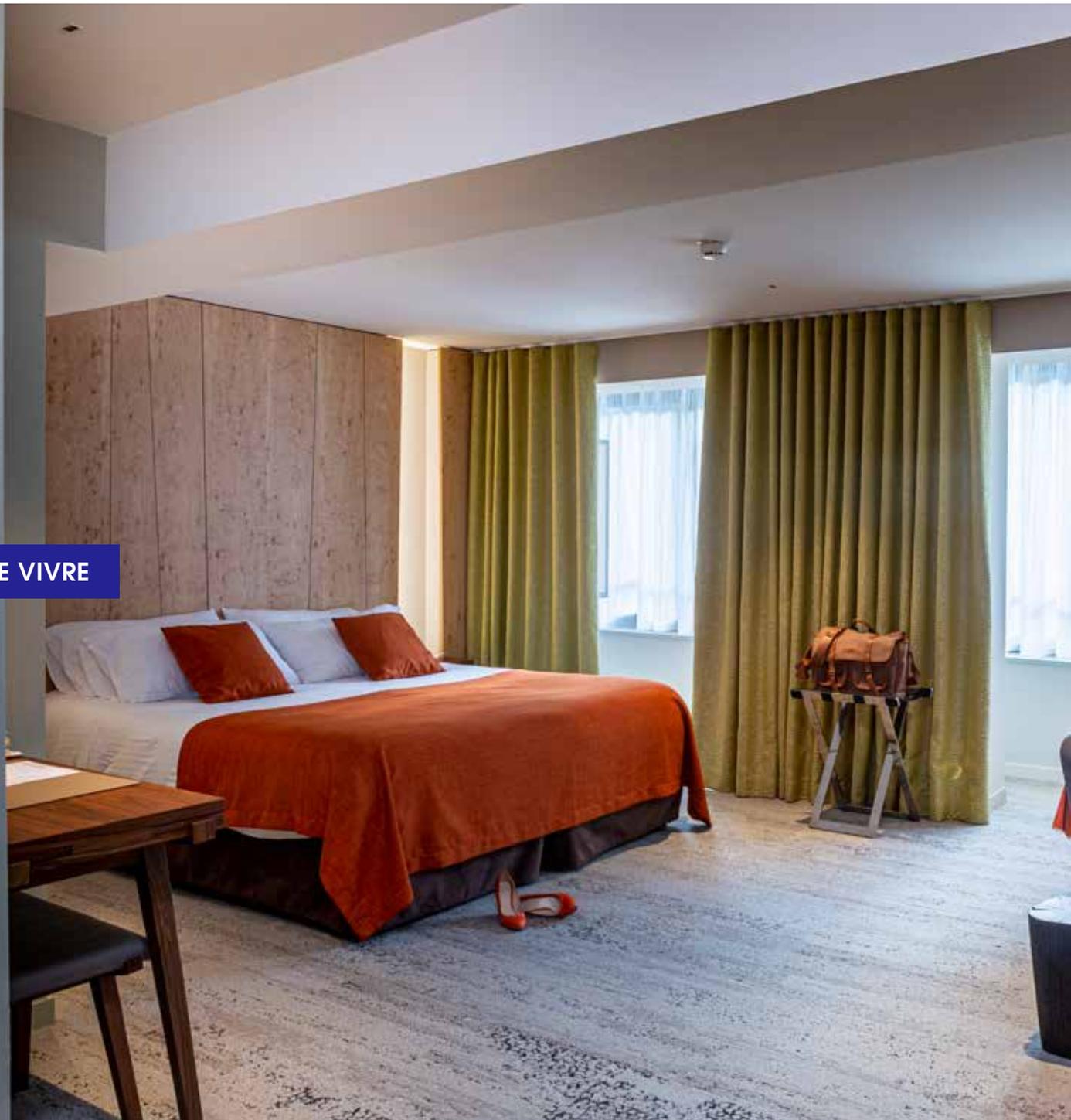


**ART DE VIVRE**





ART DE VIVRE





## **SODADE**

Sodade se veut un lieu à la fois raffiné, où l'élégance se mêle à la chaleur, le design à l'authenticité. Célébrant l'art de bien vivre, la décoration simple et moderne est ici au service du confort. Dans cette salle baignée de lumière, les banquettes orange électrique badinent avec les murs aux teintes vives, vertes et orangées, tandis que les sets de table en cuir flashy jouent la carte de l'audace et de la fantaisie. Le mobilier, façonné sur-mesure, en Corian et bois précieux, épouse les lignes épurées d'un carrelage brun. Dehors, la terrasse ombragée s'ouvre sur les murmures d'une rivière, douce invitation à la flânerie.

Les 18 chambres de l'hôtel cultivent cette même harmonie : matières délicates, mobilier unique dessiné par Pascal Michalon, tonalités naturelles - flânant entre les bruns, les orangés, les jaunes mais aussi les verts et bleus - se mariant parfaitement aux essences de bois nobles. Un écrin de calme où le confort et la convivialité prennent tout leur sens.

### **HÔTEL & RESTAURANT SODADE \*\*\*\***

1, AVENUE GEORGES-  
POMPIDOU  
15110, CHAUDES-AIGUES



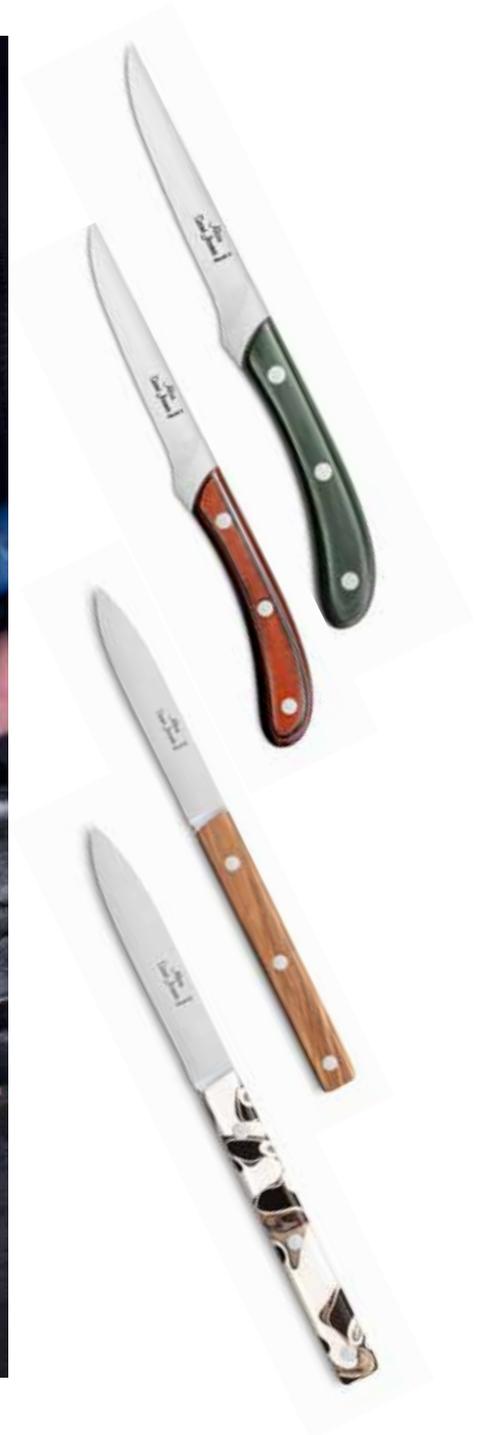


# ARTS DE LA **TABLE**

## ALAIN SAINT-JOANIS

*"À Thiers, berceau de la coutellerie française, l'histoire Alain Saint-Joanis traverse les âges de père en fils, érigeant ce métier d'art en une référence internationale dans l'art de la table."*

ARTS DE LA TABLE



ALAIN

# SAINT-JOANIS

## L'art séculaire de la **coutellerie** **sur mesure**

### HÉRITAGE

Alain Saint-Joanis élève la coutellerie française au rang d'art, mêlant la rigueur des techniques modernes au souffle d'un artisanat d'art façonné à la main. Bois précieux, résine, métal ouvragé... Les matières nobles rencontrent l'excellence du geste. Rien n'échappe à l'œil, au cœur, ni aux doigts. Inspirée par l'orfèvrerie traditionnelle, la maison cisèle avec audace des pièces intemporelles et actuelles, célébrant un art de la table haut de gamme.

### INTEMPOREL

Alain Saint-Joanis signe des collections comme autant de promesses pour sublimer l'instant autour de la table. Prestige impose sa présence avec audace, entre courbes affirmées et finitions précieuses. Tendence murmure la simplicité raffinée, aux lignes pures et à l'élégance contemporaine. À ces deux univers s'ajoute une collection de couteaux à steak au style incisif dont Rossini et Kobe, derniers-nés de la maison, tracent leur chemin avec une allure vive et racée. Ici, les styles se déclinent à l'infini, pensés pour s'accorder à toutes les envies.

**Sur mesure...** *La Maison crée également des couverts qui vous ressemblent, pour un art de la table à votre image !*

[www.alain-saint-joanis.com](http://www.alain-saint-joanis.com)



# PASCAL MICHALON



Designer Ébéniste

## PASCAL MICHALON

*Pascal Michalon, sculpteur d'espaces, invente la poésie du bois, où chaque face se révèle, chaque ombre danse. Il imagine des objets qui habitent, apportent une âme, une énergie...*

SAVOIR FAIRE





### **CŒUR D'ARTISAN**

Âme profondément sensible, architecte du beau et de la matière, Pascal Michalon, puise son essence au cœur de l'atelier paternel, là où le bois prend vie et murmure ses secrets. Depuis plus de 30 ans, il insuffle à chaque création sa vision du design, essentielle et originelle, une énergie vibrante et dénuée d'artifices. Amoureux du bois, de ses couleurs, de ses parfums et de sa résonance, cet ébéniste d'art, imagine et transforme la matière pour révéler une partition sensorielle. L'idée devient réalité... Il tord, assemble, ajuste, poli, brosse, pour mieux toucher. Autant que faire se peut, il privilégie les essences indigènes européennes. La finition ou « la dernière douceur » apportée à la matière est capitale et vient donner le véritable sens à l'objet. Michalon collabore avec de nombreuses tables étoilées à l'instar de celle de Marie-Aude et Serge Vieira. Pour eux, il a créé du mobilier sur mesure pour leurs restaurants et leurs hôtels. Au Relais & Châteaux, on s'émerveille également des paravents en frêne et cuir, véritables œuvres qui transforment l'espace, apportent intimité et lumière mais aussi des consoles sculpturales pour la découpe en salle, qui viennent magnifier le geste.



SAVOIR FAIRE



*"Pascal Michalon invente des formes  
qui vibrent, où le bois devient poésie,  
simplicité et vie."*

**COLLECTION CONTEMPORAINE**

L'ébéniste béalien sculpte le minimalisme avec une élégance épurée. Sa collection contemporaine célèbre la justesse et la naturalité des formes, où chaque création devient une fenêtre sur le monde. Dans ses pièces iconiques, on retrouve notamment la Roue de Clément qui déploie ses 1,95 m de diamètre comme un miroir-lampe, captant la lumière sans éblouir, créant un décor mouvant et vivant. Au-delà de simple objet, elle roule, délimite, dialogue avec l'espace, déploie son univers. À ses côtés, la chaise Evy fait figure d'objet d'art et de fonction, dépouillée de tout superflu, incarnant la pureté : pieds fins et courbés vers l'extérieur, assise aux bords profilés, frêne noble... Une invitation à l'essentiel.

**PASCAL MICHALON**

MALATAVERNE, 43200 BEAUX

04 71 65 57 58

[WWW.PASCALMICHALON.FR](http://WWW.PASCALMICHALON.FR)





ZOOM  
**QUALITÉ**

ZOOM  
QUALITÉ

# BOULANGERIE PÂTISSERIE

## TOUT SUR L'INDICE T



© F Vielcanet

### **DOMINIQUE ANRACT**

*Président de la Confédération Nationale  
de la Boulangerie-Pâtisserie Française*

### **QUELS SONT LES DIFFÉRENTS TYPES DE FARINES ?**

Il existe en moyenne 6 catégories de farine de blé : T45, T55, T65, T80, T110 et T150. Un grain de blé est constitué d'une enveloppe, qui renferme l'amande avec laquelle on fait la farine. Plus on va vers le coeur du grain, plus on aura une farine blanche et sans matière minérale. Il faut donc séparer l'enveloppe de l'amande. Pour cela, le grain est broyé et tamisé plusieurs fois. Les farines vont ensuite être classées selon la proportion de l'enveloppe et des matières minérales. Plus le chiffre est petit, plus la farine a été raffinée. Elle sera donc plus pure, plus fine et plus facile à travailler. On pourrait donc dire que la T45, où il ne reste que très peu de matière minérale, est plus utilisée pour la pâtisserie. Après, il y a la T55 qu'on utilise pour la baguette « courante » et la T65 que l'on utilise beaucoup pour la baguette de tradition.

### **FARINE BLANCHE VS FARINE COMPLÈTE ?**

Plus on va dans la mouture du grain, plus il y aura de matière minérale, et plus on tend vers une farine dite « complète », comme la T80, T110, T150... Pour le dire plus simplement, la farine complète est celle où l'on conserve l'entièreté du grain. Par défaut, celles-ci auront donc plus de fibres et se travaillent très bien avec le levain.

# CONFISERIE CHOCOLATERIE

ZOOM  
QUALITÉ

## LES DESSOUS DU CACAO



**THIERRY LALET**

*Président de la Confédération des  
chocolatiers & confiseurs de France*

### QUELLES SONT LES MATIÈRES GRASSES UTILISÉES DANS LE CHOCOLAT ?

« Mis à part le beurre de cacao, un bon chocolat noir ne doit pas contenir d'autres matières grasses végétales. Pour le chocolat au lait, nous sommes à peu près sur le même type de formulation, c'est à dire qu'il y a la « masse cacao », du sucre mais on vient y ajouter du lait en poudre. Ici la matière grasse qui va venir en plus, sera la matière grasse du lait. Méfiez-vous si vous voyez dans la liste des ingrédients : matière grasse végétale ou beurre pâtissier. »

### PEUT-ON CONSIDÉRER LE CHOCOLAT « BLANC » COMME DU CHOCOLAT ?

« Normalement non... Il ne devrait pas avoir l'appellation chocolat, tout simplement car il ne contient pas de masse cacao. Dans le chocolat blanc, il n'y a que du beurre de cacao justement. »

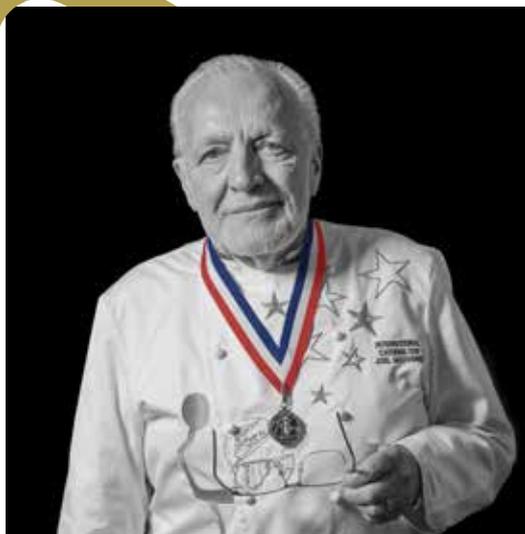
### QUELS CRITÈRES REGARDER LORS DE L'ACHAT DE CHOCOLAT ?

« Sa composition bien évidemment. Les ingrédients sont toujours mis par ordre d'importance. Ça sous-entend, qu'un chocolat noir aura toujours la masse cacao en premier puisqu'elle représentera à minima 52 à 54%. »

ZOOM  
QUALITÉ

# CHARCUTIERS TRAITEURS

## SANS NITRITES & SANS CONSERVATEURS



**JOËL MAUVIGNEY**

Président de la Confédération  
Nationale des Charcutiers Traiteurs

### DÉMÊLER LE VRAI DU FAUX ?

Chez les industriels, certains produits prétendent sans nitrites ajoutés ont fait leur apparition mais en réalité ils sont cuits dans des bouillons de légumes qui eux sont bourrés de nitrates. Et ce bouillon passe dans la cuisson et c'est aussi ce qui donne cette couleur rose prononcé au jambon. Donc tout cela est mensonger et cela trouble un petit peu la visibilité pour le consommateur. Dans d'autres cas, l'absence de nitrites est compensée par des additifs et colorants. Aujourd'hui pour le jambon blanc, les artisans charcutiers n'utilisent qu'un dosage très limité de sel nitrité, de l'ordre en moyenne de 70 mg/kg, bien inférieur aux quantités maximales recommandées (90 mg dans le code des usages en charcuterie, 150 mg dans la réglementation européenne). Il est important de ne pas oublier que ces sels nitrités sont essentiels à la conservation et nécessaires pour empêcher le développement de bactéries pathogènes telles que les salmonelles, la listeria et éviter le botulisme. Nous les artisans, n'avons que ce moyen de conservation pour la sécurité alimentaire. En dehors, de ces sels nitrités en revanche rien ne doit être ajoutés, ni polyphosphates, ni exhausteurs de goût...

# PRODUCTEURS **PÊCHEURS**



## CAP SUR **L'ORIGINE**



**DAVID MILLY**

Directeur OP Pêcheurs d'Aquitaine

### COMMENT IDENTIFIER L'ORIGINE D'UN PRODUIT DE LA MER ?

Les espèces pêchées étant sauvages et souvent très mobiles allant parfois d'un océan à l'autre (cas des thons) la notion d'origine d'un produit de la mer peut faire débat. Néanmoins, il est généralement admis que l'origine d'un produit de la pêche correspond à sa zone de pêche (mention obligatoire) ou de débarquement par le bateau l'ayant pêché. Certaines marques commerciales vont plus loin en mettant en avant la nationalité du bateau de pêche (Pavillon France), la région ou le port de débarquement (merlu de ligne de St Jean de Luz par exemple). Votre poissonnier peut aussi vous donner des informations détaillées sur la provenance des produits, n'hésitez pas à lui poser des questions.

### POISSONS LOCAUX OU D'IMPORTATION ?

Le soutien des secteurs productifs dans les territoires, pêche et agriculture, fortement concurrencés par des produits dont les normes environnementales et sociales sont souvent moins élevées, suppose que le choix du consommateur s'oriente d'abord vers les produits locaux ou du moins européens. C'est aussi une question de souveraineté alimentaire dont on a oublié l'importance stratégique et vitale au fil de la mondialisation.

ZOOM  
QUALITÉ

# SOMMELLERIE FRANÇAISE

## PURISTES JUSQU'AU VERRE !



**FABRICE SOMMIER**

Président de l'Union de la Sommelierie Française

### VIN NATURE : MEILLEUR POUR LA SANTÉ ?

Contrairement aux vins dit conventionnels, les vins naturels se targuent d'être de meilleure qualité pour la santé, toutefois rien ne le prouve et on a même pu trouver quelques fois dans certaines analyses des résidus de pesticides. Les seuls bienfaits pour la santé associés à boire du vin sont la modération.

### VIN BIODYNAMIQUE : UN MYTHE ?

Non, l'agriculture biodynamique est une forme d'agriculture biologique, qui se distingue par la mise en place de pratiques bien spécifiques, dont l'objectif est de favoriser la vitalité des plantes en renforçant leur lien avec le sol et leur environnement. L'association internationale Demeter octroie, depuis 1932, le label d'Agriculture Biodynamique aux exploitations agricoles qui en respectent le cahier des charges. Certaines pratiques biodynamiques sont des piliers, telles que la synchronisation des calendriers lunaires et culturaux, l'emploi de préparations à base de plantes médicinales, de bouses de vache et de quartz. La dynamisation des bouillies qui consiste à brasser le préparât en est une autre. Elle partage, entre autres, avec l'agriculture biologique la mise en place de rotations culturales pluriannuelles, l'association de plantes à interactions réciproquement bénéfiques, et l'épandage de compost issu de déjections animales.

Des bocaux simples d'utilisation  
et économiques  
pour faire ses conserves maison !



**BOCAUX STÉRILISABLES :**

Pour une longue conservation.  
Fabriqués en France et assemblés dans  
le Gers. Sécurité grâce au flip de contrôle  
au centre du couvercle.



Produits disponibles sur  
[www.le-pratique.fr](http://www.le-pratique.fr)  
et en grandes surfaces, magasins  
de bricolage et jardinerie.



# #frais

dr commence  
LE FAIT  
MAISON



**Frédéric Simonin**  
Restaurant Frédéric Simonin  
✿ MICHELIN 2025  
Client des halles METRO Nanterre

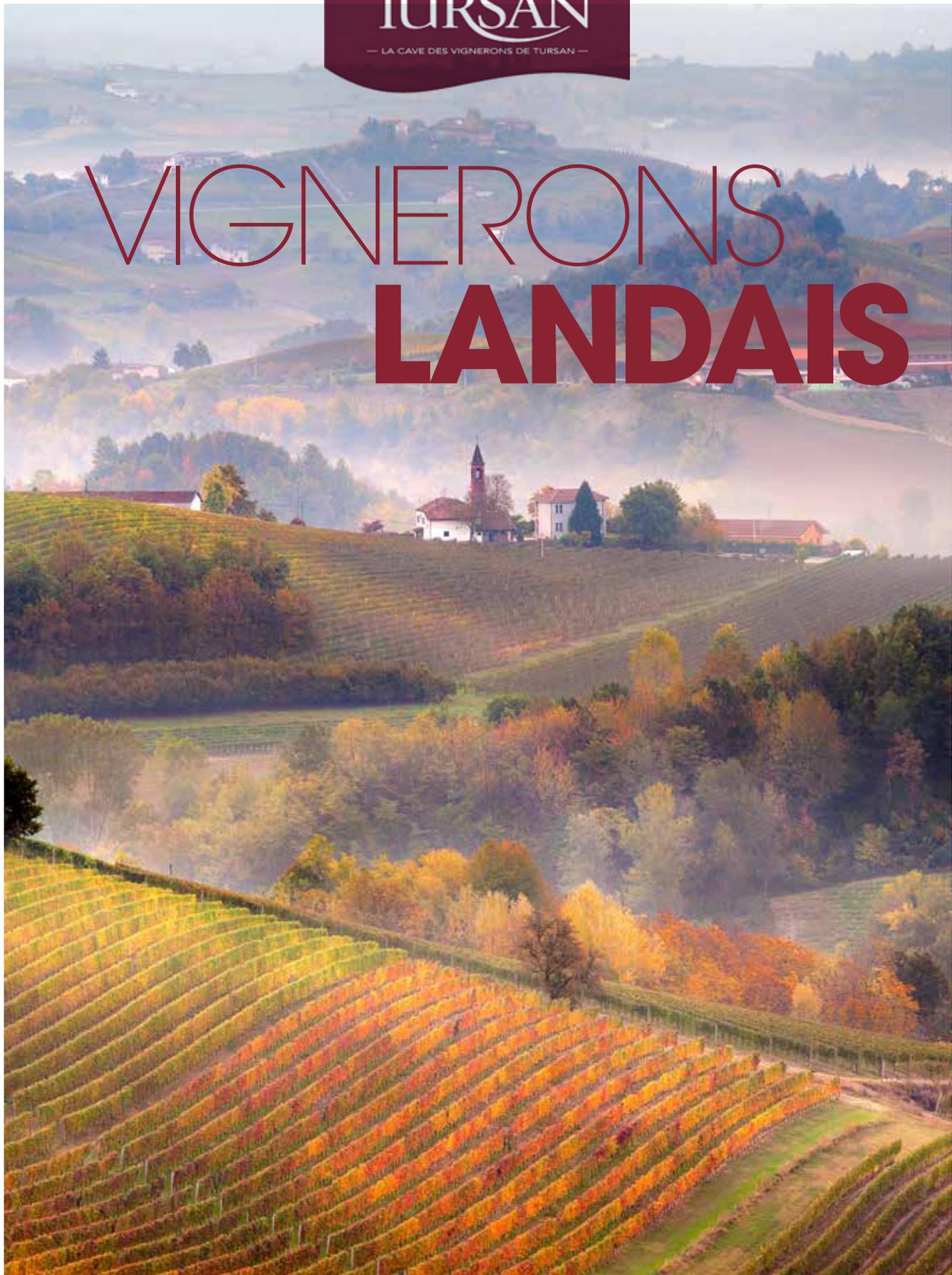
les  
halles  
**METRO**

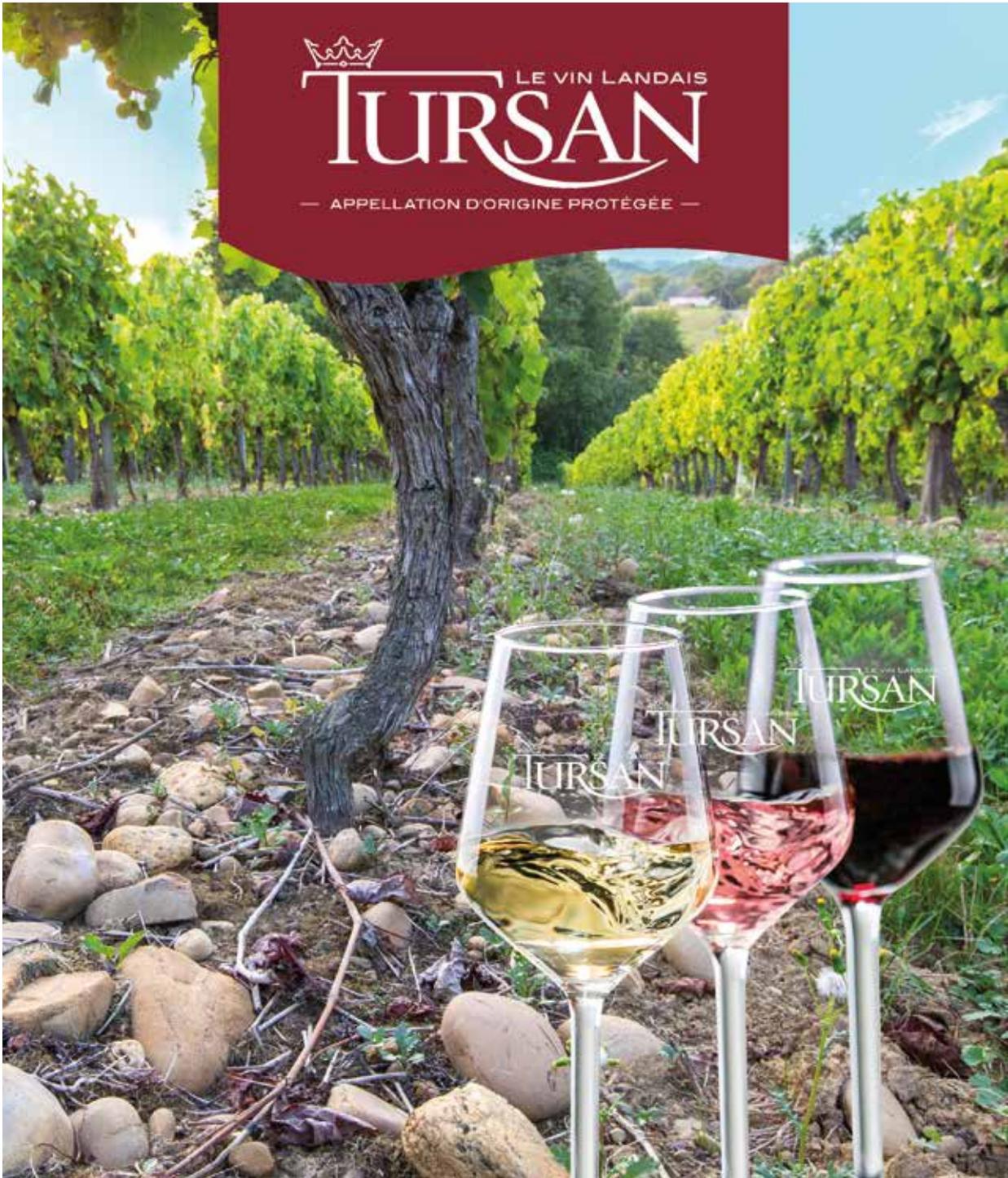
f y i d **METRO.fr**

Q/Le nouveau Jéliet - RCS Nanterre 399 315 613



# VIGNERONS LANDAIS





*Né de la terre des Landes*



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

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





---

# 11

## PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

---

### Émotions brutes & saveurs d'exception

Quand l'authenticité a un goût de partage. Marie-Aude Vieira nous a ouvert les portes de son Relais & Château à Chaudes-Aigues, pour une session de Tests-Produit sous le signe de l'amitié et de la convivialité. Dans ce havre naturel en plein cœur du Cantal, les membres du jury – chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers et liquoristes – ont jaugé à l'aveugle une palette de trésors issus du terroir. Entre découvertes étonnantes et classiques sublimés... La gastronomie devient un langage universel. On vous dit tout !

# Aurélien Gransagne

*Chef Relais & Châteaux  
Serge Vieira & Sodade*



*Il compose comme il respire, sans carcan, sans emphase...*

Son parcours est celui d'un artisan du goût, façonné par les grandes maisons. Aurélien fait ses gammes chez Marc Meneau puis rejoint les cuisines de Philippe Rochat en Suisse, avant de partir en Irlande dans un Relais & Château. De retour en France, il pousse une nouvelle fois les portes de chez Meneau où il restera 7 ans, comme sous-chef, puis chef. Finalement en 2013, Aurélien retrouve son ami Serge Vieira pour bâtir Sodade. En parallèle, Il donne des formations, travaille sur un livre, accompagne l'ouverture d'un restaurant à Melbourne, participe à l'exposition universelle de Milan. En 2018, Sodade ouvre enfin ses portes, puis en 2023, après le départ de Serge, Aurélien reprend naturellement les cuisines du Relais & Château. Dans les Maisons Vieira, il compose comme il respire, sans carcan, sans emphase, s'ancrant toujours plus dans le terroir cantalien, brut et généreux. Technicien rigoureux et poète discret, il mêle intuition et précision. Le sens, plutôt que la signature. La partage pour seule boussole.

## EN QUELQUES DATES

**1999** : Chez Marc Meneau à Vézelay

**2003** : Chez Philippe Rochat en Suisse

**2005** : Sous-Chef chez Marc Meneau

**2018** : Ouverture de Sodade

**2023** : Reprend la suite en tant que chef au Relais & Châteaux Serge Vieira



# Sébastien Bras

*Chef Le Suquet*

*Une cuisine comme un souffle, pure, sincère, sans artifices...*

Sur les plateaux vibrants de l'Aubrac, Sébastien Bras a puisé ses racines au creux de la terre, aux côtés d'un père cuisiniers de renom et de grands parents agriculteurs. Hérité d'une lignée de passion, il s'imprègne très jeune du métier. Formé à l'Institut Paul Bocuse, il tempère sa sensibilité paysanne par une vision structurée. Des ses immersions auprès des plus grands - Bernachon, Michel Guérard - il retient la rigueur et la poésie du goût. À seulement 23 ans, il rejoint la maison familiale de Laguiole. Cuisinier de coeur, il s'élève peu à peu à la tête du restaurant Le Suquet. Il y instille une cuisine comme un souffle, pure, sincère, sans artifices, cherchant la justesse plus que l'effet, la pureté plus que l'esbroufe. Il dialogue avec l'héritage familial sans jamais s'y confiner, cultivant l'audace dans la fidélité. En 2021, il insuffle l'âme de l'Aubrac à Paris, à la Halle des Grains avant de traverser les océans pour ouvrir un havre végétal près de Tokyo (fermé depuis). Une alchimie entre enracinement et envol.

**1991-93** : Institut Paul Bocuse

**1991** : Stages chez Bernachon et au Près d'Eugénie

**1995** : intègre la brigade de son père

**2009** : Reprend les rênes du restaurant Le Suquet

**2021** : Ouverture du restaurant-café la Halle aux Grains à Paris

EN QUELQUES  
DATES

# Jacques Marcon

*Chef Maisons Marcon*



*À travers chaque assiette, il raconte une histoire de racines, d'émotion et d'avenir...*

Un chef qui grandit au rythme des casseroles et des cueillettes, le cœur arrimé à son terroir. Très jeune, Jacques Marcon choisit l'errance studieuse, plutôt que la voie tracée, en se forgeant un parcours solide : Bernard Pacaud à l'Ambroisie, Éric Briffard aux Élysées du Vernet, Gilles Goujon à Fontjoncouse, Philippe Rochat à Crissier... Autant d'étapes où il affine son art et affirme sa sensibilité. En 2004, il retourne dans la Maison familiale, non par le poids d'un nom, mais par la force d'un lien. Durant près de deux ans, il seconde Éric Pras, pour finalement reprendre peu à peu les rênes des fourneaux. Dès lors, il incarne une cuisine de terroir en mouvement, végétale, technique, instinctive. Son ADN est marqué par la transmission pour autant, Jacques impose au fil du temps sa signature. Il est de ces cuisiniers qui vouent un attachement viscéral aux producteurs, un amour profond pour la nature, le potager, la cueillette. Il est un aubergiste dans l'âme, hôte généreux et sincère. À travers chaque assiette, il raconte une histoire de racines, d'émotion et d'avenir.



EN QUELQUES  
**DATES**

**2004** : Retour à Saint-Bonnet-le -froid  
**2005** : Troisième étoile

**2008** : Devient chef du restaurant gastronomique  
**2019** : Création du potager



# Nicole Fagegaltier

*Cheffe Hôtel Restaurant  
du Vieux Pont*



## *Un lieu, une femme, une mémoire vivante...*

L'âme de la cuisine, l'étoile de Belcastel. Nicole Fagegaltier y a ancré son destin comme on plante une graine en terre fertile. Une évidence pour elle, que de reprendre l'Auberge Familiale en fière représentante de la 3ème génération de femmes. À 15 ans déjà, elle sait : sa vie se tissera ici, entre les pierres du Vieux Pont et les souvenirs d'enfance. Cinq ans plus tard, elle en devient le cœur battant, écrivant sa propre page. Réservee mais visionnaire, elle ose rêver, réinvente la maison, se frotte aux concours, façonne une cuisine qui lui vaudra quelques années plus tard la première étoile. Le Vieux Pont devient sa scène, son port d'attache, un hommage vibrant à un terroir qu'elle chérit tant. Son mari et sa sœur prennent part à l'aventure... Un refuge d'émotions et de goût, tissé de liens, habité par l'amour du métier, de l'hospitalité et de la transmission. Décorée de la Légion d'honneur, Nicole incarne avec grâce une cuisine sensible et enracinée. Un lieu, une femme, une mémoire vivante.

**1983** : Reprend les commandes de l'auberge familiale

**1986** : Championnat de France du Dessert (Cedus)

**1991** : Décroche la première étoile

**1994** : Création de l'hôtel à l'auberge

**2006** : Ouverture de l'Hôtel la Ferme de Bourran Rodez

**2014** : Légion d'honneur

EN QUELQUES  
DATES

# Stéphane Dubois

*Chef L'Auberge  
des Montagnes*



## *Une cuisine sincère, murmure du terroir...*

Le souffle picard qui a trouvé sa source et son feu au cœur de l'Auvergne. Stéphane Dubois trace sa route, toque en main, avec passion et constance. Il apprend auprès des plus grands... De la Grenouillère chez les Gauthier à la maison Marcon, en passant par sa première place de chef à la Musardière à Soyons, il affine son style, ciselant une cuisine lisible, généreuse et précise. En 98, il rejoint les cuisines du restaurant Le Jarrousset où il décroche deux ans plus tard l'étoile. Dans la foulée, il pose ses couteaux à Pailherols, un village qui bat à l'unisson de son auberge et où les produits ont une âme, les gens, l'instinct du vrai. Le goût, le geste... Tout dicte la sincérité. En 2011, il reprend l'établissement avec son épouse, un duo à la ville comme à la scène qui embrasse une destinée. Stéphane compose une partition bistronomique comme d'autres écrivent des poèmes. Avec des produits vrais, des accords clairs, le détail sublimé. Une cuisine sincère, murmure du terroir, clin d'œil tendre au chemin parcouru.

### EN QUELQUES DATES

**1988** : Chez les Gauthier à la Grenouillère

**1990** : Maison Marcon

**1992** : Chef à la Musardière

**2000** : Première étoile au restaurant Le Jarrousset

**2011** : Reprise de l'Auberge des Montagnes



# Bruno Montcoudiol

*MOF Pâtissier*



## *Un talent brut qui fond dans la bouche...*

Rien ne prédestinait cet épcurien impénitent à ce dessein... Et pourtant il y entre avec passion. À 15 ans, Bruno Montcoudiol tente le diable de la gourmandise en débutant par un CAP charcuterie. Quelque temps plus tard, son regard ne quitte plus les vitrines dorées d'une pâtisserie stéphanoise. Son cœur fait qu'un bond... Dès lors il observe, s'applique, se dépasse auprès de Claude Duchamp puis apprend la rigueur chez Fresson à Metz. Par la suite, il développe une gamme de pâtisseries au Fournil bassois avant de devenir professeur en CFA. Finalement à 30 ans, à force de travail et de persévérance, il entre dans la légende : Meilleur Ouvrier de France puis deux ans plus tard, Champion du monde de pâtisserie en tant que capitaine d'équipe. Pas mal pour un garçon qui a vu pendant longtemps les portes se fermer. La pâtisserie devient alors pour lui un langage, une émotion. Dans ses boutiques de Monistrol-sur-Loire et Saint-Étienne, Bruno cisèle depuis plus de 17 ans des douceurs tout en nuance. Des éclats d'enfance et de précision. Un talent brut qui fond dans la bouche.

**2004** : Titre de Meilleur Ouvrier de France

**2006** : Champion du monde de pâtisserie

**2008** : Ouverture de la pâtisserie chocolaterie à Monistrol-sur-Loire

**2008** : Ouverture de la pâtisserie chocolaterie à Saint-Étienne

EN QUELQUES  
DATES

# Rémi Hyvernats

*Chef pâtissier Relais &  
Châteaux Serge Vieira*



## *Des desserts comme des partitions...*

Depuis ses 5 ans, Rémi Hyvernats rêve de fournil. Dans la chaleur sucrée de la cuisine de sa grand-mère, il pétrit ses premiers souvenirs de gâteaux partagés et de pâte levée. Très tôt, il choisit sa voie, sortant major de promo à son CAP boulanger-pâtissier, avant d'être repéré pour le concours de Meilleur Apprenti de France. Un stage dans le Beaujolais au Château de Pizay, déclenche son appétence pour l'univers de la restauration... L'adrénaline du dressage minute et du ballet en salle. De la Suisse, où il travaille aux côtés de Didier De Courten, puis avec le champion Nicolas Bertherin à l'Hôtel Cailler, il affine sa précision et son audace chocolatée. En 2023, il ose l'aventure canadienne, créant un laboratoire pâtissier au Ripplecove Hôtel & Spa d'Ayer's Cliff. Aujourd'hui, chef pâtissier du Relais & Châteaux Serge Vieira, il compose des desserts comme des partitions, en quête perpétuelle d'équilibre et d'émotion, inspiré par le marché et les saisons.

EN QUELQUES  
DATES

**2018** : Participe au concours Meilleur Apprenti de France

**2023** : Ripplecove Hôtel & Spa d'Ayer's Cliff

**2025** : Chef pâtissier Relais & Châteaux Serge



# Marin Fourvel

*Chef sommelier Relais  
& Châteaux Serge Vieira*

## *Une montée fulgurante...*

Marin Fourvel passe ses étés entre vignes et cigales, au coeur du vignoble familial de Provence. Très tôt, il se découvre le goût des mots et celui du vin, étudiant les langues étrangères, l'économie viticole et l'œnotourisme, tout en se formant sur le terrain, au Château de Paraza puis à Mercuès. Le déclic s'opère sur l'île de Porquerolles, lors d'une saison au Mas du Langoustier. Aux côtés d'Ann Long, il se frotte à une sommellerie faite d'écoute et de transmission. Après un passage à l'Ekryn de Méribel, il rejoint le Relais & Châteaux Serge Vieira, d'abord comme sommelier, puis en seulement trois mois en tant que chef sommelier. Une aubaine, une montée fulgurante, gage de confiance de Marie-Aude Vieira. Sur place, il compose avec intuition et aspirations, une carte vivante mêlant crus locaux et cuvées confidentielles, toujours guidé par l'envie de relier vignerons et amateurs, dans un esprit sensible et engagé.

**2023** : Assistant chef Sommelier à l'hôtel restaurant 4\* Le Mas du Langoustier

**2023** : Sommelier au Relais & Châteaux Serge Vieira

**2024** : Sommelier à L'Ekryn à Méribel

**Juin 2024** : Chef sommelier au Relais & Châteaux Serge Vieira

EN QUELQUES  
DATES

# Éric Verdy

*Cofondateur de Vellavie*



## *Un artisan libre, sincère et joyeux...*

Ancien commercial, Éric Verdy prend un virage inattendu : il troque les chiffres contre les flacons. Ce bon vivant, amoureux de partage et de rencontres, concocte depuis déjà plus de 15 ans, des liqueurs maison pour son bon plaisir... et celui de ses amis. Lors d'un voyage en Écosse, l'idée mûrit : pourquoi ne pas transformer cette passion en métier ? Quelques mois plus tard, avec son complice Emmanuel Girerd, il crée Vellavie et donne naissance à l'Eau de Grenouille, un nom intrigant, sans compter sur cette bouteille très haute et allongée qui fait mouche. Très vite, les chefs étoilés s'emparent de ses créations 100 % artisanales aux parfums et arômes originaux. Éric cueille majoritairement les plantes, fruits et baies dans la nature ou dans ses jardins, infuse à l'eau de source, assemble en cuves inox et met tout en bouteille à la main. Sans additifs, sans artifice, avec très peu de sucre... Seul le goût pur compte. Avec son sourire franc et son esprit généreux, Éric Verdy incarne un artisan libre, sincère et joyeux, guidé par l'envie simple de faire plaisir.

### EN QUELQUES DATES

**Mai 2018** : Voyage en Écosse

**Janvier 2019** : Création de Vellavie

**1er avril 2019** : Vente de la première bouteille d'Eau de Grenouille

**2022** : Création de la liqueur de bergamote avec Joseph Trotta



# Jean-Jacques Vermeersch

*Directeur général  
de la Distillerie Couderc*

## *Il modernise sans trahir, affine sans effacer...*

Flandre pour origine, Cantal pour racines. À seulement 10 ans, Jean-Jacques Vermeersch découvre un territoire qui le prend au cœur, s'attachant à la vie, à la terre et prêtant main forte à ses voisins paysans. Le terroir s'imprime, s'impose. Diplômé d'agriculture, il devient conseiller, bâtisseur de projets, dirige le syndicat départemental agricole, puis accompagne l'économie. En 2003, sa rencontre avec Pierre Desprat, lui offre l'opportunité de reprendre la maison centenaire Couderc. Une chance, un choix, une évidence : faire corps avec la gentiane, Or du Cantal aux amertumes nobles, mais aussi avec les autres spécialités cantaliennes. Artisan des arômes, il modernise sans trahir, affine sans effacer. Dernier liquoriste indépendant d'Auvergne, il fait vibrer les liqueurs du pays. Créateur d'une filière durable, il protège une plante millénaire avec passion, mêlant racines et avenir. Car pour Jean-Jacques, c'est tout un pays qui infuse où chaque goutte raconte une histoire — une mémoire, un savoir-faire, une alchimie rare, un amour distillé.

**1989** : Conseiller agricole à la chambre d'agriculture du Cantal

**1991** : Responsable productions végétales et diversification AGRINAUV Coopérative CENTRELAIT

**1995** : Directeur de la FDSEA du Cantal

**2001** : Directeur du Comité d'Expansion Economique du Cantal

**2003** : Reprise de la distillerie Couderc

**2014** : Création de l'Association interprofessionnelle de la Gentiane Jaune

**2022** : Marque collective « Gentiane – Filière Développement Durable »

EN QUELQUES  
DATES

# AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC

## Agneau fermier Label rouge

### AVIS DU JURY

*Élevé avec soin, dans le respect du temps et du terroir, cet agneau plusieurs fois médaillé d'or séduit par sa tendreté, sa chair rosée, délicate et subtilement parfumée ainsi que son léger gras nacré qui vient parfaire sa finesse. Un produit d'exception, tout en nuance, pour des instants de dégustation purs.*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernât**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Très beau produit. La couleur est belle, l'odeur est légère. Très belle texture, goût très fin.*

AURÉLIEN **GRANSAGNE**

*Un goût subtil, une belle mâche, ni trop ferme, ni trop molle. Rien à dire. Super !*

SÉBASTIEN **BRAS**

*Un agneau très très bon, douceâtre qui prend du caractère !*

JACQUES **MARCON**

*Un magnifique produit. Il n'y a rien à dire. Des saveurs subtiles, un léger goût de noisette et une jolie couleur.*

NICOLE **FAGEGALTIER**

*Très surpris. Une viande très légère aux saveurs délicates.*

REMI **HYVERNAT**

*Parfait ! C'est tout ce que j'attends d'un agneau fermier. C'est un bonheur. Je me suis régaté.*

JEAN-JACQUES **VERMEERSCH**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



**L'IDÉE RECETTE** de Jacques Marcon

## AGNEAU CUIT EN CROÛTE DE FOIN, FRICASSÉE DE GIROLLES

- 1 gigot d'agneau
- Beurre
- Sel & poivre
- 2 kg de girolles
- 5 échalotes
- 1 botte d'estragon
- 500 g de jus d'agneau
- 1 poignée de foin
- 1 kg de pâte à pain (environ)

### PRÉPARATION

Parer, assaisonner le gigot d'agneau, le colorer au feu à vif sur toutes les faces, réserver.  
Trier les girolles, les laver.  
Ciseler les échalotes et l'estragon.

### JUS

Chauffer le jus d'agneau avec un peu de foin, laisser infuser, puis chinoiser et assaisonner (jus perlé).

### PROCÉDÉ

Abaisser la pâte à pain, recouvrir avec le foin restant, poser le gigot au centre et l'envelopper avec la pâte, cuire au four à 200°C pendant 45 min environ.  
Sortir le gigot en croûte à une température de 40°C à cœur, laisser reposer 30 min.

### FINITION

Poêler les girolles au beurre, ajouter les échalotes, sel et estragon.

### PRÉSENTATION

Ouvrir la croûte de foin, retirer et trancher le gigot. Dresser une tranche dans une assiette puis disposer les girolles. Verser la sauce.



L'ACCORD  
VIN

AOP Bourgueil  
Domaine Breton  
« Clos Sénéchal »  
2020

**AGNEAU FERMIER  
DES PAYS D'OC**

BATIMENT NATERA  
BP 3220 12032 RODEZ

AGNEAU.PAYSDOC@GMAIL.COM  
05 65 67 89 52

**AGNEAUFERMIERDESPAYSDOC.COM**

# BOYER

## Melon Philibon

### AVIS DU JURY

*Un charentais qui mûrit lentement, bercé par le temps et un tour de main expert. Juteux, délicatement sucré, il exhale des arômes puissants qui chantent l'été. On y croque à pleine dent, révélant un équilibre parfait entre fraîcheur et texture fondante. La nature dans toute sa générosité !*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernat**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



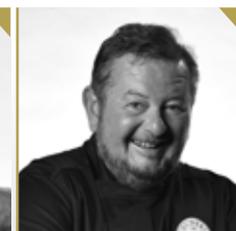
Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Un melon parfumé et sucré. Parfait pour l'été et une recette « salée » à l'instar d'un carpaccio de poisson cru.*

AURÉLIEN **GRANSAGNE**

*Un melon très bon. Agréable !*

JACQUES **MARCON**

*Un melon que j'aime. Ferme avec une jolie couleur. Il a toutes les caractéristiques d'un bon melon.*

NICOLE **FAGEGALTIER**

*Un melon ferme et juteux. Très bon !*

STÉPHANE **DUBOIS**

*Un melon très bon, pas trop sucré. J'aime beaucoup.*

BRUNO **MONTCOUDIOL**

*Un charentais incroyable, d'une belle maturité ! Il a su rester ferme avec du goût et une belle aromatique !*

JEAN-JACQUES **VERMEERSCH**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## FRAÎCHEUR CHARENTAISE L'IDÉE RECETTE de Bruno Montcoudiol

### TUILE ORANGE

#### Décor de la coupe

- 30g Sucre glace
- 10g Jus d'orange
- 10g Beurre fondu
- 15g Farine

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité.

Étaler et cuire au four à 150°C jusqu'à coloration blonde.

### GRANITÉ CITRON VERT

#### À verser sur la soupe de melon, au moment du service

- 150g Eau
- 40g Sucre
- 125g Jus de citron vert

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Incorporer le jus de citron vert.

Mettre au congélateur et gratter à l'aide d'une fourchette.

### SOUPE FROIDE AU MELON CHARENTAIS ET SERPOLET

#### À verser sur la Panna Cotta froide

- 125g Melon Charentais
- 10g Miel

· 15g Liqueur de serpolet  
Couper 25 g de melon en petits cubes (brunoise) et mélanger avec la liqueur de serpolet. Mixer 100 g de melon Charentais avec le miel.

Mélanger les deux recettes.

### PANNA COTTA

#### Fond de la coupe

- 50g Lait
- 100g Crème
- 25g Sucre
- 6g Gélatine
- 30g Eau
- QS Menthe fraîche

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Chauffer le lait, la crème et le sucre.

Incorporer la gélatine fondue dans les liquides chauds et mélanger.

Faire refroidir à 15°C et incorporer la menthe fraîche ciselée.

Couler au fond d'une coupe et réserver au froid pour faire gélifier.

L'ACCORD VIN



Grands Jardins Jasbire

### BOYER SAS

ZI BORDE ROUGE  
100 RUE FRANCOIS CHARMEUX  
82200 MOISSAC

05 63 04 15 64

BOYER-SAS@PHILIBON.COM  
WWW.PHILIBON.COM



# MAISON OLIVIER DANDIEU

## Galantine de chapon au foie gras de canard

### AVIS DU JURY

*Un vrai plaisir à la fois simple et raffiné pour cette galantine qui invite à partager des moments chaleureux. On apprécie sa texture onctueuse aux morceaux délicats qui révèle un équilibre parfait entre gourmandise et authenticité. Chaque bouchée est un voyage, où la douceur du foie gras rencontre la finesse d'une viande sélectionnée avec soin.*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernât**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*J'aime les saveurs. Le produit est bon et agréable à manger.  
Idéal pour tartiner sur un bon pain.*

MARIE-AUDE **VIEIRA**

*Une belle surprise. Un goût présent, avec un bon équilibre aromatique !*

SÉBASTIEN **BRAS**

*Un goût très bon. On voit que le produit et les matières premières sont de qualité. Ce n'est pas trop salé, ce que j'apprécie également. Une couleur brune synonyme d'authenticité du produit.*

JACQUES **MARCON**

*Une belle terrine avec de la tenue et des morceaux qui se font subtils. Des saveurs agréables. On prend plaisir à la manger !*

NICOLE **FAGEGALTIER**

*À l'image d'une terrine de grand-mère. J'adore !*

BRUNO **MONTCOUDIOL**

*Une très bonne tenue avec une couleur brune prononcée. Une odeur subtile et un goût agréable où l'on retrouve bien la terrine de canard généreuse. Un produit intéressant.*

ÉRIC **VERDY**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



Maison Olivier  
**DANDIEU**



## HISTOIRE DE LA MAISON DANDIEU

Depuis plus de 60 ans, la Maison DANDIEU perpétue avec fierté un héritage familial fondé sur la qualité, l'authenticité, l'amour du produit et le respect des traditions locales. Deux générations unies par la même passion pour l'élevage, la culture et la préparation de volailles d'exception font vivre la tradition landaise du bien manger. Sur les collines ensoleillées de la Chalosse, les volailles — poulets, pintades, poulardes, chapons, dindes — s'ébattent en toute liberté, nourries sans OGM, avec un maïs grain. La Maison sélectionne des volailles rustiques à croissance lente, dits « cou nu », réputées pour leur chair savoureuse. En qualité d'Artisan, elle prépare chaque volaille avec exigence, dans l'esprit du fait-maison, à partir de morceaux soigneusement sélectionnés, et concocte ses plats cuisinés selon des recettes familiales. Parmi ses spécialités : la galantine de chapon au foie gras de canard, délicate et festive, reflet d'un savoir-faire rare et précieux.



Le rosé  
 du Domaine  
 des Mille Vignes  
 Valérie et Agnès  
 Guerin



### MAISON OLIVIER DANDIEU

380, CHEMIN DE MELET  
 40700 HAGETMAU - LANDES

05 58 79 28 00  
 CONTACT@MAISONDANDIEU.COM  
 WWW.MAISONDANDIEU.FR

# COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES

## Cantal AOP

### AVIS DU JURY

*L'équilibre du goût ! Affiné lentement en cave, le Cantal AOP Entre-Deux révèle toute la richesse de son terroir. Une croûte dorée et une pâte maillée, fondante, dévoile un équilibre subtil entre douceur lactée, notes fruitées et nuances de noisette. Un fromage de tempérament sans excès, qui charme les palais en quête d'authenticité.*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernât**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



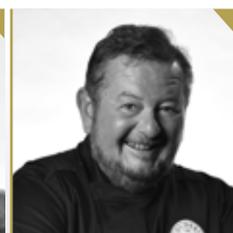
Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Un très beau cantal, fruité, doux avec peu d'amertume. La croûte était également très bonne !*

AURÉLIEN **GRANSAGNE**

*Un côté lait assez fleuri. Très agréable.*

JACQUES **MARCON**

*Un cantal fleuri avec une belle texture fondante ! Très bon.*

BRUNO **MONTCOUDIOL**

*Un cantal entre-deux, délicat avec une belle texture et couleur. Très beau produit.*

RÉMI **HYVERNAT**

*Cela correspond bien aux standards du Cantal. Subtil, salé comme il faut. La croûte n'est pas prenante. Un joli produit que j'aime bien.*

ÉRIC **VERDY**





**J**  
LE  
**CANTAL**



## LE BISCUIT AU SARRASIN GRILLÉ & CANTAL L'IDÉE RECETTE de Sébastien Bras

### BISCUIT SARRASIN

- 400g Lait
- 90g Beurre
- 110g Flocons de sarrasins
- 6g Sel
- 80g Jaunes d'œufs
- 90g Blancs d'œufs
- 60g Cantal

Préchauffer le four à 180°C.  
Porter le lait, le beurre et le sel à ébullition. Verser sur les flocons sarrasins, ajouter le Cantal râpé et laisser gonfler pendant 30 min. Incorporer les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs et les incorporer délicatement. Verser l'appareil obtenu dans un moule graissé pas trop grand afin d'avoir une épaisseur d'environ 5cm. Cuire à 180°C pendant 15 min puis à 150°C pendant 30 min. Démouler et laisser refroidir. Au dernier moment, découper le biscuit aux céréales à l'aide d'un emporte-pièce. Colorer au beurre à feu moyen tout en les faisant rouler sur eux-mêmes. Déposer sur

l'assiette et assaisonner avec la vinaigrette verte.

### VINAIGRETTE AUX HERBES

- 100g Vinaigrette citron
- 3g Basilic citron
- 3g Cerfeuil
- 3g Estragon
- 1g Coriandre
- 1g Livèche
- 1pc Œuf
- 1% Sel

Hacher toutes les herbes. Écraser l'œuf (cuit 6 minutes) à la fourchette et mélanger les herbes, le sel et la pâte verte avec un fouet tout en incorporant la vinaigrette citron. Vinaigrette citron : mélanger au fouet 50g d'eau liée (eau chaude 100g; arrow root 2g), 5g de jus de citron et une pincée de sel. Verser progressivement 50g d'huile d'olive.

L'ACCORD  
VIN

IGP Pays d'Oc  
Domaine  
Saint-Sylvestre  
«Le coup de  
calcaire» 2021



**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DES FROMAGES  
AOP CANTAL**

52 AVENUE DES PUPILLES  
DE LA NATION  
15 000 AURILLAC

04 71 48 39 94

WWW.JAIMELECANTAL.FR

Gourmets de France - N° 49- Juillet 2025 99



# CHAMPAGNE JEEPER

## Champagne La Grande Réserve, Blanc de Blanc, BRUT

### AVIS DU JURY

*Un champagne ciselé qui sublime l'élégance du Chardonnay. Ses bulles fines, vives et joyeuses, dansent avec légèreté, révélant une fraîcheur franche et une belle sincérité. Une promesse de pureté, d'élan et de vérité, portée par la main de vignerons passionnés.*



*Une jolie bulle. On est sur une belle vivacité.  
Un champagne très agréable que l'on a envie de déguster !*

MARIE-AUDE **VIEIRA**

*J'apprécie beaucoup cette bulle toute en finesse. Des caractéristiques assez franches, directes.  
Un champagne qui ne triche pas.*

SÉBASTIEN **BRAS**

*Une attaque assez franche et généreuse. Des chardonnays bien mûrs. Une finale élégante,  
sur la fraîcheur avec cette bulle qui s'estompe. Une vraie finesse !*

MARIN **FOURVEL**

*On est sur un champagne qui a une vraie sincérité. Beaucoup de fraîcheur. On a bien le chardonnay  
sur une mare de calcaire très franche. Un vrai bonbon blanc autour des papilles. Un côté peeps assez  
sympa que je conseillerais sur une belle journée estivale.*

JEAN-JACQUES **VERMEERSCH**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



  
**CHAMPAGNE  
JEEPER**  
SINCE 1949  
  
L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE



## HISTOIRE DU CHAMPAGNE JEEPER

Cultiver la différence et l'excellence... Sur les terres mythiques de Champagne, la maison Jeeper trace sa route avec audace. Elle naît d'un destin hors du commun, celui d'Armand Goutorbe, officier résilient, revenu de la guerre marqué mais animé d'un rêve. Grâce à une jeep offerte par l'armée américaine, il parcourt ses vignes et donne naissance en 1949, à une marque singulière. Rachetée en 2009 par Nicolas Dubois, cette maison incarne un esprit libre, une vision mêlant élégance contemporaine et respect des racines. Sur une cinquantaine d'hectares, parmi les plus beaux crus de la région, les raisins sont sublimes par un savoir-faire exigeant, préservant les terroirs et l'art de l'assemblage. Chaque flacon, au design unique, raconte une histoire d'excellence. Et au sommet de cette quête : La Grande Réserve. Un blanc de blancs 100% chardonnay, élevée en futs de chêne qui dévoile une robe lumineuse, un nez minéral et une bouche ciselée aux notes de miel et d'agrumes. Une promesse d'harmonie. La quintessence du Jeeper Taste.



**LES DOMAINES JEEPER**  
3 RUE DE SAVIGNY  
51170 FAVEROLLES ET COËMY  
03 26 83 90 95  
INFO@CHAMPAGNE-JEEPER.COM  
WWW.**CHAMPAGNE-JEEPER.COM**

# MAISON PAPILLON

## Terrine de sanglier aux châtaignes Terrine de volaille au gingembre & citron confit

### AVIS DU JURY

*Deux recettes, deux univers, un même savoir-faire ! Une terrine de sanglier aux châtaignes qui mêle la puissance de la chasse à la douceur boisée de l'automne, dans une texture fondante. Une autre de volaille, délicatement parfumée au gingembre et citron confit qui joue la carte de la fraîcheur, de l'originalité et des équilibres subtils.*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



 Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



 Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernât**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



 Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



 Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Tout le monde goûte et re-goûte. Tout simplement très bon. Une jolie terrine de sanglier que l'on a envie d'emporter pour un pique-nique en famille ou entre amis. La terrine de volaille est très originale. C'est frais, bien équilibré et pas trop salé. On a qu'une envie, c'est d'en remanger.*

MARIE-AUDE **VIEIRA**

*Une bonne terrine de sanglier, bien assaisonnée. La structure est très bien et cela se tient bien. J'aime beaucoup la gelée. J'aime beaucoup la terrine de volaille. C'est très frais et on sent bien le gingembre et le citron confit. Il y a de la tenue et des morceaux.*

AURÉLIEN **GRANSAGNE**

*Une belle terrine de sanglier. Ce qui me plaît c'est la texture, les morceaux. Un bon gras pour cette terrine qui n'est pas sèche. Une très belle finalité.*

STÉPHANE **DUBOIS**

*Une terrine de sanglier délicate avec une châtaigne qui apporte une jolie texture. Un très bon goût de citron confit pour cette terrine de volaille. J'aime également la pointe de gingembre. Un bon produit.*

RÉMI **HYVERNAT**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



GASTRONOMIE FRANÇAISE   
**MAISON PAPILLON**  
DEPUIS 1955



## HISTOIRE DE LA MAISON PAPILLON

Au cœur du Larzac, dans le Parc Naturel des Grands Causses, la Conserverie PAPILLON-MARMUS perpétue depuis trois générations l'art d'une cuisine vraie. Dans le respect des traditions artisanales, leurs terrines sont élaborées au hachoir des maîtres charcutier avec une attention particulière à la qualité des ingrédients, sans colorant, sans conservateur, sans lait ni farine... simplement bon ! Leur philosophie a été récompensée par de belles distinctions dont celle du « Meilleur produit BIO français ». Avec la complicité d'un chef étoilé, la Maison PAPILLON imagine des créations pour tous les instants de partage : apéritif dinatoire, repas improvisé ou autres pauses de convivialité. Cette maison aveyronnaise cuisine des pâtés de qualité supérieure à partir de viandes françaises dont chaque recette célèbre le goût de l'authenticité. Les terrines de Sanglier aux Châtaignes et Volaille au Gingembre & Citron confit révèlent une alliance subtile pour des recettes gourmandes !



L'ACCORD  
VIN

AOP Côtes  
d'Auvergne,  
Maison Desprat,  
« La Légendaire »  
(rouge) 2023

## MAISON PAPILLON

ZAE MILLAU SUD  
141 RUE DES CARBONIÈRES  
12230 LA CAVALERIE

05 65 62 26 26  
CONTACT@MAISON-PAPILLON.FR  
WWW.MAISON-PAPILLON.FR

# TRUFFIÈRES DE RABASSE

Huile d'olive à la truffe noire 1,1%  
Sauce aux champignons et à la truffe noire

## AVIS DU JURY

*Dans l'or précieux de cette huile d'olive, un éclat de truffe noire se révèle, délicatement infusé pour sublimer chaque plat d'une magie discrète. La sauce aux champignons, elle, généreuse et onctueuse, mêle trésors de la terre dans un ballet subtil où la truffe danse en notes fines, sans ostentation. Un voyage sensoriel au cœur de la Provence !*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Rémi **Hyvernât**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc

*Une très jolie couleur pour cette huile naturelle. C'est délicat ! On a envie de la déguster en accompagnement ou sur un plat. En tant que mère de famille, j'ai bien aimé cette sauce aux champignons et truffe, que ce soit au niveau de la texture et du goût.*

MARIE-AUDE **VIEIRA**

*Une huile très agréable que j'aime beaucoup. Au nez, on sent vraiment la truffe et c'est surtout au goût que l'on s'aperçoit que l'on est sur la vraie truffe. Une bouche élégante à la fois discrète et présente comme j'aime. Beau produit !*

NICOLE **FAGEGALTIER**

*La sauce est bien structurée. On a de la consistance avec le champignon et la truffe amène du croquant.*

STÉPHANE **DUBOIS**

*Une huile à l'odeur enivrante. En bouche, on est sur quelque chose d'assez fin et délicat. Très agréable à déguster. La sauce aux champignons est savoureuse et présente une jolie texture, nappante, enrobante.*

RÉMI **HYVERNAT**

*Une huile équilibrée avec une pointe d'acidité que j'aime bien. Un beau nez de truffe sans avoir le côté écœurant. J'aime beaucoup. Une sauce aux champignons excellente avec une truffe délicate sur la fin de bouche.*

ÉRIC **VERDY**

RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# LA CAVE À TRUFFES



## HISTOIRE DES TRUFFIÈRES DE RABASSE

Fondée en Provence il y a près de 30 ans, Truffières de Rabasse est née d'une rencontre passionnée entre un chef étoilé, Christian Etienne — surnommé « le pape de la truffe » — et un courtier en truffes. Depuis son origine, elle cultive une philosophie exigeante : valoriser la truffe sous toutes ses formes et en faire découvrir les saveurs subtiles et puissantes au plus grand nombre. De la récolte à la création de recettes gastronomiques, distribuées à l'international, elle perpétue un savoir-faire rare, tout en innovant sans cesse. Truffières de Rabasse signe les marques La Cave à Truffes® et Recettes de Chefs®, références incontestées dans l'univers de la truffe et des champignons gastronomiques. Huiles aromatisées, sauces, condiments... Chaque produit reflète la même exigence, la même passion pour ce diamant noir de la gastronomie. Elle est aussi à l'origine de l'Extrait Naturel de truffe noire, un concentré aromatique innovant plébiscité par les chefs.



**TRUFFIÈRES DE RABASSE  
LA CAVE À TRUFFES**

84310 MORIERES LES AVIGNON

# RONSARD ILE DE FRANCE

## Poulet fermier à pattes bleues l'Authentique

### AVIS DU JURY

*Un poulet fermier qui raconte une histoire de temps, d'authenticité et de qualité. On est séduit par sa chair tendre, fruit d'un élevage patient et d'une finition aux produits laitiers. Récompensée par quatre Médailles d'Or au Concours Général Agricole, cette volaille incarne à la fois la vie en plein air et la douceur d'un goût intense !*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernat**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Une bonne odeur de poulet. Un joli gras avec de belles saveurs.*

AURÉLIEN **GRANSAGNE**

*Un très beau produit. Une cuisse fondante avec du goût.*

SÉBASTIEN **BRAS**

*Une bonne volaille. Il y a une tendreté que j'apprécie. On sent que c'est un poulet qui a couru. Très bon !*

JACQUES **MARCON**

*C'est une très jolie volaille qui a pris le temps de grandir. Un poulet moelleux et ferme à la fois.*

*Excellent !*

NICOLE **FAGEGALTIER**

*Super produit ! La texture, le goût... Un poulet qui ressemble à celui que mes grands-parents faisaient.*

STÉPHANE **DUBOIS**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



*l'Authentique*  
À PATTES BLEUES



**L'IDÉE RECETTE** de Aurélien Gransagne 4 pers. 🍴🍴🍴🍴

## AUTOUR DU POULET PATTES BLEU RÔTI, GRAINS DE MAÏS ET BAIES DE CASSIS

- 1 pc poulet pattes bleues
- 4 pc épis de maïs
- 1 citron
- 2 dl bouillon de volaille
- 1 QC Pop-corn
- Ciboulette
- Cerfeuil
- 1 échalote
- 1 dl jus de volaille
- 100g Beurre
- 20 pc baies de cassis

Cuire le poulet, assaisonné de sel et poivre, au four à 90°C pendant 2 h, puis 20 min à 180°C. Lever les cuisses et les désosser (juste le gras de cuisses, garder les pilons pour une autre préparation), lever les filets de poulets. Cuire les épis de maïs au barbecue et lever les grains de maïs, séparer en deux.

Assaisonner la moitié en salade, ajouter le jus de citron, une demi-échalote ciselée et les herbes. Avec l'autre moitié, ajouter le fond blanc, cuire quelques minutes puis mixer finement, mettre un petit morceau de beurre. Faire souffler les pop-corn et les mixer finement pour obtenir une poudre. Faire suer au beurre une demi-échalote ciselée avec les baies de cassis, cuire 5 min. Faire chauffer le jus de volaille avec des feuilles de cassis, passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Dresser harmonieusement tous les ingrédients sur une même assiette.



L'ACCORD  
VIN

IGP Comté  
Tolosan  
Gilles Monier  
« La pierre qui  
danse » 2021

**RONCARD ILE DE FRANCE**

7 RUE DE BERCHÈRES  
28300 JOUY

# TURSAN

## AOP Tursan SATURN rouge 2022

### AVIS DU JURY

*Né sous le signe de la patience, SATURN révèle ses secrets... Des vignes de 30 ans d'âge, des cépages ancestraux sur des terroirs sélectionnés, ce « Grand Vin » est le fruit d'un rituel d'élaboration lent, précis, presque sacré. Une cuvée rare et racée, aux arômes riches, complexes, envoûtants et au velouté hors du temps.*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernat**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcoudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Une très jolie couleur pour ce vin aromatique. Un millésime qui va se révéler davantage avec le temps. À déguster sur une belle pièce de viande pour amener un peu de gras.*

MARIE-AUDE **VIEIRA**

*Un vin équilibré avec une belle couleur et un beau nez.*

SÉBASTIEN **BRAS**

*Une belle surprise. On a de l'aromatique et un joli fruit. Agréablement surpris par une bouche toute en fraîcheur avec une finale un peu verte.*

MARIN **FOURVEL**

*J'aime ! C'est un vin qui respire là d'où il vient. On l'identifie tout de suite dans le sud-ouest, ainsi que les cépages qu'il exprime. Une couleur noire calcaire impressionnante. Une très belle fraîcheur avec des tanins bien ronds. C'est agréable, bien fait, sans défaut. Une vraie vérité... Bravo !*

JEAN-JACQUES **VERMEERSCH**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR: [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## HISTOIRE DE TURSAN

Dans le murmure des collines landaises, là où les vignes se fauflent entre forêts et rivières, Tursan s'élève, discrète et fière. Dernière cave encore en activité sur ces terres autrefois foisonnantes, elle incarne l'âme d'un territoire façonné par le temps et la passion des vignerons landais. Son vignoble s'étire comme une dentelle, entre Dax et Mont-de-Marsan, sur 400 hectares de terres bigarrées, caressées par le soleil du sud et le souffle du Piémont pyrénéen. Un écrin confidentiel, vibrant d'authenticité où chaque grappe raconte une histoire de patience et d'élégance. Dans les chais, le vin respire, s'affine dans le silence boisé des barriques et des foudres. De ce ballet lent est né Saturn, la nouvelle étoile de Tursan. Vignes anciennes, cépages oubliés, terroirs sélectionnés... Tout ici parle de noblesse et de précision. Saturn est une caresse qui déploie une richesse envoutante. Profonde, presque cosmique. Un vin rare et vibrant, à effleurer comme une constellation.



### CAVE DES VIGNERONS TURSAN-CHALOSSE

30 RUE SAINT-JEAN  
40320 GEAUNE

05 88 44 51 25  
CONTACT@TURSAN.FR  
**TURSAN.FR**

# CHOCOLAT WEISS

## YBOKAWO 55% et Grand Cru Martinique 50%

### AVIS DU JURY

*Deux chocolats, deux voyages sensoriels. YBOKAWO 55 %, au profil aromatique cacaoté consensuel, séduit par son intensité tout en rondeur et sans amertume. À ses côtés, le Grand Cru Martinique 50 %, dark milk d'exception, dévoile la puissance aromatique d'un cacao « pure origine » rare, entre douceur et caractère torréfié, primé meilleur du monde.*



Sébastien **Bras**  
Chef Le Suquet



Stéphane **Dubois**  
Chef L'Auberge des  
Montagnes



Marie-Aude **Vieira**  
Présidente du jury  
Restaurant Serge Vieira



Aurélien **Gransagne**  
Chef Restaurant  
Serge Vieira



Marin **Fourvel**  
Chef sommelier  
Restaurant Serge Vieira



Nicole **Fagegaltier**  
Cheffe Restaurant du  
Vieux Pont



Remi **Hyvernât**  
Chef pâtissier Restaurant  
Serge Vieira



Jacques **Marcon**  
Chef Maisons Marcon



Bruno **Montcaudiol**  
MOF Pâtissier



Éric **Verdy**  
Cofondateur de Vellavie



Jean-Jacques **Vermeersch**  
Directeur général de la  
Distillerie Couderc



*Ce chocolat YBOKAWO 55 % est typiquement un chocolat que je croquerais tous les soirs avant d'aller me coucher. Il est peu sucré, long en bouche. J'aime beaucoup.  
Ce Grand Cru Martinique 50 % a plein de qualités. Pas trop sucré, parfumé avec une belle rondeur en bouche. Il a un goût de reviens-y !*

SÉBASTIEN **BRAS**

*YBOKAWO 55 % est un chocolat idéal pour les ganaches. Un super équilibre entre le cacao et le sucre.  
Un chocolat rond et délicat avec des notes un peu fumées en fin de bouche.*

*J'aime beaucoup le Grand Cru Martinique 50 %. Un très bon chocolat qui réunit la douceur du chocolat au lait avec l'amertume du cacao. Une très belle alliance avec du caractère et de la rondeur.*

*Très beau produit !*  
BRUNO **MONTCAUDIOL**

*Un chocolat YBOKAWO 55 % mi-amer, à la frontière entre le chocolat au lait et noir. Un chocolat noir qui plaira au plus grand nombre. Très bon !*

*Un Grand Cru Martinique 50 % qui a un côté très beurré en bouche, légèrement sucré avec une belle fluidité. Il reste bien sur le palais. Un très bon chocolat.*

RÉMI **HYVERNAT**





L'ACCORD  
VIN

# Weiss

FRANCE 1882



YBOKAWO  
55%



Grand cru  
Martinique  
50%



Liqueur de bergamotte  
Eau de Grenouille



## MARIAGE DU CHOCOLAT ET DE GENTIANE L'IDÉE RECETTE de Rémi Hyvernat

### GEL CITRON GENTIANE

- 100 g de jus de citron
- 100 g d'alcool Gentiane 0%
- 50g de sucre
- 8 g d'Agar

Porter à ébullition le jus de citron et la gentiane. Incorporer le mélange sucre et Agar puis continuer l'ébullition pendant 1 minute. Débarrasser et réserver au frigo. Une fois bien froid, mixer le gel afin d'avoir une consistance lisse et brillante.

### CRÉMEUX CHOCOLAT GRAND CRU MARTINIQUE 50%

- 166 g de lait
- 110 g de crème 35%
- 55 g de jaune
- 133 g de chocolat Grand cru Martinique 50%
- 2,5 g de gélatine (1,5 feuilles)

Porter à ébullition le lait et la crème dans une casserole. Verser le liquide chaud sur les jaunes puis remuer à l'aide d'un fouet. Une fois le mélange

homogène, remettre le tout dans la casserole. Cuire à la nappé à l'aide d'une spatule entre 80°C et 85°C maximum pour éviter que les œufs ne coagulent. Verser la préparation chaude sur le chocolat et la gélatine préalablement réhydrater dans de l'eau froide. Mixer le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant et couler dans le fond des verrines puis réserver au frigo.

### MOUSSE CHOCOLAT TIÈDE EN SIPHON

- 80 g de chocolat YBOKAWO 55%
- 100 g de crème 35%

Porter à ébullition la crème et la verser sur le chocolat noir YBOKAWO 55%. Mixer et réserver en siphon (2 cartouches de gaz) à température ambiante.

### SABLÉ STREUSEL NOISETTE ET CACAO

- 100 g de beurre mou
- 2 g de fleur de sel



### CHOCOLAT WEISS

1 RUE EUGÈNE WEISS  
42000 SAINT-ETIENNE

04 77 49 41 41  
SERVICECLIENT@WEISS.FR  
WWW.CHOCOLAT-WEISS-PROFESSIONNEL.FR

Ambiance&Styles

Ensemble pour de bons moments

LE MOIS ANNIVERSAIRE

DU 25.09 AU

26.10.2025

30

ans

&

30 JOURS

DE BONS PLANS

Jusqu'à  
**-40%**

Scannez-moi  
pour découvrir  
le magazine



[ambianceetstyles.com](https://www.ambianceetstyles.com)



# Et si Culinarion vous couvrait de cadeaux pour son anniversaire ?



LES GRANDES  
MARQUES  
À PRIX  
PROMOS



Flashez pour  
découvrir  
toutes nos  
promos

f  
@  
CULINARION.COM

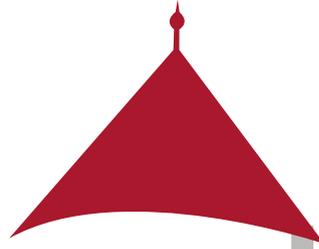
# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



**GOUR  
METS  
E D I T I O N**





**RENCONTRE**  
*Marie-Aude  
Vieira*

**TESTS**  
*produits*  
31<sup>ème</sup> session

**ART** *de*  
*Vivre*  
**ARTS**  
*de la*  
*table*



**TERROIR** &  
*Saveurs*  
*Productions*  
*agricoles*  
*Artisans du goût*  
*Vins, champagnes et*  
*spiritueux*

**UNE FEMME, UN CHEF, UN TERROIR...**

**GOUR  
METS**  
EDITION

[WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR](http://WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR)