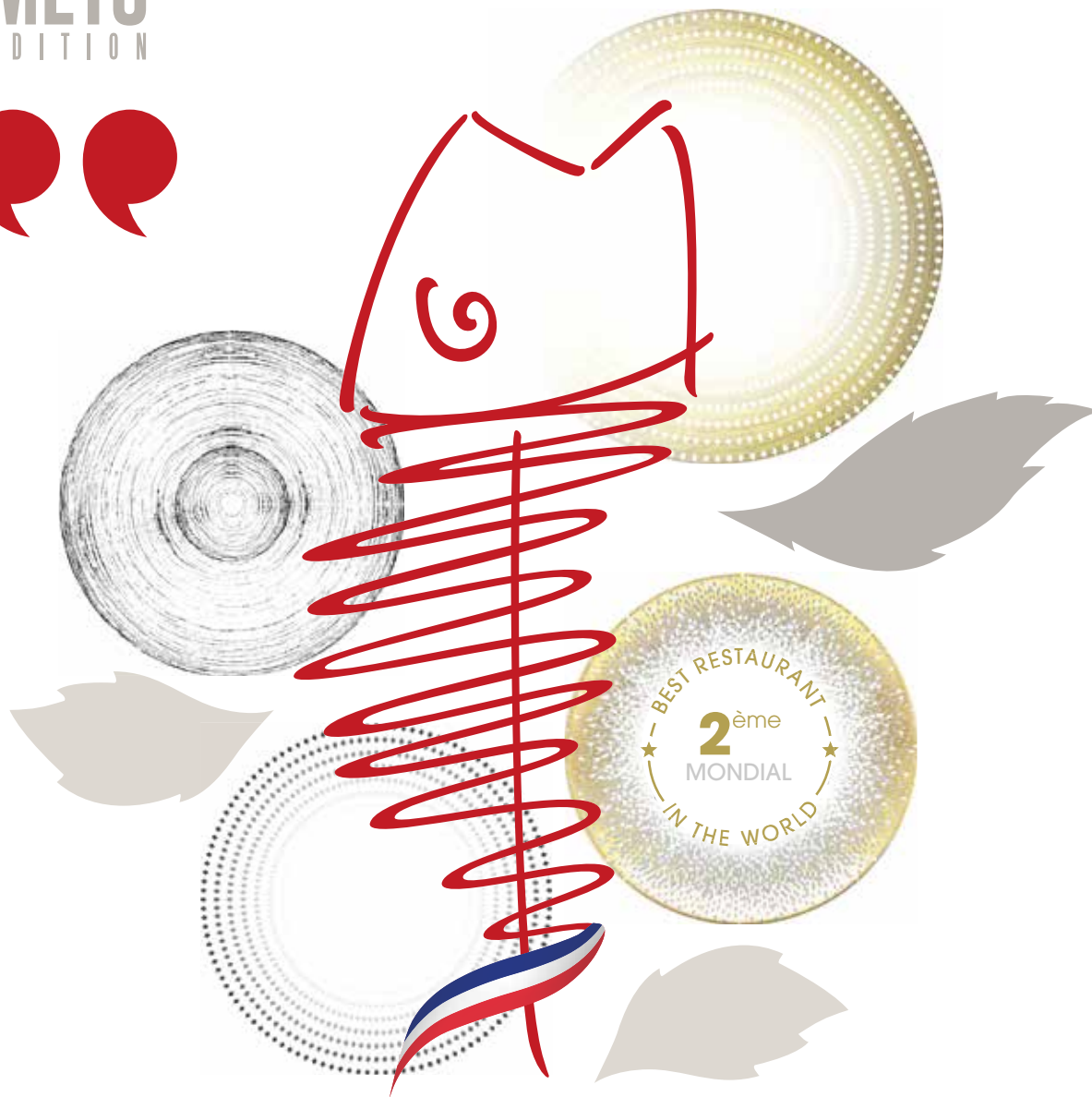


GOUR  
METS  
EDITION



GILLES, MARIE-CHRISTINE, ENZO & AXEL

# GOUJON

## UN CHEF, UN TERROIR

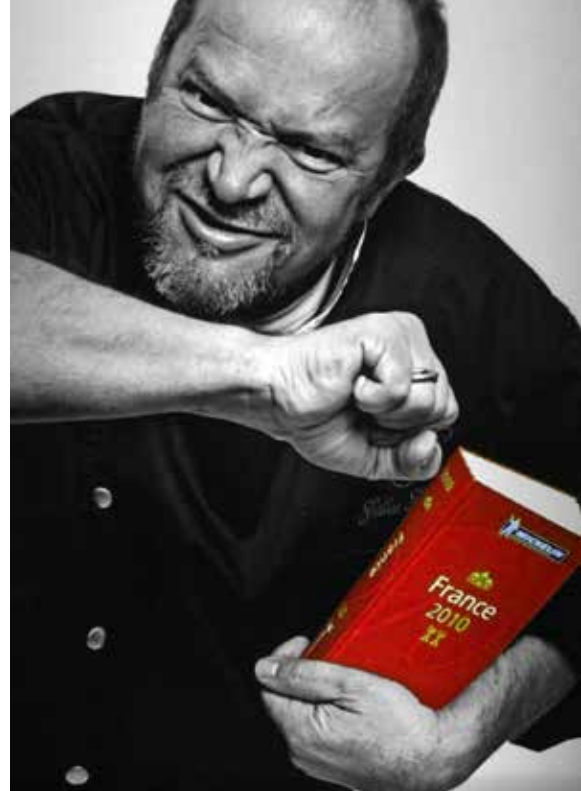
ÉDITION «UN CHEF, UN TERROIR» signée GOURMETS de FRANCE 2026



# GOUR METS E D I T I O N

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





# 6

## RENCONTRES

6 GILLES **GOUJON**

20 ENZO & AXEL **GOUJON**

# 24

## TERROIR & SAVEURS

26 LA FERME DE **CARRUS**

28 LES **FROMAGERS**  
DU **MONT ROYAL**

32 LE **TARDIF**

34 **ROQUEFORT** AOP

# 44

## ART DE VIVRE

44 L'ART DE VIVRE SELON  
LA FAMILLE **GOUJON**

# 56

## ARTS DE LA TABLE

58 **ZALTO**



# 36

## VERYFOODTRIP

36 LE **VERYFOODTRIP**  
DE GILLES **GOUJON**

42 LES **CORBIÈRES**

**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.



## 60 SAVOIR-FAIRE

- 62 VINCENT LABARSOUQUE
- 64 LAURENCE MANCUSO
- 68 THIBAUT GONZALES

## 70 ZOOM QUALITÉ

- 72 BOULANGERIE PÂTISSERIE
- 73 CONFISERIE CHOCOLATERIE
- 74 SOMMELLERIE FRANÇAISE
- 75 PRODUCTEURS PÊCHEURS

## 82

### LE JURY

- 85 ENZO GOUJON
- 86 AXEL GOUJON
- 87 JULIEN TEYSSANDIER
- 88 CORENTIN MATEILLE
- 89 JÉRÔME NUTILE
- 90 JEAN-LUC DANJOU
- 91 ALEXIS DEFEVER
- 92 CHARLES FONTES
- 93 DOMINIQUE BOUCHAIT
- 94 HENRI POCH
- 95 VINCENT LABARSOUQUE

## 96

### LES TESTS

- 96 LE CORDIAL
- 98 MAISON OLIVIER DANDIEU
- 100 LES VERGERS D'EIFEL
- 102 MARIE MORIN
- 104 MARCEL PETITE
- 106 SAINT-MONT
- 108 CLOS SAINT SOZY
- 110 FERME DE LA TREMBLAYE

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 : Antoine Lanne, Shutterstock  
ou mentions stipulées.  
Impression : Groupe Offset 5  
ISSN : 2258-8655



# GILLES GOUJON

L'empreinte  
d'un **chef**





PORTRAIT

*À Fontjoncouse, la cuisine est une histoire de vie. Dans cette auberge devenue légende, Gilles Goujon fait parler les produits avec une intensité rare. Derrière les étoiles, il y a surtout un chemin forgé dans la détermination, la persévérance, les doutes, l'humilité et la fidélité à soi-même.*

Aux côtés de Marie-Christine et aujourd'hui de ses fils, Enzo et Axel, Gilles Goujon a bâti bien plus qu'une maison : une vision. Une cuisine sincère, libre des modes qui cherche moins à impressionner qu'à toucher. Une signature singulière qui conte une quête du goût, d'émotion et de la vérité.

### **UNE NÉCESSITÉ**

La cuisine s'impose très tôt dans la vie du jeune Goujon. Bien avant la veste blanche... Dans les odeurs de l'enfance. Dans les moments partagés autour d'une table. Dans ces instants qui deviennent émotions. Mais il y a aussi une histoire plus intime : celle d'un lien indéfectible avec son père, disparu alors qu'il n'a que dix ans. Pilote de chasse, il laisse derrière lui un rêve que Gilles Goujon ne découvrira que plus tard. Un jour, alors qu'il vient de gagner le concours de meilleur apprenti, sa mère lui confie quelques mots qui le marqueront à jamais. «*Elle m'a dit que le rêve de mon père avait toujours été d'être cuisinier.*» Cette révélation l'habite profondément et esquisse peu à peu les contours d'un parcours porté par une détermination presque de l'ordre de la dévotion. «*Je ne voulais plus être cuisinier, je voulais être chef. Je ne voulais plus être chef, je voulais être le meilleur chef du monde.*» Dès lors, la cuisine prend un sens particulier pour le jeune chef en devenir, comme une forme de «responsabilité» : celle de faire vivre ce rêve. La certitude s'impose, cuisiner n'est plus seulement un chemin qu'il emprunte, cela devient une nécessité, sa manière de s'exprimer et de vivre. Et dans cette passion dévorante, il entraînera dans son sillage son entourage. Au-delà d'une invitation, une invocation.

## REFUSER LE CONFORT

La reconnaissance pourrait devenir un refuge... Mais pour Gilles Goujon, travailleur impénitent, elle reste un défi permanent. « *Ce qui me met en danger, c'est de ne jamais vouloir m'installer dans le confort.* » Il serait pourtant facile de reproduire ce que l'on sait déjà faire. Mais pour lui, la cuisine ne doit jamais devenir une mécanique. Certains plats restent, bien sûr, mais ils doivent toujours être vivants, en mouvement et empreints de sincérité. La transmission aussi est un risque assumé. « *Quand on transmet et qu'on fait faire le geste par quelqu'un d'autre... oui on se met en danger. Mais si on ne le fait pas alors on ne grandit pas et on ne fait pas grandir les autres.* »

Le réel défi dans ce métier n'est pas l'inspiration mais bien la constance, la vraie discipline, « *dans les gestes répétés, le respect du produit et des saisons.* »

## PORTRAIT

Et Gilles Goujon n'en manque pas ! « *Recommencer chaque jour et toujours avec la même exigence.* » Depuis ses débuts, il suit une ligne très claire : sa cuisine est sans compromis ! Et le premier refus concerne la qualité du produit. « *Il faut refuser de compromettre la qualité du produit. Même s'il coûte plus cher, il vaut mieux en mettre un peu moins.* » L'assiette peut être simple, mais elle ne doit jamais être approximative... Et, de fait, le produit non plus. Cette exigence quotidienne, presque invisible, fait aussi partie de ce qu'il considère comme sa véritable réussite. Une « réussite silencieuse », qui doit se ressentir sans forcément se voir.

Dans la cuisine de Gilles Goujon, tout commence par la précision. « *La précision dans le geste, dans la cuisson, dans l'assaisonnement. Chaque détail compte.* » Le geste est essentiel. « *L'équilibre d'un plat est dans l'infime.* » À cela s'ajoutent d'autres obsessions : la vérité du goût et le respect du produit. « *Mon rôle c'est de comprendre le produit et de le révéler. Pas de le travestir.* » Et puis, il y a la cohérence entre ce que l'on est et ce que l'on sert. « *Quand un plat touche vraiment quelqu'un, c'est qu'il est sincère.* »





*La maîtrise naît de l'attention [...]*

PORTRAIT



*La subtilité, elle, se mérite toujours.*

Dans le parcours de Gilles Goujon, le doute n'est jamais un frein. « *Tous les doutes font progresser.* » Le chef l'affirme avec humilité, il s'est souvent interrogé sur sa direction, sur ses plats, sur la cohérence de sa cuisine. À une époque, une tendance domine la gastronomie : la cuisine moléculaire. Une révolution qui le questionne, le poussant à se demander s'il doit prendre ce virage et si cela pourrait être la clé pour décrocher une nouvelle étoile. Il tente alors, expérimente... mais ne s'y retrouve pas. Sa quête de sens et de sincérité l'emporte. Ce grand moment de doute l'a finalement renforcé. « *Le doute fait aussi avancer dans ses convictions... Et à ce moment-là c'était le produit, le produit, le produit.* » Dès lors, il se recentre sur l'essentiel et décide d'aller encore plus loin dans sa démarche.

Parfois, une idée naît d'une réaction instinctive. « *Quand j'ai créé mon œuf, je l'ai créé presque d'un coup de colère.* » À l'époque, la sphérification moléculaire amuse beaucoup de chefs. Gilles Goujon prend alors le contre-pied et veut prouver qu'on peut faire presque la même chose avec un œuf en n'utilisant que des produits naturels. Commence ainsi, des mois de réflexion et de travail, repoussant les limites de la maîtrise du geste. Et finalement, il réussit grâce à sa « *technique de cuisinier et non de chimiste* ». Un tour de maître, pour ce plat signature, dont la composition est d'une simplicité radicale mais qui n'a rien de simpliste !

Rien ne résiste longtemps au chef Goujon. Encore moins un produit qui l'intrigue. Le violet, mollusque de méditerranée dont sa femme et ses beaux-parents raffolent, en est la preuve. Longtemps, il l'a rejeté. « *Sa saveur brute et marine me semblait presque insolente.* » Pendant des années, il insiste, goûte, réfléchit, cherche la bonne voie. Peu à peu, il l'apprivoise : sauces, jus, crèmes, émulsions... jusqu'à trouver l'équilibre. Aujourd'hui, le violet s'exprime autrement, toujours affirmé et exigeant, mais d'une finesse nouvelle.



## UNE QUÊTE DE COHÉRENCE

La signature de Gilles Goujon ne s'est pas construite en un jour. Elle est née de choix, de convictions. Une cuisine profondément ancrée dans son histoire. « *Ma signature c'est le résultat de mon parcours.* » Et aujourd'hui, elle s'impose avec évidence.

*« Ma cuisine est affirmée (...) C'est du goût, du produit, sans se laisser influencer par les modes, mais aussi de l'actualité et de la modernité. »*

Ce qui resterait de Gilles Goujon ? Assurément, sa main dans l'assaisonnement, son exigence dans la cuisson, son respect du produit dans chaque détail. Une présence discrète mais indélébile. Une trace dans l'assiette. Car ce qui définit sa cuisine dépasse la signature affichée. C'est une empreinte, presque une manière d'être qui touche l'essentiel.

Avec le temps, Gilles Goujon n'a pas renié ce qu'il a appris. Mais il a compris qu'il est important d'apprendre à évoluer. « *Avec le recul, j'ai appris que la technique ne suffit pas.* » Au début de sa carrière, il voulait prouver. Prouver qu'il était capable, qu'il était bon. Alors la technique s'invitait partout. Aujourd'hui, la démarche est différente, il cherche à transmettre. « *J'ai laissé derrière moi le besoin d'impressionner pour me concentrer sur l'essentiel. Et l'essentiel, c'est l'émotion.* » La cuisine s'est allégée, mais elle s'est surtout approfondie. Car pour lui, la réussite ne repose pas seulement sur la maîtrise technique. La réalité est ailleurs : dans la patience, l'humilité et l'écoute. Écouter les produits. Écouter les équipes. Un cheminement qui se construit avec le temps, l'expérience, le vécu. « *La créativité vient après mais elle n'est rien sans la compréhension et le savoir-faire.* »

## PORTRAIT



Dans un monde où la gastronomie se met parfois en scène, Gilles Goujon reste fidèle à son essence. Ce qui l'agace ? Les modes passagères, l'esbroufe, la cuisine qui se mue en spectacle. « *La cuisine n'est pas un concours de visibilité. Elle doit rester au service du goût et de sa propre expérience.* » Quand l'artificiel prend le pas sur la justesse, la cuisine perd son sens. Avec les années, la cuisine de Gilles Goujon « gagne en cohérence ». Que ce soit dans les gestes, dans les produits, dans les assiettes. Selon lui, un cuisinier arrivé à maturité ne cherche plus à aller dans toutes les directions. Il laisse parler son intuition et sa sensibilité. « *C'est dans la simplicité assumée qu'on reconnaît le chef mature.* » La technique est toujours là, mais elle ne doit plus se voir.



*Il faut savoir se séparer  
du superflu pour  
conserver l'essentiel : du  
goût et de l'intention.*



PORTRAIT



## ÉMOTION ET SINCÉRITÉ

Pour Gilles Goujon, la cuisine doit raconter quelque chose, porter en elle une histoire, une vie. La sienne est tissée de souvenirs, de rencontres, de voyages, d'influences multiples qui nourrissent chaque partition. Mais au-delà du récit, l'essentiel reste l'instant. Celui où la fourchette rencontre le palais. « *La cuisine doit surtout provoquer une émotion immédiate dans l'assiette.* » Pour autant, elle n'est jamais garantie. Elle ne se commande pas. « *On n'est pas sûr que l'on va créer de l'émotion, mais il faut essayer d'émouvoir.* » Ainsi, lorsque l'histoire accompagne le geste, lorsque la sincérité se glisse dans le goût, l'émotion devient plus profonde. Parfois, la magie opère de façon inattendue... Gilles Goujon en a fait l'expérience un jour, en dégustant un pot au chocolat du chef Nicolas Le Bec. « *Ça a été une vague d'émotion. Je me suis retrouvé à l'âge de dix ans avec mon père et ma mère en train de déguster les crèmes au chocolat que faisait ma mère.* » Depuis ce jour, un compliment le touche plus que tous les autres : quand un client lui confie que son plat lui rappelle l'enfance. Car toucher la mémoire, réveiller l'âme et les souvenirs, c'est sans doute la plus belle réussite pour un cuisinier.

## DON DE SOI

Gilles Goujon parle beaucoup de transmission... Et ce qu'il souhaite léguer avant tout, c'est « *le beau geste* ». Celui qui fait rêver les cuisiniers entre eux, celui qui donne du sens au produit. Mais il y a aussi sa vision, sa cuisine, qu'il veut sincère, vivante, presque percutante. « *Quand tu goûtes ma cuisine, je veux que tu prennes un uppercut.* » Pour lui, la cuisine reste un langage, une manière de raconter quelque chose à travers un produit, avec la liberté de tracer sa propre route, tout en restant fidèle à soi-même.

Ses projets à venir s'inscrivent d'ailleurs dans cette même logique : une continuité de son ancrage dans le village. Il ouvre ainsi une chocolaterie aux côtés de son fils Enzo, pâtissier chocolatier, où l'on trouvera chocolats, viennoiseries à l'ancienne et gâteaux de voyage à emporter. Une manière « *d'amener une vie après le repas* ». À cela s'ajoute une grande boutique de produits régionaux, installée dans la maison familiale, où l'on pourra goûter des trésors culinaires, découvrir des arts de la table sélectionnés avec son épouse Marie-Christine et prolonger, autrement, l'esprit de la maison Goujon.



PORTRAIT



# DATES CLÉS

*Quand j'ai rencontré Marie-Christine, je voulais qu'elle comprenne que ma vie serait la cuisine, la cuisine et la cuisine [...] Je voulais être Meilleur Ouvrier de France, je voulais avoir trois étoiles Michelin et je voulais être patron avant 30 ans.*

1978

Meilleur Apprenti

2001

Ouverture de l'hôtel

1983

Moulin de Mougins, Roger Vergé

2009

5 toques Gault & Millau

1986

Petit Nice, Jean-Paul Passédat

2010

3<sup>ème</sup> étoile / Chef de l'année

1987

L'Escale, Gérard Clor

2015

9<sup>ème</sup> place au rang mondial sur « La Liste »

12 juin 1992

Ouverture de l'Auberge du Vieux Puits

2016

Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur

1996

Titre Meilleur Ouvrier de France

2021

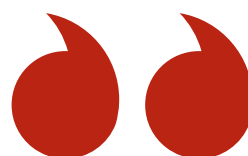
2<sup>ème</sup> place au rang mondial sur « La Liste »

1997

1<sup>ère</sup> étoile

2001

2<sup>ème</sup> étoile



**AUBERGE DU VIEUX PUIITS**  
 5, AVENUE ST VICTOR  
 11360 FONTJONCOUSE  
 04 68 44 07 37  
 RECEPTION@AUBERGEDUVIEUXPUITS.FR  
 WWW.AUBERGEDUVIEUXPUITS.FR



# ENZO & AXEL GOUJON

*Chez les Goujon, la relève s'écrit à quatre mains.  
Aux côtés de leur père, Axel et Enzo avancent soudés,  
héritiers d'un esprit autant que d'une maison.*

## DERRIÈRE LES PIANOS

Une histoire de continuité. Enzo n'a jamais vraiment quitté la cuisine. « *J'ai toujours connu ça... Tout petit déjà, on était aux offices.* » De Montpellier à Shanghai, de Donckele à Marcon, il se forme auprès des plus grands, avant de revenir à l'essentiel : l'auberge familiale. « *C'est que du bonheur.* »

Aujourd'hui second de cuisine, il s'inscrit dans la lignée paternelle : une cuisine de goût, de puissance, où « *le produit n'est jamais dénaturé* ». Il y insuffle pourtant sa sensibilité, nourrie de voyages et d'expériences. Ce qui le porte avant tout, c'est le lien, « *le partage à chaque instant* », avec les clients comme avec l'équipe.

Ici, rien ne se fait seul. La brigade avance comme une famille choisie. « *Tout le monde va dans la même direction... Cela n'a pas de prix.* » De ses parents, il garde la rigueur et cette légèreté qui fait tenir l'ensemble. « *J'aime le côté militaire de la cuisine... tout en faisant en sorte que cela reste plaisant et détendu.* »

Travailler avec son père est une évidence. « *On apprend du meilleur. Il faut se rendre compte de la chance que l'on a.* » Héritier lucide, Enzo vise loin sans jamais trahir l'âme du lieu. « *On n'oublie pas que nous sommes une Auberge des Corbières* », où règnent convivialité et simplicité. « *Ne jamais rien lâcher* »... Une ligne de vie !

## SIGNATURE SUCRÉE

Axel, lui, a choisi la voie du calme et de la précision, celle d'une douceur maîtrisée. Considéré comme l'un des pâtisseries les plus talentueux de sa génération, il n'a pourtant pas toujours su que ce serait la sienne. « *J'ai appris à aimer mon métier.* » Depuis, il s'y aventure avec une exigence presque obsessionnelle. Éternel insatisfait, guidé par ce désir constant de « *faire mieux* », il avance, affine, recommence.

La pâtisserie devient alors un territoire intime, presque introspectif, où la création prend des airs de jeu sérieux. Tout commence par un trait, un dessin, puis vient le temps de la matière, de l'expérimentation. Son terrain de prédilection : le chocolat. « *On voyage en dégustant du chocolat.* » Comme un œnologue, il en explore les origines, les terroirs, les nuances infinies. Et déjà se dessine un rêve devenu réalité : une chocolaterie pour en transmettre toute la richesse.

## JEUNE TALENT

De son père, il a hérité bien plus qu'un savoir-faire... une exigence, une discipline, et surtout cette capacité à se remettre en question sans cesse. Avec le temps, Axel s'est apaisé, apprenant à ralentir pour mieux construire.

Avec son frère Enzo, il partage plus qu'une vocation. Une responsabilité. « *Pour nous, c'est une évidence de reprendre l'auberge familiale.* » Porté par un parcours exigeant, il sait ce qu'il doit à ses racines. « *Nos parents sont nos modèles... Ce qu'ils ont réussi à créer en une seule vie est exemplaire.* » Il admire autant le chef que l'homme, tout en mesurant le chemin qu'il lui reste à parcourir.

*Une histoire de transmission et de passion  
où chacun compose sa propre partition.*





# TERROIR & SAVEURS





TERROIR & SAVEURS

*Ici, la nature dicte le rythme et le goût.*



# LA FERME DE CARRUS

Jean-Baptiste  
et Claire **Gaschard**

## AMITIÉ FIDÈLE

Depuis 1993, une solide complicité lie l'éleveur-fromager Jean-Baptiste Gaschard et le chef triplement étoilé Gilles Goujon. Bien plus qu'un producteur, il est devenu un ami et un complice de goût pour la table de L'Auberge du Vieux Puits. Le chef y puise d'innombrables trésors fromagers, bouchons apéritifs, mais aussi les œufs de la ferme pour son fameux œuf poule « Carrus ». Au fil des années, les échanges et les conseils du cuisinier ont affiné le geste du fromager, jusqu'à recommander l'usage du sel marin de Gruissan, plus doux et subtil, que Jean-Baptiste utilise depuis plus de vingt ans pour saler ses fromages.

## FERME VIVANTE

Tout commence pourtant bien avant, dans les années 70, lorsque les parents arrivent en mobylette au bout du Val de Dagne, près de Mayronnes. Sur les contreforts du plateau de Lacamp, une cinquantaine de chèvres blanches dessinent aujourd'hui le paysage, paissant librement dans les prés que Jean-Baptiste peut observer depuis la ferme. Leur lait devient des fromages de chèvre lactiques, frais, demi-frais, demi-secs ou secs, façonnés sur place avec patience. Environ 700 poules pondeuses s'ébattent également en plein air et leurs œufs sont ramassés à la main, plusieurs fois par jour. Une ferme où authenticité rime avec simplicité, guidée par les saisons, où l'on trouve aussi, aux prémices du printemps, le chevreau fermier proposé sur commande.

**Produits à découvrir sur les marchés de Lézignan-Corbières (11200),  
Narbonne (11100), Port La Nouvelle (11210)**

**FERME DE CARRUS**

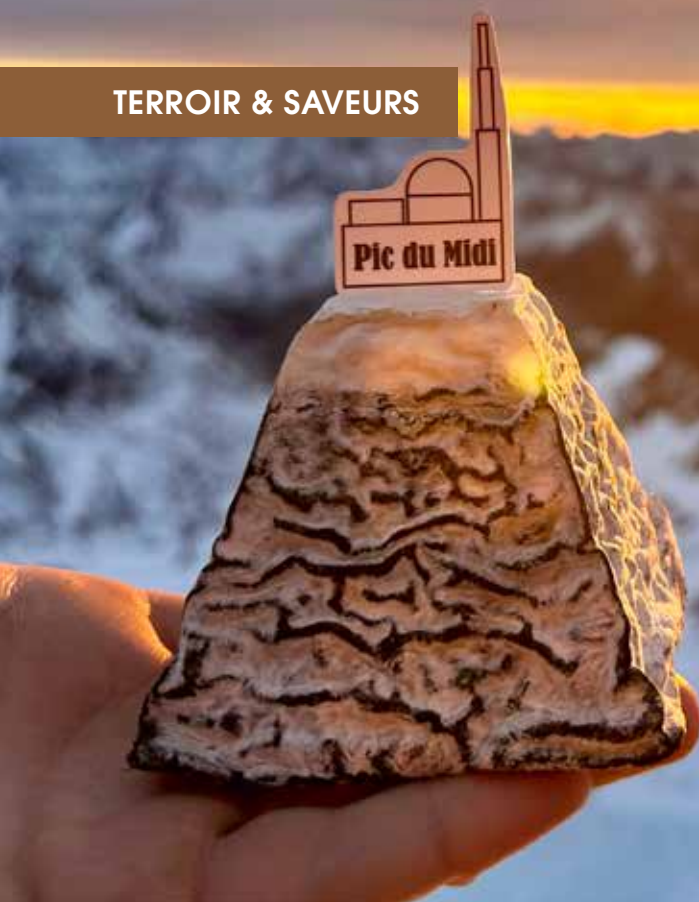
MAYRONNES, OCCITANIE

04 68 43 12 37



*Depuis 50 ans, certains fromages nous accompagnent et racontent notre histoire.*

TERROIR & SAVEURS



# LES FROMAGERS DU MONT ROYAL

50 ans de passion.  
**Une signature.**

*Depuis 1976, la maison Bouchait trace son sillon entre marchés et terroirs. Quatre générations unies par le goût juste et le respect du produit.*



## L'ART DE L'AFFINAGE

Dans le silence des caves, le temps est un allié précieux... Le lait local y entame sa métamorphose, matière vivante d'expression. Dominique Bouchait orchestre une partition invisible, faite de gestes précis. Ici, chaque fromage trouve sa place, son rythme, sa respiration. On le frotte, on le retourne, on le veille... L'affinage devient un langage, une quête d'équilibre. Trouver la bonne texture, révéler les arômes, laisser naître la complexité sans jamais la brusquer. Un travail d'orfèvre exigeant, presque intuitif, où chaque création unique est « portée au zénith de sa plénitude », révélant sa propre vérité.

## GALERIE DE SAVEURS

Ainsi sur les étals et en vitrine, on découvre des créations emblématiques, des trésors fromagers qui racontent une terre et ceux qui la façonnent. Pour ne citer qu'eux - Le Napoléon, grand classique, révèle une onctuosité rare après de longs mois de patience. Le Montréjeau, ancrage viscéral au village, affirme un caractère franc au cœur tendre sous une robe sombre. Le Pic du Midi, inspiré des sommets pyrénéens, cultive élégance et finesse grâce à un affinage à basse température. Le Petit Robert, hommage au père, exprime une gourmandise simple et sincère. Le Régalis, né d'une intuition venue d'ailleurs, dévoile un bleu singulier, peu salé et crémeux. Le Mignon, petit par la taille mais grand par la tendresse, réinvente l'esprit du camembert en version brebis. On n'oublie pas pour autant, les yaourts et crèmes maison, parenthèses de pure douceur.

## LES FROMAGERS DU MONT ROYAL

Véritables architectes du goût, passés maîtres dans l'art du plateau, Dominique et son équipe composent des assortiments uniques, pensés comme des tableaux vivants. Leur savoir-faire, porté par des talents récompensés - notamment deux lauréates de la Lyre d'Or - s'impose comme une référence, une signature : celle d'un goût juste, profondément vivant qui se partage !



TERROIR & SAVEURS



*D'une épicerie familiale aux caves d'affinage en passant par la boutique-restaurant, l'histoire se construit à la main. Entre transmission et renouveau, le temps affine autant les hommes que les fromages.*



**LES FROMAGERS  
DU MONT ROYAL**

CHEMIN DE BARAILLAN,  
31210 MONTRÉJEAU

05 61 95 79 65



TERROIR & SAVEURS

*Un cépage d'auteur,  
précieux pour l'avenir.*



# LE TARDIF

## Patrimoine Plaimont

Il a attendu son heure... Dans les terres de Saint Mont, ce cépage discret, longtemps oublié, a finalement retrouvé la lumière. Remis en culture par les vignerons de Saint-Mont après des décennies d'exploration ampélographique, le Tardif, fidèle à son nom, revendique sa maturité d'octobre comme une vertu. Une lenteur, autrefois décriée, qui est désormais un atout face au changement climatique.

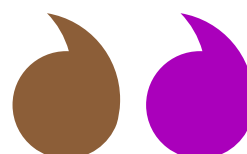
### ETERNEL

Ce cépage ancien, originaire du Piémont Pyrénéen, incarne la ténacité et symbolise la victoire du combat long mené par Plaimont. Inscrit au Catalogue Officiel des Variétés de Vigne en 2017, replanté dès 2018 chez un vigneron, il convainc dès les premières cuvées par son écriture singulière et précise. Après vingt-cinq ans d'efforts, il entre officiellement dans l'AOC Saint Mont comme cépage accessoire, autorisé jusqu'à 40 % dans les assemblages. Victoire d'une persévérance, il s'impose parmi les cépages d'auteurs, gardien d'un avenir plus serein.

### AROMATIQUE

La signature de cet «éternel tardif» tient à la présence de rotundone, molécule aromatique responsable de notes épicées poivre vert et noir, déjà connue dans des cépages comme la Syrah. En dégustation, il révèle un profil marqué par la fraîcheur, une aromatique épicée fine et persistante, une structure élancée avec des tanins souples, ciselés et vibrants ainsi qu'un équilibre alcool-acidité maîtrisé. D'abord célébré en Vin de France avec la cuvée 100 % Tardif J'aurais dû être, il affirme aujourd'hui sa pureté variétale. En assemblage, notamment avec le Tannat dans la première cuvée autorisée en AOC Saint Mont 2024, Cépages d'Auteurs +, il apporte complexité aromatique et tension, affinant dans un nouvel élan les contours des rouges de Saint Mont.

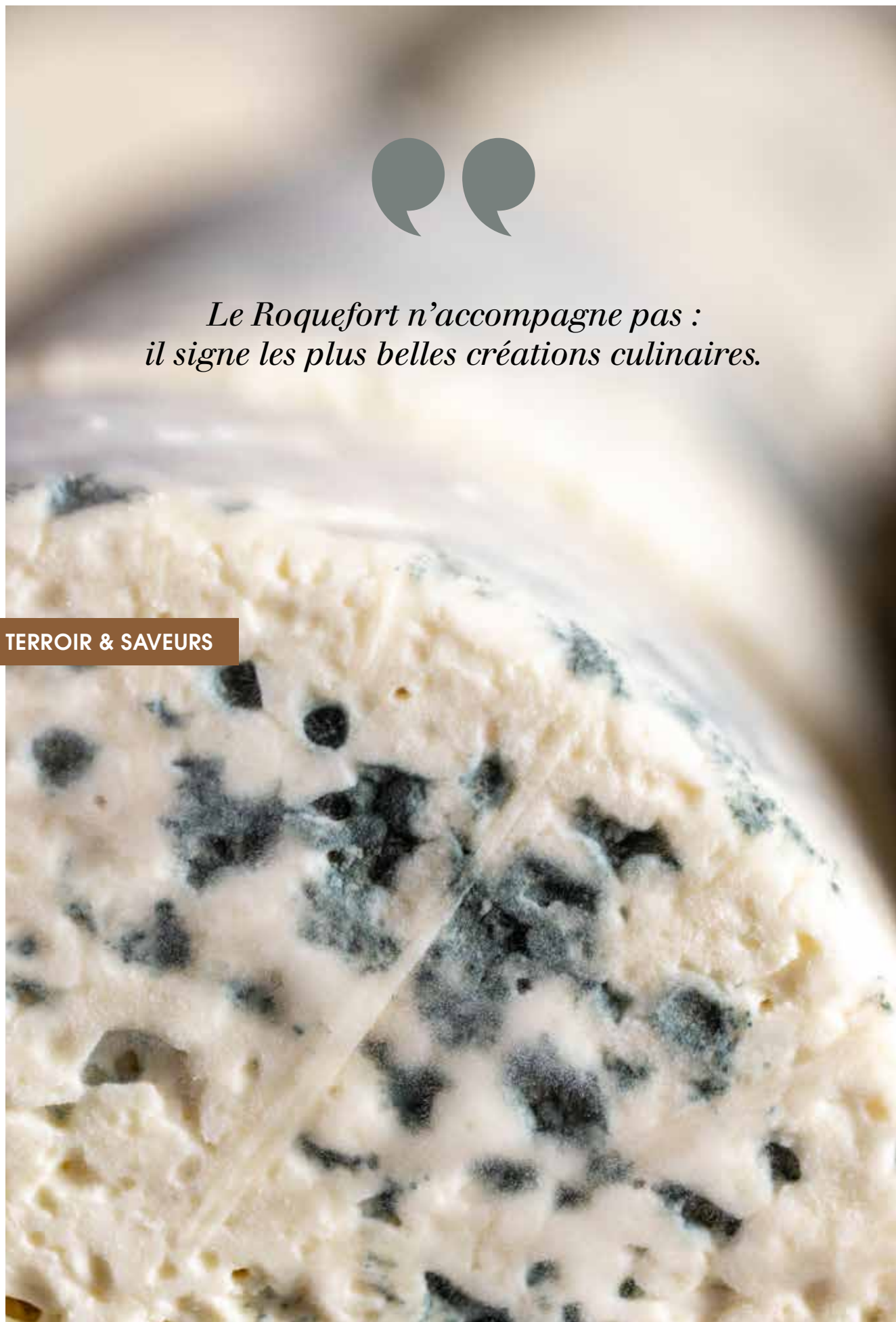
[www.vins-saintmont.com](http://www.vins-saintmont.com)





*Le Roquefort n'accompagne pas :  
il signe les plus belles créations culinaires.*

**TERROIR & SAVEURS**



# ROQUEFORT

## AOP

### Le roi des fromages, **intemporel et inspirant**

#### UNE SIGNATURE NÉE DU LAIT CRU ET DU TEMPS

Il suffit d'une bouchée pour comprendre. Le Roquefort AOP, élaboré à partir de lait cru et entier de brebis, déploie une palette aromatique rare, entre puissance maîtrisée et élégance fondante. Dans l'obscurité des caves du Combalou, au cœur des Causses dans l'Aveyron, le temps façonne lentement ce fromage d'exception, affiné et mûri pendant au moins trois mois pour révéler toute sa complexité.

#### UN FROMAGE QUI INSPIRE LA CRÉATION

Fromage de caractère, il bouscule, intrigue, inspire. Aujourd'hui, les chefs et fins gastronomes s'en emparent comme d'un ingrédient de création. En siphon aérien, en jus corsé, en éclat maîtrisé, il révèle des accords inattendus. Sa salinité, sa longueur en bouche et sa texture singulière ouvrent un champ d'expression culinaire audacieux.

#### UN PRODUIT VIVANT, ANCRÉ DANS SON TERRITOIRE

Produit vivant, il incarne aussi une agriculture durable, où les brebis façonnent les paysages et nourrissent une filière profondément ancrée dans son territoire.

#### UN SAVOIR-FAIRE COLLECTIF D'EXCEPTION

Derrière cette AOP de légende, c'est un collectif passionné d'éleveurs et de fabricants qui œuvre à faire perdurer la qualité, le savoir-faire et l'authenticité de chaque Roquefort.

#### UNE EMPREINTE CULINAIRE UNIQUE

Le Roquefort n'accompagne pas : il signe les plus belles créations culinaires.



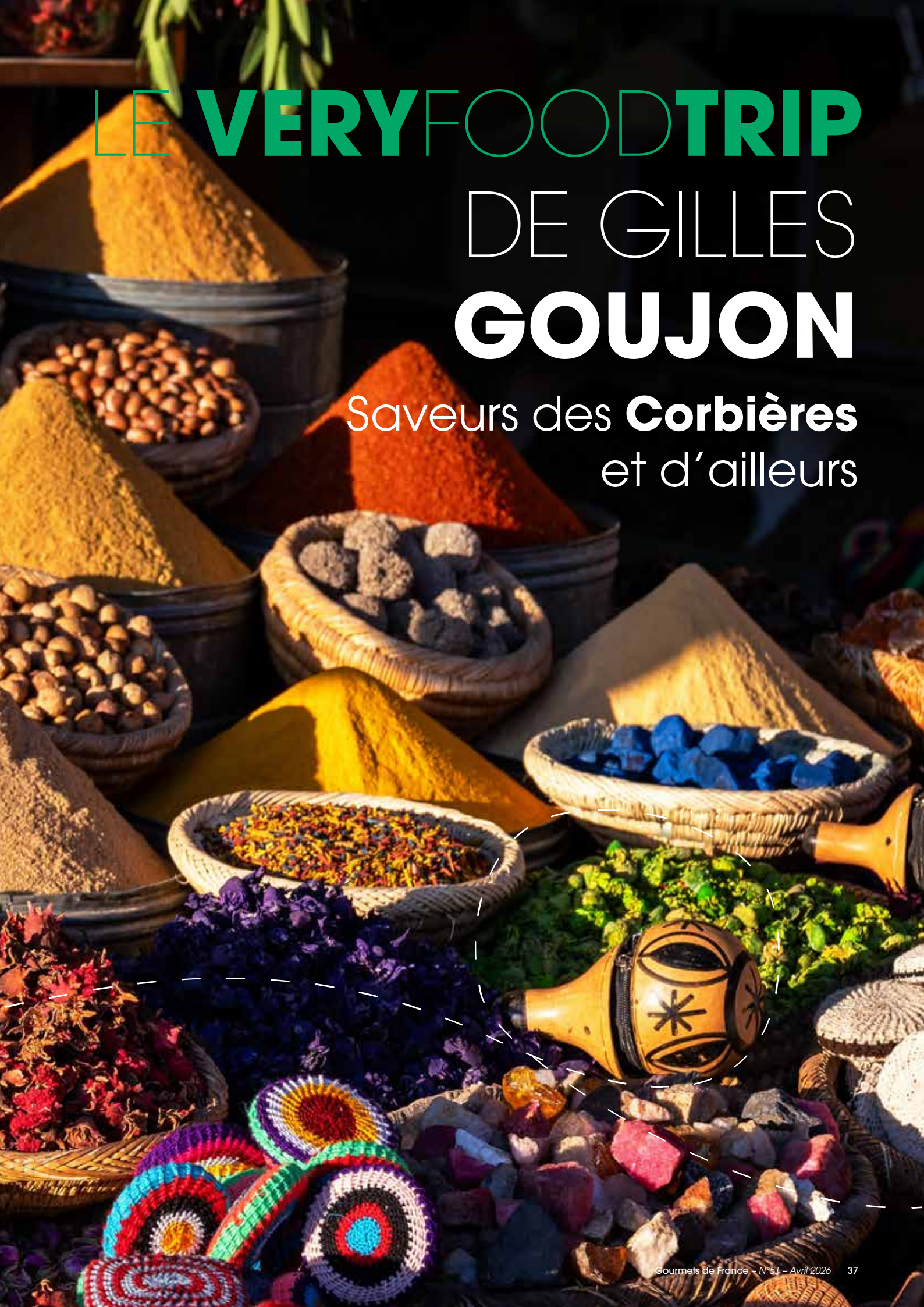


# VERY FOODTRIP

# LE **VERYFOODTRIP**

## DE GILLES **GOUJON**

Saveurs des **Corbières**  
et d'ailleurs





**VERYFOODTRIP**

**PÉRÉGRINATIONS EN OCCITANIE**

Si l'on embarque pour une balade gourmande aux côtés de Gilles Goujon, notre route serpente d'abord entre les vignes à la rencontre des vignerons des Corbières. On pousse ainsi la porte - entre autres - du Château La Voulte Gasparets, du Domaine Serres-Mazard, du Château Ollieux Romanis ou encore du Domaine Mirmanda et du Château de Lastours, où les verres racontent le soleil et le vent du pays. Puis nous mettons le cap sur la Ferme de Carrus, chez Jean-Baptiste Gaschard qui élève ses chèvres et produit des œufs avec passion. « *Un type incroyable, une famille extraordinaire, un lieu où il fait bon vivre.* » À midi, halte simple et savoureuse Chez Jeannette, à Villesèque-des-Corbières, pour un plat du jour authentique, ou encore un détour gastronomique chez l'ami Franck Putelat à Carcassonne. Et pour finir en douceur, une parenthèse sucrée chez Olivier Bajard à Perpignan, avant de croquer le pain d'exception d'Henri Poq à Ille-sur-Têt.



## HORIZONS SAVOUREUX

Pour Gilles Goujon, le voyage nourrit la cuisine autant que l'âme. « *Voyager ouvre le regard, apporte des idées, des techniques.* » Parmi ses escales de cœur, le Maroc et ses épices, sa cuisine ensoleillée qui invite au partage. On y découvre une gastronomie chaleureuse où la maîtrise du feu sublime les plats. Plus à l'est, la Chine l'émerveille par son infinité... Chaque région compose sa propre partition, une diversité si vaste et incroyable « *qu'une vie ne suffirait pas pour tout goûter* ». Le Japon, quant à lui, l'inspire par sa justesse et sa sophistication, quand l'Espagne le séduit par l'authenticité de ses produits : poissons, gambas, paella valencienne... Et puis il y a l'Italie, solaire et généreuse, avec ses pâtes, ses sauces, ses fromages et ses charcuteries. Autant de saveurs glanées sur la route, qui enrichissent la mémoire et parfois les assiettes.

## VERYFOODTRIP





# LES CORBIÈRES



# LES CORBIÈRES

## Un voyage **gourmand**, **sincère** et **vibrant**

### ESPRIT VIN

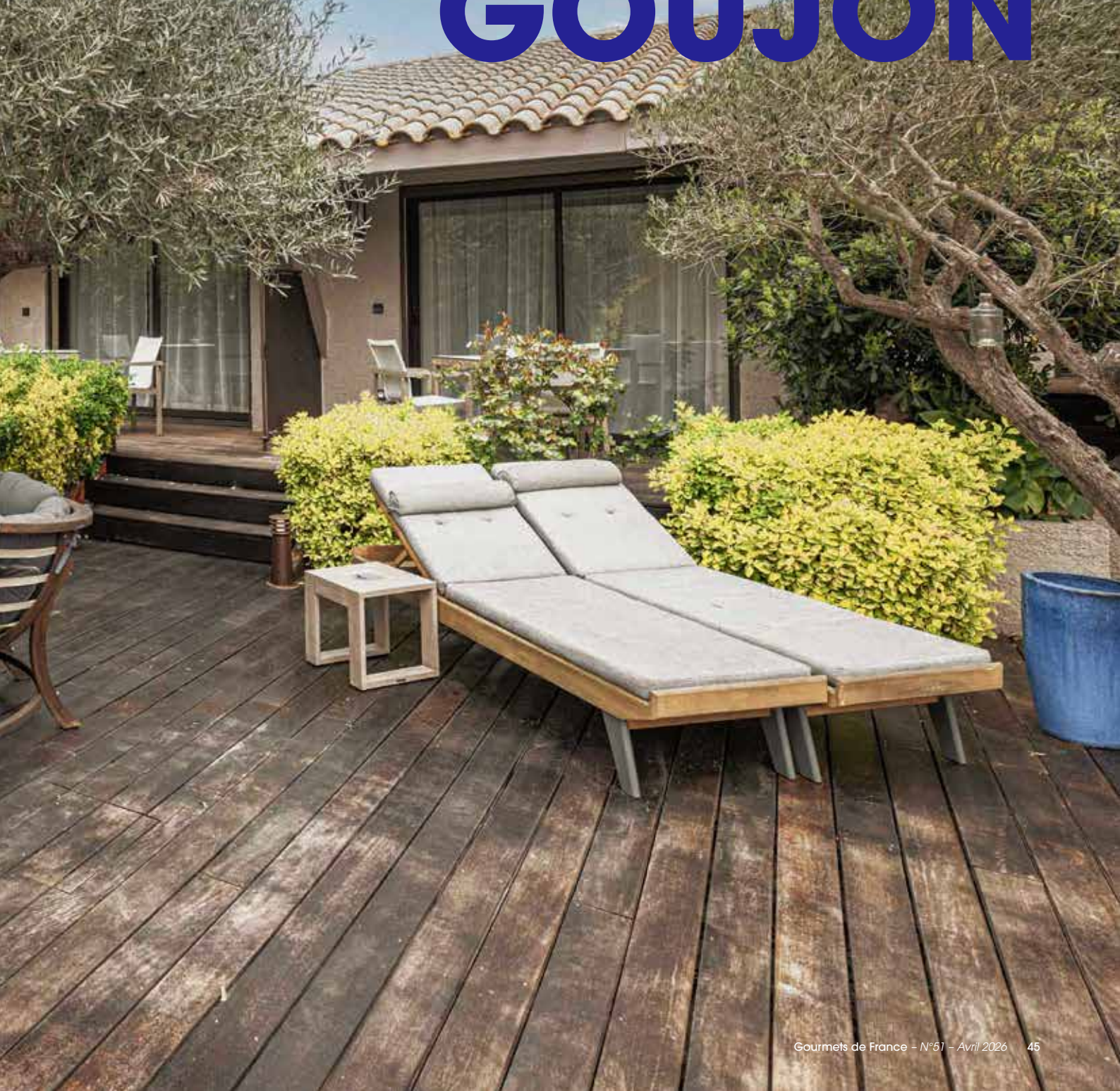
Entre Carcassonne et la Méditerranée, le massif des Corbières déploie ses reliefs baignés de soleil et ses 10 600 ha de vignes en AOC Corbières. Ici, le Carignan donne des vins profonds et colorés, la Syrah apporte des notes d'épices, le Grenache noir de la gourmandise et le Mourvèdre de la structure. Les rosés, délicats grâce au Cinsault, et les blancs, frais et élégants, complètent cette palette méditerranéenne. Au sud de Lézignan, les grès du terroir classé AOC Corbières-Boutenac donnent naissance à des cuvées puissantes et raffinées. Des lieux emblématiques comme Le Cellier des Demoiselles à Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse ou le château Ollieux Romanis à Montsérret en révèlent toute la richesse.

### ESPRIT TERROIR

Les Corbières se savourent à chaque instant. Ici, chaque producteur raconte la terre à sa manière. Les Petites Feuilles composent de manière artisanale des tisanes bio à partir de plantes locales. La Vinaigrerie Cyril Codina réinvente l'art du vinaigre avec plus de cinquante créations. Les Lentins des Corbières cultivent sur bois et paille shiitakés et pleurotes bio, tandis que l'Élevage Gascon propose bœuf et veau fermiers en vente directe. À la Miellerie des Clauses, miels de cru et produits de la ruche nous plonge dans l'univers des abeilles. Enfin, la Cidrierie André Fabre, allie agroécologie et innovation pour proposer une gamme originale de jus, pétillants naturels et eaux de vie.



# L'ART DE VIVRE SELON LA FAMILLE GOUJON



## L'ART DE VIVRE SELON LA FAMILLE GOUJON



ART DE VIVRE



*Au coeur d'un village presque secret de l'Aude, loin du tumulte des villes et des rythmes pressés, Fontjoncouse invite à ralentir. C'est ici que Marie-Christine et Gilles Goujon ont imaginé un lieu à part : un véritable refuge où l'on vient se reconnecter à l'essentiel dans une authentique douceur de vivre.*

Dans cet esprit profondément occitan, la maison cultive un art de vivre sincère et humain, où chaque détail raconte une histoire et chaque matière évoque la chaleur d'une maison habitée.

### **SCÈNE VIVANTE**

Passer la grille de la maison de Fontjoncouse, c'est entrer dans une dimension. Le hall d'accueil mène vers un petit salon où l'on aperçoit le fameux vieux puits, discret mais symbolique. Son niveau d'eau varie selon les saisons et rappelle que le lieu vit au rythme de la nature. On y savoure l'apéritif avant de découvrir la salle du restaurant, baignée de lumière, qui mêle modernité et mémoire des lieux, entre bois brut, lustres pieuvres contemporains, larges bouquets floraux, feuilles blanches aériennes et poétiques qui courent sur les murs.

Ici, Marie-Christine et Gilles Goujon ont voulu raconter les éléments. À l'origine, la terre cuite habillait les sols, la terre crue les murs, le fer forgé ponctuait l'espace. Il manquait encore le feu, dès lors, une cheminée est venue l'incarner. L'eau, elle, est symbolisée par le puits – et par un rêve un temps imaginé par le chef, faire serpenter un ruisseau dans la salle.

Avec le temps et l'aide de l'architecte d'intérieur Laurence Mancuso, le décor s'est modernisé sans renier son esprit, « *tout en gardant de la matière, les vestiges du passé* ».

Au centre de cette mise en scène, une console éclairée dévoilant subtilement le logo de l'établissement, des guéridons éparses, des assises rétro-contemporaines aux touches chaleureuses qui viennent embrasser des tables rondes en bois brut, invitant naturellement à la fluidité et au partage. Sur leur plateau en chêne massif ponctué de sphères de Corian, un détail intrigue : un couteau planté dans le bois. Un clin d'œil au grand-père du chef. « *Quand il avait fini de manger, mon pépé plantait son couteau dans la table (...) C'est une invitation au dîner.* » Le modèle, signé du designer Eric Raffy pour la coutellerie Nontronnaise, possède un manche en bois d'olivier et une lame en forme de feuille de sauge. Une pièce à la fois élégante et symbolique, qui semble littéralement faire corps avec la table. « *C'est un couteau magnifique avec un équilibre et une prise en main incroyables, qui plaît autant aux hommes qu'aux femmes.* »

### ART DE VIVRE

Autour, l'œil s'attarde. Un rond de serviette massif en bois - réminiscence des repas familiaux -, un porte-pain semblable à du tissu de porcelaine, des verres gravés. Et lors du repas, les pièces iconiques complètent le décor, à l'image de l'emblématique chariot de fromages, l'un des plus généreux de France. Inspiré d'un premier modèle offert par un ami restaurateur, il a été repensé dans une version plus contemporaine en bois et Corian et créé par le menuisier Paul Fabre.

Dans la salle, le service évolue avec une élégance discrète, alliant sourire et aisance. Cravates ajustées, délicats goujons boutonnés, gestes précis, les serveurs composent un ballet bleu parfaitement orchestré. Ici, pas de carnet lors de la prise de commande, le chef préfère préserver le lien direct entre les hôtes et les convives. Chacun connaît sa partition, prenant le temps d'échanger, d'expliquer un plat, de prolonger l'œuvre de la cuisine par une attention délicate.

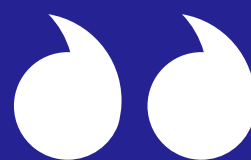


ART DE VIVRE





*La générosité, la simplicité... On reçoit avec le coeur grand ! Il y a une vraie culture de la table, du partage et du temps que l'on va prendre ensemble.*



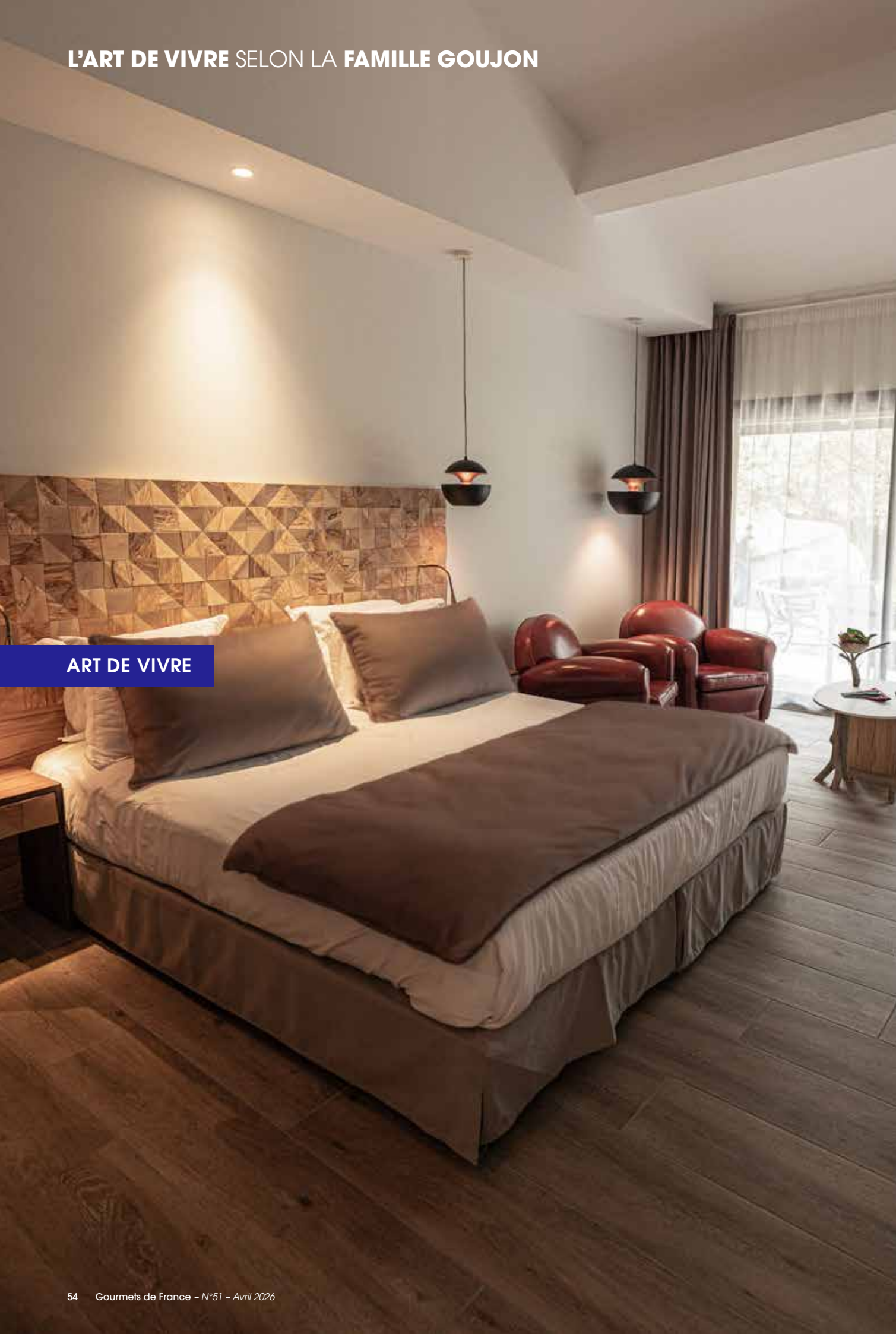
# L'ART DE VIVRE SELON LA FAMILLE GOUJON



Et lorsque la météo le permet, la terrasse ouvre une parenthèse singulière. Clous tordus, sculptures animalesques, fauteuils comme taillés dans des tonneaux de bois, tables massives composées de troncs, partout, le regard s’amuse de ces détails surprenants.

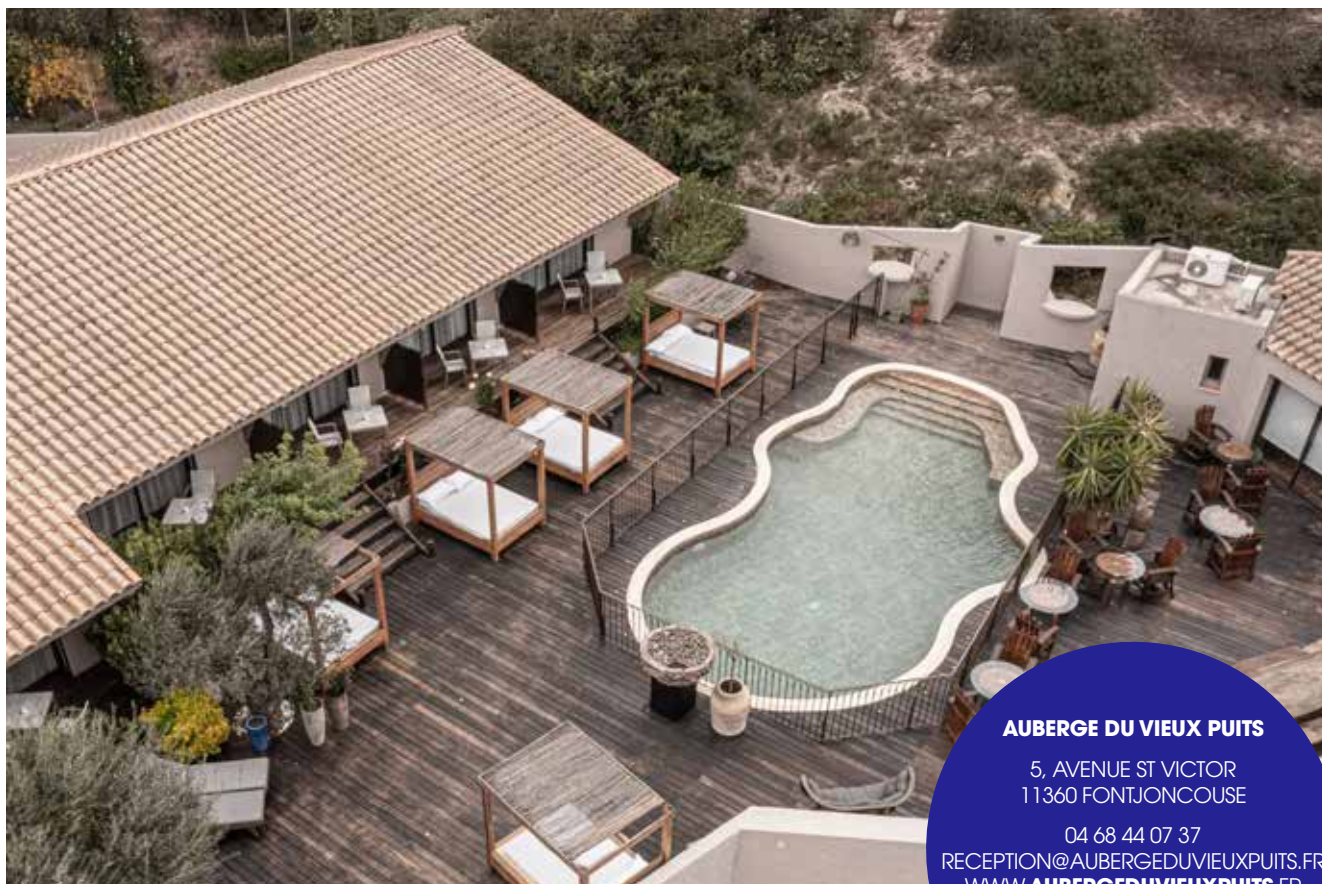


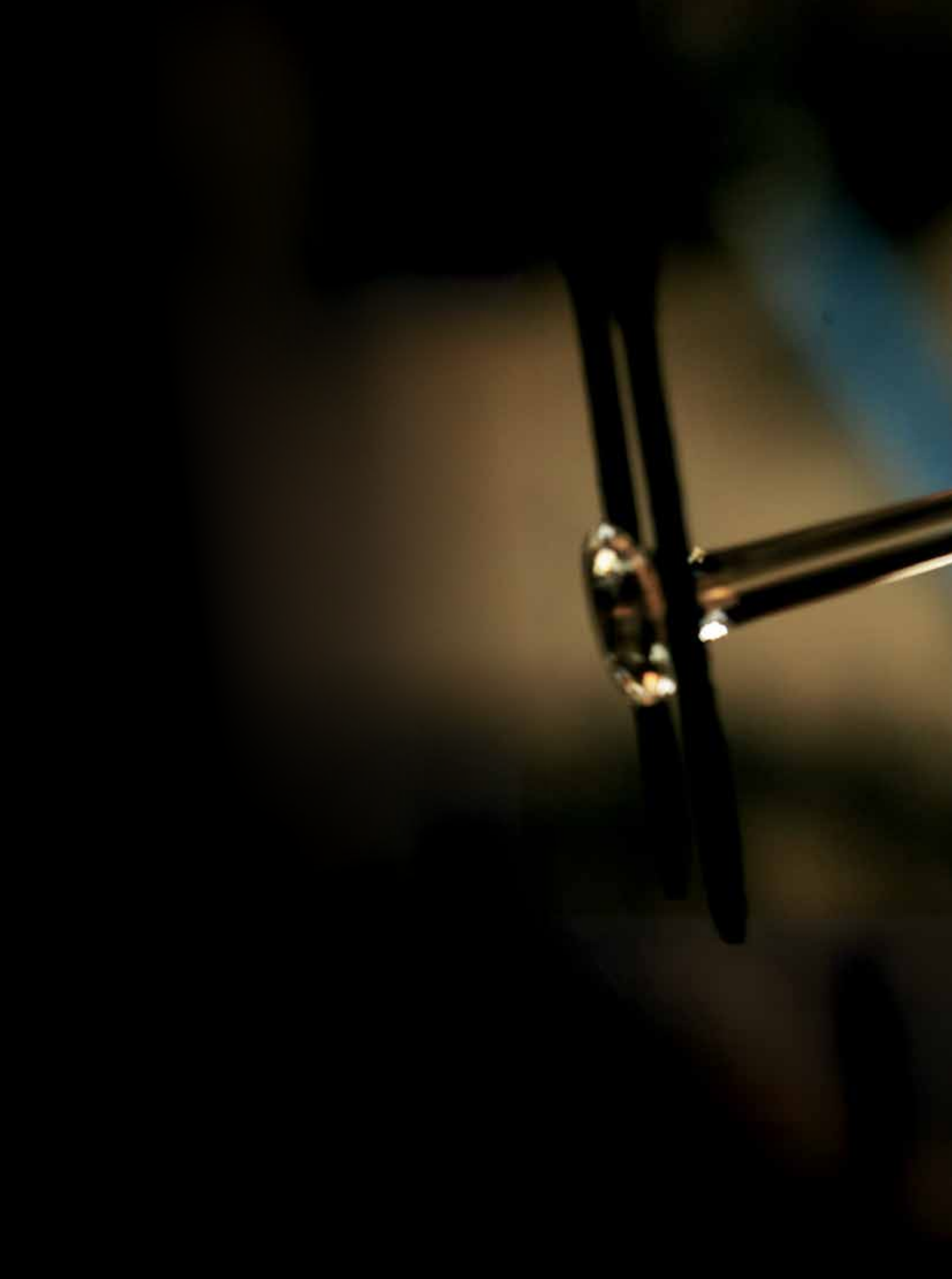
ART DE VIVRE



**REFUGES DE CHARME**

Un art de vivre qui se prolonge naturellement dans l'hôtel, pensé comme un refuge paisible au cœur du village. Autour d'une large piscine s'épanouissent huit chambres spacieuses et lumineuses, chacune ouverte sur une terrasse. Le matin, on y contemple le calme des paysages. Le soir, on s'y attarde pour évoquer les émotions du repas partagé. Entre les murs, la décoration cultive un équilibre subtil entre contemporain et authenticité. Le bois domine, chaud, enveloppant, presque apaisant, associé à des tonalités naturelles et à des matières nobles. Les majestueuses têtes de lit sculptées en relief, évoquent un patchwork flamboyant. Les tables de chevet y sont intégrées, dans une esthétique à la fois minimaliste et chaleureuse. Un peu à l'écart, la Maison des Chefs abrite quatre chambres singulières. Toujours fidèles au bois et aux matériaux nobles, elles jouent sur quelques accents de couleur, des pièces chinées qui viennent réveiller la palette naturelle et insuffler un esprit un brin audacieux.

**AUBERGE DU VIEUX PUIITS**5, AVENUE ST VICTOR  
11360 FONTJONCOUSE04 68 44 07 37  
RECEPTION@AUBERGEDUVIEUXPUIITS.FR  
WWW.AUBERGEDUVIEUXPUIITS.FR



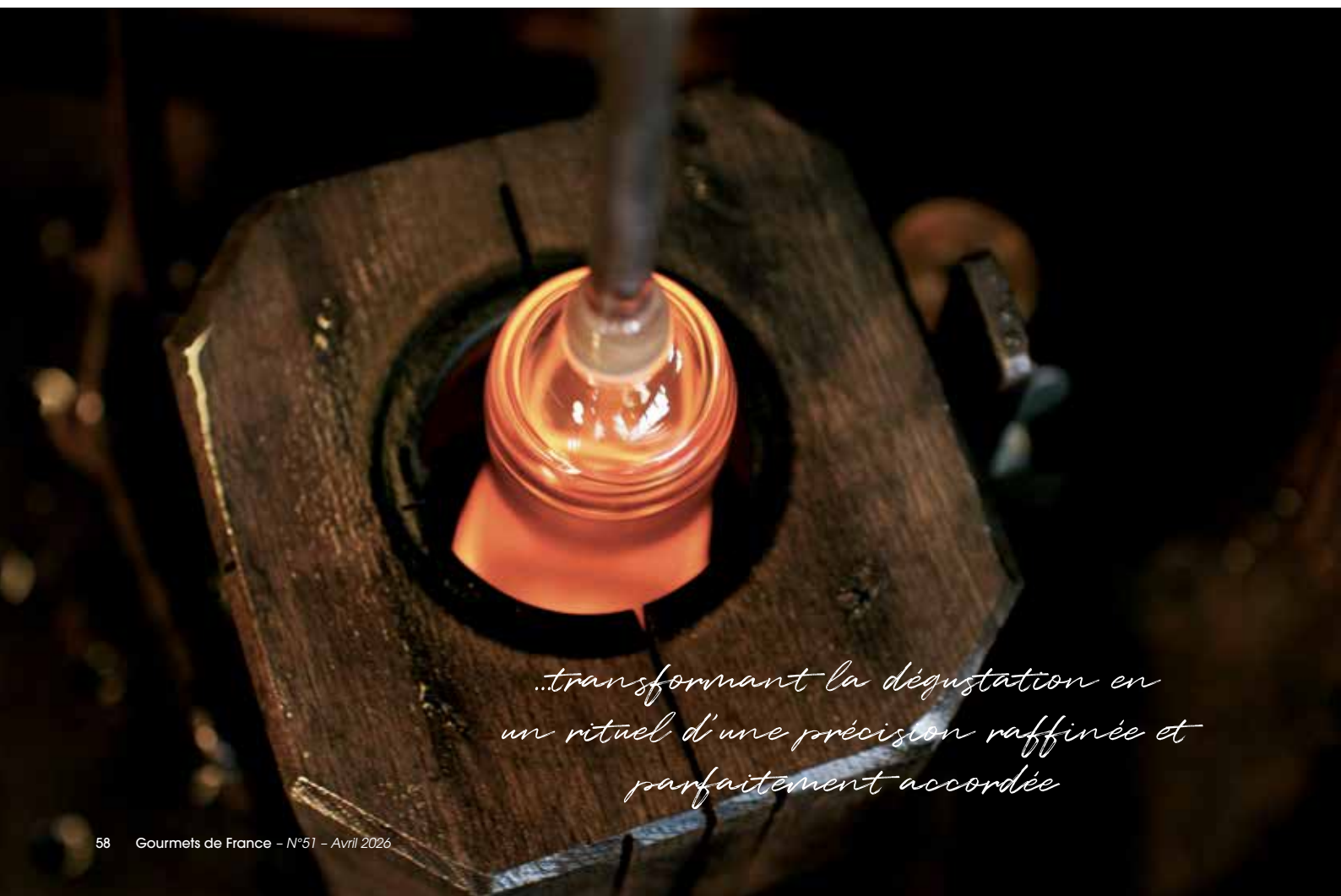


# ARTS DE LA TABLE



ARTS DE LA TABLE

*Taillés pour l'exigence, façonnés pour le vin, les verres Zalto deviennent de véritables instruments sensoriels...*



*...transformant la dégustation en un rituel d'une précision raffinée et parfaitement accordée*

# ZALTO

## **Cristallerie artisanale d'excellence**

Depuis le 14ème siècle, la maison Zalto perpétue l'héritage vénitien au cœur de l'excellence verrière autrichienne. Soufflés à la bouche dans la plus pure tradition artisanale, plébiscités par des œnologues reconnus, ses verres figurent parmi les meilleurs au monde. Chaque pièce incarne une rencontre rare entre virtuosité du geste, élégance aérienne et robustesse.

### **FINESSE**

Les créations Zalto sont toutes pensées pour sublimer l'expérience de dégustation. Minces, délicats, légers comme une plume, ces verres en cristal haut de gamme semblent presque s'effacer dans la main pour mieux laisser parler le vin. De fines stries imperceptibles favorisent l'éveil immédiat des arômes. Inspirés des proportions de la suite de Fibonacci, du nombre d'or et des angles d'inclinaison terrestres, les verres Zalto exaltent l'aération et l'expression aromatique des vins. L'architecture unique du calice guide l'alcool vers le fond, laissant la complexité aromatique s'épanouir au premier plan. Cette quête d'excellence s'est magnifiée grâce à la collaboration avec le prêtre et œnologue autrichien Hans Denk, à l'origine de la collection - devenue référence - Denk'Art (2004).

### **HARMONIE**

Dernière création de la maison, le verre Balance marie la générosité d'un calice de Bourgogne à l'élan resserré d'un Bordeaux, offrant une polyvalence rare. Un verre en cristal à la forme unique, idéal pour les vins structurés et complexes. Ses parois coniques et sa surface d'aération optimisée épousent les arômes les plus profonds, révélant un équilibre subtil où puissance et finesse dialoguent en parfaite harmonie.

**Distributeur officiel France**  
**[www.artglasses.fr](http://www.artglasses.fr) - [artglasses21@gmail.com](mailto:artglasses21@gmail.com)**



# SAVOIR-FAIRE

VINCENT LABARSOUCHE



*Nous sommes un trois étoiles  
Michelin [...] pour autant nous  
restons humbles et gardons  
les pieds sur terre*

SAVOIR FAIRE

# VINCENT LABARSOUQUE

## L'art de l'**hospitalité**

*De l'humanité, de l'humilité... Accueillir c'est déjà donner. Et chez Vincent, tout commence dans ce geste invisible. Du cœur, une attention discrète, une chaleur immédiate. Il fait du service un lien, presque une évidence avec cette envie constante que chacun reparte un peu plus léger.*

### L'ÂME D'UNE MAISON

Ce qui l'anime, « c'est le côté humain, la bienveillance, créer du lien ». Dans la salle, Vincent ne joue pas un rôle, il ressent. L'hospitalité signe une écoute fine, presque instinctive où tout devient langage. Il lit entre les lignes, capte les silences, devine les attentes... Chaque table a son rythme, chaque client son histoire. Loin d'un cérémonial figé, il compose avec douceur une attention juste. « *Le client est maître chez nous* », alors il s'adapte, à l'instant, sans jamais alourdir. Le service est pour lui un lien vivant entre la cuisine et l'émotion. Une seule évidence : « *donner du bonheur aux gens* ». Simplement, sincèrement.

### ÉLAN FAMILIAL

À l'Auberge, Vincent cultive un équilibre rare entre exigence, précision et chaleur humaine. Dans cette maison qu'il aime profondément, chacun avance avec les autres. « *C'est donnant-donnant !* » Il y façonne une équipe soudée et insuffle une atmosphère chaleureuse, faite de respect, de reconnaissance et de confiance. Ici, chacun trouve sa place, porté par une même philosophie « *simplicité et convivialité* ». L'excellence ne s'oppose jamais à l'humain... Chaque jour, la troisième étoile se rejoue, avec sérieux mais sans rigidité. Car au fond, ce qui compte vraiment reste inchangé... Faire vivre un moment sincère et donner envie de revenir, comme on revient chez soi.





SAVOIR FAIRE



# LAURENCE MANCUSO

## Agitatrice d'idées

*Entrer dans un lieu signé Laurence Mancuso, c'est franchir une frontière invisible. Celle où l'espace devient sensibilité, où la matière se fait récit. Une écriture sensible, presque instinctive, où chaque détail compte.*

### MATIÈRES VIVANTES

Formée aux arts appliqués, passée par les Beaux-Arts de Bourges puis par Toulouse où elle affine son regard en architecture intérieure, Laurence Mancuso construit son langage avec rigueur et intuition. Pendant des années, elle travaille en agence, avant de prendre son envol en 2010, en créant son atelier dans les Corbières. «*Je m'inspire beaucoup de la nature, j'aime la matière brute*». Bois, pierre, textures naturelles... tout s'ancre dans le réel, avec ce supplément d'âme qui transforme. En lien étroit avec les artisans, elle façonne des espaces sincères et sensibles. À l'instar de la cuisine, «*on a une matière première que l'on vient sublimer*.» Dès lors, l'espace devient composition.

*La plus belle réussite, c'est d'avoir le sentiment d'être allée jusqu'au bout de l'histoire*



## LIGNES SENSIBLES

Entre audace et plaisir, Laurence Mancuso revendique une posture : celle de l'intemporalité. « *Je suis une anti-mode.* » Elle préfère les lignes simples, durables, liées par un fil invisible qui crée du sens. Une philosophie nourrie notamment par son travail auprès de Gilles Goujon, à l'Auberge du Vieux Puits. Chaque projet devient une immersion, une rencontre. Elle observe, écoute, ressent... Car pour elle, l'architecture intérieure est avant tout une retranscription sensible d'une histoire déjà présente. Et c'est peut-être cela, sa signature : un espace qui vibre, discrètement, profondément.

## SAVOIR FAIRE







SAVOIR FAIRE

*La précision rencontre le plaisir.  
L'émotion touche juste.*



# THIBAUT GONZALES

## L'héritage en mouvement

*Troisième génération d'une maison familiale ancrée à Thuir, Thibault Gonzales incarne une charcuterie vivante, transmise et réinventée. Derrière le billot, il y a un geste sûr, hérité mais jamais figé.*

### LE SACRE D'UN ARTISAN

Plus qu'un concours, une quête. Et ici, rien n'a été laissé au hasard... Après un revers en 2023 lors du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, Thibault Gonzales choisit l'échec comme moteur. Il décortique comme une science, apprend, rectifie, affine. Deux années de travail acharné où tout passe au crible : cuisson de la croûte, équilibre de la gelée, profondeur du jus. Le Championnat de France 2025 agit comme un révélateur. Une quatrième place, non pas comme une finalité mais comme un levier. Les derniers ajustements se font avec lucidité, presque instinctivement. Puis vient le mondial à Lyon. Et avec lui, une création aboutie, « Le pâté-croûte façon Vannier ». Une œuvre technique à l'esthétique singulière, avec sa pâte tressée, presque sculpturale, qui impose le regard. À l'intérieur, une farce profondément identitaire : porc Kintoa, canard fermier, foie gras des Landes, ris de veau, champignons... Une écriture nette sans compromis. Et le verdict est sans appel : Champion du Monde et Prix de la Confrérie. Un doublé rare, unique en 16 éditions.

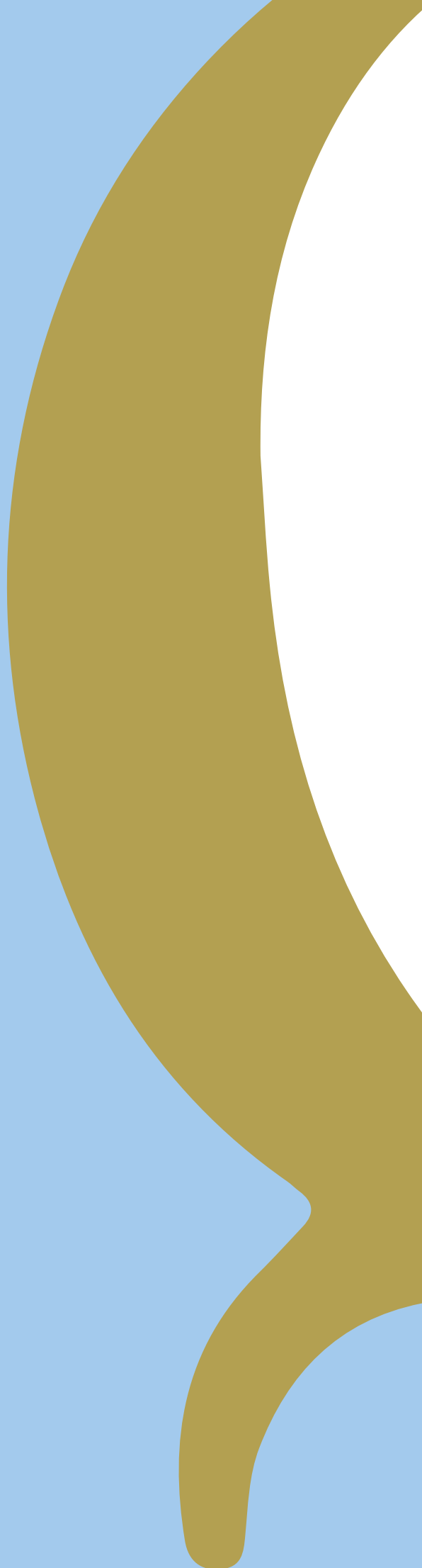
### GOÛTS EN PARTAGE

Des créations qui prennent une autre dimension à table. Chez Gilles Goujon, ses pâtés-croûte s'expriment avec justesse, générosité et spontanéité. « L'Arlequin » joue sur les contrastes, entremêlant pistache, gésiers, cèpes, pintade et canard. Le « Rustique », quant à lui, affirme une partition plus terrienne avec de la poitrine de porc Kintoa, du foie de canard des Landes, des échalotes et des cubes de blanc de volaille. Demain, une nouvelle page s'écrit... Thibault Gonzales imagine pour Gilles Goujon des créations signature, pensées au rythme des saisons, comme un dialogue entre deux artisans, guidé par le produit et le moment.

#### CHARCUTERIE GONZALES

3 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE,  
66300 THUIR

04 68 53 55 41



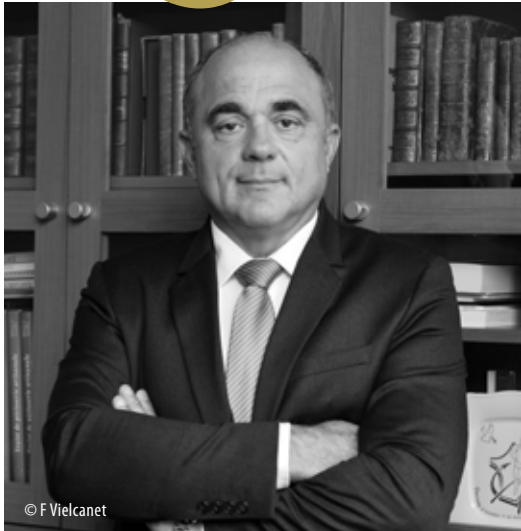


ZOOM  
**QUALITÉ**



# BOULANGERIE PÂTISSERIE

## DOUCEURS SUCRÉES



© F Vielcanet

### **DOMINIQUE ANRACT**

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

### **COMMENT REPÉRER UNE BONNE VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE ?**

Nous avons la marque Boulanger de France qui est un bon indicateur. À côté de ça, on peut observer l'aspect de la viennoiserie... D'abord la forme, presque jamais parfaitement symétrique. Le volume, lui, est développé, léger et aérien. En bouche, on remarque un léger goût de fermentation. Et enfin quand on l'ouvre, on observe un bel alvéolage, avec des bulles irrégulières. Malheureusement pour la pâtisserie, il n'y a pas d'obligation de mettre si c'est « fait maison » ou non. Certaines enseignes sont totalement transparentes et le revendiquent même.

### **QUELLE CONSERVATION ?**

Dans le temps, une pâtisserie va perdre de sa fraîcheur et devenir plus humide. Si c'est pour le lendemain vous pouvez la conserver au frigo, sinon vous pouvez la congeler (si celle-ci ne l'a pas déjà été). Le beurre conserve bien les viennoiseries... Vous pouvez les remettre dans leur sac papier en refermant bien, avec un petit coup de four le lendemain.

# CONFISERIE CHOCOLATERIE

ZOOM  
QUALITÉ

## MYTHE & RÉALITÉ



**THIERRY LALET**

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

### LE CHOCOLAT CRU... MEILLEUR POUR LA SANTÉ ?

Le chocolat cru, c'est une tendance qui est arrivée il y a une dizaine d'années en disant que pour préserver le produit agricole, il fallait limiter sa torréfaction. Toutefois, je dirais qu'il faut bien maîtriser le procédé pour avoir un résultat qualitatif. Les fèves de cacao arrivent de pays dans lesquels il y a un certain nombre de bactéries et pour lesquels il n'y a pas de traitement. Il faut savoir, que la torréfaction (env. 150 - 170 °C) permet de débactériser et de désinfecter les fèves qui perdent leur peau. Pour un chocolat cru, la torréfaction est moindre (env. 50-70 °C). On s'est aperçu, après analyse, que parfois il y avait encore des traces de bactéries ou de salmonelle sur ces fèves.

### LES BIENFAITS DU CHOCOLAT NOIR ?

Le chocolat noir est riche en magnésium et en fibres... Par exemple, vous avez plus de fibres dans un carré de chocolat que dans une tranche de pain complet. Le chocolat noir est aussi riche en antioxydants et a des vertus sur les caries. Bien entendu, plus la masse cacao est élevée mieux c'est !



# SOMMELLERIE FRANÇAISE



## TENDANCE SPIRIT

### **FABRICE SOMMIER**

Président de l'Union de la Sommelierie Française

#### **COMMENT DÉGUSTER UN SPIRITUEUX COMME UN PROFESSIONNEL ?**

Pour réussir sa dégustation de spiritueux, il faut juste une petite quantité d'eau-de-vie. En bouche, ne pas le garder trop longtemps et surtout ne pas l'oxygéner ou le grumer. Une bonne eau-de-vie doit être équilibrée, harmonieuse et longue en bouche. Rafrâchir les eaux-de-vie blanches sans les glacer. Pour les eaux-de-vie brunes rester à température quasi ambiante.

#### **COMMENT LES PRODUCTEURS DE SPIRITUEUX INNOVENT POUR SÉDUIRE LES AMATEURS MODERNES ?**

La génération Z est moins encline à consommer de l'alcool que ses aînés. Dans certains pays, certains déclarent même s'abstenir totalement. Une tendance à la modération et au mieux-être qui pèse sur les volumes. Il faut donc rajeunir l'image en réinventant ses codes. Le packaging devient un vecteur d'expression et de créativité pour créer la surprise et engager la conversation sur les réseaux sociaux. Mais il ne suffit pas de suivre les tendances pour percer. Les jeunes attendent un peu plus de vrai et de la cohérence. L'enjeu est de trouver le juste équilibre entre renouvellement de son image et respect de son identité profonde.

# PRODUCTEURS PÊCHEURS



## PARADOXE MARIN



**DAVID MILLY**

Directeur OP Pêcheurs d'Aquitaine

### POISSON CONSOMMÉ LE JOUR MÊME : TOUJOURS AU SOMMET DE SON POTENTIEL GUSTATIF ?

C'est un peu contre-intuitif mais la réponse est non pas toujours. Au risque de bousculer certaines idées reçues, l'optimum est souvent de plusieurs jours après la capture. Un poisson peut donc être « trop frais » mais cette situation est relativement rare car lorsqu'il est présenté au consommateur le poisson est déjà passé par certaines étapes dans la filière qui prennent toutes un certain temps. Si vous avez l'occasion d'acheter un poisson en pleine « rigor mortis », c'est-à-dire très raide, attendez le début du relâchement des muscles pour le cuisiner, sa texture sera plus fondante et ses saveurs plus développées.

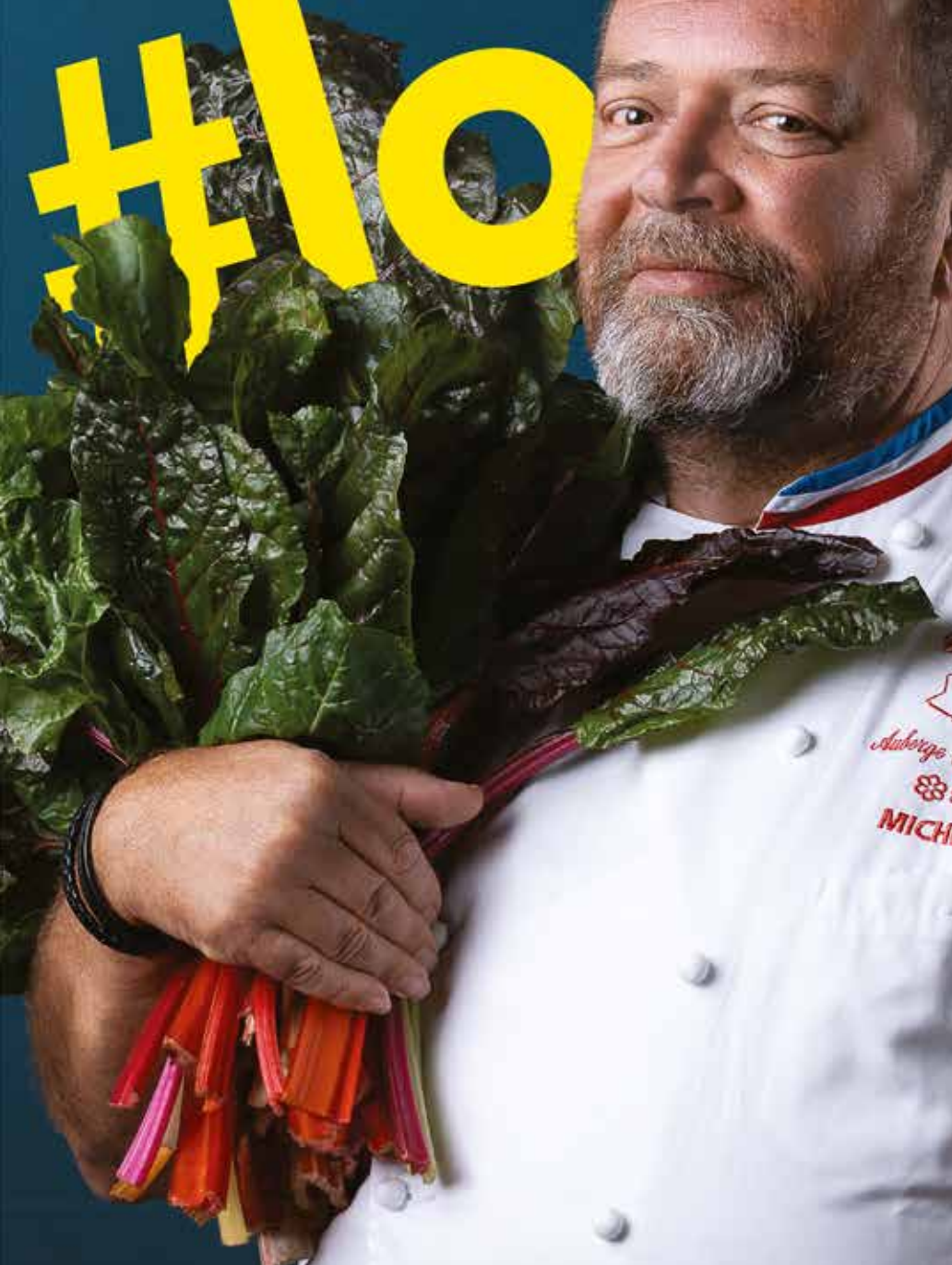
### DES DÉFAUTS INVISIBLES, RÉVÉLATEURS D'UNE MAUVAISE QUALITÉ ?

On peut citer l'odeur qui devient forte et désagréable (ammoniacque) et une chair molle c'est-à-dire qui garde facilement l'empreinte du doigt après une légère pression. Il s'agit de critères qui viendront confirmer ou pondérer le premier examen fait à l'œil nu (brillance, couleurs, aspect des yeux et branchies).



# #local

ici, commence  
**LE FAIT  
MAISON**



*Gilles Goujon*  
*Auberge du Vieux Puits*  
**MICHELIN**

## Gilles Goujon

L'Auberge du Vieux Puits

\*\*\* MICHELIN 2025

Client des halles METRO Béziers

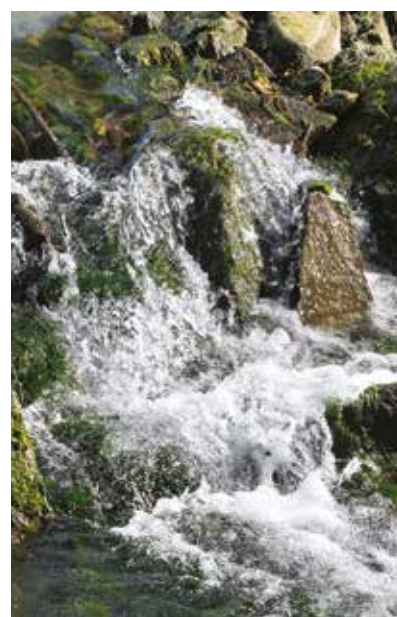
les  
**halles**  
**METRO**

Orléans nouveau hôte - PCS Nordre 399 315 613

# VITTEL® , PARTENAIRE DU GOÛT ET DE LA CONVIVIALITÉ

## L'eau qui célèbre le positif à table

Le restaurant ? Un endroit précieux et plein de vie ! Au fil des ans, VITTEL® a forgé sa complicité avec les restaurateurs, les chefs et leurs brigades : aujourd'hui, elle célèbre le plaisir vivifiant d'une cuisine inspirée et d'une table pleine de convivialité ! Comment ? Avec sa minéralité unique qui révèle le goût de chaque plat et avec cet élan positif qui revitalise de la tête aux pieds.



### UN PATRIMOINE NATUREL

L'eau minérale naturelle VITTEL® est originaire du cœur de la région occidentale des Vosges, dans un terroir riche, à la nature foisonnante et pleine de vitalité. Empreinte d'une énergie singulière et d'une minéralité subtile, elle puise ses oligo-éléments dans une série d'argiles et de calcaires caractéristiques du bassin vittellois.

### L'esprit d'équipe avant tout

Les professionnels de la restauration s'engagent chaque jour avec passion au service du goût et de la convivialité dans leurs établissements. Parce qu'elle sait combien leur rôle est précieux, VITTEL® est à leurs côtés pour que chaque expérience au restaurant soit irremplaçable !

### Partager le positif

Premier geste d'accueil, l'eau minérale naturelle VITTEL® fait vibrer le sens du partage à table : par le ballet des serveurs ou passée de main en main entre convives, l'eau miné-

rale naturelle VITTEL® unit les générations qui se retrouvent au restaurant pour le plaisir de dégustations inoubliables et de discussions... mémorables !

### La vitalité au menu

Choisir de mettre l'eau minérale naturelle VITTEL® à sa carte, c'est accompagner sa cuisine d'une eau minérale naturelle capable de faire jaillir toutes les nuances du goût : la précision d'un assaisonnement, l'originalité d'un accord... autant d'occasions de révéler l'inspiration et la passion de toute une profession. ■



[www.vittel.fr](http://www.vittel.fr)

Publication réalisée par **Cœur** DES CHEFS pour VITTEL®

Vittel®

**AVEC VITTEL®**  
**CÉLÉBRONS LE POSITIF**  
**À TABLE**





# TESTS- PRODUITS

33<sup>ème</sup> session





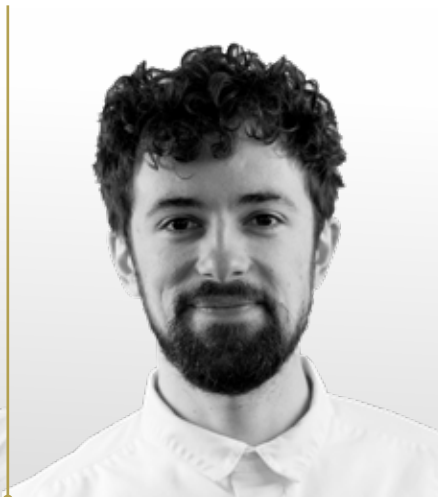
Gilles  
**Goujon**

AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*



Enzo  
**Goujon**

AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*



Axel  
**Goujon**

AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*



Corentin  
**Mateille**

UN AIR DE BOUCHON



Jérôme  
**Nutile**

RESTAURANT JÉRÔME NUTILE\*



Jean-Luc  
**Danjou**

CHEF ET MOF



Charles  
**Fontes**

LA RÉSERVE RIMBAUD\*



Dominique  
**Bouchait**

LES FROMAGERS DU MONT ROYAL

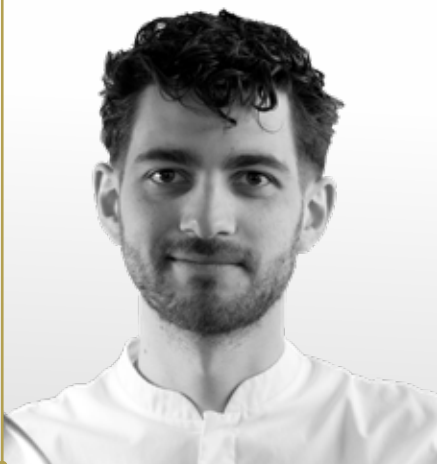


Henri  
**Poch**

BOULANGERIE LE COUVENT



Julien  
**Teyssandier**  
AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*



Alexis  
**Defever**  
L'ALTER / NATIVE\*



Vincent  
**Labarsouque**  
AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*

# 12

## PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

### Plaisirs & Partage

Quand l'authenticité des saveurs s'accorde à la joie du partage... La famille Goujon nous a accueilli dans le cadre mythique de son Auberge du Vieux Puits pour une nouvelle édition des Tests Produits sous le signe de l'amitié et de la convivialité. Au cœur des Corbières, dans ce lieu chargé de souvenirs et bercé par la nature, un jury d'exception – chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers – s'est prêté au jeu de dégustations à l'aveugle, explorant une palette de produits, entre trésors insoupçonnés et incontournables. Un instant de partage en quête de saveurs qui éveillent et rassemblent.

On vous dévoile tout !





SECOND DE CUISINE AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*

## Enzo Goujon



*La cuisine n'est pas un choix,  
mais une évidence brûlante.*

Chez Enzo Goujon, la cuisine est une langue maternelle. Il y grandit, s'y construit, s'y révèle. Le jeune chef en épouse très tôt les codes, entre rigueur et effervescence, porté par un feu calme mais constant. Dès ses années à l'école hôtelière de Montpellier, il forge sa technique tout en revenant, chaque instant libre, à l'auberge familiale, comme un fil invisible qui tend vers ses racines. Puis viennent les ailleurs : la Bretagne chez Patrick Jeffroy, l'énergie de Daniel Boulud à New-York, l'audace de Paul Pairet à Shanghai, l'excellence d'Arnaud Donckele, l'esprit de

famille chez Régis Marcon. Chaque maison affine son regard, chaque voyage nourrit sa créativité. Enzo aime la discipline du geste, la précision presque militaire d'une brigade bien orchestrée. Sa cuisine est en mouvement, jamais figée. Il aime surprendre, jouer, mettre en scène. Mais toujours, au cœur, il y a le produit, respecté, sublimé, révélé dans sa vérité. Aujourd'hui second de cuisine à l'Auberge du Vieux Puits, il insuffle une énergie vive, créative, instinctive. La cuisine n'est pas un choix, mais une évidence brûlante.

### EN QUELQUES DATES

- 2013** : Restaurant Patrick Jeffroy\*\*
- 2017** : Restaurant Daniel Boulud\*\*
- 2017** : Restaurant Régis & Jacques Marcon\*\*\*
- 2018** : Restaurant Ultra Violet - Paul Pairet\*\*\*
- 2018** : La Vague D'Or Arnaud Donckele\*\*\*
- 2019** : Arrivé à l'Auberge familiale

### RENCONTRER E. GOUJON



**AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\***

5, AVENUE ST VICTOR  
11360 FONTJONCOUSE



CHEF PÂTISSIER AUBERGE DU VIEUX PUIIS\*\*\*

## Axel Goujon



*Des desserts comme des paysages,  
entre équilibre et émotion...*

Un jeune prodige qui avance avec la précision d'un geste répété mille fois. Fils de Gilles Goujon, Axel grandit au cœur des cuisines sans jamais céder à leur tumulte, préférant très tôt la quiétude du laboratoire, là où le temps semble suspendu. Cette voie n'est pourtant pas une évidence, pour ce sportif professionnel en devenir, qui tranche finalement pour un métier de douceur devenu passion. À Montpellier, il se forme avec rigueur, obtenant un CAP pâtissier puis un bac professionnel boulangerie-pâtisserie, avant d'affiner son talent

avec une mention en chocolaterie à Argelès-sur-Mer et en dessert à l'assiette à Béziers. De maison en maison, il apprend le langage des grands, auprès d'Olivier Bajard, Patrick Roger et chez Bocuse, où il façonne une pâtisserie exigeante, sensible, en perpétuel mouvement. À l'Auberge du Vieux Puits, il compose désormais des desserts comme des paysages, entre équilibre et émotion, jusqu'à atteindre ce point fragile où la technique s'efface au profit du plaisir.

### RENCONTRER A. GOUJON



AUBERGE DU VIEUX PUIIS\*\*\*

5, AVENUE ST VICTOR  
11360 FONTJONCOUSE

### EN QUELQUES DATES

**2020** : Rejoint le giron familial

**2021 et 2025** : Trophée Pâtissier Occitanie Gault&Millau

**2025** : Prix passion dessert du Michelin

**2026** : Ouverture de la chocolaterie pâtisserie



CHEF SOMMELIER AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*

## Julien Teyssandier



*Il compose avec près de mille flacons une harmonie sensible, vibrante et précise...*

Dans le tumulte de ses vingt ans, Julien Teyssandier choisit le cap du goût et du lien. Formé en région parisienne, avec un CAP et une mention barman, il réalise très vite, après quelques expériences dans le Groupe Marriot, qu'il rêve de plus. Dès lors, il fait le choix de développer son talent et son palais à l'École hôtelière de Tain-l'Hermitage et décroche une mention en sommellerie. L'été 2017, le mène chez Jean Sulpice à Talloires, première scène où le vin devient langage. Puis vient l'exigence de Marc Veyrat, à Manigod, où il gravit les échelons

jusqu'à chef sommelier. Finalement en 2022, il pose ses bagages à Fontjoncouse pour ne plus repartir. Aujourd'hui, il compose avec près de mille flacons une harmonie sensible, vibrante et précise, accordée aux saisons et aux accents du Languedoc-Roussillon. Mais au cœur de tout, il y a l'humain : une rencontre, une table, une émotion partagée. Le vin devient alors passerelle, et chaque service, la promesse d'une évasion conviviale qui touche au cœur et aux sens.

### EN QUELQUES DATES

- 2015** : Mention complémentaire barman
- 2017** : Mention complémentaire sommellerie
- 2017** : Expériences chez Jean Sulpice et Marc Veyrat
- 2022** : Arrivée à l'Auberge du Vieux Puits\*\*\*

### RENCONTRER J. TEYSSANDIER



AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\*

5, AVENUE ST VICTOR  
11360 FONTJONCOUSE



SOMMELIER CAVISTE ET PROPRIÉTAIRE «UN AIR DE BOUCHON»

## Corentin **Mateille**



*Le goût des choses simples et vraies...*

Corentin Mateille cultive depuis toujours le goût des choses simples et vraies. Enfant, il cuisine aux côtés de sa mère, déjà animé par l'envie de faire plaisir. Formé au lycée hôtelier Georges Frêche de Montpellier puis en BTS, il débute en cuisine avant de faire ses armes sur la Côte d'Azur et à Lyon. En 2018, à La Table du Château à Bizanet auprès d'Éric Marsanne, un déclic s'opère. Il découvre la salle, puis l'univers de la sommellerie... Une révélation. Dès lors, il se forme, tombe amoureux du vin et affine son regard lors d'un passage marquant à l'Auberge du Vieux Puits. De retour

quelques mois plus tard, il s'y ancre pendant six ans, évoluant avec humilité et constance jusqu'à devenir assistant chef sommelier/maître d'hôtel. Une aventure humaine forte, fondée sur la transmission et la cohésion. Finalement, en 2025, il décide d'écrire son propre chapitre avec «Un air de bouchon» aux Halles de Narbonne. Un lieu à son image, vivant et généreux, où le vin rassemble et où chaque assiette raconte un moment à partager... Et qui d'ailleurs, ne tarde pas à se faire remarquer par le Gault & Millau Occitanie !

### RENCONTRER C. MATEILLE



#### UN AIR DE BOUCHON

5 BD DR FERROUL  
11100 NARBONNE

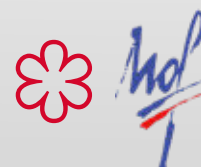
### EN QUELQUES DATES

**2017** : La Table du Château auprès d'Éric Marsanne

**2017-2018** : Formation en sommellerie

**2018-2024** : Auberge du Vieux Puits\*\*\*

**2025** : «Un air de bouchon» aux Halles de Narbonne



**MOF & CHEF RESTAURANT JÉRÔME NUTILE\* (MAS DE BOUDAN)**

## Jérôme Nutile



*Le goût du produit, la précision du geste...  
L'excellence comme cap !*

L'art culinaire comme évidence. Alésien d'origine, Jérôme Nutile fait ses gammes à l'Abbaye de Sainte-Croix auprès de Pascal Morel, où il apprend la rigueur, puis prend de la hauteur au Chabichou à Courchevel avant de s'ouvrir au monde en Uruguay. Mais c'est chez Georges Blanc, à Vonnas, que pendant 5 ans sa voie s'affirme en tant que chef exécutif... Le goût du produit, la précision du geste, l'excellence comme cap. De retour dans le Gard en 2004, il signe son envol à Collias à L'Hostellerie Le Castellans, décrochant deux étoiles Michelin en 10 ans. En 2011, le titre de Meilleur Ouvrier de France tombe et vient

consacrer des années de discipline, de travail et de perfectionnement. Avec son épouse Martine, il se lance finalement en 2014 dans une nouvelle aventure : ouvrir sa propre maison au sein du centenaire Mas de Boudan. Tout s'enchaîne, ils y ouvrent La Brasserie le Bistr'AU, puis le Restaurant Jérôme Nutile, ainsi que l'hôtel. En moins d'un an l'étoile tombe ! Et pour cause, Jérôme signe une cuisine haute couture, précise, sensible et contemporaine, où chaque assiette exprime une quête de justesse qui raconte l'essentiel... Le produit !

### EN QUELQUES DATES

- 2011** : Titre de Meilleur Ouvrier de France
- 2014** : Ouverture de La Brasserie le Bistr'AU
- 2015** : Ouverture du Restaurant Jérôme Nutile\*, ainsi que de l'hôtel
- 2016** : Première étoile Michelin
- 2022** : Ouverture restaurant italien Georgi'AU

### RENCONTRER J. NUTILE



**RESTAURANT  
GASTRONOMIQUE  
JÉRÔME NUTILE\***

351 CHEMIN BAS  
DU MAS DE BOUDAN  
30900 NÎMES



CHEF ET MOF

## Jean-Luc Danjou



*Il conseille, inspire, forme des générations entières de cuisiniers...*

Né dans le sillage d'un père boucher-charcutier, Jean-Luc Danjou grandit au cœur du goût et de la transmission. De ses études à Bruxelles à ses premières armes dans le nord de la France, il forge une discipline exigeante. D'abord à Arras au Chanzu, puis à Lille au Chambard chez Robert Bardot, un chef qui le marquera profondément. À ses côtés, il découvre l'appel des concours, une quête d'excellence qui le mène quelques années plus tard au titre de Meilleur Ouvrier de France. Chemin faisant, c'est derrière les fourneaux pédagogiques qu'il bâtit son œuvre. Durant trois

décennies à Toulouse, il conseille, inspire, forme des générations entières de cuisiniers, accompagnant même à l'occasion des talents - aujourd'hui reconnus - comme Gilles Goujon et Franck Putelat. Professeur, mentor, juré, organisateur, il fait rayonner la profession, en passant par le Bocuse d'Or au concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Avec le Trophée Rougié, il offre aux jeunes une scène pour rêver plus grand. Même retiré de la scène, il continue d'allumer des vocations, fidèle à cette flamme qui ne s'éteint jamais.

### EN QUELQUES DATES

- 1986** : Titre de Meilleur Ouvrier de France
- 1987-2012** : Chef enseignant au Lycée Hôtelier d'Occitanie à Toulouse
- 2004** : Organise la finale des MOF à Toulouse
- 2007** : Création de l'École du Foie Gras Rougié
- 2010** : Création du concours Trophée Rougié



CHEF EXÉCUTIF DE L'ALTER NATIVE\*

## Alexis Defever



*Ce qui l'anime : transformer sans trahir,  
sublimer sans masquer...*

Alexis Defever cuisine comme on raconte une histoire simple et juste. Né dans une famille d'épicuriens, il grandit au rythme des belles tables, d'une histoire de goûts, de l'essentiel. Très tôt, quelque chose s'ancre, le produit est roi. À l'École Ferrandi, où il suit un Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat, il apprend à structurer cette intuition, à donner une forme à sa sensibilité. Puis vient la rencontre avec Gilles Goujon. Six mois de stage décisifs, comme une évidence. Dès lors, il y reste sept ans, évoluant de commis à second

junior et affinant une cuisine de précision, héritée des grands classiques, où la technique s'efface derrière la sincérité du produit. Ce qui l'anime : transformer sans trahir, sublimer sans masquer. Une cuisine épurée, lisible, presque silencieuse, où chaque élément trouve sa place. En 2026, il ouvre un nouveau chapitre avec L'Alter Native, comme chef exécutif. Là, entre mer et végétal, il explore et compose ce qui le touche... Le rouget signature, un œuf revisité, des assiettes qui évoluent au fil des saisons avec la promesse de faire plaisir, toujours.

### EN QUELQUES DATES

**2016-2019** : École Ferrandi Paris – Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat

**2019** : Première expérience chez Gilles Goujon

**2019-2025** : Commis à second junior à l'Auberge du Vieux Puits\*\*\*

**2026** : Chef exécutif à L'Alter Native\*

### RENCONTRER A. DEFEVER



**L'ALTER / NATIVE\***

12 RUE BOIELDIEU  
34500 BÉZIERS



CHEF LA RÉSERVE RIMBAUD\*

## Charles Fontès



*Faire simple pour toucher juste  
et laisser le produit raconter l'essentiel.*

«Fait simple, tu risques de faire bon». Charles Fontès a d'abord emprunté des chemins tracés, avant d'écouter l'appel plus instinctif des cuisines. En 2001, il vire de cap, rejoint Vatel à Lyon et entre en cuisine comme on entre en vocation. De Courchevel au Moulin de Brantôme, aux côtés de Pascal Kirsch, la révélation prend racine, le produit devient langage. À Paris, au Carré des Feuillants auprès d'Alain Dutournier, il affine son geste, trois années à ciseler une cuisine sincère. Puis vient Montpellier, La Réserve Rimbaud, comme un retour aux sources. Cet écrin posé au bord du Lez,

se fera maison, terrain d'expression pour le jeune chef. Là, il tisse un lien intime avec les producteurs d'Occitanie, artisans du vivant qui puisent dans la richesse d'un terroir aimé. Sa cuisine devient claire, précise, essentielle. En 2010, l'étoile tombe et vient saluer cette fidélité au goût vrai, jamais démentie. Quelques années, plus tard, il poursuit l'élan avec son frère François et Eric Cellier, en ouvrant à L'Arbre Blanc, toujours fidèle à sa devise : faire simple pour toucher juste et laisser le produit raconter l'essentiel.

### RENCONTRER C. FONTÈS



#### LA RÉSERVE RIMBAUD\*

820 AV. DE SAINT-MAUR  
34000 MONTPELLIER

### EN QUELQUES DATES

**2002** : Pascal Kirsch au Brantôme

**2007** : Ouverture de la Réserve Rimbaud\*

**2009** : Première étoile Michelin

**2019** : Ouverture du restaurant L'Arbre



MOF FROMAGER | LES FROMAGERS DU MONT ROYAL

## Dominique **Bouchait**



*Créations originales, produits du cru,  
recettes généreuses...*

Pour Dominique, le métier ne se résume pas au fromage, il est d'abord une histoire d'hommes et de rencontres. Enfant du terroir, il grandit dans les parfums d'une épicerie familiale, où il découvre le goût des choses simples et vraies. Très tôt, il participe, apprend le geste, observe, tissant un lien intime avec les trésors fromagers et ceux qui les aiment. En 1988, il reprend le flambeau familial et fait des marchés son terrain d'expression. Là, il partage, fait goûter, raconte les origines, fidèle à cet héritage reçu de ses parents. Puis, avec le

temps, naît l'envie de remonter à la source... Il devient alors affineur, puis créateur, donnant aux fromages une signature plus personnelle, ancrée dans le terroir. Son engagement le mène au titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011. Avec l'arrivée de son fils Antoine, puis la création de la boutique et du «Bar à fromages», il prolonge l'aventure. Créations originales, produits du cru, recettes généreuses : une même philosophie guide chacun de ses gestes, celle d'un homme profondément tourné vers les autres.

### EN QUELQUES DATES

**1er Mai 1976** : Naissance de l'entreprise familiale

**1988** : Il rejoint l'entreprise familiale

**2011** : Titre de Meilleur Ouvrier de France

**2016** : Ouverture de la boutique et du restaurant

### RENCONTRER D. BOUCHAIT



**LES FROMAGERS  
DU MONT ROYAL**

CHEMIN DE BARAILLAN  
31210 MONTREJEAU



MOF BOULANGER

## Henri Poch



*Une vision exigeante et vivante, un métier qu'il façonne chaque jour avec passion...*

À Ille-sur-Têt, la Boulangerie Le Couvent exhale ses parfums de pain chaud et son âme d'antan. Dans cet ancien presbytère au charme intact, Henri Poch perpétue un héritage familial. Fils et petit-fils de boulanger, il sait très tôt que ses mains parleront la langue du pain. Formé dans la boulangerie familiale à Perpignan, puis forgé par près de dix années d'expérience à Argelès, il donne finalement vie à sa propre maison. Son four à bois devient un écrin de tradition... Il pétrit, façonne et cuit des pains de caractère, issus de matières premières rigoureusement sélectionnées et de

fermentations maîtrisées. Baguettes croustillantes, pains de variétés anciennes, spécialités catalanes ou créations sans gluten : chaque pièce révèle un savoir-faire transmis et sans cesse réinventé. Meilleur Ouvrier de France, Henri Poch s'engage aussi au-delà de son fournil. Membre fondateur des Ambassadeurs du Pain, il œuvre à défendre et promouvoir, à travers le monde, le pain de tradition artisanale ainsi que ses valeurs nutritionnelles et gastronomiques. Une vision exigeante et vivante d'un métier qu'il façonne chaque jour avec passion.

### RENCONTRER H. POCH



#### BOULANGERIE LE COUVENT

100 ROUTE DE PRADES  
66130 ILLE-SUR-TÊT

### EN QUELQUES DATES

**1983** : Obtention du CAP Boulanger, apprentissage dans la boulangerie familiale à Perpignan

**2000** : Titre de Meilleur Ouvrier de France

**2005** : Membre fondateur des Ambassadeurs du pain

**2008** : Création de la Boulangerie Le Couvent



**DIRECTEUR DE SALLE AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\***

## Vincent Labarsouque



*Accueillir avec bienveillance, lire les silences, offrir du bonheur.*

Convivialité et simplicité. Vincent Labarsouque porte en lui la chaleur des Landes et le goût des autres. Très tôt, il trace son sillon entre exigence et humanité. Dès ses années au lycée Louis Darmanté de Capbreton, il comprend que sa place est en salle, là où naissent les émotions et le lien. Ses premiers pas à La Siesta à Mont-de-Marsan, puis chez Pantxua sur le port de Socoa, affinent son sens de l'accueil. Mais c'est à l'Auberge de l'Eridan auprès de Marc Veyrat qu'il se forge pendant huit ans. Une expérience fondatrice où il gravit les échelons avec rigueur et passion. Puis

vient aux débuts des années 2000, une table, une rencontre bienheureuse qui change tout : l'Auberge du Vieux Puits. Plus qu'un lieu, un coup de cœur humain. En 2002, il rejoint Fontjoncouse, fidèle à une intuition profonde. Là, il trouve sa voie et y déploie une hospitalité sincère et vibrante... Accueillir avec bienveillance, lire les silences, offrir du bonheur. Être ce passeur discret entre la cuisine et les hôtes, offrir plus qu'un service, une émotion durable. Car pour lui, la salle est une vibration, une manière de marquer durablement et de donner envie de revenir.

### EN QUELQUES DATES

- 1985** : Lycée hôtelier Louis Darmanté à Capbreton
- Années 90** : Expériences à La Siesta & Chez Pantxua
- 1994** : Auberge de l'Eridan avec Marc Veyrat
- 2002** : Arrivée à l'Auberge du Vieux Puits\*\*\*
- 2007** : Directeur de salle

### RENCONTRER V. LABARSOUQUE

**AUBERGE DU VIEUX PUIITS\*\*\***

5, AVENUE ST VICTOR  
11360 FONTJONCOUSE

# LE CORDIAL

## Le Cordial saveur CUBA & saveur PAMELA

### • AVIS DU JURY •



Le Cordial  
saveur CUBA

*Deux créations, deux univers, une même promesse de fraîcheur. Cuba mêle la vivacité du citron vert à une menthe volatile, quand Pamela dévoile la subtilité du pamplemousse relevé de romarin. Sans alcool et élaborés à partir d'ingrédients frais, ces cordials réinventent une mixologie simple et raffinée.*



Le Cordial  
saveur PAMELA



*Le CUBA menthe-citron présente une intensité assez puissante sur la menthe. On la sent bien ainsi que la fraîcheur du citron vert. Il y a une belle persistance avec un assez bon équilibre.*

*Pour le PAMELA, on retrouve plus l'acidité que l'amertume du pamplemousse avec un nez porté sur le romarin.*

JULIEN **TEYSSANDIER**

*Pour le PAMELA, on découvre une base de cocktail autour du romarin avec un bel équilibre, de la fraîcheur et de l'acidité. Le fruit est plus discret. Pour le CUBA, on a la menthe au nez, le citron en bouche. On est sur un produit assez agréable.*

CORENTIN **MATEILLE**

*Une belle intensité d'arômes pour le CUBA menthe-citron vert avec une assez bonne longueur. J'ai même une impression de gingembre en fin de bouche ou portée sur l'épice. Un équilibre final agréable ! J'ai beaucoup aimé aussi le PAMELA, avec cette sensation de romarin qui est très agréable. On a cette belle acidité du pamplemousse alliée au romarin, c'est parfait.*

CHARLES **FONTÈS**

*Le CUBA menthe citron m'a vraiment plu. On a des parfums qui sont en bouche, qui restent et qui persistent un petit peu. Très agréable à boire et désaltérant.*

VINCENT **LABARSOUQUE**





Le Cordial  
saveur CUBA



Le Cordial  
saveur PAMELA



## HISTOIRE DE LA MARQUE

### LE CORDIAL

#### LE CORDIAL SAVEUR CUBA & SAVEUR PAMELA

Nés à Saint-Laurent-du-Var, les Cordials sont des bases sans alcool à diluer, pensées pour tous les instants. Artisanaux, ultra-polyvalents, ils révèlent des saveurs authentiques, sans aucun arôme ajouté : uniquement des jus frais, du sucre français, des épices et des herbes locales. Une bouteille de 50 cl permet jusqu'à 16 verres, du cocktail au mocktail.

CUBA mêle citron vert frais, menthe intense et notes de cardamome et poivre de Sichuan : une signature vive, rafraîchissante, idéale en mojito revisité.

PAMELA associe pamplemousse, romarin et baie de genièvre, relevés de poivre de Timut : un équilibre subtil entre sucrosité, acidité et fine amertume, parfait avec un gin ou un tonic.



Ceviche de dorade, gingembre et agrume  
Melon au jambon  
Tarte tomate chèvre

**L'ACCORD METS**

Le  
**CORDIAL**  
COCKTAILS

**LE CORDIAL**

06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR  
(ALPES-MARITIMES)

CONTACT@LE-CORDIAL.FR  
WWW.LE-CORDIAL.FR



Poulet jaune  
fermier

### • AVIS DU JURY •

*Un sans-faute pour ces deux produits d'exception qui se répondent avec évidence, entre tradition et gourmandise. D'un côté, un poulet fermier élevé en plein air, à la chair tendre et savoureuse. De l'autre, une terrine où pintade, poulet et canard gras s'accordent avec justesse. Même exigence, même goût du vrai !*



Pâté chalossais



*C'est un poulet qui est super bon. Il est tendre tout en étant ferme à la fois, avec un très bon goût. Un très bel oiseau ! Pour ce qui est du pâté, rien à redire c'est parfait. Bien assaisonné, très bon, le fait qu'il n'y ait pas de cochon, c'est une très bonne idée. On retrouve les trois parfums, pintade, poulet, et le canard qui apporte du gras. On a un pâté de volaille très bien fait !*

GILLES **GOUJON**

*Un poulet très bon, je me suis régalé. Un pâté également, on a envie de le tartiner et de le manger.*

ENZO **GOUJON**

*Un très beau produit. Un poulet avec un bon gras et qui a du goût. On a envie de tout manger ! Un pâté très très bon avec une belle texture.*

ALEXIS **DEFEVER**

*Un très bon poulet comme à la maison. Une bonne odeur, une peau bien croustillante et colorée, très juteux avec du goût. Vraiment, un coup de cœur. Un pâté très bien équilibré avec beaucoup de goût, un bon gras et des morceaux agréables. Parfait, je me suis régalé !*

JÉRÔME **NUTILE**





Poulet jaune  
fermier



Pâté chalossais



• L'IDÉE RECETTE de Enzo Goujon •

## POULET RÔTI, ASPERGES, MORILLES, POMMES DE TERRE

- 1 poulet fermier
- 800 g de pommes de terre
- 1 botte d'asperges
- 300 g de morilles 2 échalotes
- 10 cl de vin jaune
- 25 cl de crème fraîche

### POULET RÔTI

Habiller, ficeler et rôtir le poulet au four pendant 30 min. à 200 °C. Ajouter du thym et de l'ail à l'intérieur, le masser au beurre puis assaisonner.

### POMMES DE TERRE COCOTTE

Éplucher les pommes de terre et leur donner une forme de ballon de rugby (6 à 7 cm). Les faire revenir au beurre, ajouter de l'eau, de l'ail et du thym. Laisser évaporer puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient confites et légèrement dorées.

### ASPERGES

Couper le talon des asperges, cuire dans une eau bouillante salée pendant 3 min., puis plonger dans de l'eau glacée.

### SAUCE AUX MORILLES

Ciseler les échalotes, les faire suer au beurre, ajouter les morilles, laisser évaporer leur eau. Assaisonner, déglacer au vin jaune, réduire, ajouter la crème et laisser mijoter.

### DRESSAGE

Lever le poulet, trancher les blancs et couper les cuisses. Ajouter les pommes de terre et les asperges, puis napper de sauce aux morilles.



Côtes du Jura Domaine Jean Macle 2018  
**L'ACCORD VIN**

Maison  
**DANDIEU**



**MAISON  
OLIVIER DANDIEU**

380, CHEMIN DE MELET  
40700 HAGETMAU, LANDES

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

# LES VERGERS D'EIFEL

Fraise Gariguette

## • AVIS DU JURY •



*Première promesse du printemps, la Gariguette ouvre la saison avec éclat et fraîcheur. Cueillie en plein champ, elle dévoile une robe rouge brillante, une aromatique délicate, encore portée par une pointe d'acidité vivifiante. Entre douceur naissante et peps naturel, elle éveille les papilles avec finesse.*



*Un bon goût de fraise pour la saison. Avec une légère pointe d'acidité. Je l'utiliserai bien dans ma recette de petit pois pour amener un petit peu de peps.*

GILLES **GOUJON**

*Des fraises avec une jolie couleur. Une belle aromatique où on retrouve la gourmandise du fruit. Une sucrosité encore légère du fait du début de saison. Je l'utiliserai bien pour faire une salade de fraises.*

AXEL **GOUJON**

*J'ai aimé goûter les premières gariguettes. Elles sont très appétissantes. Ce que j'apprécie le plus, c'est l'œil, la couleur, la texture. Le goût est encore subtil. Une fraise prometteuse, compte tenu de la saison.*

DOMINIQUE **BOUCHAIT**

*Les premières fraises de l'année. On sent une concentration d'arômes pour cette gariguette qui est encore un peu sur l'acidité. Je la verrai bien sur un fond de pâte sucrée pour relever un peu.*

HENRI **POCH**





— • **L'IDÉE RECETTE** de Axel Goujon • —

## **OLIVES CONFITES & FRAISES ASSAISONNÉES**

### **OLIVES CONFITES**

Blanchir les olives au minimum trois fois afin d'éliminer l'amertume. Préparer un sirop avec 1 kg d'eau et 1 kg de sucre. Ajouter les olives puis laisser confire à feu doux, sans ébullition, pendant environ 4 heures.

### **COULIS DE FRAISES**

Faire macérer les fraises avec du sucre afin de leur faire rendre leur jus. Récupérer le jus puis le cuire légèrement (ajouter un trait

de jus de citron si nécessaire). Passer au chinois étamine sans presser, afin d'obtenir un coulis parfaitement limpide.

### **ASSAISONNEMENT DES FRAISES**

Mélanger délicatement : Fraises, coulis de fraises, olives confites (taillées si besoin) et un peu de sirop de confitage.

Assaisonner avec : Poivre, huile vanillée, vinaigre balsamique



Mas de Daumas Gassac Rosé Frizant 2019

**L'ACCORD VIN**



**LES VERGERS D'EIFEL**

LA SUDRIE  
19130 VIGNOLS



• AVIS DU JURY •

*Retour aux essentiels avec cette mousse au chocolat où la simplicité devient un art. Trois ingrédients seulement, mais une texture fondante qui évoque instantanément les souvenirs d'enfance. Une douceur généreuse et réconfortante, comme faite à la maison... que l'on savoure à chaque cuillère.*



*J'ai beaucoup apprécié cette mousse au chocolat, surtout dans la texture, dans le sucre et dans le goût. Une mousse au chocolat qui fait penser à l'enfance.*

CHARLES **FONTÈS**

*J'ai mangé tout le pot et j'en mangerai un deuxième sans problème. Une texture crémeuse qui me plaît avec un côté un peu gras et sucré.*

VINCENT **LABARSOUQUE**

*Ça fait mousse maison. Une mousse au chocolat qui est très bien, qui est largement au-dessus de celles que l'on peut trouver dans les commerces.*

JÉRÔME **NUTILE**

*Une mousse qui fait crème légère au niveau de la texture. Un chocolat peu amer.*

JEAN-LUC **DANJOU**

*Ça me plaît. La texture j'adore. Le chocolat est peu puissant et amer.*

AXEL **GOUJON**

*Une mousse que j'aime bien et qui me rappelle celles que l'on peut faire à la maison !*

ENZO **GOUJON**





## HISTOIRE DE LA MARQUE

### MARIE MORIN MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE

Depuis 1994, Marie Morin incarne une vision sincère et artisanale du dessert. Née en Bretagne de l'envie d'Alain et Marie Morin de retrouver le goût du fait maison, la marque s'appuie sur des recettes familiales et des ingrédients simples, sans additifs ni arômes artificiels. Aujourd'hui reprise par leurs fils, elle perpétue cet héritage avec la même exigence : des desserts avec peu d'ingrédients, riches en goût et en émotions. La mousse au chocolat à l'ancienne en est l'emblème. Élaborée avec seulement trois ingrédients — chocolat pur beurre de cacao, œufs plein air et beurre salé — elle offre une texture ferme et fondante à la fois. Intense et généreuse (42 % de chocolat), elle dévoile de profonds arômes de cacao et une belle longueur en bouche. Une recette signature, inchangée, qui incarne la gourmandise à l'état pur.



Mas Delmas Rivesaltes Ambré 2015  
**L'ACCORD VIN**



#### SOCIÉTÉ MARIE MORIN

ZA DE L'ESPÉRANCE  
22120 QUESSOY,

02 96 72 52 47  
M.RESMOND@MARIE-MORIN.FR  
**MARIE-MORIN.FR**  
**MARIEMORIN-PROFESSIONNEL.FR**



# MARCEL PETITE

## Comté Fort Saint Antoine Symphonie +16 mois

### • AVIS DU JURY •



*Dans la fraîcheur des caves du Fort Saint Antoine, ce Comté révèle toute la noblesse du temps. Une pâte soyeuse, ponctuée de cristaux délicats et d'arômes profonds tout en longueur, entre beurre chaud, fruits secs et notes torréfiées. Une pièce maîtresse, intense et raffinée, taillée pour les instants d'exception.*



*Il est parfait, il a tout ce qu'il faut ! C'est un fromage qui vient d'une très bonne fruitière où ils affinent à froid. On voit que le lait été bien gras ce qui est une qualité. On est sur un comté où on a fait attention à la saison de fabrication, à savoir que les meilleurs comtés pour ma part sont ceux de l'automne et de l'hiver. Autre chose exceptionnelle pour un 16 mois, les grains de la protéolyse sont bien présents.*

DOMINIQUE **BOUCHAIT**

*Un grand fromage qui est très bien fait, bien assaisonné. Un coup de cœur, un comté de grande envergure que j'aimerais avoir sur mon chariot à fromage.*

GILLES **GOUJON**

*Un très bon fromage avec une belle acidité en final qui irait bien sur un vin de chez nous, des Corbières, avec un petit côté beurré toasté pour accompagner le sel... Je dirais un Ollieux Romanis - Prestige blanc 2022.*

JULIEN **TEYSSANDIER**

*C'est parfait. Un très bon fromage... La vue, le nez, en bouche. On a envie de goûter, de le finir et d'en reprendre... tout simplement. Pour un accord, j'irai sur un vin blanc.*

VINCENT **LABARSOUQUE**





## HISTOIRE DE LA MARQUE

### MARCEL PETITE COMTÉ FORT SAINT ANTOINE SYMPHONIE +16 MOIS

Au cœur du Jura, les Fromageries Marcel Petite perpétuent un savoir-faire d'exception. Depuis 1966, l'entreprise affine ses Comtés au Fort Saint Antoine, ancien fort militaire du XIXe siècle niché à 1100 m d'altitude. Dans ses galeries voûtées, la température constante et l'humidité naturelle offrent des conditions idéales pour un affinage lent, révélant toute la richesse des crus issus des fruitières de montagne. Le Comté Fort Saint Antoine Symphonie +16 mois incarne cette exigence. Issu de lait AOP du massif jurassien, il dévoile une pâte soyeuse, finement cristallisée. En bouche, l'équilibre sucré-salé s'accompagne d'une légère amertume, avec des notes de beurre chaud, cacao, fruits secs et café. Subtil et complexe, il séduit par sa fraîcheur et sa longueur aromatique remarquable.



AOC Limoux Toques et Clochers  
Clocher de la Serpent 2020

**L'ACCORD VIN**



**FROMAGERIES MARCEL PETITE**

22 RUE BERNARD PALISSY  
25300 GRANGES NARBOZ



• AVIS DU JURY •

*Expression singulière d'un terroir revisité, ce vin marie avec audace tradition et modernité. Entre fruits rouges acidulés, notes florales et pointe poivrée, il séduit par son équilibre subtil et sa légèreté maîtrisée. Un vin vivant, qui invite à partager l'instant entre amis ou au grand air.*



*Un beau visuel qui donne envie de déguster. Un nez gourmand sur le joli fruit. En bouche, ça s'exprime bien, avec une belle longueur. On a envie d'y revenir. Un joli vin de copain que j'accorderai avec de la charcuterie.*

JULIEN **TEYSSANDIER**

*Un vin limpide avec une couleur franche. Un nez gouleyant, frais sur la gourmandise qui appelle au champêtre et à l'apéro.*

CORENTIN **MATEILLE**

*Quelle jolie couleur framboise. L'œil m'a flatté. Première mise en bouche fraîche. Puis on découvre un vin fruité, en simplicité... Une cuvée d'été qui rallie et que l'on savoure au bord d'une rivière !*

GILLES **GOUJON**

*Une jolie couleur. Une bouteille que l'on a envie d'ouvrir en été avec un barbecue. On y prend goût, c'est très bon frais !*

ENZO **GOUJON**

*Je trouve que c'est un vin rouge agréable, léger, goûteux, pas trop long en bouche, qui se laisse boire facilement. Un vin de copain.*

JEAN-LUC **DANJOU**





#### HISTOIRE DE LA MARQUE

### APPELLATION SAINT MONT VIN ROUGE CÉPAGES D'AUTEURS +

Porté par Plaimont, la cuvée «Cépages d'Auteurs +» incarne la persévérance de vignerons engagés dans la sauvegarde de leur patrimoine. Redécouvert au début des années 2000 à Vignes de Sarragachies, le cépage Tardif, autrefois disparu, a fait l'objet de plus de vingt ans de recherches avant de réintégrer en 2024 l'appellation AOC Saint Mont. Une renaissance exemplaire, entre mémoire et innovation. Assemblage de Tannat et de Tardif, ce vin élevé 14 mois révèle une robe rubis brillante. Le nez mêle groseille, rose et poivre vert. En bouche, l'équilibre séduit, charnue mais aérienne, portée par des tanins fins et une fraîcheur épicée unique. Une expression élégante et digeste, idéale avec poissons crus ou légumes de saison.



Planche de charcuterie  
Moules à la catalane  
Chèvre frais

**L'ACCORD METS**

**SAINT MONT**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**PLAIMONT**

199 ROUTE DE CORNEILLAN  
32400 SAINT-MONT

05 62 69 62 87

# CLOS SAINT SOZY

## Foie gras de canard du Sud-Ouest

### • AVIS DU JURY •



*Né au cœur du Sud-Ouest, ce foie gras séduit par sa texture lisse, sa tenue parfaite et ses arômes délicats. Ni trop puissant, ni trop discret, il joue l'équilibre avec justesse et élégance. Une signature raffinée, où chaque détail est maîtrisé pour une expérience savoureuse.*



*Un nez très agréable, une bonne tenue à l'œil avec une jolie couleur.  
Des saveurs agréables et équilibrées pas trop amères.*

JEAN-LUC **DANJOU**

*L'aspect est beau avec une belle couleur et une odeur très agréable. Un équilibre sur l'amertume parfait.*

HENRI **POCH**

*On est sur un joli produit. Une odeur discrète, de la tenue, de la texture. Au niveau du goût, on a un côté assez gourmand.*

CORENTIN **MATEILLE**

*Un parfum discret, des saveurs agréables.*

ALEXIS **DEFEVER**

*Une très belle tenue pour ce foie gras, une bonne odeur, une belle couleur de gras.  
C'est plutôt un très bon foie gras.*

CHARLES **FONTÈS**





• L'IDÉE RECETTE de Alexis Defever •

## FOIE GRAS POÊLÉ, DÉCLINAISON DE BETTERAVE, JUS DE RÔTI

- 1 grosse betterave rouge crue
- 4 betterave cuite sous vide
- 1 foie gras frais
- 20 cl de bouillon de volaille
- 500 g d'aileron de poulet
- 200 g de beurre
- 10 cl d'huile de tournesol

### JUS DE VOLAILLE

Détailler les ailerons en deux. Faire colorer à l'huile de tournesol, puis dégraisser, mouiller à hauteur avec la moitié du bouillon de volaille et laisser cuire à feu très doux 2 h. Enlever les ailerons et faire réduire le jus pour obtenir un jus corsé.

### PURÉE DE BETTERAVE

Tailler grossièrement les betteraves cuites. Faire revenir au beurre puis mouiller légèrement avec le reste du bouillon de volaille. Laisser cuire 10

min. à feu doux. Mixer pour obtenir une purée lisse. Assaisonner.

### PALET DE BETTERAVE

Éplucher la betterave crue. Tailler en tranche de 1 cm. Les faire revenir dans le beurre moussoux et assaisonner. Mouiller avec 10 cl d'eau et laisser cuire à feu doux 15 min.

### FOIE GRAS

Tailler de belles escalopes de foie gras de 3 cm. Assaisonner. Faire revenir à la poêle 2 min. de chaque côté.

### DRESSAGE

Disposer le palet de betterave au centre de l'assiette et le foie gras par-dessus. Faire un trait de purée de betterave sur le côté. Verser un peu de jus volaille dans l'assiette.



Clos Centelles « La part des anges » 2024

L'ACCORD VIN

LA  
**QUERCYNOISE**  
Groupement De Producteurs



LA QUERCYNOISE

ZA DU PÉRIÉ  
46500 GRAMAT

0565101515  
INFOS@LAQUERCYNOISE.COM  
WWW.CLOSSAINTSOZY.COM



# FERME DE LA TREMBLAYE

## Bleu de Jersiaise

### • AVIS DU JURY •



*Un fromage fermier qui raconte l'exigence d'un terroir et la noblesse d'une race unique. La vache Jersiaise livre ici toute sa richesse, dans une pâte persillée à la fois douce, beurrée et délicatement puissante. Une création singulière, où tradition et gourmandise s'unissent dans une harmonie parfaite.*



*Je trouve que ce bleu est intéressant dû à ces deux textures. Un coeur presque coulant au bleu où on a envie d'y revenir et sur les côtés une texture plus ferme avec pas mal de saveurs !*

AXEL **GOUJON**

*On amène quelque chose qui est peu connu. Une jolie couleur jaune révélatrice du lait de vache. Un bleu bien beurré. Un bon fromage doux.*

DOMINIQUE **BOUCHAIT**

*Je ne suis pas un grand fan de bleu normalement mais là j'aime beaucoup ! Une texture très souple, un côté légèrement beurré. Ça me plaît !*

ALEXIS **DEFEVER**

*On est sur une proposition singulière. J'ai bien aimé ainsi que ce gras. Un persillé subtil avec de l'amertume.*

JÉRÔME **NUTILE**

*Je me suis régalé, je l'ai trouvé très bon. Un bon équilibre entre le gras et le persillé.*

HENRI **POCH**





### L'IDÉE RECETTE

de Jérôme Nutille

## SOUFFLÉ AU BLEU DE JERSIAISE

- 20 g de farine
- 20 g de beurre
- 200 g de blancs d'œufs
- 100 g de Bleu de Jersiaise
- 25 cl de lait

### PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, ajouter la farine pour un roux, incorporer le lait et le fromage, mixer, assaisonner et refroidir. Incorporer les blancs montés en neige. Verser dans un ramequin beurré, lisser et former une collerette. Cuire à 180 °C pendant 12 min. À la sortie, râper du fromage dessus.



Sancerre blanc Domaine Lucien Crochet  
«La Louisonne» 2023

### L'ACCORD VIN



#### LA FERME DE LA TREMBLAYE

CHEMIN DE LA TREMBLAYE  
78125 LA BOISSIÈRE-ECOLE

0134850363 (ACCUEIL PRO)  
0788514029 (BOUTIQUE)

CONTACT@LATREMBLAYE.FR  
BOUTIQUE@LATREMBLAYE.FR

WWW.FERMEDELATREMBLAYE.COM

Doux  
Printemps

&

Bons  
Moments



Découvrir le magazine

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

**Ambiance&Styles**  
Ensemble pour de bons moments



# QUELLE FINE LAME ÊTES-VOUS?



Retrouvez tous  
nos magasins



Couteau Gyutoh  
5000FCD

# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



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





## RENCONTRE

*Gilles  
Goujon*

## TESTS

*produits*

33<sup>ème</sup> session

**ART** *de  
vivre*

**ARTS**  
*de la  
table*

## TERROIR

*Saveurs*

*Productions  
agricoles*

*Artisans du goût*

*Vins, champagnes  
et spiritueux*

**UN CHEF, UN TERROIR**

**GOUR  
METS**  
EDITION

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