



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

C'est si bon !

La célébration du repas français
La Nouvelle-Aquitaine à l'honneur

— 21 mars 2018 —





PARTICIPEZ AU PLUS GRAND DÎNER DU MONDE

3 000 RESTAURANTS SUR LES 5 CONTINENTS

JE MANGE FRANÇAIS ! ¡YO COMO FRANCÉS!
LET'S EAT FRENCH! 我吃法餐


21 MARS

Rendez-vous sur
goodfrance.com

#GoodFrance #GoutdeFrance





Jean-Yves
Le Drian

**Ministre
de l'Europe et des
Affaires étrangères**

Au fil des années, Goût de France est devenu un rendez-vous attendu des professionnels comme des amateurs de la table, au point d'être désormais une véritable clé de voûte du rayonnement de la gastronomie française à travers le monde. Le 21 mars, l'opération prendra encore de l'ampleur grâce aux 3 000 restaurants qui se sont joints à cette initiative et qui serviront un dîner « à la française », tandis que des événements festifs seront organisés aux quatre coins du monde par notre réseau diplomatique et Atout France. Grâce à cette forte mobilisation, ce sont plus de 150 pays qui fêteront notre cuisine. Cette année, nous avons choisi de mettre en avant les vins et les spiritueux français. La France est réputée pour son excellence dans ce domaine, comme en témoigne d'ailleurs le développement d'une véritable filière de tourisme œnologique. C'est fortes de ce thème que nos ambassades mobiliseront les chefs, les sommeliers, .../...

ALAIN DUCASSE

La puissance du goût



En 2018, 140 chefs néo-aquitains participent à Goût de France, qui se déroule dans 150 pays, et met à l'honneur la région, sa gastronomie et ses produits

Interview en page 2

.../... les apprentis et les producteurs de tous horizons pour sublimer le repas gastronomique des Français, inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco depuis 2010. J'ai aussi voulu donner une dimension nouvelle à ce grand rendez-vous afin qu'il mette davantage en valeur la richesse gastronomique de nos territoires. Dans cette perspective, une région française sera désormais mise en avant chaque année. Riche d'un patrimoine gastronomique exceptionnel, la Nouvelle-Aquitaine sera donc à l'honneur en 2018. À cela s'ajoute une mobilisation nationale sans précédent en France métropolitaine et en outre-mer, avec la participation des 1 500 restaurants adhérents du Collège culinaire de France, partenaire de l'événement. La gastronomie est l'un des piliers de la stratégie de promotion du tourisme dont le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères a la responsabilité. Le gouvernement s'engage par des moyens dédiés, puisqu'en lien avec les professionnels du secteur et les différents ministères concernés, un plan d'action doté de 1,5 million d'euros est confié à l'opérateur Atout France en 2018. Nous espérons contribuer ainsi à ce que notre gastronomie réalise tout son potentiel et soit une véritable force d'entraînement pour l'attractivité de notre pays. »



Voici la quatrième édition de Goût de France/Good France. Quelles retombées concrètes avez-vous déjà constatées en trois ans ?

Notre initiative vise à faire connaître la cuisine française dans le monde, et la retombée la plus concrète, c'est tout simplement la pérennité de l'événement et son ampleur croissante. Lorsque, il y a quatre ans, j'ai proposé cette idée à Laurent Fabius, alors ministre des Relations extérieures et du Commerce international, j'étais loin d'être sûr que nous parviendrions à faire une deuxième édition. L'accueil enthousiaste que nous avons reçu, notamment de la part des chefs étrangers, nous a permis d'installer cette opération dans le paysage des grands événements gastronomiques mondiaux. Les cuisiniers et le grand public nous ont suivis. En 2018, 3 000 chefs, dont 1 500 en France, vont participer à Goût de France/Good France, qui aura lieu dans 150 pays. C'est la plus belle récompense que nous pouvions imaginer.

Croyez-vous que la gastronomie soit une forme de langage diplomatique ? Avez-vous des exemples ?

En tout cas, les diplomates semblent le penser. À commencer par le très illustre Talleyrand, qui aurait dit : « Donnez-moi de bons cuisiniers, je vous ferai de bons traités. » Quand on voit le faste des dîners que Carême organisait pour lui pendant le Congrès de Vienne, en 1814-1815, et la

Photo Pierremonetza

façon efficace dont Talleyrand a contenu les ambitions des grandes puissances, on est tenté de croire que, effectivement, la gastronomie a joué un rôle. Pour l'anecdote, on dit que Carême a inventé le gâteau baptisé « diplomate » pendant le Congrès de Vienne.

Plus sérieusement, aujourd'hui, la cuisine fait indiscutablement partie de ce que les spécialistes des relations internationales appellent « soft power », c'est-à-dire la capacité d'influence culturelle d'un pays. Les ambassadeurs de France que j'ai rencontrés en sont parfaitement conscients, et c'est la raison pour laquelle ils sont si engagés dans Goût de France/Good France.

Quelle est, selon vous, l'image actuelle de la gastronomie française à l'étranger, et quel rôle Paul Bocuse, qui vient de disparaître, a-t-il joué ?

Paul Bocuse a été pionnier dans de nombreux domaines. Avant lui, tout en reconnaissant le lustre de notre cuisine, les étrangers avaient tendance à la juger trop lourde et trop formelle. Dans les années 1970, Bocuse a commencé à voyager et à faire connaître la cuisine française moderne. Ça été un tournant majeur. Aujourd'hui, bien sûr, le contexte a beaucoup changé. Des pays de plus en plus nombreux participent au grand concert de la cuisine mondiale. Mais, si la France a les armes pour se battre, c'est en grande partie à Paul Bocuse qu'elle le doit. C'est pourquoi j'ai souhaité que, cette année,

la quatrième édition de Goût de France/Good France lui rende hommage.

Vous êtes un enfant de la Chalosse, dans les Landes. Quel rapport intime entretenez-vous avec les produits de votre région natale ?

Les goûts de mon enfance sont restés mes mètres étalons. Plus largement, la Nouvelle-

Aquitaine est une région qui possède une fabuleuse richesse de produits. J'ai planté mes racines sur la Riviera, où, là aussi, j'ai découvert des trésors de goûts. Dans chaque région, dans chaque village, je découvre des producteurs, des éleveurs, des maraîchers qui font des produits extraordinaires. C'est grâce à eux que la cuisine française existe. Il faut les en remercier.



Photo Rick

« Des pays de plus en plus nombreux participent au grand concert de la cuisine mondiale. Mais, si la France a les armes pour se battre, c'est en grande partie à Paul Bocuse qu'elle le doit »



Alain Rousset

Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine

« Si la Nouvelle-Aquitaine est très fière d'être mise à l'honneur dans le cadre de cette belle manifestation, il ne s'agit évidemment nullement d'un hasard. Porteuse d'un art de vivre bien français, où la gastronomie occupe un rang particulier, ainsi que première région agricole de France, la Nouvelle-Aquitaine dispose des meilleurs vins et produits du terroir. En effet, authenticité, travail et passion garantissent à nos produits une qualité exceptionnelle, fin mélange de tradition et de modernité. Alors, à toutes et à tous, je vous dis : bon appétit ! »

En Nouvelle-Aquitaine nous défendons la qualité

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE



Le Veau du Limousin



Le Piment d'Espelette



L'Huître Marennes Oléron



Le Chabichou du Poitou



Du Haut-Poitou au Pays Basque, du Bassin d'Arcachon au plateau des Millevaches, les produits de Nouvelle-Aquitaine s'invitent sur vos tables de fêtes de fin d'année. Témoins des savoir-faire traditionnels de femmes et d'hommes passionnés, ils illuminent vos menus d'exception avec leurs saveurs uniques et leurs goûts authentiques.

Retrouvez nos produits et recettes sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

Ces TOQUES qui décoiffent

La gastronomie française n'est pas forcément à leurs yeux synonyme de classicisme.

Obsédés des produits, fous des plantes, ils sont radicaux, passionnés, passionnants. Portraits



« Si décoiffer c'est faire ce qu'on aime à 2 000 %, alors je veux bien décoiffer ! En réalité, on dépoussière surtout de vieilles manières de la cuisine française. La seule différence, c'est qu'on est tellement tranchants qu'on peut parfois ne pas plaire. »

Vivien DURAND, Gironde

Il est passé par les cuisines d'Alain Ducasse à Monaco et de Nicolas Masse à Saint-Jean-de-Luz avant de décrocher sa première étoile au Lieu-Dit Vin, à Hendaye, et de venir prendre, près de Bordeaux, la relève de Jean-Marie Amat au Château du Prince Noir. Adoubé par ses pairs, Vivien Durand voit, depuis son installation, des escadrons de gourmets venir lui prêter serment d'allégeance. Sa cuisine créative estampillée basque joue sur une carte terre-mer où les produits règnent en maîtres : le gros poulpe et le chipiron, le pigeon de Mios ou la truite de Banca sont les sujets choyés du seigneur des fourneaux lormontais qui se passionne, dans un esprit « déguindé », pour la cuisson des produits entiers et la découpe en salle.

Restaurant Le Prince Noir, 33310 Lormont, leprincenoir-restaurant.fr



« J'apprécie particulièrement les cuissons "rustiques". J'essaie, à partir de là, de jouer sur des textures plus modernes. Un même produit peut être très différent selon la manière dont on le travaille. C'est ce qui est passionnant. »

Victor OSTRONZEC, Gironde

Le succès de sa lotte à la verveine, cuite à l'étouffée dans une cocotte soudée à la pâte morte, a pris l'an dernier, à Bordeaux, comme une traînée de poudre. Formé à la Côte Saint-Jacques du triple étoilé Jean-Michel Lorain, dans l'Yonne, avant de seconder le Meilleur Ouvrier de France François Adamski au Gabriel, à Bordeaux, Victor Ostronzec a choisi la capitale girondine pour prendre sa première adresse. Il n'a fallu que quelques mois au chef du Soléna pour ensorceler les papilles des gastronomes amateurs comme professionnels. Désigné « Grand de demain » par le guide Gault & Millau, il dit être très attaché aux bases de la cuisine française : vraies cuissons sur os ou sur arêtes à l'ancienne, vrais jus de viande, jus gras où on fait rôtir, réduire... constamment réinterprétés.

Soléna, 33000 Bordeaux, www.solena-restaurant.com





« Je défends une cuisine authentique, spontanée, où on laisse décider la nature. Un pêcheur nous apporte ce qu'il a pêché le jour ; 99 % de ce qu'on fait au restaurant provient de 90 km à la ronde et tout ce qui rentre dans la cuisine est brut. »

Anthony **ORJOLLET**, Pyrénées-Atlantiques

Sa passion du produit l'a conduit à assumer des choix radicaux qui lui ont porté bonheur. Installé dans une zone commerciale à Bidart, au Pays basque, Anthony Orjolle a fait en quelques mois de son restaurant Éléments la coqueluche des gourmets, au point d'être consacré Table de l'année par le guide Fooding en 2018. Entre formation hôtelière classique et tour du monde, le jeune chef a affûté ses convictions culinaires. Magnifier le produit dans sa simplicité est une quête de chaque instant qui se porte par exemple, selon les saisons, sur les chipirons ou les canettes kriaxera. Cuissons au feu de bois ou au teppanyaki, produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée, pas de gluten, pas de sucre raffiné, et surtout, pas de chichis !

Éléments, 64120 Bidart,
www.restaurant-elements.com



« Ma cuisine est vraiment une cuisine d'instinct. Je crée mes plats en fonction de ce qui me fait plaisir, des goûts que je peux trouver pour m'étonner. Elle est intuitive : c'est l'envie du moment avec le produit du moment. »

Maxime **LEBRUN**, Dordogne

À sa carte, le merlu se marie parfois avec l'oie fumée, il arrive au saint-pierre de côtoyer un risotto anisé de betterave, et au foie gras IGP du Périgord de s'aiguillonner d'un granité de vin de noix yuzu... Maxime Lebrun est un marieur instinctif. Passé tout jeune par les cuisines de Matignon, le petit-fils de charcutier s'est colleté aux grandeurs de la gastronomie française (La Tour d'Argent, Faucher, Le Grand Véfour...) avant de revenir dans sa Dordogne natale, auprès notamment de Roland Mazères, aux Eyzies. Dans son Grand Bleu, à Sarlat, il a décroché sa première étoile. Enchanté par le champ des possibles ouvert par la variété des produits, il trouve plus facile de pouvoir tout travailler en frais. C'est grâce à cela, pense-t-il, qu'on trouve l'émotion du goût.

Le Grand Bleu, 24200 Sarlat,
www.legrandbleu.eu





C'est un parti pris d'oser faire des choses qui changent. Mais on touche une clientèle de 20 à 97 ans. Et je trouve magnifique quand un ancien me dit qu'il a goûté quelque chose qu'il n'avait jamais goûté auparavant. »

Nicolas **DURIF**, Charente-Maritime

De son Alsace natale, Nicolas Durif a pris la tangente et presque même la diagonale pour venir déployer ses talents à La Jarrie, près de La Rochelle. Le nom de son restaurant, L'Hysope, évoque son amour des herbes, dont il aime particulièrement explorer les qualités. Travaillant une soixantaine de plantes chaque jour, il cherche inlassablement à associer saveurs et textures dont les papilles n'ont pas l'habitude. Désigné Espoir Nouvelle-Aquitaine par le Gault & Millau en 2017, étoilé Michelin dans l'édition 2018, il signe une carte où les plats de cœur, clin d'œil à son parcours dans le Sud, voisinent avec des créations qui se plaisent à casser les codes, à l'image du filet de taureau aux anchois et de l'huître n° 1 à la chair de tourteau, caviar d'Aquitaine et émulsion au thé anglais.

L'Hysope, 17220 La Jarrie,
www.lhysope.fr



« J'aime les déclinaisons. On peut oser casser quelques barrières à partir d'un classique en le valorisant d'une autre manière, mais le produit doit rester le produit, avec sa texture et son goût. Il m'importe de reconnaître ce que je mange ! »

Nicolas **SOULIÉ**, Corrèze

Il n'est pas commun, le parcours de Nicolas Soulié. Ils ne sont pas nombreux, les chefs complètement autodidactes qui se décrochent des étoiles ! L'histoire est donc jolie, du jeune homme arrivé par amour au château de Castel-Novel, près de Brive, et du gourmet amateur qui se découvre soudainement de remarquables talents... Guidé par sa passion pour la bonne chère, le chef dit laisser son imagination accommoder les bases posées jadis par les grands initiateurs de la gastronomie. Ouvert à l'expérience, il laisse le hasard d'une association lui inspirer un jus de veau à l'arabica pour accompagner des noix de ris de veau. Il se régale des déclinaisons de goûts et textures. Une manière, selon lui, de rendre tous les hommages aux produits.

Château de Castel-Novel, 19240 Varetz,
www.castelnovel.com





STURIA

Caviar partenaire des chefs

L'osciètre par Sturia, découvrez une nouvelle palette de saveurs



LE SEUL OSCIÈTRE 100% FRANÇAIS



DIRECT PRODUCTEUR
PRODUIT EN AQUITAINE

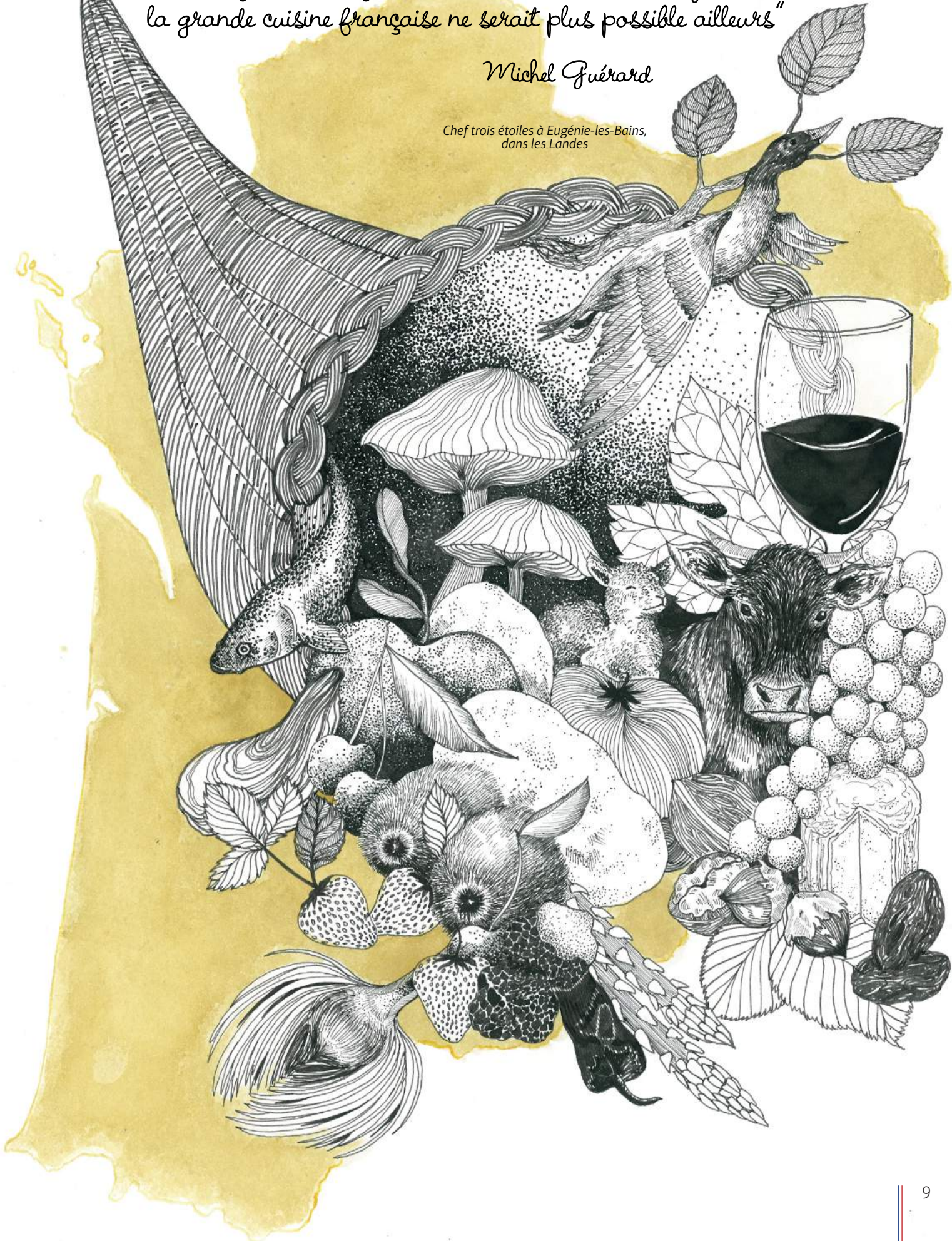
Découvrez le caviar Sturia Oscietra, le seul Oscietre 100% français, issu de notre production exclusive d'esturgeons *Gueldenstaedtii* en France. Très prisé des connaisseurs, le caviar Sturia Oscietra concentre saveurs marines et notes de fruits secs. Ses grains fermes roulent parfaitement sous le palais, libérant progressivement leur arôme délicat...

Contact : +33 (0)5 56 30 34 31 | as.carrot@kaviar.com

"Si on fermait les frontières de la Nouvelle-Aquitaine,
la grande cuisine française ne serait plus possible ailleurs"

Michel Guérard

Chef trois étoiles à Eugénie-les-Bains,
dans les Landes



LES VIGNOBLES passent à table



Longtemps le monde du vin a avancé solitaire. Mais avec le développement récent de l'œnotourisme, les propriétaires viticoles ont compris que la gastronomie avait quelque chose à raconter au plus près des vignes. Les grands de **Bordeaux** sont les pionniers ; des chefs renommés et ambitieux s'y installent dans de somptueux restaurants, où le vin de chaque maison est mis en avant. Les autres vignobles de la Nouvelle-Aquitaine

commencent timidement à se lancer dans l'aventure, à l'image de certains projets haut de gamme à Cognac. Ailleurs, comme dans les territoires de **Jurançon**, de **Bergerac** ou encore dans **l'île d'Oléron**, des restaurateurs attachés à leur environnement proposent de façon plus dynamique des étiquettes proches de chez eux. Le vin et la gastronomie s'inventent ici une nouvelle frontière.

SAINT-ÉMILION

La Terrasse rouge



Tel un équateur entre les appellations Pomerol et Saint-Émilion, le restaurant imaginé par Jean Nouvel au-dessus des chais de La Dominique (grand cru classé) offre ses reflets rouges aux plus prestigieux vignobles voisins, dont Cheval-Blanc. Sa terrasse panoramique se pare de mini-galets grenat et la carte tendance Sud-Ouest du chef Rémy Joly joue les codes de la brasserie chic (poulets des Landes en cocotte, asperges du Blayais, truffe noire du Périgord...). Sur le comptoir, le bellota et le camembert du Champ Secret, eux, disent tout de la qualité des produits sourcés par le gérant Nicolas Lascombes.

**Château La Dominique, 33330 Saint-Émilion. Tél. 05 57 24 47 05.
www.laterrasserouge.com**

SAINT-ÉMILION

L'hôtel de Plaisance

Antre œnotouristique de la famille Perse (Château Pavie, Château Monbousquet...), ce Relais & Châteaux cinq étoiles surplombant le village en sait déjà long sur l'art de mettre en scène



la vigne et la gastronomie. De lumineux travaux de rénovation ont métamorphosé il y a un an La Table de Plaisance, fief gourmand du chef doublement étoilé Ronan Kervarrec. En Breton pure iode, celui-ci n'hésite pas à faire souffler les embruns d'une cuisine nourrie par ses

souvenirs d'enfance, inspirée par le talent de producteurs aquitains (agneau, fromages, huîtres, champignons...) et sublimée par les grands crus classés maison.

**Hostellerie de Plaisance, 5, rue du Clocher, 33330 Saint-Émilion.
Tél. 05 57 55 07 55. www.hostellerie-de-plaisance.fr**

PESSAC-LÉOGNAN **La Grand Vigne**



Un axe « encore plus terre de vignes » : c'est la voie empruntée par le chef 2 étoiles des Sources de

Caudalie, Nicolas Masse, pour sa toute prochaine carte. Créées avec le même soin que celui apporté à l'assemblage d'un vin, ses recettes – comme cette inédite « Pomme de terre vendangeur aux truffes » – racontent une histoire : « Celle du vignoble et de ceux qui le font », dit-il. À Smith-Haut-Lafitte, elle se lit jusque dans le saint-pierre cuit sur la grave ou la mie de ce pain au levain de raisin. Grand cru oblige, le chocolat l'est aussi, maîtrisé par le chef pâtissier Jordane Stiéé.

Sources de Caudalie, chemin de Smith-Haut-Lafitte, 33650 Martillac. Tél. 05 57 83 83 83. www.sources-caudalie.com

BORDEAUX **La Grande Maison**



Quatre grands crus classés, une quarantaine de châteaux, un centre d'art contemporain... celui qui se définit comme « ambassadeur de l'excellence » règne également sur cette demeure bordelaise classée Relais & Châteaux, où le bordeaux se retrouve jusque sur le manche des couteaux du designer Noé Duchaufour-Lawrance. En préambule des agapes orchestrées par Pierre Gagnaire et Jean-Denis Le Bras, un beurre aux lies fines de Pape-Clément sert de clin d'œil vigneron, quand le granité de Clémentin blanc coiffe un tartare de langoustine. Des mets susceptibles d'être agrémentés par plus de 259 références (dont 172 grands crus classés).

La Grande Maison, 10, rue Labottière, 33000 Bordeaux. Tél. 05 35 38 16 16. www.lagrandemaison-bordeaux.com



SAUTERNES **La Chapelle**

Dans les cartons depuis deux ans, le projet de Xavier Planty et Nicolas Lascombes s'épanouit enfin au cœur d'un domaine à l'âme de pionnier : le seul à produire en biodynamie un sauternes 1^{er} grand cru classé. Son restaurant vient d'ouvrir dans la chapelle XVIII^e du château, offrant plusieurs espaces modulables (salon, bar, salle à manger, boutique...), où les ogives côtoient les matières brutes et les tables d'hôtes taillées dans des chênes rescapés de la tempête de 1999. À l'image de la Terrasse rouge et du 7 (Cité du vin), place aux « produits goûtus et choisis » et leurs accents gascons, chers au chef Djordje Ercevic.

La Chapelle, 33210 Sauternes. www.nicolaslascombes.fr

MÉDOC **Château Cordeillan-Bages**



Impossible de dissocier vin et gastronomie au cœur du Médoc. La famille Cazes l'a bien compris, qui se fait fort de murmurer à l'oreille du jeune chef étoilé Julien Lefebvre, l'esprit devant s'emparer de ce Relais & Châteaux. En trois plats, quatre ou plus encore, le homard le dispute au pigeon, le lièvre à la betterave. Cette saison, entre en scène un menu « équilibre », où la saisonnalité et les extractions de jus seront rois ; un pendant au menu « millésime », où les produits emblématiques (agneau de lait, volaille de Vertesse, lamproie...) s'allient à des sauces au vin ultra-travaillées.

Route des Châteaux, 33250 Pauillac. Tél. 05 56 59 24 24. www.jmcazes.com

COGNAC **Chais Monnet**

Un chai-cathédrale pour le restaurant gastronomique, une brasserie dédiée à la cuisine de tradition et le plus grand bar à cognacs du monde : la transformation en cinq-étoiles de l'ancienne maison de négoce des Chais Monnet (1838) affiche clairement ses ambitions. L'arrivée du chef étoilé Michelin Sébastien Broda (Grand Hôtel de Cannes) ne doit rien au hasard ; celle – imminente – d'un chef pâtissier tout droit venu d'un palace du Sud-Est non plus. Le duo étudie de près l'art de marier ses mets au cognac, mais aussi au pineau des Charentes, le 100 % local – incarné notamment par un potager sur les toits – se chargeant d'approvisionner les cuisines.

Chais Monnet Hôtel, 50, avenue Paul-Firino-Martell, 16100 Cognac. contact@chaismonnethotel.com. Ouverture : été 2018.



SAUTERNES **Hôtel-restaurant Lalique**

Tout l'art de vivre selon Silvio Denz, PDG de la Maison Lalique, collectionneur et propriétaire du Château Lafaurie-Peyraguey (1^{er} grand cru classé de Sauternes), se retrouvera au printemps dans cet écrin haut de gamme. Rhabillée d'une verrière, la bâtisse – qui fêtera ses 400 ans lors de l'inauguration – portera la griffe d'une maison non moins séculaire : mobilier, lustres, incrustations, teintes rappelant le beige de la pierre, le vert et le rouge des vignes alentour. Dans l'assiette signée Jérôme Schilling (Villa René Lalique, 2 étoiles), le sauternes y sera en majesté, parfois sous ses formes les plus inattendues.

Château Lafaurie-Peyraguey, 33210 Bommes. Rés. info@lafauriepeyragueylalique.com. Ouverture : courant mai 2018.



Un CHEF un PRODUIT



Julien **DUBOUÉ**
Épis en tête

Quand on est un chef landais, quoi de plus normal que d'aimer le maïs ? Mais l'adorer au point de lui consacrer un restaurant, c'est moins banal ! C'est ce qu'a fait Julien Duboué, qui a ouvert à la Maison de la Nouvelle-Aquitaine, à Paris, un point gastronomique nomade consacré au maïs, qu'il cuisine sous pas moins de 13 formes différentes. Soupes, croque-monsieur... le jeune chef laisse libre cours à son imagination débridée.

www.corn-r.com



Le maïs

Cultivé dans 9 exploitations sur 10 des Landes, le maïs est un pilier de l'agriculture du département. Les Landes sont le premier producteur national de cette céréale.



Nicolas **MAGIE**
Sa précieuse

Nicolas Magie aime tellement la truffe du Périgord qu'il lui arrive de proposer des menus qui lui sont consacrés... jusqu'au dessert, un soufflé. Mais, même avec parcimonie, le chef du Saint-James, à Bouliac, sait sublimer les précieux arômes de la truffe, qu'il choisisse de les marier avec des saint-jacques ou du bœuf.

www.saintjames-bouliac.com



La truffe du Périgord

Reconnues depuis plusieurs siècles pour leur excellence, les truffes du Périgord étaient déjà désignées par l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert comme « les meilleures » de toutes.



Hélène **DARROZE** Confit sans confession

On ne présente plus Hélène Darroze, sans doute l'une des meilleures ambassadrices de la cuisine landaise. Et quoi de plus emblématique de son département que le canard ? La Montoise le sublime notamment grâce à une macaronade au foie gras, un crumble ou encore un confit aux petits pois, qui font, entre autres plats, le bonheur des clients du restaurant parisien qui porte son nom...

www.helenedarroze.com



Le canard

À l'origine de la qualité du canard landais : son alimentation, composée de maïs de la région, exceptionnel grâce au sol particulier de la Chalosse. Un territoire riche en saveurs...



Christopher **COUTANCEAU** Perle rare

Cuisinier pêcheur et chef doublement étoilé, Christopher Coutanceau se définit comme un « pur Rochelais ». Mettre l'huître à l'honneur : une évidence pour lui. Dans son restaurant à son nom, le chef propose de la redécouvrir, simplement ou bien dans son écrin marin accompagné de noix de saint-jacques et d'écume d'eau de mer.

www.coutanceaularochelle.com



L'huître de Marennes-Oléron

Affinées en claires, les huîtres de Marennes-Oléron bénéficient d'un environnement où se développe rapidement le phytoplancton. Cela les rend plus riches et plus colorées que les huîtres de pleine mer.



Laurent **BUTOT** La tendresse d'abord

Ambassadeur des viandes Blason Prestige, le chef limousin Laurent Butot veut défendre les qualités de son terroir. Au Geyracois à Limoges, son restaurant spécialisé dans les plats à base de viande sous label, le bœuf limousin fait d'ailleurs office de blason du lieu. Mais il se retrouve aussi dans l'assiette, accompagné de produits exclusivement régionaux, pour le plus grand plaisir de nos papilles...

www.legeyracois.com



Xavier **ISABAL** Sacrés caractères

Reprenant les cuisines de l'établissement familial Ithurria à Ainhoa, le chef Xavier Isabal traite le fromage basque avec respect, mais inventivité. Proposant ainsi des penne au chorizo d'Oteiza et fromage de brebis Agur ou bien accompagné de copeaux de légumes, le cuisinier défend « la culture du produit », qui est dans son sang et à la base du mouvement basque de slow-food Bizi Ona, fondé par son père.

www.ithurria.com



Les fromages des Pyrénées

En Nouvelle-Aquitaine, les fromages des Pyrénées varient les saveurs : l'Ossau-Iraty, sous AOP, la Tomme noire, sous IGP, ou encore le fromage d'Estive, fabriqué traditionnellement durant la transhumance, ont chacun leurs « aficionados ».



Le bœuf du Limousin

Il est né après des millénaires d'adaptation. Des aurochs dessinés sur les parois de Lascaux à aujourd'hui, les spécificités du Limousin ont su façonner cette race particulière.



Thibaud **PIROUX**

Locavore inspiré



Dans son restaurant certifié Écolabel, le jeune chef Thibaud Piroux place en tête de son menu Goût de France l'agneau du Poitou. Ce dernier se déguste en entrée, en carpaccio accompagné de radis et de kéfir de lait. En s'approvisionnant directement à la ferme bio de son village, le chef propose une viande locale de qualité, avec une empreinte carbone réduite au minimum.

www.lesorangeries.fr

L'agneau

Déjà présent en Poitou-Charentes au Moyen Âge, l'agneau est d'abord élevé pour sa production de laine, avant que sa viande soit appréciée. L'élevage ovin contribue à la préservation du tissu rural et de la biodiversité.



Vincent **ARNOULD**

L'envie des fraises

Bien qu'il soit vosgien, le chef Vincent Arnould travaille avec passion les produits du Périgord. Pas en reste à côté de la truffe, la fraise du Périgord « fait des ravages », selon le chef, dans son restaurant Le Vieux Logis. Sublimé en sorbet, le fruit révèle ses arômes sucrés qui feront le bonheur des gourmands.

www.vieux-logis.com



La fraise du Périgord

Apparue en 1895, la fraise du Périgord ne se développe véritablement qu'après 1950. C'est en 1959 que les agriculteurs de Périgueux créent la première coopérative « fraisicole » du Périgord.



SO FRANCE À LA CONQUÊTE DE L'EST

Créée conjointement par InVivo et l'AANA, la nouvelle marque ambassadrice de la gastronomie française inaugure sa première adresse à Singapour.

Il y aura de l'huile de noix et du piment d'Espelette, des cannelés, du foie gras, du caviar et des limonades, du jambon, du vin, bien sûr, et des spiritueux, des fromages, du miel, des fruits de saison et même des huîtres... Rigoureusement sélectionnés (produits sous signe de qualité, origine France garantie et cahier des charges drastique), les produits alimentaires et viticoles qui ont été sélectionnés pour la marque SO France sont considérés comme emblématiques. Plus de la moitié d'entre eux sont issus de la Nouvelle-Aquitaine. Comme le suggère le nom, ils représentent à la fois tellement la France, mais aussi un peu le Sud-Ouest.

Inédite, l'idée d'un partenariat entre le premier groupe coopératif agricole français et l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine va trouver sa première concrétisation à Singapour avec l'inauguration, ce 21 mars, d'un concept store d'un nouveau genre dans la très stratégique Singapour. Point de vente en même temps que bar à vin et restaurant (avec une carte élaborée par le chef Frédéric Coiffé), le premier bistro-épicerie SO France aura pour mission de faire rayonner la gastronomie française dans un esprit de bistro-nomie. Différent d'une simple vitrine, le lieu de vie et de partage sera aussi un lieu de consommation et d'ouverture du marché français dans une Asie du Sud-Est particulièrement amatrice d'art de vivre hexagonal. Plus de 700 références y seront présentées.

7 Frazer Street, Duo Galleria, Singapore 189356

En Nouvelle-Aquitaine nous défendons la qualité

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE



La fraise Label Rouge



La noix du Périgord



L'Ossau-Iraty



le Beurre Charentes-Poitou



Du Haut-Poitou au Pays Basque, du Bassin d'Arcachon au plateau des Millevaches, les produits de Nouvelle-Aquitaine s'invitent sur vos tables de fêtes de fin d'année. Témoins des savoir-faire traditionnels de femmes et d'hommes passionnés, ils illuminent vos menus d'exception avec leurs saveurs uniques et leurs goûts authentiques.

Retrouvez nos produits et recettes sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

Escapades gourmandes en NOUVELLE-AQUITAINE



Michel
Durrieu

**Directeur général
du Comité régional
du tourisme
de Nouvelle-Aquitaine**

De Biarritz à Poitiers en passant par Limoges, Bordeaux, la Dordogne, Cognac ou encore la côte atlantique, chaque destination offre une palette infinie de saveurs et d'activités pour les touristes.

L'opération Goût de France/ Good France est, une fois encore, l'occasion de prouver que notre région est LA destination incontournable d'un certain art de vivre à la française, LA destination de l'authenticité et des expériences inédites, LA destination d'une offre touristique innovante, durable et résolument tournée vers l'avenir. »

Que l'on soit bec sucré ou salé, amateur d'art et d'histoire, de nature et de grand air, la Nouvelle-Aquitaine ne manque pas de propositions. Cinq itinéraires pour savourer ses spécialités tout autant que ses territoires. En route !

LIMOUSIN

Sur les routes de la porcelaine

Parce que le plaisir des yeux importe autant que celui des papilles, une incursion à Limoges s'impose. Mondialement réputée pour sa porcelaine fine depuis trois siècles, la capitale du Limousin abrite nombre de maisons dont la renommée ne se dément pas. Comme Bernardaud, vénérable entreprise familiale qui ouvre les portes de sa manufacture historique (1863) pour une plongée dans les secrets de fabrication de la belle céramique. Une visite à accompagner d'une balade en ville à la découverte de la splendide gare des Bénédictins, du quartier médiéval de la Boucherie ou encore du musée Adrien-Dubouché, qui présente la collection de porcelaine de Limoges la plus riche au monde. À moins de profiter de cette escapade pour prendre la clé des champs ? L'occasion



de combiner rencontres avec des artisans locaux et visites de cité de caractère comme Saint-Yrieix-la-Perche, où l'on découvrit le premier filon de kaolin, argile indispensable à la production de porcelaine.

**Bernardaud, 27, avenue Albert-Thomas,
87050 Limoges, www.bernardaud.fr et
www.routes-porcelaine-limoges-hautevienne.fr**

BASSIN D'ARCACHON

Entre cabanes ostréicoles et dunes...

De la pointe sauvage du Cap-Ferret, au nord, à l'emblématique dune du Pilat, la plus haute d'Europe, au sud, le bassin d'Arcachon révèle une nature à la beauté préservée. Lège-Cap-Ferret, Arès, Andernos, Lanton, Audenge, Le Teich, Gujan-Mestras, La Teste-de-Buch... les rives de cette mer intérieure voient s'égrainer un chapelet de villages ostréicoles qui vivent au rythme des marées... Voir le ballet des ostréiculteurs naviguant entre les parcs à huîtres et leur port est un spectacle en soi. Pour mieux le comprendre, rendez-vous chez Fleur d'écume. Cette entreprise



familiale, sise au port de La Teste-de-Buch, propose une immersion dans le métier d'ostréiculteur. Dans leur jolie cabane de dégustation, Christelle et Florian Gausson ont aménagé un parc à huîtres pédagogique pour expliquer toutes les étapes de la production, depuis la collecte des naissains jusqu'au calibrage des huîtres adultes. Une découverte à combiner avec une dégustation de ces plaisirs iodés, à apprécier sur la jolie terrasse, les pieds dans l'eau.

Fleur d'écume, avenue Ovide-Rousset, cabanes 156, 33260 La Teste-de-Buch, www.fleurs-ecume.fr, www.maison-huitre.fr

PAYS BASQUE

À la découverte de l'or rouge

C'est l'histoire d'un navigateur basque qui, au XVI^e siècle, ramena de ses aventures antillaises un piment rouge. Le fruit allait trouver ici, entre mer et montagne, un terroir idéal pour s'épanouir. Au point de devenir un emblème de la gastronomie basque. Relevant les plats autant que les façades des maisons sur lesquelles il sèche, le piment d'Espelette se découvre au gré des dix villages qui couvrent son territoire, labellisé AOP depuis 2002. Des vénérables demeures XVII^e siècle d'Ainhoa à celle, majestueuse, de l'écrivain Jean Rostand à Cambo-les-Bains, des panoramas d'Itxassou aux rues pavées d'Espelette, ce sont mille et une facettes d'un Pays basque enchanteur qui se découvrent. Comme la ferme-auberge Harane ko Borda de Christian Aguerre. Ce paysan engagé invite à découvrir à table les saveurs locales, comme le jambon de la maison affiné 26 mois ou le maïs grand roux, mis en valeur par le chef Antoine Chépy. Une halte gourmande



à compléter par la visite du centre d'interprétation Extea à Espelette, qui livrera tous les secrets de la noble épice.

Harane ko Borda, 3 Gerastoko Bidea, 64250 Itxassou.

Extea, Centre d'interprétation du piment d'Espelette, 25 Merkatu Plaza, 64250 Espelette.

COGNAC

En sillonnant les vignobles charentais

Des coteaux vallonnés où serpente la vigne, une lumière dorée qui vient caresser les pierres d'une église romane... le vignoble de Cognac a des airs de petite Toscane française. Sur ces 80 000 hectares de collines et de plaines longeant l'Atlantique, on produit depuis le XVIII^e siècle l'eau-de-vie la plus célèbre du monde. Dans la ville-capitale de Cognac, les maisons ouvrent leurs portes pour percer les secrets du divin breuvage. Mention particulière à la maison Camus. Après une passionnante visite de son chai construit en 1863 et une dégustation de ses eaux-de-vie, cette entreprise familiale propose de se mettre dans la peau d'un maître assembleur et de composer son propre cognac. Une expérience aussi unique que la bouteille avec laquelle chaque alchimiste repart. En complément, ne pas manquer une visite de la ville et de ses incontournables, le château de François I^{er}, le couvent des Récollets, les jardins de l'hôtel de ville, le musée du Cognac... ou encore une balade sur le fleuve Charente en gabarre, ces bateaux à fond plat qui transportaient les fûts d'eau-de-vie vers la mer.

Maison Camus, 29, rue Marguerite-de-Navarre, 16100 Cognac, www.camus.fr

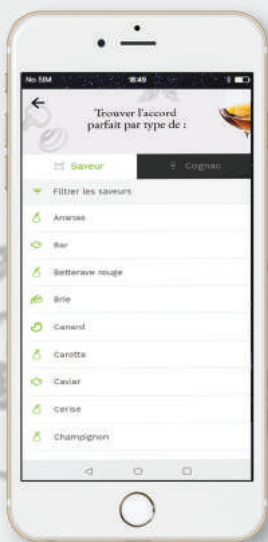
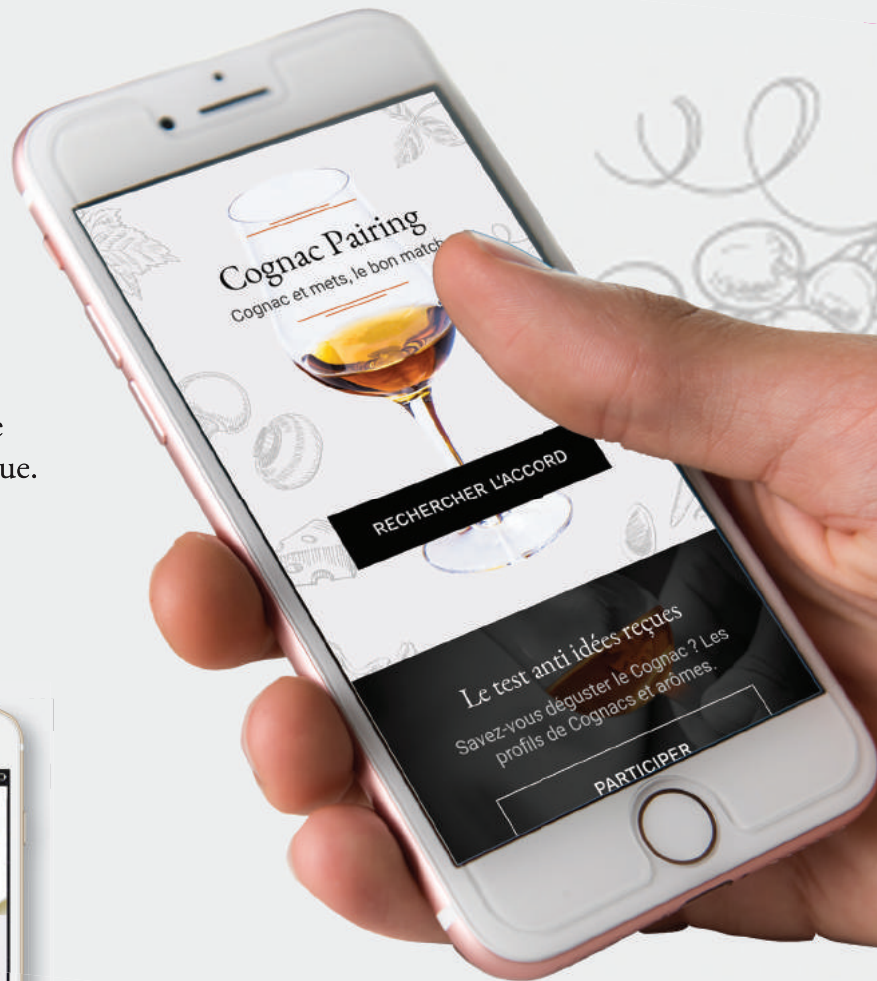


Cognac Pairing

L'appli qui invite les cognacs à table



Les cognacs se conjuguent avec bonheur avec certains plats, entrées ou desserts. Trouvez le bon accord par saveur ou par type de cognacs, et des recettes pour une mise en pratique. Prêts pour l'initiation ?



Une application proposée par l'interprofession du Cognac (BNIC)



@cognac_official



Cognac.Official



Disponible sur
App Store



DISPONIBLE SUR
Google play

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

Les CHIEFS participent à Goût de France

BIARRITZ - PAYS BASQUE

Stéphane **Allard**
Hôtel Le Madrid
Guéthary
www.lemadrid.com

John **Argaud**
Château de Brindos
Anglet
www.chateaubrindos.com/restaurant/

Philippe **Arrambide**
Les Pyrénées
Saint-Jean-Pied-de-Port
hotel-les-pyrenees.com

Aurélien **Bellocq**
L'Auberge du Pas de Vent
Pouillon
www.auberge-dupasdevent.com

Claude **Calvet**
Restaurant Getaria
Guéthary
www.bistrot-getaria.com

Serge **Caumont**
Hôtel du Chêne
Itxassou
www.lechene-itxassou.com

Annie **Demen**
Hôtel-Restaurant des Lacs d'Halco - La Table d'Annie
Hagetmau
www.hotel-des-lacs-dhalco.fr/la-table-dannie

Yannick **Duc**
Le Hittau
Saint-Vincent-de-Tyrosse
www.facebook.com/Restaurant-Le-Hittau-401015619914302/

Fabian **Feldmann**
L'Impertinent
Biarritz
www.l-impertinent.fr

Olivier **Foussaro**
La Table d'Aranda
Biarritz
www.tabledaranda.fr

Jean-Marie **Gautier**
Villa Eugénie - Hôtel du Palais
Biarritz
www.hotel-du-palais.com

Loïc **Guedon**
Le Vieux Port
Capbreton
www.restaurantlevieuxport-capbreton.com/

Michel **Guérard**
Les Prés d'Eugénie
Eugénie-les-Bains
www.michelguerard.com

Maeva **Hermanse**
Restaurant Le C
Guéthary
www.le-c-guethary.com

Philippe **Ibarboure**
La Table des Frères Ibarboure
Bidart
freresibarboure.com

Xavier **Isabal**
Hôtel Ithurria
Ainhoa
www.ithurria.com

Nicolas **Legrand**
Le Bouchon Biarrot
Biarritz
lebouchonbiarrot.com

Philippe **Lopez**
Le Café du Musée
Bayonne
www.cafe-du-musee-bayonne.fr

Michel **Niquet**
Chez Mattin
Ciboure
www.chezmattin.fr

Charles **Olascuaga**
Zoko Moko
Saint-Jean-de-Luz
www.zoko-moko.com

Thierry **Pantel**
Hôtel-Restaurant Richelieu
Mont-de-Marsan
www.hotel-richelieu-montdemarsan.com

Marc **Teindas**
Le Valmont
Dax

BORDEAUX

Thomas **Arnaud**
Metsens Bistrot
Bordeaux
metsens.fr

Guénaël **Avy**
Le Chicoula
Bordeaux

Anthony **Aycagner**
Bliss
Mérignac
www.bliss.fr

Alexandre **Baumard**
Logis de la Cadène
Saint-Émilion
www.logisdelacadene.fr

Didier **Bergey**
L'Entrée Jardin
Cadillac
www.restaurant-entree-jardin.com

Benjamin **Bonnay**
L'Atelier 115
Pessac

Jean-Marc **Faure**
Le Bistrot des Vignobles
Saint-Émilion

Yannick **Faurières**
Les Remparts
Bazas
www.restaurant-les-remparts.com

Stéphane **Floris**
Le Chaudron d'Anna
Rions
www.lechaudrondanna.com

Philippe **Gaudou**
La Table de l'Hippodrome
Le Bouscat
www.hippodromebordeauxlebouscat.com

Romain **Gondras**
Château Grand Barrail
Saint-Émilion
www.grand-barrail.com

Patrick **Herreyre**
Nama
Bordeaux
www.namawine.com
restaurant.com

Ronan **Kervarrec**
Hostellerie de Plaisance
Saint-Émilion
www.hostellerie-deplaisance.com

Nicolas **Lascombes**
Restaurant Le 7
Bordeaux
www.laciteduvin.com/fr/organisez-votre-visite/restaurants-et-boutiques/restaurant-le-7

Nikhola **Lavie-Cambot**
Le Clos du Roy
Saint-Émilion
www.leclousduroy.fr

Ludovic **Le Goardet**
Glouton Le Bistrot
Bordeaux
www.gloutonlebistrot.com

Hugo **Lederer**
Le Café du Théâtre
Bordeaux
www.le-cafe-du-theatre.fr

Nicolas **Magie**
Le Saint-James
Bouliac
www.saintjames-bouliac.com

Frédéric **Montemont**
L'Estacade
Bordeaux
www.estacade-restaurant.com

Thomas **Morel**
Le Pavillon des Boulevards
Bordeaux
www.lepavillondesboulevards.fr

Hugo **Nahon**
El Nacional
Bordeaux
www.elnacional.fr

Gilad **Peled**
Le Pressoir d'Argent - Grand
Hôtel de Bordeaux
Bordeaux
www.ghbordeaux.com/fr/le-pressoir-d-argent

David **Pereira**
Le Moulin du Grand Étang
Saint-Estèphe
www.lemoulinugrandetang.com
[sitew.fr](http://www.sitew.fr)

Romain **Pons**
Le Saprien
Sauternes
www.restaurant-le-saprien.fr

Olivier **Rouland**
Le Davoli
Bordeaux
www.ledavoli.com

Réjane **Roumy**
Les Belles Perdrix de Troplong Mondot
Saint-Émilion
www.chateau-troplong-mondot.com/Contact.asp

Fabien **Touraille**
Le Petit Commerce
Bordeaux
www.facebook.com/LE-PETIT-COMMERCE-151929008218963/info/?tab=overview

CÔTE ATLANTIQUE

Frédéric **Berteloot**
Les Filets Bleus
Royan

Cécilia **Dubarry**
Chez Dubarry
Andernos-les-Bains
www.restaurant-chez-dubarry.fr

Michèle **McLusky**
Domaine de Sengresse
Souprosse
www.sengresse.com

Brice **Tomico**
La Gùitonne
Pyla-sur-Mer
www.laguitonne-pyla.com

Jean-Marie **Zimmermann**
La Jabotière
Royan
www.lajabotiere.com

LA ROCHELLE - ÎLE DE RÉ - NIORT - MARAIS POITEVIN

Fabrice **Basseville**
L'Assiette
Lezay
www.lassiette-lezay.fr

Franck **Berthier**
Les Basses Amarrés
Mornac-sur-Seudre
www.restaurant-mornac.com

Philippe **Bodart**
La Baleine Bleue
Saint-Martin-de-Ré
www.baleinebleue.com

Florent **Chagnolaud**
Hôtel La Marée
Restaurant Le M
Rivedoux-Plage
www.hoteldelamaree.com

Christopher **Coutanceau**
Christopher Coutanceau
La Rochelle
www.coutanceau-larochelle.com

Michael **Curran**
La Cabine de Bain
La Couarde-sur-Mer
www.la-cabine-de-bain.com

Declerc
Le Vin sur 20
Saint-Pierre-d'Oléron

Fabien **Dupont**
Le Saint Fortunat
Neuville-de-Poitou
www.saintfortunat.com

Ivan **Gotfredsen**
Domaine du Chatelard
Dirac
www.domaine-duchatelard.com

Thierry **Hainaut**
O' de Mer
Ars-en-Ré
www.odembistrotgourmand.fr/page18.html

Alexandre **Lavigne**
L'Arrosoir
Saint-Palais-sur-Mer
www.restaurant-stpalaisurmer.fr

Marc **Le Reun**
Les Jardins d'Aliénor
Le Château-d'Oléron
www.lesjardinsdalienor.com/fr/accueil/

Ludovic **Merle**
Restaurant du Château
Jarnac
www.restaurant-du-chateau.com

Thierry **Michelet**
La Belle Étoile
Niort
www.la-belle-etoile.fr

Frédéric **Milan**
La Quincaillerie
Montendre
www.restaurant-laquincaillerie.fr

Christophe **Moinardeau**
Le Grand Chalet
La Tremblade
www.hotel-grand-chalet.com

Laurence **Mora**
Les Embruns
Saint-Martin-de-Ré
www.lesebruns-iledere.com

Pascal **Pressac**
La Grange aux Oies
Nieuil
www.grange-aux-oies.com

Patrick **Revuelta**
Le Resto
Niort
www.leresto-niort.fr

David **Seguin**
L'Adress
Bessines
www.restaurant-ladress.fr

Xavier **Souletis**
Le Comptoir du Marché
Jonzac
www.facebook.com/ComptoirDuMarche

Xavier **Taffart**
L'Aquarelle
Breuillet
laquarelle.net

Antoine **Vernouillet**
Poulpette
Cognac
www.facebook.com/poulpette.cognac/

Thierry **Verrat**
La Ribaudière
Bourg-Charente
www.laribaudiere.com

Philippe **Zanchetta**
Restaurant L'Instant Z
Le Thou
www.restaurant-linstantz.com

**LASCAUX - SARLAT -
VALLÉE DE LA DORDOGNE**

Isabelle **Alves**
Le Relais des Oliviers
Maurens

Hervé **Battiston**
L'Imparfait
Bergerac
www.imparfait.com

Arjan **Capelle**
Restaurant Éléonore - Hôtel
Edward 1^{er}
Monpazier
www.hoteledward1er.com

Didier **Casaguana**
Les Fresques
Monestier
www.vigiers.com/fr/restaurants-bergerac-dordogne/restaurant-guide-michelin/

Benoît **Cohen**
Le Relais de la Ganache
Saint-Astier
www.laganache.fr

Stéphane **Cuzin**
La Table du Marché
Bergerac
www.table-du-marche.com

Christophe **Forget**
Bistrot C. Forget
Brive-la-Gaillarde
www.lacremaillerebrive.fr

Valérie **Gautherot**
Le Moulin de l'Abbaye
Brantôme
www.moulinabbaye.com

Sébastien **Holten**
Château Les Merles
Mouleydier
www.lesmerles.com

Éric **Jung**
La Table de Monrecour
Saint-Vincent-de-Cosse
www.monrecour.com

Nicolas **Lamstaes**
Nicolas L
Périgueux
www.restaurantnicolasl.com

Laurent **Le Mestre**
Restaurant Le Viaduc
Busseau-sur-Creuse
www.restaurant-leviaduc.com

Bruno **Marien**
O' Plaisir des Sens
La Roque-Gageac
www.facebook.com/lacourderecremarien

Yoann **Mouton**
Restaurant Les Saveurs
Brantôme
restaurant-les-saveurs.com

Jérôme **Paragot**
Le Chabrot
Ribérac
www.lechabrot.fr

Yves **Stacbell**
Château de Lalande
Annesse-et-Beaulieu
www.chateau-lalande-perigord.com

Francis **Tessandier**
Chez Francis
Brive-la-Gaillarde
www.chezfrancis.fr

Benoît **Vacher**
Le Saint-Jacques
Bergerac
www.restaurant-saintjacques-bergerac.com

Jean-Louis **Viargues**
La Chartreuse du Bignac
Saint-Nexans
www.abignac.com

LIMOGES - AUBUSSON

Cyril **Auboiroux**
Les 7
Tulle
restaurant-les7.fr

Emmanuel **Bassot**
La Table des Faubourgs
Bosmie-l'Aiguille
www.restaurant-table-des-faubourgs.com

David **Boyer**
Restaurant Lauryvan
Saint-Junien
www.lauryvan.fr

Matthieu **Brudot**
Le Moulin de la Tardoire
Montbron
www.moulindeletardoire.fr

Christophe **Chanel**
Auberge de Benges
Collonges-la-Rouge
aubergedebenges.com

Charles-Antoine **Darfeuilles**
La Gare
Champagnac-la-Rivière
www.restaurant-la-gare-champagnac.com

Nicolas **Delage**
Auberge de la Mordorée
Bort-les-Orgues
www.auberge-delamordoree.fr

Hervé **Duvallet**
La Tête de l'Art
Objat
www.tete-de-lart.fr

René Jean **Hawaii**
Hôtel Le France
Aubusson
www.aubussonlefrance.com

Stéphane **Nougier**
Hôtel Nougier
Saint-Étienne-de-Fursac
www.hotelnougier.fr

Pascal **Orine**
Auberge Saint-Éloi
Crocq
www.lesainteloicrocq.com

Didier **Palard**
Le Cheverny
Limoges
lecheverny.fr

Guy **Queroix**
La Cuisine du Cloître
Limoges
www.restaurantlacuisine.com

Magali **Ragot**
La Gamelle
Limoges

Pierre **Rullière**
Restaurant Le Coq d'Or
Chénérailles
www.restaurant-coqdor-23.com

Jean-Pierre **Scheidhauer**
Hôtel-Restaurant
À la Résidence
Limoges
www.alaresidence.com

Nicolas **Soulié**
Château de Castel-Novel
Varetz
www.castelnovel.com

Jorge **Veloso**
Les Bars'jo
Limoges

Stéphane **Villetorte**
Influence
La Chapelle-Taillefert
www.restaurant-influence.com

LOT-ET-GARONNE

Colette **Caron**
La Table d'Antan
Bon-Encontre
www.table-d-antan-hotel.fr

Arnaud **Chevallier**
Auberge du Goujon qui frétille
Buzet-sur-Baise

Pascal **Combettes**
Le Patio d'Hauteville
Penne-d'Agenais
www.lepatiodhauteville.fr

Michel **Dussau**
La Table de Michel Dussau
Agen
latabledarmandie.fr

Céline **Marty**
La Part des Anges
Agen
www.lapartdesanges.eu

Véronique **Melloul**
Au Bord de la Source
Sainte-Livrade-sur-Lot
www.auborddelasource.com

Cédric **Savarin**
L'Acetho
Agen

Michel **Trama**
L'Aubergade-Michel Trama
Puymirol
www.aubergade.fr

PAU - PYRÉNÉES - BÉARN

Florian **Constantin**
Les Fontaines Fleuries
Salies-de-Béarn
www.les-fontaines-fleuries.com

Nelson **Da Silva**
Restaurant des Voisins
Salies-de-Béarn
www.restaurant-des-voisins.fr

Jérémie **Hernandez**
Villa Navarre
Pau
www.villanavarre.fr

Irigoyen
Auberge du Lausset
L'Hôpital-Saint-Blaise

Yuri **Nagaya**
L'Amateur de Thés
Pau
www.lamateurdethes.com

Laetitia **Sarthou**
Les Pipelettes
Pau

POITIERS - FUTUROSCOPE

Grégory **Delhaie**
Toqué!
Poitiers
www.bistro-toque.com

Thomas **Fournier**
La Chatellenie
Availles-Limouzine
www.lachatellenie.fr

Alban **Galpin**
Lucullus
Montmorillon
www.hoteldefrance-lucullus.fr

Thibaud **Piroux**
Les Orangeries
Lussac-les-Châteaux
www.lesorangeries.fr

Richard **Toix**
Passions et Gourmandises
Saint-Benoît
www.passionsetgourmandises.com

Une publication éditée par le Comité régional du tourisme de Nouvelle-Aquitaine

Siège social : 4, place Jean-Jaurès, 33000 Bordeaux

Un magazine réalisé par l'Agence de développement du groupe Sud Ouest

Siège social : 23, quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex, tél. 05 35 31 31 31.

Direction : Marie-Luce Ribot

Développement de Sud Ouest Partenaire :

Astrid Dupont-Fauville

Fabrication : Florence Girou

Conception graphique : Studio de l'Agence

Rédaction : Carine Arriboux, Jean Berthelot, Anne-Charlotte Delanghe, Emmanuelle Lapeyre

Illustration : Corvus

Impression : Litografia Roses

Imprimé sur du papier PEFC fabriqué en France, 100 % fibre vierge, produit à partir de forêts durablement gérées.

Eutrophisation : Ptot 0,01 kg/tonne de papier.

Numéro de commission paritaire : CPPAP 0420 C 86477.



BIO SUD-OUEST FRANCE



Le secret de la nature
dans nos
boissons BIO artisanales

DEPUIS 1879
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS



le Plaisir du goût



BORDEAUX-FRANCE
www.meneau.com



Debriefing

**GASTRONOMIE & ŒNOTOURISME
EN NOUVELLE-AQUITAINE**

l'esprit nouvelle vague