JAVA SUD OUEST
ESPRITS VIGNERONS

LA RENCONTRE DES CHEFS

WWW.JAVA-SUD-OUEST.FR

Dans le sens de lecture :
Philippe Teulier
Charles Hours
Pascal Verhaeghe
Luc de Conti
Frédéric Ribes

EDITO

#larencontredeschefs

Imaginer un accord mets et vins, presque un adage. Une apparente simplicité qui convoque autant l'émotion des sens que l'expérience de l'esprit. Une mélodie gastronomique où résonne le duo amical d'un chef et d'un vigneron.

Passionnés et curieux, nourris de multiples rencontres, l'un dans les vignes, l'autre en cuisine, tous deux apprennent à apprivoiser jusqu'à la maitrise les savoir-faire de leur art.
Un parcours initiatique, à l'issu duquel chef et vigneron invoquent les produits, les terroirs, les cépages, toute une palette d'ingrédients, de parfums et de saveurs assemblés sous une signature propre. En aboutissement : le moment où vins et mets se rencontrent. Un peu comme le grand air d'un opéra, où musique et chant s'unissent, suspendant le temps et ravissant nos sens.
Pour vivre un peu de cet instant rare, il faut aller à la rencontre du producteur sur ses terres, profiter des conseils du caviste, ou se laisser guider par le sommelier pour mieux se laisser transporter par les compositions culinaires du chef.

La passion, les savoir-faire, l'amour des bonnes choses… Les pages qui vont s'ouvrir ici à vous ont été imaginées pour témoigner et tout particulièrement de la complicité et de l'amitié sincère que nouent de grands chefs et les vignerons de la Java Sud-Ouest.
Le dire ou l'écrire ? Un long discours ou plusieurs tomes n'y suffiraient pas ! Rien ne vaut les belles images saisies par Jean-Luc Exposito, ami photographe témoin de nos balades culinaires et œnologiques depuis maintenant plus de 10 ans.

S'il vous plait de continuer la balade avec nous, nous vous invitons à nous rejoindre **#larencontredeschefs**.

Laurent Alvarez Fidalgo
Responsable France Java Sud-Ouest

Suivez nous sur les réseaux sociaux

www.facebook.com/JavaSudOuest
www.instagram.com/javasudouest
www.java-sud-ouest.fr/youtube

Toutes les mesures de sécurités et d'hygiène face au covid-19 lors de la réalisation des reportages photos dans les établissements ou en extérieur ont été respectées. Tous les plats et ingrédients utilisés n'ont eu qu'un usage artistique et exclusif.

VIGNOBLES DU SUD-OUEST

#VignoblesOccitanie

Le chef
PASCAL BARDET

Pascal Bardet, natif du Lot, a fréquenté très jeune les cuisines d'Alain DUCASSE.
La première fois, c'était en 1994. Il y est resté dix-huit ans. Avec, en point d'orgue, de 2007 à 2011, le poste envié de chef du Louis XV à Monaco (3 étoiles Michelin). Ce fut l'école de la rigueur, de l'exigence.

La quarantaine venue, il fait partie des rares chefs confirmés qui ont le sens du produit, des cuissons et une large ouverture d'esprit. « En cuisine, rien n'est figé. La technique et l'expérience, il faut s'en servir pour faire ce que l'on aime », assure-t-il.

Restaurant LE GINDREAU
Le bourg - 46150 **Saint Médard**
05 65 36 22 27
www.legindreau.com/fr
www.facebook.com/Le-Gindreau-107167222710859/
www.instagram.com/pascalbardet/

Le vigneron
PASCAL VERHAEGHE

J'entre dans ma soixantième année et ma quarantième vendange. Le vin m'a embarqué au lendemain de mes 20 ans, mes études finies. Finis les maths vive le vin ! Avant de revenir en Cahors en 1987, j'ai pas mal voyagé et connu des expériences qui ont forgé mon caractère et ma manière d'imaginer mes vins : début des années 80 en Bourgogne, 1985 et 1986 au États-Unis...
Dans ces voyages, la cuisine et la gastronomie tinrent une place importante. Les accords mets et vins sont pour moi essentiels même si la manière dont je les apprécie a évolué avec le temps. J'adore les vins frais et fins de grande longueur tout en restant un amateur de grands vins vieux. Pour moi avant tout, un vin doit exprimer un terroir et représenter un vigneron.
Le Malbec, permet tout cela. C'est un cépage de grand caractère mais assez rebelle à cultiver. Suivant les terroirs où il croît, il donne de superbes « vins de copains » ou de grandes bouteilles de race pouvant se bonifier plusieurs dizaines d'années. Un cépage star, comme le prédisait Robert Parker il y a quelques années.

CHÂTEAU DU CÈDRE
Cahors
Extra Libre Château du Cèdre

LA RECETTE DU CHEF

Ecrevisses pattes rouges servies tièdes, fumet de carapaces, macédoine de primeurs et fanes liées des parties crémeuses, girolles du pays et amandes

Découvrez la recette du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/bardet

Le chef
MICHEL DUSSAU

Le chef Michel Dussau c'est 55 ans d'amitié, de partage et de création. Dès l'âge de 16 ans il commence apprenti Au Relais du Pavillon à Saint-Sever (1 étoile) puis trois ans plus tard commence la formation vue par Alain Ducasse : tout d'abord au Restaurant de Bacon, le meilleur restaurant de poisson de toute la côte, puis à la Brasserie de l'Horloge à Monte-Carlo, auprès de Bruno Caironi, et au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, auprès de Bruno Cirino. Après son passage de plusieurs années au Louis XV à Monaco il revient dans le sud-ouest devenant chef étoilé au Château de Mercuès près de Cahors.

En 1996 il signe son premier établissement, l'hôtel-restaurant du Pont Napoléon à Moissac qui deviendra pendant dix ans une très belle référence gastronomique. Enfin, en 2006, Il se lance dans une nouvelle aventure La Table d'Armandie (aujourd'hui : La Table de Michel Dussau) à Agen : un restaurant axé sur la bistronomie, savant dosage entre la cuisine bistrot traditionnelle et la restauration gastronomique haut de gamme.

La Table de Michel Dussau
1350 Avenue du Midi - 47000 **Agen**
05 53 96 15 15
https://la-table-agen.com
www.facebook.com/latable.micheldussau/

Le vigneron
FRÉDÉRIC RIBES

«Ceux qui rêvent le jour auront toujours un avantage sur ceux qui rêvent la nuit» a écrit Edgar Poe. Pour moi, l'histoire a commencé par une rêverie partagée – ou un pari peut-être - avec mon frère Mammouth, sous le soleil brulant des vacances de l'été 1976. Nous plantions nos vignes. J'avais alors 14 ans. Aujourd'hui, j'en ai 58 et la vigne et le vin font plus que jamais partie de ma vie.

Le vin tient une place particulière dans ma vie. On peut faire sans, mais, sans mentir, quelle tristesse ! Catalyseur indispensable de nos émotions culinaires, je le considère indissociable de la gastronomie, pilier de ma culture. L'art de cuire, d'accommoder et d'associer les aliments et les accorder à un vin font de l'homme un animal à part.

Au domaine du Roc, le vin d'ici c'est la Négrette, notre cépage autochtone.
Un patrimoine dont nous sommes fiers et jaloux tout autant que nous aimons le partager.

DOMAINE DU ROC
Fronton
Don Quichotte

En conversion BIO
depuis août 2019

LA RECETTE DU CHEF

Côte de bœuf maturée, grillée au feu de bois, pommes de terre Belle de Fontenay confites à la graisse de canard, girolles et jambon Noir de Cambes

Découvrez la recette du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/dussau

Le chef
SÉBASTIEN BRAS

Sébastien BRAS, après l'institut Paul Bocuse, intègre à l'âge de 23 ans la cuisine aux côtés de son père, Michel BRAS.

Il continue à cultiver ce territoire d'Aubrac qui l'inspire tant, et s'ouvre également aux saveurs du monde en voyageant au Japon, Vietnam, Brésil, Sénégal, ... créant une « cuisine de l'instant » spontanée, vivante, sensuelle, qui touche le cœur plus que la tête.

Mais qu'on ne s'y trompe pas, elle est aussi le résultat d'un cheminement, d'un travail, de gestes répétés, d'une maturité, d'une histoire.

Le goût de la cuisine est un équilibre : c'est une disposition d'esprit, beaucoup de travail et une somme d'expériences vécues.

Rien ne peut remplacer l'expérience.

Restaurant LE SUQUET

Route de Laguiole - 12210 **Laguiole**

05 65 51 18 20

www.facebook.com/BrasOfficiel

www.instagram.com/brasofficiel

www.twitter.com/BrasOfficiel

Le vigneron
PHILIPPE TEULIER

A 59 ans aujourd'hui, j'ai en mémoire, le Lycée Agricole de Montpellier où j'entrais à 16 pour préparer mon Brevet de technicien agricole viticulture-œnologie, déjà prêt à succéder à mon père dans notre propriété accrochée aux flancs rougis du vallon de Marcillac.

Des repas de famille, je garde le goût des choses simples. Je ne suis pas difficile quand c'est bon ! J'apprécie tout particulièrement la cuisine des terroirs et j'adore quand elle est revisitée tout en poésie par des chefs de talent, comme Sébastien Bras.

Côté boisson, disons-le franchement, je n'aime pas l'eau ! Un bon vin est indispensable à un bon repas. Il en sublime les plats.

A Marcillac, notre cépage le Fer Servadou est aveyronnais depuis toujours. Comme lui, il est capricieux. Parfois. Comme un aveyronnais, son caractère est bien trempé et lui donne un style de vin unique. Je l'aime tout simplement.

DOMAINE DU CROS
Marcillac
Cuvée «VV»

LA RECETTE DU CHEF

Bœuf Aubrac : La pièce confite au lard et finie au beurre de petit-lait, orge lacto-fermentée & vinaigrette perlée au parfum de courge, les haricots de Laurence.

Découvrez la recette du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/bras

Le chef
JULIEN DUBOUÉ

Originaire des Landes, Julien Duboué a commencé son apprentissage chez Jean Cousseau au Relais de la Poste à Magescq avant d'arriver à Paris en 2001 chez Alain Dutournier au Carré des Feuillants.

En 2010, à tout juste 26 ans, après des passages remarqués au George V ou encore à New York chez Daniel Boulud, il ouvre son premier restaurant à Paris « l'Afaria ».

Il a pour passion le goût des produits vrais qui sont autant d'échos à son enfance landaise passée en toute simplicité entourée des siens.

Créatif dans l'âme, toujours en recherche et infatigable travailleur, il ouvre avec ses équipes et plusieurs amis de nouveaux restaurants parisiens : A Noste en 2014, Corn'R en 2016, BOULOM en 2018, puis La Dalle en 2019.

Restaurant B.O.U.L.O.M.
181 Rue Ordener - 75018 **Paris**
01 46 06 64 20
www.boulom.net
www.julienduboue.com

LA RECETTE DU CHEF

Ribs de bœuf sauce barbecue

Découvrez la recette du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/duboue

Les vignerons
ANNE RIBES

Sur ce morceau du frontonnais depuis 25 ans, l'envie ma prise tôt de poursuivre l'héritage familial. Mon BTS viticulture-œnologie en poche, j'avais la bougeotte. J'ai passé près d'un an à Los Angeles chez un importateur de vin, question de découvrir d'autres horizons avant de revenir à la propriété. La découverte est un principe qui me guide d'ailleurs souvent pour le vin comme pour la cuisine. J'aime découvrir le travail de ceux qui cuisinent bien – mieux que moi ! – et avec qui je partage l'envie de régaler les autres.

Le partage est d'ailleurs un quasi synonyme de vin. Le vin est un moment de partage unique. Dès qu'une bouteille est ouverte, c'est le souvenir d'un repas, d'une soirée, d'un bon moment passé.

La Négrette a véritablement une palette aromatique énorme ! C'est un plaisir de la travailler à la vigne et en cave, l'intensité aromatique est très forte et elle donne vie à des vins qui créent la surprise.

JULES VERHAEGHE

Passionné et touche-à-tout, après un parcours scientifique, je fais des études de commerce puis de littérature anglaise pour finalement valider un BTS viticulture-œnologie. De là, j'ai multiplié les expériences vigneronnes en France et à l'étranger.

Souvent impatient et me donnant à fonds, j'apprends maintenant la patience en accompagnant le Malbec dans les vignes et les barriques. A 23 ans, je suis revenu à ce qui est essentiel pour moi : la terre.

Amoureux, j'aime les produits authentiques, savoureux, sains. La bonne cuisine évidemment !

Mon père m'a donné le goût des vins vifs, frais et longs, mais j'aime avant tout les vins réalisés sans compromis. Sans demi-mesure, comme le Malbec, un cépage pourtant d'une grande sensibilité et avec lequel j'ai tant envie de faire. Ce cépage on ne peut que l'aimer !

DOMAINE LE ROC
Fronton
Les Petits Cailloux du Roc

CHÂTEAU DU CÈDRE
Cahors
Cuvée Juvéniles

Le chef
YVES CAMDEBORDE

CAP de l'école hôtelière de Morlaàs (64) en poche, le chef Yves Camdeborde, jeune Béarnais dans les années 80 travaillera très dur au Ritz sous le regard du sous-chef Christian Constant.

Après un passage chez Maxim's, au Relais Louis XIII, à La Marée et à La Tour d'Argent, le jeune Palois retrouve, en 1988, Christian Constant, devenu le chef du Crillon. Après avoir participé à cette incroyable aventure, récompensée par deux étoiles au Michelin et 5 toques au Gault-Millau, le jeune cuisinier décide enfin de voler de ses propres ailes.

Mais en ouvrant, le 21 août 1992, à deux pas de la Porte d'Orléans, La Régalade, un petit bistrot de quartier, le jeune chef ne se doute pas encore qu'il va révolutionner le monde de la restauration parisienne. Précurseur de ce qu'on appellera plus tard la bistronomie, le cuisinier, alors âgé de 27 ans, va participer, pendant douze ans, à une œuvre totalement novatrice à l'époque : « proposer une jolie cuisine identitaire, faite d'émotions et de sensibilité, le tout réalisé à base de produits frais de grande qualité et accessible au plus grand nombre ».

En février 2004, après douze années de folie durant lesquelles le monde entier viendra se régaler et dont toute une génération de jeunes chefs s'inspirera largement, Yves s'installe en plein cœur de Saint-Germain des Prés, pour ouvrir l'Hôtel Le Relais Saint Germain et ses comptoirs.

Le Comptoir
9 Carrefour de l'Odéon - 75006 **Paris**

L'Avant Comptoir du Marché
14 Rue Lobineau - 75006 **Paris**

L'Avant Comptoir de la Mer
3 Carrefour de l'Odéon - 75006 **Paris**

L'Avant Comptoir de la Terre
3 Carrefour de l'Odéon - 75006 **Paris**

Hôtel Le Relais Saint Germain
9 Carrefour de l'Odéon - 75006 **Paris**

www.camdeborde.com
www.facebook.com/hotelrelaissaintgermain
www.instagram.com/yves_camdeborde

Le vigneron
CHARLES HOURS

Sans être trop sage de mes 65 ans, je peux dire que j'ai toujours voulu vivre et travailler en Béarn au Pays de l'Adour, à Monein au milieu des vignes. Jamais je n'ai désiré être ailleurs au cœur d'un pays de cocagne idéalement installé entre Pyrénées et Atlantique. A une heure d'ici montagnes et océan m'inspirent au quotidien.

Le vin, je l'ai dans le corps. Il m'habite, comme la gastronomie d'ailleurs. Ces deux passions m'ont amené à croiser le chef Yves Camdeborde avec qui je travaille depuis ses débuts. Un ami fidèle. Je suis fier de cette amitié car Yves est un cuisinier profondément humain, généreux, qui a le sens de l'hospitalité et particulièrement créatif – c'est d'ailleurs lui qui a inventé la bistronomie...

Si le vin est une part indissociable de moi, il est plus largement une part de notre culture, un synonyme de civilisation. En Jurançon, depuis des siècles, cépages, terroirs, climats et vignerons nous offrent un vin unique avec deux cépages exceptionnels particulièrement à l'aise sur les coteaux du Béarn : le Gros manseng et le Petit manseng, déjà présents ici au temps d'Henri IV.

CLOS UROULAT
Jurançon
Cuvée Marie

LA RECETTE DU CHEF

Vinaigrettes de légumes de saison «cuit cru» : Noisette, basilic, citron vert et jus de tomates épicé

Découvrez la recette du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/camdeborde

Le chef
DAMIEN FAGETTE

Damien Fagette est un chef étoilé de Dordogne. Il est entré à La Tour des Vents à l'âge de 16 ans en tant qu'apprenti. Après avoir été formé par Marie Rougier Salvat qui lui a fait confiance, il est aujourd'hui le chef du restaurant où il exprime sa vision créative et contemporaine de la cuisine. Exigeant avec les autres et avec lui-même, il porte une attention toute particulière à l'assaisonnement et aux sauces. Ses assiettes sont de véritables tableaux, pures et graphiques.

Restaurant LA TOUR DES VENTS
Moulin de Malfourat - 24240 **Monbazillac**
05 53 58 30 10
www.tourdesvents.com
www.facebook.com/latourdesvents
www.twitter.com/tourdesvents24

Le vigneron
GUILLAUME DE CONTI

A tout juste 36 ans, je me souviens travailler dans la vigne depuis ma jeune adolescence. Des études de « Tourisme-management » puis des voyages en particulier en Australie. A 28 ans, devenu papa à mon tour, mon histoire m'a rattrapé et j'ai retrouvé le chemin du domaine. J'y ai appris le métier sur le tas, en famille. Quand on nait dans une barrique… on y retourne tôt ou tard !
Toutes ces expériences ne m'ont jamais éloigné de la cuisine avec qui je noue une relation quasi charnelle ! J'adore manger et j'adore la cuisine !

Un lien direct entre la Terre et l'Homme. Nous, paysans vignerons, faisons pousser nos vignes pour transformer leurs baies en jus de raisins, que nous allons, armés de patience et de quelques outils, transformer en vin. Nous nous devons de respecter ce fruit, de le laisser s'exprimer pleinement une fois en bouteille. Avec plaisir, mais place à la subtilité et parlons terroir et fruit avant tout !
Parmi les cépages du domaine, je retiendrai la Muscadelle qui marie l'exubérance aromatique de certains cépages des bords du Rhin et la fraicheur propre à ceux du Sud-Ouest. Avec elle, nous écrivons notre propre Conti-ne Périgourdine !

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
Bergerac
Conti-ne Périgourdine

LA RECETTE DU CHEF

Cylindre de langoustines, Espuma Arro Blanc, Coquillages, Salicorne

Découvrez la recette du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/fagette

La cheffe
YURI NAGAYA

Yuri NAGAYA commence au Japon où elle ouvre en 1997 à Yokohama un établissement faisant de la bistronomie. Autodidacte, elle « cuisine » inspirée par sa passion des saveurs le tout dans un simplicité qui demande en réalité beaucoup de travail. En 2007 elle apprend la cuisine française à Tokyo puis trois ans plus tard arrive à Pau à l'université.

En cuisine elle embrasse les deux cultures, accommodant les produits du sud-ouest, sublimant leurs saveurs par une cuisine japonaise. En 2014 arrive la reconnaissance : elle est élue meilleure cuisinière de France par le guide Fooding et décroche deux toques au Gault&Millau.

LES RECETTES DE LA CHEFFE

Carré de porc noir de Bigorre rôti, sauce au sésame noir, accompagnement des girolles sautées, et de l'aubergine blanche frite

Accompagnement : Cuvée N°25

Kakiagé don de langoustine, maîs doux et piment doux

Accompagnement :
Moulin des Dames Blanc sec

Découvrez les recettes du chef en flashant le code ou en suivant le lien ci-dessous :

www.java-sud-ouest.fr/nagaya

Le vigneron
JULIEN TEULIER

Immergé dans l'univers de la vigne depuis ma naissance il y a 39 ans, je mets « officiellement » les deux pieds dans le domaine en 2001, mon BTS viticulture-œnologie obtenu à Blanquefort.
Ici dans notre vallon, je cultive le Mansois, nom local du Fer Servadou. Originaire de Marcillac, c'est un cépage rustique au sens noble du terme, robuste, original, adapté à son terroir et à son climat.
Derrière chaque vin, il y a un vigneron, une famille, des amis, une histoire…
Le vin ouvre toujours une porte à la discussion. J'aime le dire à mes amis, avec qui les moments de partage autour d'un verre sont un bon moyen d'en faire des ambassadeurs de la « culture vin ».
Avec le vin, va la gastronomie qui est pour moi synonyme de plaisir, de souvenirs, de convivialité, de voyages ! Quoique naturellement attaché à notre cuisine de terroir et aussi bizarre que cela paraisse pour un aveyronnais, je confesse, ma préférence pour les produits de la mer connus grâce aux savoir-faire de chefs cuisiniers qui ont su éveiller ma curiosité.

DOMAINE DU CROS
Marcillac
Cuvée N°25

GILLES DE CONTI

A 21 ans – j'en ai aujourd'hui 35 - sitôt mon BTS viticulture-œnologie en poche, je suis parti à la rencontre de vignerons de «caractère». Pendant sept ans, j'ai vinifié dans différentes appellations de France ainsi qu'à l'étranger.
Le vin m'a construit et la cuisine aussi. On est ce qu'on mange ! Les mauvais aliments me rendent morose. Épicurien de nature, j'aime cuisiner les produits de qualité riches en saveurs. La cuisine c'est un peu mon médicament de tous les jours !

Pour les vins, il faut que ça file droit ! Les vins qui présentent une belle pureté aromatique avec beaucoup de rectitude ont ma préférence.
Au domaine Tour des Gendres, le Sauvignon est un cépage emblématique. Autochtone, il réagit très bien sur nos sols calcaires périgourdins. Il apporte au vin une tension que j'apprécie particulièrement, beaucoup de nervosité et de minéralité.

CH. TOUR DES GENDRES
Bergerac
Moulin des Dames

hotel
LE
RELAIS
St GERMAI
****

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
Bergerac

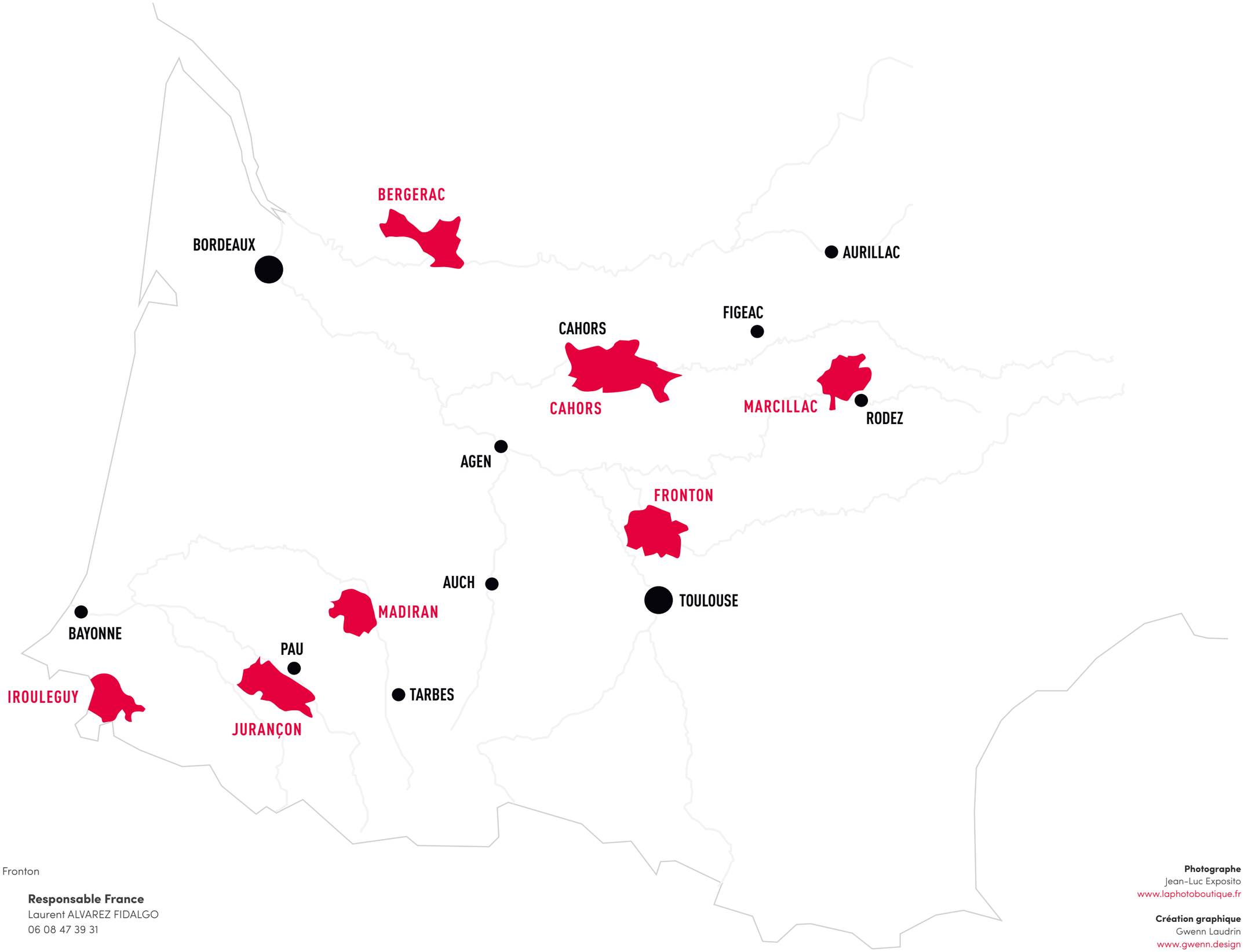
CHÂTEAU DU CÈDRE
Cahors

DOMAINE DU CROS
Marcillac

DOMAINE LE ROC
Fronton

CHÂTEAU DU POUEY
Madiran

CLOS UROULAT
Jurançon



JAVA SUD OUEST
1605, C route de Toulouse - 31620 Fronton

Bureau
Marjorie LAFENETRE
05 59 16 18 23
bureau@java-sud-ouest.fr

Responsable France
Laurent ALVAREZ FIDALGO
06 08 47 39 31

Photographe
Jean-Luc Exposito
www.laphotoboutique.fr

Création graphique
Gwenn Laudrin
www.gwenn.design

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

JAVA SUD OUEST

ESPRITS VIGNERONS