Presse écrite FRA

RAFFUT

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Sports**

Edition : **Mai 2023 P.140-142,144-146**

Journalistes : **Philippe Boé**

Nombre de mots : **2830**

Terres de rugby, terres de gastronomie

PAR PHILIPPE BOÉ

Après vous avoir emmenés visiter l'Auvergne, la Bretagne, le Dauphiné, le Languedoc, le Limousin et l'Ile de France, « Raffut » poursuit son tour de France des régions où rugby et gastronomie font bon ménage.

Alors que la Coupe du monde approche, chacune de ces régions de rugby s'apprête à vivre l'événement avec passion et ferveur. Et nul doute qu'un peu partout ces matchs seront suivis d'agapes mémorables, célébrées entre amis ou en famille.

Car traditionnellement, en France, notre patrimoine culinaire reste intimement lié à ces terres de rugby dont les produits et vins d'exception, les recettes identitaires et les chefs reconnus font la fierté et l'excellence de notre gastronomie.

Jusqu'à la veille de l'ouverture de la Coupe du monde, « Raffut » vous propose donc une sélection (forcément arbitraire... mais sincère) de quelques-uns de nos meilleurs chefs, producteurs et vignerons qui œuvrent dans chacun de ces territoires gourmands, tous fins prêts à accompagner comme il se doit cet événement tant attendu, autour de plats, de produits et de vins plus savoureux et enivrants les uns que les autres.

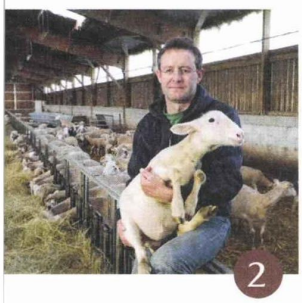
Direction le Bordelais, la Bigorre, la Normandie, le Pays basque, et la Catalogne.

Retrouvez toutes les recettes du dossier en flashant le QR code ci-contre

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

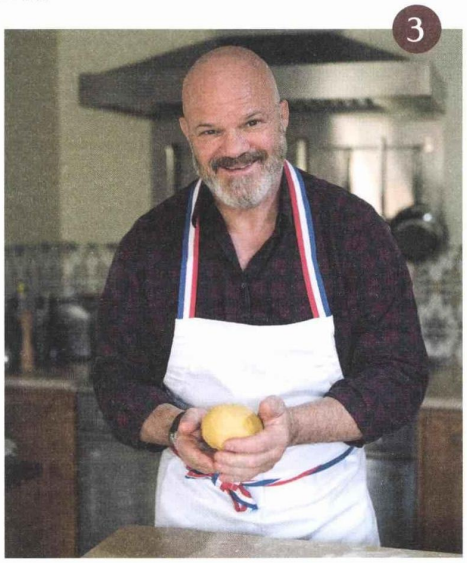
Le Bordelais

1



2

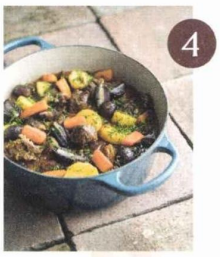
Figure emblématique du PAF culinaire Philippe Etchebest a puisé, dans le rugby, le goût de l'effort, la rigueur et l'esprit d'équipe, qui l'ont toujours animé dans les différentes maisons qu'il a dirigées, comme dans sa Maison Nouvelle* et au Quatrième Mur, à Bordeaux (33), dans lesquels il encadre ses brigades comme lorsqu'il évoluait, en Première division, au poste de trois-quarts centre ou aile à Bègles-Bordeaux (1985-1986) ou au CASG Paris. Dans son dernier ouvrage, « Cuisinez bien accompagné, avec ma méthode Mentor » (Ed. Albin Michel), dans lequel il délivre 13 principes de base pour cuisinier efficacement chez soi, ce MOF atypique propose également une centaine de recettes du quotidien, comme le traditionnel navarin d'agneau que le chef conseille de préparer avec un illustre produit issu de l'estuaire de la Gironde : l'agneau de Pauillac.



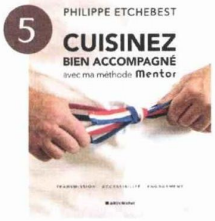
3

Un produit aussi rare – l'ensemble du cheptel compte à peine un millier de bêtes – qu'exceptionnel, grâce à un cahier des charges draconien, mis en place dans le cadre de l'IGP obtenue en 2004 et que suit la petite dizaine d'éleveurs affiliés à l'appellation, parmi lesquels Cédric Perez. Installé, depuis 2006, à Saint-Yzan-Médoc (33), ce jeune éleveur confine ses agneaux, nourris exclusivement au lait maternel, en bergerie durant toute la durée de leur (courte) existence, soit entre quarante-cinq et quatre-vingts jours. Ce qui confère à la viande sa couleur très claire, tirant légèrement sur le rosé, son gras blanc, joliment nacré, sa tendreté et la finesse de son grain.

Un produit d'exception, disponible sur les étals de quelques trop rares boucheries entre Noël et Pentecôte, que Philippe Etchebest recommande de déguster avec la cuvée Barthélemy 2019 du Château Le Puy, propriété de la famille Amoreau. Pionniers de la viticulture en bio (1964) et en biodynamie (1990) dans le Bordelais, ces vignerons de père en fils depuis le XVIIe siècle ont fait le choix d'une viticulture écoresponsable, en réintroduisant, en 2009, l'utilisation des chevaux pour le travail des sols et en engageant, en 2017, le domaine sur la voie de la permaculture. La cuvée Barthélemy est élevée en barriques, par dynamisation, en fonction des phases de la lune, sans aucun ajout de soufre, et mise en bouteilles sans filtration. D'une robe d'un pourpre profond, cette cuvée présente un nez subtil aux arômes de raisins bien mûrs et une bouche d'une structure profonde et soyeuse à la fois.



4



5

1| *Jean-Pierre et Pascal Amoreau* PHOTO DR 2| *Cédric Perez* PHOTO DR 3| *Philippe Etchebest* PHOTO CHARLES TOULZA 4| *Navarin d'agneau* PHOTO DR 5| *Cuisinez bien accompagné de Philippe Etchebest* PHOTO DR

Restaurants
Le Quatrième Mur
& « LA » Table d'Hôtes
2, place de la Comédie,
33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 02 49 70.
www.quatrieme-mur.com

Maison Nouvelle
11, rue Rode,
33000 Bordeaux.
Tél. 05 33 09 46 90
www.maison-nouvelle.fr

Groupement des éleveurs girondins & Association de l'Agneau de Pauillac IGP
1490, route des Tuileries,
Route de Labarthe,
33190 Gironde-sur-Dropt.
Tél. 05 56 71 14 45.
www.eleveursgirondins.fr

Domaine Château Le Puy, de Jean-Pierre et Pascal Amoreau
33570 Saint-Cibard.
Tél. 05 57 40 61 82.
www.chateau-le-puy.com

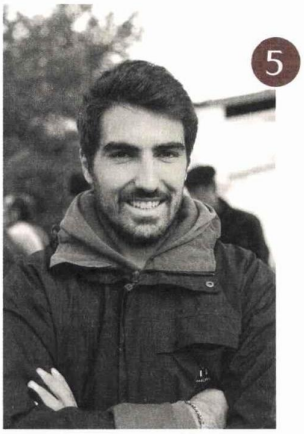
Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

La Bigorre

Menacé d'extinction dans les années 80, le Porc noir de Bigorre AOP est devenu une véritable icône de la gastronomie bigourdane, reconnu, par les plus fins gourmets, comme l'un des tout meilleurs cochons du monde. C'est dans ce pays de cocagne, lové au pied des Pyrénées, aux confins des Hautes-Pyrénées et du Gers, que Clément Dupont – frère aîné d'Antoine, le demi de mêlée du Quinze de France – a repris, en 2015, l'activité familiale, aux côtés de son oncle, Jean-Luc Galès, tous deux désormais à la tête d'un élevage de 500 porcs noirs de Bigorre. Sur le Domaine de Barthas de 150 hectares Clément engraisse ses cochons pendant douze à seize mois, dont les six derniers en plein air, sur la base d'une alimentation composée à 90 % de céréales cultivées sur l'exploitation, garanties sans OGM, ni maïs, ni soja. Résultat : une viande rouge juteuse et persillée, au gras fondant et soyeux qui donne tout le moelleux, mais aussi le caractère et le goût délicat de fruits secs à ce produit d'exception.

Une viande et des jambons affinés entre vingt-quatre et quarante-huit mois que l'on peut déguster sur place, mais aussi chez son ami Julien Bergua, le chef de l'Auberge des Aryelets, à Aulon (65), récompensé, depuis trois ans, par un Bib gourmand dans le Guide Michelin. C'est dans cette maison de village, perchée à 1 227 mètres d'altitude au pied du massif de l'Arbizon et dominant la vallée d'Aure, que ce Bigourdan pur jus travaille ce produit d'excellence. Formé par les frères Ibarboure, à Bidart (64), ce travailleur acharné, en pleine ascension, réalise une cuisine authentique et identitaire, d'inspiration bistronomique, à base de produits locavores, comme le mignon de Noir de Bigorre confit au four, à 100°, pendant cinq à six heures, effiloché puis roulé en ballottine autour d'un cœur de foie gras, avant d'être servi avec des girolles de saison.

Un plat gourmand qui se marie à merveille avec un autre monument du territoire bigourdan : un Madiran AOC. Mais pas n'importe lequel : Château Montus, signé Alain Brumont et Antoine Veiry. Et plus particulièrement la cuvée XL 1998. Issu de vieilles vignes exposées plein sud et plantées, il y a plus de quarante ans, à 200 mètres d'altitude, sur le modèle agroécologique, cette cuvée mythique est vinifiée à base de tannat exclusivement (100 %), le cépage roi du Madiran, et offre des notes discrètes de fruits qui restent longtemps en bouche, avec une profondeur rare et un équilibre parfait.



Restaurant Auberge des Aryelets
Place du Village, 65240 Aulon.
Tél. 05 62 39 95 59.
www.quatrieme-mur.com

Domaine de Barthas
Métairie Dupont, 65230 Castelnau-Magnoac. contact@domainedebarthas.com

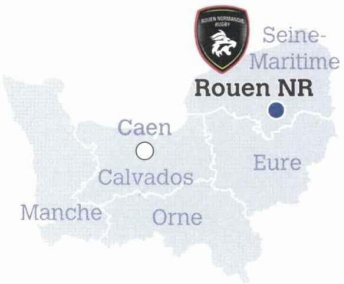
Consortium du Noir de Bigorre
Pyrène Aéropôle, route de Lourdes, 65290 Louey.
Tél. 05 32 26 06 26.
www.noirdebigorre.com

Château Montus, d'Alain Brumont et Antoine Veiry
32400 Maumusson-Laguian.
Tél. 05 62 69 74 67.
www.brumont.fr

1| *Alain Brumont et Antoine Veiry* PHOTO DR 2| *Château Montus XL* PHOTO DR
3| *Julien Bergua* PHOTO DR
4| *Clément Dupont* PHOTO JOËL ESTRADE

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

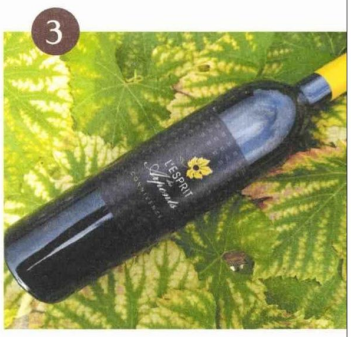
La Normandie



Installé au cœur du pays de Caux, à Valmont (76), Pierre Caillet reçoit ses hôtes dans une vieille bâtisse du XIXe siècle en murs de brique et de silex. Échoué en terre normande, à moins de 10 kilomètres de Fécamp et du littoral, ce natif de la Picardie voisine a été sacré MOF il y a une dizaine d'années, voyant ainsi récompensées sa quête absolue d'exigence. Le végétal est au centre de tout, au point qu'il a créé son propre potager sur 4 000 mètres carrés de terres nourricières où poussent fruits et légumes, plantes, racines et herbes aromatiques pour lesquels la protéine animale devient un simple accompagnement. Comme la poule de Gournay, qu'il travaille en filets farcis d'une fine mousseline relevée de piments fumés, nappés d'une sauce Albufera et accompagnés de gnocchis au gruyère de Carrouges (fromage local) et de carottes acidulées.

Profondément locavore, Pierre Caillet achète cette volaille à seulement quinze minutes de son restaurant, à Terres-de-Caux, dans une exploitation agricole qui réunit pas moins de cinq membres d'une même fratrie. Charles Bréant, l'aîné, transforme le lait cru en un camembert fermier réputé, Pierre élève les 200 vaches laitières de la ferme, Victor s'occupe de la production végétale pour l'alimentation des animaux, tandis que le petit dernier, Martin, devrait créer une boucherie à la ferme. Enfin, à l'instar de deux de ses frères, Côme joue dans le club d'Yvetot (sacré l'an dernier champion de Normandie Honneur) quand il ne s'occupe pas de ses 5 000 poules de Gournay, une race rustique qui a bien failli disparaître. Élevés pendant cent soixante-dix jours (!) en plein air, avec une finition au blé entier macéré dans du lait de la ferme, ces volatiles d'exception produisent une chaire tellement persillée et fondante qu'ici on surnomme cette volaille « la bresse normande ».

Pierre Caillet recommande d'accompagner son plat d'un vin blanc… normand. Car, aussi étonnant que cela puisse paraître, cette région produit bien du vin ! Grâce au travail acharné de Gérard Samson, qui, notaire de son état, s'est mué en vigneron en replantant, en 1995, un vignoble de 6,6 ha après plus de deux siècles d'abandon. Issu de l'appellation Vin de pays du Calvados-Grisy, son domaine des Arpents du soleil, près de Saint-Pierre-sur-Dives (14), produit, entre autres, la cuvée Connivence 2016, avec ses subtils arômes d'amandes grillées favorisés par un microclimat sec et chaud, et un sol argilo-calcaire très pierreux, accroché aux flancs d'un coteau orienté plein sud.



Restaurant La Maison Caillet – Le Bec au Cauchois, de Pierre Caillet
22, rue André-Fiquet, 76540 Valmont. Tél. 02 35 29 77 56. www.maisoncaillet.com.

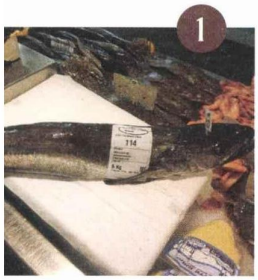
Gaec des cinq frères, des frères Bréant
100, rue de la Cayenne, 76640 Terres-de-Caux. Tél. 06 08 95 91 97.

Domaine Les Arpents du soleil, de Gérard Samson
Chemin des Vignes, route de Grisy, 14170 Saint-Pierre-sur-Dives. Tél. 02 31 40 71 82. www.arpents-du-soleil.co

1| *Pierre Caillet* PHOTO DR 2| *La recette de Pierre Caillet* PHOTO DR 3| *Domaine des Arpents du soleil Connivence 2016* PHOTO DR 4| *La fratrie Bréant* PHOTO DR

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Le Pays basque



Produit phare du Pays basque, le merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, proposé par Simon Paitrault, figure en bonne place sur l'étal de sa poissonnerie, L'Écaille d'Argent, située au cœur des Halles de cet illustre port de pêche. Issu d'une pêche côtière ce poisson présente un double avantage : d'une part, les consommateurs disposent d'un produit ultra-frais, encore vivant au moment de la débarque, d'autre part, son mode de pêche durable évite à ce poisson extrêmement fragile de mourir noyé et de voir sa chair écrasée sous le poids de ses congénères, comme c'est le cas lorsqu'ils sont pris entre les mailles des filets des chaluts. Ainsi, au lieu de se déliter et de partir en charpie, la chair du merlu de ligne se tient parfaitement à la cuisson.

Un atout de taille pour Rémy Escale, le chef, aussi attachant que talentueux, de L'Entre-Deux, à Biarritz, qui cuisine les filets, mais aussi les joues de ce poisson d'exception, en le faisant revenir dans de l'huile d'olive, avec de l'ail et des piments oiseaux, puis en servant le tout avec des asperges et des épinards. Un plat tout à la fois simple et bourré de caractère, qui illustre bien l'esprit de la cuisine de ce chef de 37 ans, formé auprès du chef doublement étoilé Jean-François Piège, durant plus de quatre ans, au Crillon et chez Thoumieux, à Paris. Propulsé, en 2011, à seulement 25 ans, chef du restaurant Zoko Moko, à Saint-Jean-de-Luz, dans lequel il obtiendra une étoile au Guide Michelin deux ans plus tard, Rémy Escale a repris, en 2016, l'ancien restaurant étoilé Sissinou de Biarritz. Un néobistrot unanimement apprécié pour sa cuisine bistronomique, gourmande et raffinée, tantôt canaille, tantôt audacieuse.

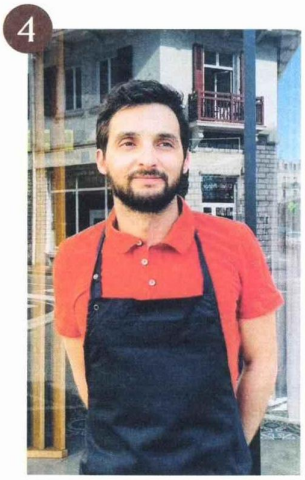
Parfait compagnon de route de ce merlu aux asperges, le Domaine Brana blanc 2021 est un digne représentant de l'Irouléguy local, même si plus de 80 % de l'appellation est vinifiée en rouge. Depuis bientôt quarante ans, Jean Brana – aux côtés de son père, Étienne, et de sa sœur, Martine, qui s'occupent de la distillerie et des eaux-de-vie maison – cultive un vignoble de 20 hectares aménagé en terrasses étroites, sur des parcelles particulièrement pentues (65 % de déclivité) constituées de grès rose et d'argilite. Constituée de gros manseng (60 %), petit courbu (20 %) et petit manseng (20 %), cette cuvée révèle une robe aux reflets verts, un nez complexe, enrichi de parfums de pêche, litchi et de fleurs blanches, et une bouche aromatique, avec beaucoup de volume et une finale saline.

Restaurant L'Entre-Deux, de Rémy Escale
5, avenue du Maréchal-Foch. 64200 Biarritz. Tél. 05 59 22 51 50. www.lentredeux biarritz.com

Poissonnerie L'Écaille d'Argent, de Simon Paitrault
Halles de Saint-Jean-de-Luz. 3, avenue Jaureguiberry. 64500 Saint-Jean-de-Luz. Tél. 05 59 51 03 22.

Domaine Brana, d'Étienne, Jean et Martine Brana
3 bis, avenue du Jai-Alai. 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port. Tél. 05 59 37 00 44. www.brana.fr

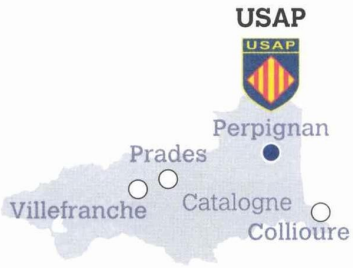
Aviron Bayonnais



1| *Le merlu de ligne* PHOTO DR
2| *Domaine Brana blanc 2021* PHOTO DR
3| *Le merlu aux asperges* PHOTO DR
4| *Rémy Escale* PHOTO DR

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

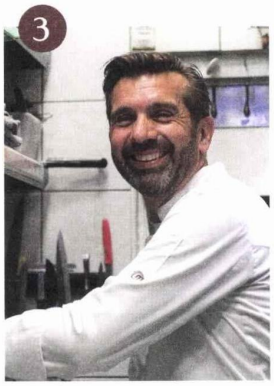
La Catalogne



Depuis son retour sur sa terre natale de Catalogne, en 2000, le végétal a pris toute la place, ou presque, chez Christophe Comes, un ancien disciple de Michel del Burgo, dont il a été le second pendant quatre ans, au Bristol, à Paris. Au point de posséder ses propres oliviers dont il cultive et cueille les olives qui servent à confectionner son huile d'olive maison. Passionné de nature, ce cuisinier doublement étoilé a également façonné, au fil des années, non loin de son restaurant perpignanais de La Galinette, un immense jardin de plus de 2 hectares où poussent des dizaines de variétés pour un même légume, mais aussi des plantes, des racines, des herbes aromatiques ou des fruits. À l'instar du concombre épineux, qu'il prépare en pickles et en sorbet pour agrémenter un sashimi de bonite au crémeux de chèvre frais parfumé au shiso.

Un fromage issu de la chèvrerie d'Émilie Bosc et Sébastien Perrin, qui ont fui le bruit et la fureur de la ville pour s'installer, il y a quinze ans, à Caixas (66) dans les contreforts du Canigou. Là, ces amoureux de la montagne y élèvent une cinquantaine de chèvres, dans le plus strict respect du milieu et de leurs bêtes, dont l'alimentation naturelle (sur parcours) est complétée avec du foin bio de Crau. Résultat : leurs fromages de chèvre sont régulièrement primés, comme leurs cabécous, crottins ou Cayrou, mais aussi leurs fromages à pâte molle, comme la Carmagnole ou la Mauvaise réputation (Pérail), sans oublier leur « tomme crochue » et leurs yaourts, faisselles et autres fromages frais parfumés aux aromates.

Pour accompagner sa recette, Christophe Comes a choisi un IGP des Côtes Catalanes. Stéphane Batlle vinifie désormais ses vins du Domaine de la Meunerie à Trouillas (66° dans un chai flambant neuf, à partir de raisin issu de vignes, parfois centenaires, plantées sur un sol argilo-calcaire mêlé à de l'argile rouge favorable au développement du vignoble. Ce terroir bénéficie, tout au long de l'année, d'un ensoleillement record, donnant à ses huit cuvées beaucoup de finesse et d'équilibre. Notamment la cuvée Argenta Brilo, un vin blanc confectionné à base de 100 % grenache gris, lui conférant des arômes de fruits à chair blanche et une bouche aussi ronde que complexe, avec ses parfums toastés et un chouia de minéralité.



1| *Les fromages d'Émilie Bosc et Sébastien Perrin* PHOTO DR
2| *Sashimi de bonite au crémeux de chèvre frais* PHOTO DR
3| *Christophe Comes* PHOTO DR

Restaurant La Galinette, de Christophe Comes
23, rue Jean-Payra, 66000 Perpignan.
Tél. 04 68 35 00 90.
www.restaurant-galinette.com

Fromagerie de Caixas, de Sébastien Perrin et Émilie
Bosc. Soula d'Al Gail, 66300 Caixas.
Tél. 06 84 44 11 59.

Domaine de la Meunerie, de Stéphane Batlle
32, avenue du Canigou, 66300 Trouillas.
Tél. 06 15 31 70 19.
www.domaine-meunerie.fr
Tél. 05 59 37 00 44.
www.brana.fr

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.