

La Gazette #3

***UNION PROFESSIONNELLE
DES ARTISANS DU GOÛT
FAIT MAISON***



Édito

FIERS D'ÊTRE « CUISINERIES» FIERS D'ÊTRE « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON » LES SYMBOLES DU TRAVAIL FAIT MAIN

Au quotidien, nous défendons les valeurs de notre patrimoine et de notre terroir, nous valorisons les producteurs locaux, nous combattons pour la qualité des produits, du métier, de l'assiette... Plus que la joie, le doute, la précaution, la tension et la satisfaction qui caractérisent notre travail au jour le jour, notre cuisine est une véritable discipline de vie et de plaisir.

Créateurs de saveurs, nous transformons la nature et communiquons avec elle : cette sincérité, cette passion, nous la partageons avec nos producteurs qui sont soucieux de la qualité de leurs produits et qui participent à la réussite de nos plats.

En effet, cette gazette se veut reflet de cette complicité à travers la valorisation des liens étroits qui nous unissent. Aussi c'est ensemble, artisans et producteurs, que nous vous proposons nombreuses destinations gourmandes « De la terre à la mer à l'assiette » des plus réjouissantes !

Cette gazette se veut aussi témoin de l'exceptionnel et extraordinaire patrimoine culinaire provincial français sublimé par les artisans traditionnels et novateurs, qui travaillent dans le respect du produit et de la technique de nos métiers.

Vous pourrez ainsi découvrir la diversité de nos « Cuisineries » et de nos « Artisans du Goût – Fait Maison » toujours fidèles à la générosité des terroirs de France – et la pléiade d'hommes et de femmes dont le savoir-faire a pour seul but de ravir vos papilles en toute confiance !

Bonne lecture et bon vent à la gastronomie populaire française !

Claude IZARD – Président des Cuisineries et des Artisans du Goût

Sommaire

- ❖ **ARTISANS DU GOÛT : UNE MARQUE CONTRÔLÉE 4-6**
- ❖ **LES ARTISANS DU GOÛT 7-16**
- ❖ **LE DÎNER D'AUTOMNE DES CHEFS 17-21**
- ❖ **FORMATION CUISINE DU GIBIER 22-26**
- ❖ **AGENDA DES ÉVÈNEMENTS 27-30**

Artisans du Goût : Une marque contrôlée

LES « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON » : UNE MARQUE CONTRÔLÉE

Les « Cuisineries » contribuent à réaliser les traditions culinaires régionales avec une valorisation permanente des produits du département afin de préserver et faire découvrir le patrimoine gastronomique si diversifié. C'est pourquoi l'association a décidé de mettre en place « Les Artisans du Goût », qui a comme principal objectif de regrouper tous les métiers de bouche et producteur. Il s'agit de créer une filière alimentaire artisanale de la Terre à l'Assiette.

L'association « Les Artisans du Goût – Fait Maison » réunie sous une même démarche les artisans des métiers de bouche, les artisans cuisiniers et le monde rural. Cette reconnaissance est délivrée à la suite d'un audit extérieur qui garantit aux consommateurs le respect de la charte spécifique à chaque métier.

LES « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON » : DEUX OBJECTIFS PRINCIPAUX

- ❖ **FÉDÉRER** les cuisiniers, les artisans de métiers de bouche, les producteurs et les vigneronns autour d'un contrat de filière qui garantit la confection d'un produit de qualité artisanale à partir de produits élevés ou confectionnés artisanalement.
- ❖ **RENDRE ACCESSIBLE** la gastronomie des terroirs au plus grand nombre. Tous les « Artisans du Goût – Fait Maison », s'engagent à fabriquer sur place et de façon artisanale, à utiliser majoritairement des produits frais régionaux et si possible auprès d'Artisans du Goût, à afficher la provenance de leurs produits et à proposer des spécialité de son patrimoine gastronomique régional.

L'engagement des professions de métiers de bouche aboutit aux démarches qualité. La passion des artisans et le constat de disparition de certains savoir-faire dans les métiers de bouche ont contribué à la mise en place de cette marque, qui permet de répertorier les artisans valorisant des traditions culinaires.



LES « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON » : LES ENJEUX DE LA MARQUE

En plus de représenter tous les artisans des métiers de bouche de la « Terre à l'Assiette », la marque authentifie la qualité et est un véritable outil de différenciation et de communication au service de chaque artisans et surtout de tous les consommateurs

EMPLOI

Faciliter l'embauche dans les entreprises artisanales

ENVIRONNEMENT

Développer les circuits locaux et les synergies dans la filière

FORMATION

Former des élèves motivés dans le parcours « Métier Étude Gastronomie »
Formation d'excellence pour le métier de cuisinier et les métiers de bouche

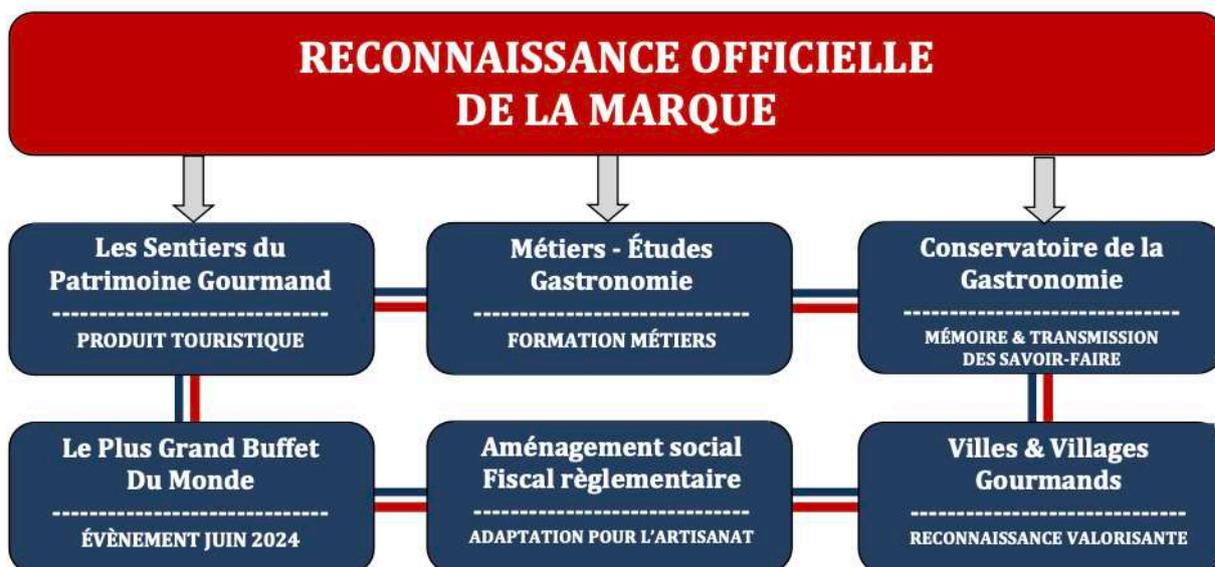
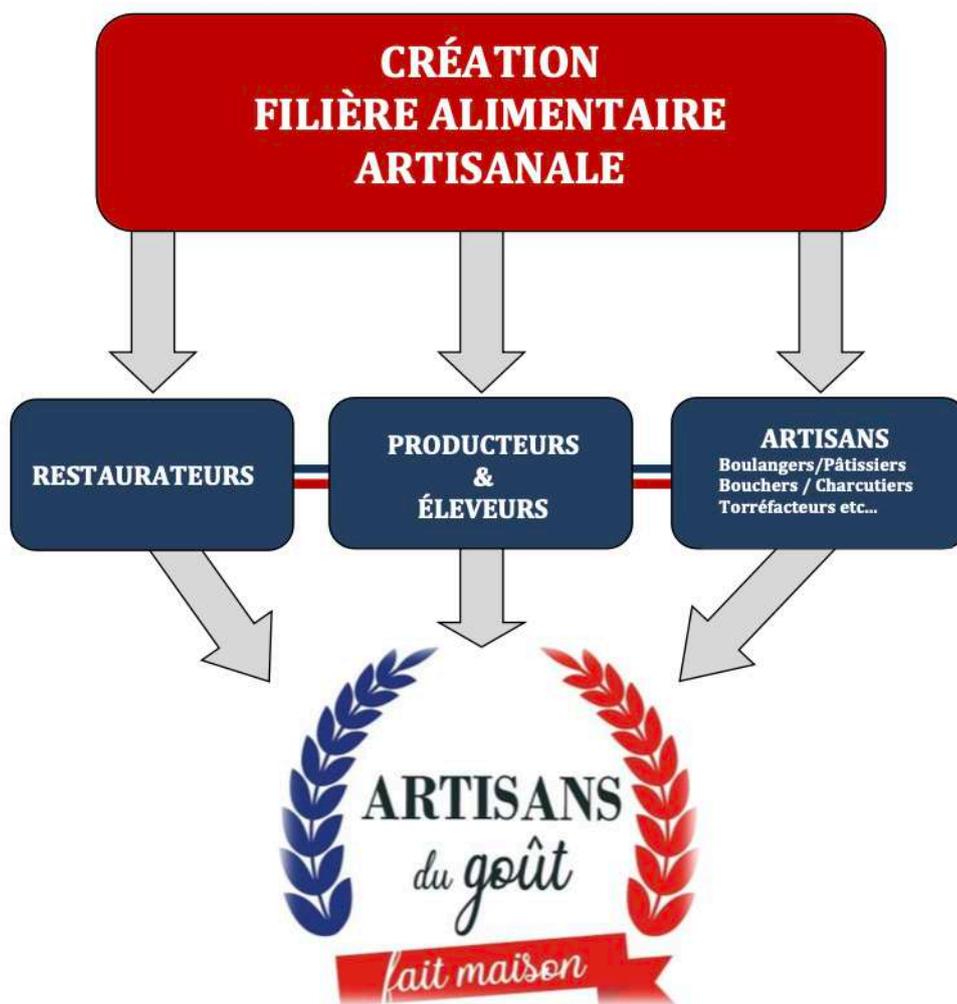
ATTRACTIVITÉ

Valoriser le patrimoine culinaire artisanal en produits touristiques

CRÉATION D'UNE FILIÈRE

Création d'une Filière Alimentaire Artisanale ayant pour but :
D'être au service des consommateurs et des artisans et producteurs
Distinction officielle de la filière de l'industrie agroalimentaire

Une filière Alimentaire Artisanale



Les Artisans

RÉFÉRENCIEMENT DES « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON »

MAISON GINESTET-CROS

Boulangerie-Pâtisserie à Lombers (81)

MAISON GARRIC

Charcuterie artisanale à Brassac (81)

BENETOT

Pâtisserie-Chocolaterie à Albi (81)

MAISON GUY - AU BEC FIN

Charcuterie de volaille à Villefranche-de-Rouergue (12)

CONSERVERIE TERRE D'AUTAN ET RESTAURANT LE COLVERT

Conserverie et Restaurant à Saint-Lieux-lès-Lavaur (81)

LE PONT DU TARN

Restaurant à Albi (81)

LES EMBRUNS

Restaurant à Arcachon (33)

LA CANTINE DU CURÉ

Crêperie et Saladerie à Nantes (44)

PIZZERIA RABAH ZAOUI

Pizzeria à Carcassonne (11)

Maison Ginestet-Cros

Boulangerie-Pâtisserie



MAISON GINESTET-CROS

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

12 rue du Château 81120 LOMBERS

boulangerie.ginestetcros@gmail.com

05 63 55 53



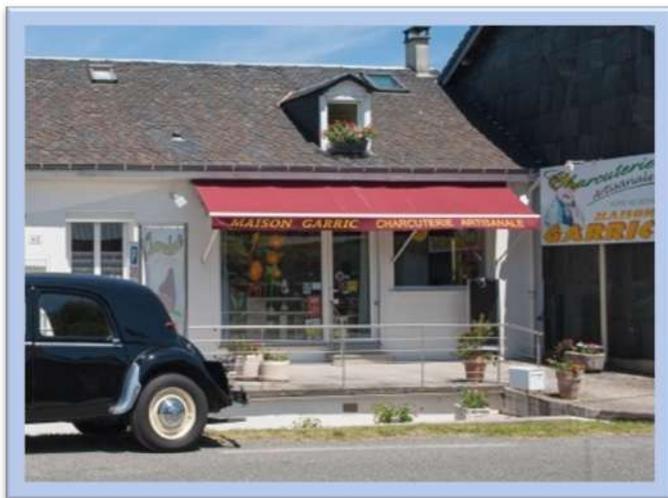
Horaires : mardi	06:30–12:45, 15:30–19:30
mercredi	06:30–12:45, 15:30–19:30
jeudi	06:30–12:45, 15:30–19:30
vendredi	06:30–12:45, 15:30–19:30
samedi	06:30–12:45, 15:30–19:30
dimanche	06:30–12:45
lundi	Fermé



Damien Ginestet-Cros, tenant et artisan de la boulangerie-pâtisserie « Maison Ginestet-Cros » à Lombers est fervent défenseur de la boulangerie artisanale. Engagé et soucieux de la qualité des produits et de la chaîne de production, Damien Ginestet est titulaire du label « Boulanger de France » mais également de la marque « Artisans du Goût – Fait Maison », comptant parmi nos adhérents à l'association.

Maison Garric

Charcuterie



MAISON GARRIC
CHARCUTERIE ARTISANALE
62 avenue du Sidobre
81260 BRASSAC

05 63 74 53 09



Horaires : mardi	08:00–12:15, 14:30–19:00
mercredi	08:00–12:15
jeudi	08:00–12:15, 14:30–19:00
vendredi	08:00–12:15, 14:30–19:00
samedi	15:00–19:00
dimanche	Fermé
lundi	08:00–12:15, 14:30–19:00



La **Maison Garric** est une charcuterie artisanale et familiale, installée depuis 1958 à Brassac, près de Castres, qui élabore ses propres produits à l'aide de méthodes traditionnelles et très soigneuses de la qualité des produits. Se fournissant exclusivement dans le Tarn, les productions sont dans la tradition locale : la saucisse fraîche, la saucisse sèche, le saucisson, le jambon affiné et vieilli bien sûr et toute la famille des pâtés, dont le fameux fricandeau, cuit au four.



Benetot

Pâtisserie - Chocolaterie



BENETOT

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

8 rue Saint-Julien 81000 ALBI

05 63 38 22 25



Philippe Benetot, engagé au sein des « Artisans du Goût – Fait Maison pour son combat et gage de grande qualité du 100% fait maison, est un passionné. Pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur, Philippe Benetot passe des heures dans son « laboratoire » afin de préparer de délicieuses recettes aussi raffinées que gourmandes toujours dans un esprit simple et chaleureux. Chaque mois une nouvelle création est proposée pour varier les plaisirs et découvertes de nouvelles saveurs et textures.

Horaires : mardi	09:00–19:00
mercredi	08:30–19:00
jeudi	08:30–19:00
vendredi	08:30–19:00
samedi	08:00–19:00
dimanche	08:00–12:30
lundi	Fermé



Maison Guy - Au Bec Fin

Charcuterie de Volaille



Au Bec Fin
Le Goût du Terroir

AU BEC FIN

ARTISAN VOLAILLER

2 Allées Aristide Briand

12200 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

05 65 45 00 03 / 06 24 31 37 37

www.aubecfin12.fr



Horaires : jeudi 08:00–12:30, 14:00–19:00

vendredi 08:30–12:30, 14:00–19:00

samedi 08:00–12:30, 15:00–19:00

dimanche Fermé

lundi 08:30–12:30, 14:00–19:00

mardi 08:30–12:30, 14:00–19:00

mercredi 08:30–12:30, 14:00–19:00

Au Bec Fin, c'est quatre générations d'Artisan Volailleur, et ce depuis 1920. Cette charcuterie de volaille, soucieuse d'offrir le meilleur de la cuisine française est spécialisée dans la vente de foie gras à Villefranche de Rouergue, Albi et Baraqueville. La production maison du foie-gras de canard et d'oie avec des animaux élevés en plein-air et nourris avec des maïs provenant d'agriculteurs locaux est une des valeurs les plus importantes des « Artisans du Goût – Fait Maison ».



Le Colvert et La Conserverie Terre d'Autan



LE COLVERT
RESTAURANT

LE COLVERT

RESTAURANT & CONSERVERIE

En Boyer 81500 ST-LIEUX-LES-LAVAUUR

05 63 41 32 37

www.restaurantlecolvert.com



Horaires : jeudi	12:00–14:00, 19:30–21:00
vendredi	12:00–14:00, 19:30–21:00
samedi	19:30–21:00
dimanche	12:00–14:00
lundi	Fermé
mardi	12:00–14:00, 19:30–21:00
mercredi	12:00–14:00, 19:30–21:00

Christophe Meissonnier et son équipe vous accueille chaleureusement dans leur restaurant **Le Colvert** avec une cuisine simple et franche, faite maison et dictée par les saisons et marchés locaux. Ce véritable engagement de qualité et de traçabilité des produits permet à Christophe Meissonnier d'être certifié « Cuisineries », « Maître Restaurateur » et « Artisans du Goût ». Vous prendrez plaisir à déguster cette cuisine gourmande et délicate, qui plus est aux beaux-jours sous le majestueux marronnier du domaine.



Le Pont du Tarn



Le Pont du Tarn

LE PONT DU TARN

RESTAURANT

1 Rue d'Engueysse

81000 ALBI

05 63 76 83 95

www.lepontdutarn.com

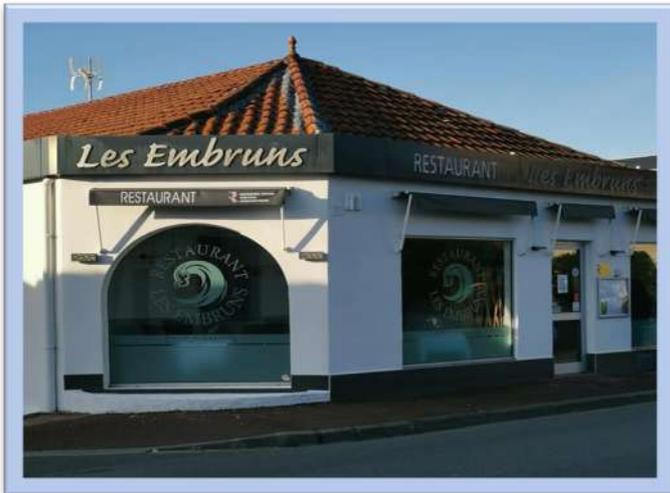


Horaires : jeudi	12:00–14:00, 19:00–22:00
vendredi	12:00–14:00, 19:00–22:00
samedi	12:00–14:00, 19:00–22:00
dimanche	12:00–14:00, 19:00–22:00
lundi	12:00–14:00, 19:00–22:00
mardi	Fermé
mercredi	Fermé

Philippe de Beaulieu, Maître Restaurateur et Artisans du Goût, vous accueille dans son restaurant albigeois « **Le Pont du Tarn** » et vous propose une cuisine gourmande puisant ses racines dans la gastronomie tarnaise. Les produits sont frais et en provenance de producteurs locaux pour une cuisine faite maison, gage de qualité pour le consommateur. Vous trouverez également un large choix de vins de Gaillac et de bières artisanales pour accompagner votre dégustation.



Les Embruns



LES EMBRUNS

RESTAURANT

30 Boulevard de la Plage

33120 ARCACHON

05 56 54 92 92

www.restaurantlesembruns-arcachon.simplesite.com



Horaires :

jeudi	12:00–13:30, 19:00–21:00
vendredi	12:00–13:30, 19:00–21:00
samedi	12:00–13:30, 19:00–21:00
dimanche	Fermé
lundi	Fermé
mardi	12:00–13:30, 19:00–21:00
mercredi	12:00–13:30, 19:00–21:00

Le Chef Maître Restaurateur et Artisans du Goût **Jérôme Gauthray** vous accueille au restaurant « **Les Embruns** » pour déguster une cuisine faite maison issue de produits frais, locaux et principalement bio. La carte change au fil des saisons et promet une grande fraîcheur et qualité des produits : les poissons sont sauvages et issus de la criée d'Arcachon et les viandes proviennent de la maison Lahoutate à Lons pour une cuisine gustative et saine.



La Cantine du Curé



LA CANTINE DU CURÉ
CRÊPERIE & SALADERIE

1 Rue Sainte Croix

44000 NANTES

02 40 20 36 10



Horaires : jeudi	11:00–23:00
vendredi	11:00–23:00
samedi	11:00–23:00
dimanche	11:00–23:00
lundi	11:00–23:00
mardi	11:00–23:00
mercredi	11:00–23:00

Yasar Yilmaz et **Magalie François** vous accueillent au restaurant « **La Cantine du Curé** » à Nantes, une crêperie et saladerie vous proposant des recettes raffinées et délicates à base de produits frais de saison, locaux et fait maison. Vous pourrez déguster ces différents plats dans un cadre cosy et chaleureux. Ce restaurant est labélisé « Artisans du Goût – Fait Maison » en plus du titre de Maître Restaurateur garantissant qualité et fraîcheur dans le plus grand respect des produits et des consommateurs.



Pizzeria Rabah Zaoui



PIZZERIA RABAH ZAOUI

PIZZERIA

124 Avenue Franklin Roosevelt

11000 CARCASSONNE

09 51 80 20 30

www.pizzeria-rabah-zaoui.com



Horaires : lundi

Fermé

mardi

Fermé

mercredi

19:00–22:00

jeudi

19:00–22:00

vendredi

19:00–22:00

samedi

19:00–22:00

dimanche

19:00–22:00

Le chef **Rabah Zaoui** vous accueille dans sa pizzeria à Carcassonne en vous proposant de délicieuses pizzas, salades et brochettes. « Artisans du Goût – Fait Maison », champion du monde de pizza en Italie et champion de France de pizza, **Rabah Zaoui** est un chef passionné et soucieux de la qualité artisanale qui promet des recettes gourmandes et originales. Il propose également des formations de cuisine pour les amateurs comme pour les professionnels, attaché à la transmission du savoir faire artisanal.



Le Dîner d'Automne des Chefs

Le Dîner d'Automne des Chefs



AVEC LA PARTICIPATION DES NOUVEAUX ARTISANS DU GOÛT

Le café sera servi par **Bastien Boyer**, torréfacteur - Couleur Café à Albi

Tiphaine Poirier et Amandine Cocandeau – Pâtisserie Pause Gourmande à Albi

Maxime Chirac, boulanger – La Boulangerie de Max à Cagnac-Les-Mines nous fournira le pain

Les vins seront ceux de **M. Hirissou**, vigneron - Domaine du Moulin Hirissou à Gaillac

**HOTEL
RESTAURANT
DU PONT

AMBIALET**

**LUNDI
18 OCTOBRE
2021

A partir de 19h30

Animé par Pierre Bertrand

Le Dîner d'Automne des chefs, organisé par l'association des Cuisineries, s'est déroulé le 18 octobre dernier à l'Hôtel Restaurant du Pont à Ambialet. La famille SAYSSET a accueilli au sein de son restaurant nombreux chefs, artisans et convives autour d'un menu sur le thème de l'Automne où chacun des chefs et artisans présents ont participé, toujours motivés par le faire valoir de la qualité artisanale et des produits utilisés.

Menu Dîner des Chefs

18 Octobre 2021

Cocktail de bienvenue – Mise en bouche automnale

*Crème de cèpes
Chips de lard croustillants*

*Escalope de foie-gras poêlée
Réduction Fleur de Mauzac et figues rôties*
Pascal Doucet – Les Deux Rivières à Laguépie

Tatin de ris d'agneau forestière
Sandrine Caramelli – Le Lautrec à Albi

*Ballottine de truite de la Montagne Noire et de jambon de Lacaune
Crème d'ail de Lautrec*
Michel Guiraud – L'Impérial à Labouzarie

Spoum frappé à la blanche

*Suprême de colvert rôti
Effiloché de cuisses braisées au Gaillac*
Christophe Messonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

*Filet de bœuf en croûte aux parfums d'Automne
Etuve de coings*
Jean-Pierre SAYSSET – Hôtel Restaurant du Pont à Ambialet

Fromages

Anne Marty – Fromagerie Marty à Laparrouquial

Le Saperlinoisette

Tiphaine Poirier et Amandine Cocandeu – Pâtisserie Pause Gourmande à Albi

Le Dîner des Chefs permet de découvrir les nouveaux « Artisans du Goût – Fait Maison » qui ont rejoint l'association et viennent présenter leurs produits et savoir-faire artisanal. Au menu du jour :

- . Maxime Chirac, artisan boulanger
- . Tiphaine Poirier & Amandine Cocandeu, pâtisseries
- . Bastien Boyer, torréfacteur



MAXIME CHIRAC – ARTISAN BOULANGER



LA BOULANGERIE DE MAX

ARTISAN BOULANGER

3 Place du 8 mai 1945

81130 CAGNAC-LES-MINES

05 63 60 37 87



TIPHAINE POIRIER – PÂTISSÈRE



PAUSE GOURMANDE

PÂTISSERIE

3 Rue Perrotty

81000 ALBI

07 79 77 92 85

www.pausegourmande.euroshopping.fr



BASTIEN BOYER - TORRÉFACTEUR



COULEUR CAFÉ

ARTISAN TORRÉFACTEUR

2 Allées Aristide Briand

81000 ALBI

05 65 45 00 03 / 06 24 31 37 37

www.aubecfin12.fr



PORTRAITS À DÉCOUVRIR DANS LA PROCHAINE ÉDITION DE LA GAZETTE !!!



*Pascal Doucet
Pierre Bertrand
Michel Saysset
Sandrine Caramelli*



*Pierre Bertrand
et les pâtisseries
Tiphaine Poirier & Amandine
Cocandeau*

**ARTICLE DE PRESSE SUR LE DÎNER DES CHEFS
DU 18 OCTOBRE 2021
PARU DANS LE TARN LIBRE PAR ROBERT FABRE**

DOUCEURS D'AUTOMNE POUR LE DINER DES CUISINERIES A AMIBIALET

Magie du lieu : l'Hôtel-Restaurant du Pont de Jean-Pierre SAYSSET, illuminé sur la rivière. Le plein de convives et des chefs toujours motivés. Plus de quarante ans déjà de la Table Gourmande aux Cuisineries sous la présidence de Claude IZARD, sentinelle vigilante. Le festin déroule ses fastes aux couleurs et saveurs de l'automne. Crème de cèpes et chips de lard croustillants, pour attaquer. L'escalope de foie gras aux figues de Pascal DOUCET (Les Deux Rivières, Laguépie) avec réduction de MAUZAC est parfaitement poêlée. Sandrine CARAMELLI (Le Lautrec, Albi) traite avec délicatesse les ris d'agneau à la forestière, façon tarte Tatin et Michel GUIRAUD, (L'Impérial, Laboulière) marie avec douceur la truite de la Montagne Noire en ballottine avec le salé du jambon de Lacaune et la crème d'ail de Lautrec. On ne peut pas faire plus tarnais. Spoum à la blanche avant les viandes.

Christophe MESSONNIER (Le Colvert à St Lieux les Lavar), présente deux textures du canard,, suprême rôti et effiloché de cuisses braisées au Gaillac. Son enseigne indique un spécialiste du palmipède. Le maître des lieux, le chef SAYSSET se réserve le classique filet de bœuf en croûte, aux parfums cryptogamiques et en étuvée de coings, saison oblige.

Pour grignoter : les fromages d'Anne Marty de Laparrouquial. Les sœurs Tiphaine et Amandine (Pause Gourmande, Albi) présentent leur saperlinoisette, solide douceur finale.

Maxime Chirac le boulanger de Cagnac, Bastien Boyer (Couleur Café Albi) pour un arabica mexicain, le domaine du Moulin Hirissou pour le quatuor des vins de Gaillac : bulles, blanc sec (lenc de lel, sauvignon), rouges : braucol-merlot et braucol pur (cuvée Florentin), la présentation vivante par Pierre Bertrand, le service parfait de la brigade de Christian ont contribué à la réussite du parcours gastronomique à la française et sa palette de goûts.

Robert Fabre

Formation

Cuisine du Gibier

**FORMATION DE CUISINE DU GIBIER
ORGANISÉE PAR LA FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE
DES CHASSEURS DU TARN**

**27 OCTOBRE 2021
AU CFA DE CUNAC**



La Fédération Départementale des Chasseurs du Tarn a organisé en partenariat avec l'association des « Cuisineries », une formation de cuisine du gibier le 27 octobre dernier. Cette formation, qui se déroule chaque année, a pour but de réunir chasseurs et chefs cuisiniers afin de permettre aux premiers de savoir comment utiliser le gibier ayant été tué lors de la chasse mais également aux seconds de connaître les différents types de gibier présents dans le département du Tarn. Différentes recettes sont cuisinées pour apprendre et partager autour d'un patrimoine gustatif local et commun.

RECETTE PÂTÉ DE CHEVREUIL

PAR JEAN-PIERRE SAYSSET



PÂTÉ DE CHEVREUIL

Ingrédients

- 140g Viande de chevreuil parée
- 140g Maigre de porc
- 160g Gras dur (lard gras)
- 8g Sel à pâtés
- 5 Baies de genièvre écrasées
- Zeste d'un demi-citron et orange haché
- 2 filets de chevreuil d'environ 250g
- Un peu de sel à pâtés
- 5cl Huile
- 20g beurre
- 25g échalotes émincées
- 2l de cognac
- 12cl de fond brun de chevreuil réduit
- 4 Baies de genièvre écrasées
- Zeste d'un demi-citron et orange haché
- 30g Pistaches mondées et hachées grossièrement
- 50g de jambon cuit coupé en dés
- 50g Langue salée coupée en dés
- 20g truffe hachée
- Un peu de beurre pour graisses
- 600g de pâte pour pâtés
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 moule d'une capacité de 1 litre

Préparation

- Couper les viandes de chevreuil et de porc parées et dénervées, en lanières, ajouter le sel à pâté et les zestes.
- Passer la viande deux fois à la grille la plus fine du hachoir. Mélanger sur un lit de glace le tout. Garder au froid.
- Saler les filets au sel à pâtés et les dorer très rapidement à la poêle ; sortir les filets et jeter l'huile.
- Faire ensuite suer les échalotes dans le beurre, arroser de cognac, puis mouiller du fond brun réduit. Ajouter les aromates et épices et laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse épaisse. Passer au chinois, napper les filets de chevreuil, laisser refroidir.
- Mélanger les pistaches, le jambon, la langue et la truffe à la farce.
- Beurrer le moule, le fonder de pâte à pâté, remplir de farce sur environ 2 à 3 cm d'épaisseur, prévoir un creux pour déposer les filets nappés de la réduction. Répartir la farce restante. Rabattre la pâte et fermer avec un couvercle.
- Découper une ouverture pour l'évacuation de la vapeur, y planter une cheminée et dorer la surface à l'œuf.
- Temps de cuisson : environ 40 mn. Précuire à 220 °C pendant 15 mn, puis terminer à 180 °C.
- Introduire dans le pâté refroidi, par la cheminée, de la gelée aromatisée au Madère.



Recette conçue par Monsieur SAYSSET JEAN PIERRE
« Cuisineries Gourmande », HOTEL*** RESTAURANT DU PONT

81 340 AMBIALET / 05.63.55.32.07

RECETTE LE LIÈVRE À LA « ROYALE »

PAR MICHÈLE VILLEMUR



LE LIÈVRE À LA «ROYAL»

Emmanuel Despaquis est le chef du restaurant Saint-Julien à Rims. L'accueil est souriant et la table fleurie.

Virginia, l'épouse d'Emmanuel a tout arrangé pour l'on se sente tout de suite bien. L'expert au parcours atypique est un artiste qui décline les produits du terroir.

En font partie les gibiers, et en particulier ceux issus des Chasseurs de France. Son lièvre façon « royale » est un chef-d'œuvre.



1 lièvre roux de 5 à 6 livres 🐇
8 gousses d'ail
8 échalotes
3 oignons
4 carottes
10 pistoles de chocolat noir
300 g de foie gras cru de canard
1 truffe (facultatif)
clous de girofle
feuilles de laurier
2 bouteilles de vin corsé
30 cl de vinaigre de vin
cognac
jus de truffe
fleur de sel
poivre

1 - Dépouillez et videz le lièvre. Gardez le sang et les abats. Réservez les râbles et les cuisses. Concassez les os. Faites-les mariner dans le vin corsé avec les feuilles de laurier et 2 clous de girofle. Coupez en mirepoix les carottes, 2 oignons, 6 échalotes et 6 gousses d'ail. Réservez au frais avec les râbles et les cuisses désossés.

2 - La farce : coupez le foie, les poumons, les rognons, le cœur ainsi que le reste de viande coupée en morceaux. Disposez-les dans un mixeur. Ajoutez le reste d'oignons, d'échalotes et d'épices. Versez le cognac et le jus de truffe. Incorporez 3 quarts de foie gras. Assaisonnez.

3 - Essuyez les râbles et les cuisses. Coupez le reste de foie gras en bâtonnets. Sur de larges rectangles de film alimentaire, étalez les lamelles de truffe sur toute la longueur ainsi que les bâtonnets de foie gras. Disposez de la même façon une petite quantité de viande (en utilisant une poche à douille). Refermez les rouleaux comme des ballottes. Piquez-les avec une aiguille. Disposez-les dans le plat à four et recouvrez du vin de la marinade. Faites-les cuire 16 h (th 1).

4 - Chinoisez le vin. Faites réduire le vin avec le sang du lièvre. Incorporez le chocolat noir dans la sauce. Mixez. (La sauce doit être onctueuse).

5 - Montage : retirez le film des rouleaux. Disposez des canons au centre de chaque assiette. Versez autour un cordon de sauce au chocolat.

Servez avec une purée de pommes de terre à la truffe *Meuse Mesanterieum*.

www.chasseurdefrance.com

FORMATION CUISINE DU GIBIER CFA DE CUNAC

27 OCTOBRE 2021

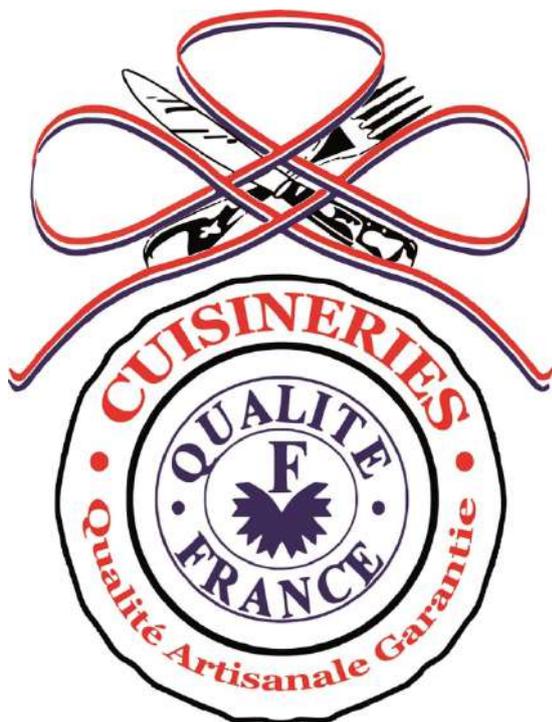




Agenda des Événements

13 DÉCEMBRE 2021
DÎNER DE CHASSE
RESTAURANT LE COLVERT
(SAINT-LIEUX-LES-LAVAUUR)

15 DÉCEMBRE 2021
CONCOURS DE CUISINE TARNAISE
CFA DE CUNAC



Dîner de Chasse

LUNDI 13 DÉCEMBRE 2021

LE COLVERT
En Boyer - 81500
Saint-Lieux-les-Lavaur
05 63 41 32 47

À partir de 19h30

Menu Dîner de Chasse

Mise en bouche

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Consommé de poule faisanne et champignons

Escalope de foie gras au sel

Pascal Doucet – Les Deux Rivières à Laguépie

Pâté en croûte de sanglier

Jean-Pierre SAYSSET – Hôtel Restaurant du Pont à Ambialet

Lieu jaune de ligne fumé

Huile vierge à la verveine

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Saint-Jacques normandes

Valérie PONS – Le Fort à Montauban

Spoum de poire frappé à l'eau de vie de poire Cazotte

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Gigue de chevreuil rôtie grand veneur

Sandrine Caramelli – Le Lautrec à Albi

Assortiment de brebis fermier

Laurent Thomas & Patricia Grimigni Bergerie de Cazes-Haut

Entremet chocolat aux coings

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Les vins seront servis par le Domaine d'En Ségur (Lavaur)

Le pain sera fourni par la Maison Janin (Lavaur)

**DÎNER DE CHASSE
LUNDI 13 DÉCEMBRE 2021**

Nom :

E-mail :

Prix du repas : 80 €

Nombre de personnes :

Coupon à retourner avant le 6 décembre

ORGANISATION :
**« CUISINERIES GOURMANDES
D'OCCITANIE »**

133 La Rivière – 81170 MILHARS

CONTACT : 05 63 56 06 58
cuisineriesfrancaises@outlook.fr





Avec le concours des Artisans du Goût

Communiqué de presse – Claude Izard - Le 2 novembre 2021

CONCOURS DE CUISINE TARNAISE

Les « Cuisineries Françaises », le Top de la restauration artisanale française lance

« Le 2^{ème} concours de cuisine Tarnaise »

AU CFA DE CUNAC LE MERCREDI 15 DÉCEMBRE 2021,

**** Jury composé de Chef Cuisinier et Artisans du Goût ****

Le 2^{ème} concours de recettes tarnaises est ouvert à toutes les cuisinières et tous les cuisiniers amateurs, il se déroulera **le mercredi 15 Décembre au CFA de CUNAC**

Ce concours est organisé en partenariat avec le Conseil Départemental du Tarn, et fait partie des actions menées par l'association pour faire vivre notre patrimoine GASTRONOMIQUE.

Dans le Tarn, le goût est aussi l'affaire des cuisiniers amateurs qui se départageront en réalisant une spécialité gourmande du Tarn

➔ **INSCRIPTION** au 05 63 56 06 58 – 06 03 51 48 03 ou mail : cuisineriesfrancaises@outlook.fr

NOMBREUX LOTS GOURMANDS A GAGNER :

- Escapades gourmandes pour 2 personnes
- Invitations aux dîners des chefs pour 2 personnes



*La Qualité
Alimentaire Artisanale
Française*