



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'Oteïza 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.

