

Tests-Produit

5^{ème} SESSION

★ ★ ★

**9 PRODUITS
DU TERROIR**
testés, évalués
et cuisinés

**8 RECETTES
SUBLIMES**
proposées
par nos chefs

**UN JURY
REMARQUABLE**
De chefs, pâtissiers
et sommeliers

GOUR METS METS DE FRANCE

Produits de Saison

Tomates & cie.

Coups de Cœur

Entre le Ferret & l'Espagne

Douceurs

Le pré-dessert

NICOLAS

MASSE

Rédacteur en chef





16 RECETTE FACILE
de Nicolas MASSE



22 DOUCEURS
Interlude frugal



32 CARTE BLANCHE
Génial Général



08 RENCONTRE
avec Nicolas MASSE



06 EDITO
de Nicolas MASSE

Sommaire

NICOLAS MASSE

- 06** L'ÉDITO
de Nicolas Masse
- 08** RENCONTRE
avec Nicolas Masse
- 14** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
ET DISCOTHÈQUE
de Nicolas Masse
- 16** RECETTE FACILE
L'œuf en colère
- 18** COUP DE PROJECTEUR
La Canfouine
Elkano

SAVEURS

- 20** PANIER DE SAISON
Des fleurs, des cœurs de bœuf
et des cœurs d'artichauts
- 22** DOUCEURS
La théorie du pré-dessert
- 26** GOÛT DU TERROIR
Rencontre avec Nicolas
Geraud

VINS

- 28** SÉLECTION
d'Aurélien Farrouil

CULTURE

- 32** CARTE BLANCHE
l'écosystème Darwin



édito

NICOLAS MASSE

Je suis installé aux Sources de Caudalie depuis huit ans et je porte un attachement profond à cette maison, au lieu, aux hommes et femmes qui l'animent avec moi. J'aime la nature qui m'entoure, la voute étoilée, les regards satisfaits de notre clientèle et les sourires de mon équipe. Si l'exigence reste la modalité qui conjugue notre quotidien, la bienveillance en demeure l'auxiliaire. C'est sur ce même mode que je souhaite conduire les Tests Gourmets de France : s'il doit y avoir de la critique qu'elle soit constructive, que le produit et l'homme qui se trouve derrière soient respectés et que le produit soit, *in fine*, sublimé par l'intervention des chefs qui m'entourent. Connaissant

ces huit génies, je n'ai aucun doute sur ce moment de magie qui va se dérouler dans les cuisines de l'école BEST - Ferandi.

J'espère que cette journée, fera scintiller quelques étoiles dans les yeux des étudiants qui nous entourent, en cuisine et en salle. Je tiens d'ailleurs à mettre en avant le métier de salle, ce que l'on ne fait pas suffisamment, si nous, en cuisine, sommes le lien entre un produit et un épicurien, eux sont nos ambassadeurs, ils portent haut notre message.

Aujourd'hui nous avons une formidable délégation et un message à la Steinbeck.

Des produits et des hommes.



En *toute* authenticité

Si la cuisine de Nicolas Masse est une histoire, notre rencontre est un tableau qui a pour cadre (bucolique) les Sources de Caudalie et pour palette les produits de saison. Le tout caressé par une luminosité que n'aurait pas reniée Manet. Déjeuner sur l'herbe.

DU JARDIN DES DÉLICIES ...

Les Sources de Caudalie c'est un site dédié au bien-être, où les murmures sont le ton, un havre de paix à quelques kilomètres de Bordeaux. C'est un espace de promenade entouré de points « relais-dégustation » où l'on retrouve l'orchestration du chef **Nicolas Masse**. En effet, il y a d'une part **La Grand'Vigne**, le restaurant gastronomique doublement étoilé, **La Table du Lavoir** et le dernier né de ce triptyque du bien manger : **Rouge**, un bar à vin épicerie fine où l'on retrouve l'esprit authentique du lieu, et l'inspiration du chef pour une carte snacking. « **Les Sources de Caudalie** me ressemblent, c'est la nature, l'environnement. »

Et entre ces trois tables, il y a un potager, un verger, un jardin des abeilles, des chèvres, des poules, des « fouritures » en somme pour celui qui

prend son fouet comme d'autres la plume. C'est bien de cela qu'il s'agit : de raconter une histoire, de proposer un voyage autour de l'assiette, de faire du produit le protagoniste de la narration. Parce qu'il y a ce poulailler à côté de sa cuisine, **Nicolas Masse** peut en faire l'adjuvant de son histoire « d'œuf en colère ». Inutiles deviennent alors les personnages tertiaires et plein de flonflons que peuvent être caviar ou truffe. L'essence d'une telle cuisine c'est la

« *Le fil conducteur
de ma cuisine c'est la nature.* »

clarté de sa proposition, lumineuse et transparente. Obsolète la science fiction dans l'assiette, de celle qui déconstruit le produit dont on doit chercher les reliques dans des compositions complexes qui dénaturent le goût. Le genre, celui qui a du style aujourd'hui c'est le naturalisme : « le fil conducteur dans ma cuisine c'est

la nature. Je déteste la cuisine où l'on cache des choses, la cuisine trop réfléchie. Il faut penser au goût avant de penser à la démonstration. » Il ne renie pas pour autant cette époque constructiviste et abstraite qu'a pu être la cuisine moléculaire, même s'il n'en a pas été un prosélyte, parce qu'« à une époque cela a apporté de la recherche en cuisine, ça a été une étape indispensable. » Il y a progression, évolution surtout et changement de conjugaison : le **Nicolas Masse** d'aujourd'hui ne « pourrai(t) plus refaire aucune assiette qu' (il) faisait au début de (sa) carrière parce que ça n'allait pas suffisamment à l'essentiel ».

Viennent alors les légumes qu'il affectionne particulièrement : « je veux une cuisine plus saine, parce que l'on est responsable de la santé de nos clients » et d'ajouter en vrac comme sur un cahier de brouillon de l'auteur qui a une fulgurance d'inspiration : « il



faut savoir donner la traçabilité, cuire à la braise, utiliser moins de beurre, utiliser les produits de saison, travailler le quinoa... » avant de conclure « que le vrai luxe aujourd'hui c'est de cuisiner des petits pois frais qui ont été cueillis un quart d'heure avant dans le jardin. » Sans pour autant le prendre en référence, il convoque **maître Guérard**, le précurseur.

Entre le cherbourgeois d'origine et le landais d'adoption, on ne peut s'empêcher de penser à Roméo et Juliette et West Side Story, ou à Sophocle et Anouilh, deux versions d'Antigone, pas tout à fait les mêmes, pas non plus complètement différentes. Deux variations sur le même thème. Une histoire commune de cuisine équilibrée.”.

A LA PISTE AUX ÉTOILES...

Des liens tacites qui se tissent alors entre les anciens et **Nicolas Masse** c'est certain, mais il revendique par

ailleurs la volonté « de ne pas faire comme les autres, de se démarquer parce que ce que je n'aime pas c'est que tout le monde fasse la même chose ». Mais en aucun cas cette singularité ne saurait se faire synonyme d'individualisme. La cuisine c'est avant tout un décor –et dans ce cas précis, un décor récemment rénové, une toute nouvelle cuisine véritable salle de jeu pour **Nicolas Masse** et sa brigade, et jamais un monologue en aparté. Il y a d'une part donc la brigade, où il faut créditer en haut de l'affiche **François Sauvête**, le sous-chef de **la Grand'Vigne** et **Jérémy Fournier**, celui de **la Table du Lavoir** et d'autre part de ce schéma actanciel de la gastronomie, les destinataires de cette histoire i.e les clients (qu'il rencontre, lorsqu'ils le souhaitent, de préférence avant le début du repas). Les comparses, eux, ne sont jamais loin. Quelques jours avant notre rencontre **Nicolas Masse** a d'ailleurs invité de nombreux chefs de la région, pour qu'ils



se rencontrent tous, échangent et se découvrent. « Notre génération de chefs ne cache plus ses recettes, on ne reste pas enfermé dans sa cuisine. Si on veut évoluer il faut être ouvert. J'aime voir du monde, casser les habitudes. » Alors il a reçu à déjeuner tous ses pairs et se réjouit de ce (re) nouveau dynamisme à Bordeaux. Quand il est arrivé en 2009, il faisait figure de petit nouveau entouré de **Thierry Marx**, **Michel Portos** ou **Philippe Etchebest**. Aujourd'hui, bien qu'il soit encore jeune, il fait partie des anciens ! Il appelle de ses vœux que cette pluie d'étoiles ne soit pas filante, que cet élan dure et que les chefs demeurent, parce que « tous ces mecs costauds dans le secteur » apportent indéniablement « une compétition saine qui empêche de nous endormir. »



A LA BELLE ÉTOILE ?

Nicolas Masse laisse sa première obtenue en 2007 au **Rosenwood**, le restaurant du **Grand Hôtel** de Saint-Jean de Luz, pour s'installer à Martillac, en 2009. Il précise qu'il ne lui a jamais été demandé, ce n'était pas dans le contrat, que sa prise de fonction en cuisine soit couronnée de ce célèbre scintillement. Pourtant l'étoile arrive dès 2010, attirée par le talent. La volonté c'était tout simplement « d'ouvrir une nouvelle page » parce qu'il était arrivé à la fin de l'histoire précédente. Et surtout cette page était blanche parce « qu'il n'y avait pas eu de chef marquant auparavant ». Tout était donc à écrire et à incarner. « C'était l'opportunité de faire ma cuisine et de faire évoluer l'adresse. Il y avait tout à faire ». Le changement

c'est une source de création et de renaissance, il faut s'adapter à la région, aux produits qu'elle porte, au lieu, au vin qui y est fait. Aujourd'hui (et vraisemblablement cela a été le cas très rapidement) les marques sont prises, « il faut encore plus abou-tir l'identité » et l'envie ne retombe pas. C'est que l'on est face à un chef ambitieux qui reconnaît avoir inconsciemment visé les deux étoiles alors qu'il n'en avait même pas encore une. Si dans une histoire d'amour le meilleur moment c'est la montée des escaliers en cuisine aussi gravir les marches c'est grisant, et le chef de reconnaître qu'« à chaque montée de marche on a envie de grimper sur la suivante. »

Il est soutenu dans son ascension par la famille **Cathiard** qui lui « laisse carte blanche. Mais ils n'hésitent

pas, en tant que visionnaires, à donner certains conseils, judicieux. » Ce qu'il apprécie particulièrement c'est d'avoir affaire à des personnes qui ne sont pas que sur la gestion, mais qui parlent de cuisine avec passion, s'intéressent aux plats, et aux producteurs sélectionnés. Parler cuisine c'est toucher cette corde sensible. On pense donc avoir trouvé la langue que pratique **Nicolas Masse** quand il précise plus tard que 60% de ses amis sont des chefs, 40% sont de très bons clients, et que donc 100% sont des épicuriens. Et que les voyages, qu'il s'accorde en famille, sont « l'occasion de se faire des tables ». En somme, le sous-titre de ce roman devrait être un intarissable appétit pour la gastronomie.





Dans la Bibliothèque

de Nicolas Masse



Une sélection de trois ouvrages c'est difficile pour notre chef, qui se passionne pour tous les livres de ses pairs.



Terroirs : réflexions d'un cuisiner

Yannick Alléno

Dix-huit mois « d'investigations », d'interrogations, d'échanges, d'expériences mais aussi d'échecs et de réussites, le livre de Yannick Alléno est un véritable voyage au cœur de nos terroirs et de nos cuisines. Il nous fait découvrir et s'ouvrir à de nouveaux horizons, exprimant le produit autrement.



Astrance, livre de cuisine

Pascal Barbot

Un livre en forme de confession où le chef du restaurant trois étoiles l'Astrance confie comment il a trouvé l'inspiration pour ses recettes. On aime que les recettes soient « parlées », qu'elles soient une histoire davantage qu'un mode d'emploi.



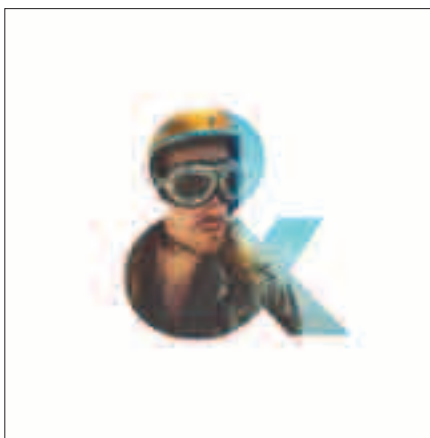
Eric Frechon

Eric Frechon

« Je ne concevais pas me présenter devant vous avec un ouvrage élitiste, (...) éloigné de ma vision de la cuisine et de ce que je suis » voici la profession de foi du chef qui propose dans ce beau livre, 60 recettes, classiques et créations, mises en image, lumière et texte par une équipe talentueuse.

Dans la Discothèque

de Nicolas Masse



Un fond sonore qui a des airs de cérémonie des Victoires de la Musique, catégorie chanson française !



Vianney

Vianney

Le nouveau petit prince de la chanson française, a enregistré ce nouvel album de onze titres en onze jours. Comme pour le premier, avec son tandem guitare voix, et des textes personnels, il incarne, à, à peine vingt-cinq ans, le chaînon manquant entre Dick Annegarn, Mathieu Boogaerts et Jean-Jacques Goldman.



Julien Doré

&

Plus rugueux, moins gendre idéal, Julien Doré transcende également avec un indéniable talent les chagrins d'un amour passé à l'instar du premier titre de ce nouvel album, Porto Vecchio. Ce quatrième album il souhaite qu'il « apaise, fasse rêver et danser », un doux programme.



Christine & The Queens

Chaleur Humaine

En faisant l'année dernière la une du célèbre magazine américain Time, Héroïse Letissier oriente les spotlights du succès sur la scène française à l'instar de nos chefs qui font rayonner la gastronomie hexagonale. Auréolé de succès dès sa sortie en 2014, cet album pop, intelligent n'attend qu'une chose : un descendant.

Recette

Facile

de Nicolas Masse

L'ŒUF EN COLÈRE

*« Petit travail »
mais grands effets
pour cet œuf mollet
qui se pare de filaments.
Une version simplifiée
de cette recette signature
de la Grand'Vigne.*

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 4 œufs entiers
- 15 feuilles de filo
- 4 pieds de blette
- 40 g. de farine de riz
- 2 blancs d'œufs
- 100 g. de jus de volaille
- Huile de friture
- Sel & Poivre

PRÉPARATION :

1/ Tailler la pâte filo en longs filaments d'environ 3 mm de large et les réserver au frais. Faire mollet les œufs en les plongeant 6 minutes dans l'eau bouillante. Stopper la cuisson en les plongeant dans une eau glacée puis les égoutter et les réserver dans un bac d'eau. **2/** Préparer la chlorophylle de blette en séparant le vert des côtes de blettes, retirer les filaments et laver le vert de blette. Le cuire dans une eau bouillante salée pendant 3 minutes. Refroidir dans une eau glacée pour fixer la chlorophylle. Egoutter puis mixer finement au thermomix et passer au chinois. **3/** Enrober délicatement les œufs de farine de riz, les tremper dans les blancs d'œufs puis les rouler dans les filaments de filo pour qu'ils adhèrent aux œufs. Plonger les œufs dans une friture à 180° à peine 30 secondes, juste le temps que la filo dore et croustille. **4/** Chauffer la chlorophylle de blette, déposer au fond de l'assiette, ajouter l'œuf par dessus, saler, poivrer, et entourer d'un filet de jus de volaille.



Interlude

« *frugal* »





Quand il est interrogé sur les desserts, Nicolas Masse sort de sa manche « Jordane », son tout nouveau chef pâtissier.

Lorsque nous le rencontrons, **Nicolas Masse** nous parle avec émotion de l'incroyable *testing* qu'il a réalisé la vieille avec **Jordane Stié**, son chef pâtissier, ancien de la **Maison Lameloise**. A la dégustation d'un dessert aussi léger qu'inspiré, on ne peut s'empêcher de penser qu'il s'agit davantage d'un *tasting*. Parce que la légèreté n'enlève rien à la puissance du goût, au contraire elle vient se poser, tel un délicat flocon de neige à la dentelle éthérée comme un point final à un moment de plaisir. Mais la ligne d'arrivée de cette balade n'intervient pas soudainement. A **la Grand'Vigne**, le dessert ménage son entrée. Il se fait précéder d'une

étape importante, celle du pré-dessert, comme une réinterprétation délicate du traditionnel trou normand. Au lieu de rassasier, cet antidolce est le témoin du relais, du lien entre le salé et le sucré, la bulle aérienne du transport (amoureux) culinaire. **Jordane** a créé une **meringue aux citrons verts et jaunes**, un équilibre

«A la Grand'Vigne, le dessert ménage son entrée»

parfait entre acidité et fraîcheur, grâce à la menthe. Il faut rappeler que ce pré-dessert poursuit parfaitement la logique de l'histoire que nous racontent les **Sources de Caudalie**, la menthe étant directement

cueillie dans le potager où poussent une demi douzaine de variétés différentes.

Les autres desserts sont eux aussi des cartes postales qui convoient avec leur apparition des souvenirs du lieu et de la région. Parce que nous sommes au cœur des vignes, les chocolats sont travaillés et pensés selon leurs cépages, ces grand crus chocolatés ayant les mêmes caractéristiques que les vins. Entre ici chocolat noir Guanaja Noix de coco et crémeux de **La Grand'Vigne**. Convoquons aussi la noisettine en belle ambassadrice du proche Médoc, avec sa tuile et sorbet cacao et commandons le cannelé bordelais qui s'inscrit sur la carte de Rouge.

LA SÉLECTION

D'AURÉLIEN FARROUIL



Château Mejean, 2009

Graves

A peine sept hectares pour ce petit domaine, géré de main de maître par un homme fort admiré à Caudalie, un amoureux du produit qui réalise un vin « toujours bien fait ». Apprécié à proximité mais aussi à l'étranger, ce rouge est très bien noté par Robert Parker, suffisamment rare pour un Graves pour qu'on le signale.

PVC : 18€

Château Baulos-Charmes, 2014

Pessac Léognan

Sean Matthys-Meynard, est un autre vigneron indépendant dont le travail est salué par notre sommelier (également pour son vin du Château Cabanneux, en Graves). Gourmand et classique.

PVC : 17 €

Château Haut-Bergey, 2014

Cuvée Paul

Pessac Léognan

Un assemblage de merlot et cabernet sauvignon pour un esprit « vin de brasserie » comme le définit Aurélien. Gourmand sans complexité, sur du fruit et un peu d'épices, c'est un vin souple qui s'accorde à tout.

PVC : 18,90€

Le jeune bordelais a commencé sa carrière chez Michel Rostang avant de précéder de quelques années Nicolas Masse à Caudalie, s'y étant installé lui dès 2005. Une sélection de vins qui fait la part belle à « ceux que l'on aime bien défendre », les vins des voisins.



Château Brown, 2013

Pessac Léognan

Avec un important pourcentage de sémillon c'est un vin original pour son appellation, un blanc atypique du Pessac Léognan. Sur les agrumes, avec du gras et du volume, c'est un vin avec beaucoup de fraîcheur qui va aussi bien à l'apéritif que sur l'ensemble du repas. Grâce à son acidité et sa puissance aromatique, il supporte bien le vieillissement.

PVC : 30€



Smith Haut Lafitte, 2010

Pessac Léognan

Pour Aurélien, le meilleur millésime qui s'identifie par ce côté fruits noyaux, assez opulent et riche ainsi qu'une minéralité très précise et une belle longueur. Il se reconnaît à sa couleur jaune pâle avec des légers reflets verts. Vendangé à la main, le vin est ensuite élevé pendant 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques.

PVC : 100€



Château Hostens Picant, 2014

Cuvée des Demoiselles

Sainte Foy de Bordeaux

C'est une appellation trop méconnue, à tort, car il s'agit ici d'un excellent vin, un vin de puristes, pas pour les buveurs d'étiquette. Très accessible, c'est une vraie découverte.

PVC : 22€