

Pour vos marchés et votre

Actualité Sports Loisirs et Culture Tourisme Le Kiosque Services Blogs

ANNONCES JOURNAL SUD OUEST

International France Economie Santé Terre de Vins Palombes Opinions Tchats Média-Education Archives Forums

Vous êtes ici » Actualité » France

 Rechercher dans l'actualité :  

RETOUR VOS RÉACTIONS

Jeudi 15 Octobre 2009

**CANDIDATS /// RECRUTEURS**
**MAGAZINE.** Le no 2 de « Sud Ouest gourmand » cuisine la palombe et raconte la pêche à La Cotinière

## Terriblement gourmand



Raphaël Ibañez dévoile ses péchés gourmands. (photo laurent theillet)

«Sud Ouest gourmand » a connu des débuts encourageants (le premier numéro a réuni 14 000 lecteurs), preuve de l'attention portée à l'art de vivre de notre région auquel chacun, peu ou prou, adhère quand il n'en est pas l'acteur. Il s'agit maintenant de transformer l'essai. Le deuxième numéro, qui est en vente depuis hier mercredi au prix de 2,90 ? (prix de lancement), a cette ambition.

Au plan des nouveautés il faut souligner l'arrivée dans le magazine du Palois Yves Camdeborde, le chef populaire du Comptoir du Relais, au carrefour de l'Odéon, à Paris, et celle du Biarrot Vincent Damestoy, le caviste curieux et décidé de la station balnéaire. Le premier évoquera à chaque numéro un produit et offrira quatre recettes - il inaugure la rubrique avec l'oeuf. Le second proposera un vin à

associer à chaque recette. Ainsi, il nous conseille avec l'oeuf mollet au jambon de ferme d'Éric Ospital l'irouléguy rouge domaine-arretxea-haitza 2001.

La cuisine d'automne a la vedette dans ce numéro qui épouse le calendrier des saisons. L'invité est Claude Darroze, expert dans l'art de rendre succulent l'oiseau migrateur. Le chef de Langon, que nous retrouvons au pied de la palombière, tranche le débat entre les partisans de la palombe saignante et les tenants de la palombe bien cuite. « C'est comme si tu demandais à un trois-quarts centre de jouer pilier. ça ne marche pas. Quand, au restaurant, on me demande une palombe bien cuite, je dis au client "Prenez autre chose". Sinon, autant manger une pie. » Les cèpes, mets des forêts, font aussi l'actualité. Éric Audinet, auteur de « Cèpes », aux éditions Confluences (28 euros), évoque la relation affective qui existe entre le cèpe et le chercheur.

Autre sujet fort dans ce deuxième numéro, la pêche sur mesure de La Cotinière, qui raconte comment le port charentais s'est transformé au début des années 80 et est devenu une criée importante avec le débarquement de 95 espèces différentes.

Au sommaire également, le caviar d'escargot, la mique du Périgord (la recette pas à pas), le marché de Rochefort, une incursion gourmande dans les rues de Dax, la betterave interprétée par Violette Valès et Nicolas Magie, la cuisine d'Andoni Luis Aduriz, à Errenteria, en Guipuzcoa, le talent de Marion Monnier, chef à Saintes, les pieds de cochon de l'auberge Au Bon Coin, à Peyrehorade, la Chartreuse gourmande du Bignac en Bergeracois... On savourera les confidences de Raphaël Ibañez qui plébiscite le poulet grillé, son plat préféré, le boeuf de Chalosse et le cidre des Asturies, la patrie de son grand-père, et conseille le carré d'agneau de la maison Arcé à Baïgorry.

Les nouvelles de la région (« Quoi de neuf ») se picorent au fil des pages, les recettes d'ici (daube aux cèpes, betterave de nos grands-mères...) sont également au menu avec, en prime, une sélection de vins de gibier.

 Auteur : JACQUES BALLARIN  
[j.ballarin@sudouest.com](mailto:j.ballarin@sudouest.com)

 Tags : Palombes Gastronomie Un été Sud Ouest Environnement Nature **yves langon rochefort saintes peyrehorade bignac** France

SUD OUEST | Jeudi 15 Octobre 2009



Commentaires



### LES + DES INTERNAUTES

Articles les + lus	Articles les + commentés	Articles les + envoyés
Cordouan : une île surgie des eaux de l'estuaire de la Gironde		
Rochefort : elle oblige le voleur à repartir tout nu		
Tour de France 2010 : de Pau à Pauillac, quatre étapes dans la région		
Le Tour de France revient en Gironde		
Sanguinet (33) : Un an ferme pour le chauffard ivre		
Chamakh court, Gourcuff progresse, Bellion prolonge		
Ils roulent toujours		

### L'ENTRETIEN DES LECTEURS

**TCHAT.** Jeudi à 17 heures, vous avez rendez-vous avec Franck Dubosc et Yann Moix



A l'occasion de la sortie de leur nouveau film "Cinéman", le comédien Franck Dubosc et le réalisateur Yann Moix répondront en direct aux questions des internautes.

» [VIDEO] La bande-annonce de Cinéman  
 » Jeudi à 17 heures, vous avez rendez-vous avec Franck Dubosc et Yann Moix  
 » Le «camping» va fermer...  
 » "Camping 2": Franck Dubosc fait rêver les baigneuses