



Dossier de presse



Plateforme collaborative de vente en circuit court de produits du terroir

Sommaire

<i>1/ La Ferme de Tauziet, qui sommes-nous ?</i>	<i>p 3</i>
<i>2/ Comment ça marche ?</i>	<i>p 4</i>
<i>3/ Déjà 40 producteurs partenaires, et plus de 300 produits</i>	<i>p 6</i>
<i>4/ Ils ont testé, ils sont conquis : les chefs</i>	<i>p 11</i>
<i>5/ Informations pratiques</i>	<i>p 14</i>

1/La Ferme de Tauziet, qui sommes-nous ?

Plateforme collaborative de vente en circuit court de produits du terroir

Située à Sabres au cœur du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne sur un Aerial* de 14 ha classé « exceptionnel » par les Bâtiments de France, La Ferme de Tauziet abrite un site d'élevage de volailles en production non intensive et de haute qualité environnementale.

L'exploitation agricole : légumes, pintades, canards, lapins de plein air, etc... bénéficie de conditions royales et d'un biotope unique.

Face au constat du quasi-monopole de la grande distribution et des industries agroalimentaires sur l'ensemble de la chaîne des produits agricoles en France, la Ferme de Tauziet a la volonté de rapprocher le producteur et le consommateur. Notre philosophie est ancrée dans par le souhait de recréer du lien social afin de défendre nos savoir-faire, nos territoires, notre culture et notre santé. Nous sommes convaincus qu'en nous regroupant en circuit court, nous pouvons nous réapproprier nos assiettes et nos campagnes.

Notre offre c'est en quelque sorte ramener les Fermes en ville à travers 40 producteurs tous sélectionnés pour leur passion et leur agriculture en agro écologie.

Notre communauté de producteurs a fait le choix d'une agriculture qui respecte son biotope, qui est autant attentif au bien-être animal, qu'au goût et à l'authenticité des produits. Tous sont engagés dans le respect de leurs produits et de leur territoire. Et parce que nous sommes reconnaissants et respectueux de leur travail, ils sont rémunérés au juste prix, indispensable critère pour leur permettre de continuer à nous régaler.

Chaque producteur fait l'objet d'une visite de son exploitation et de test produits. Notre premier critère de sélection ? Le goût !.... La rencontre joue également un rôle essentiel dans cette histoire d'hommes et de passions communes autour de la préservation de savoir-faire menacés de disparition face à la normalisation des goûts et la mainmise du complexe « distribution – agroalimentaire » sur notre alimentation.

Faire son marché avec la Ferme de Tauziet c'est garnir son panier de poulettes (les poussins sont sexés en femelles car plus goûteuses et plus grasses), pintades fermières, poulardes, canettes, porc noir gascon, bœuf de Chalosse et de Bazas, cailles fermières, pigeonneaux, lapins de plein air, caviar, truffes noires, mais aussi remplir ses placards de conserves artisanales, huiles de noisettes et de noix du Périgord, de Miels Bio des Landes, et redécouvrir le vrai Pastis Landais « fait maison ».

C'est aussi faire le choix d'une consommation équitable qui permet de limiter le gaspillage alimentaire, de manger bon et sain.

2/ Comment ça marche ?



Plusieurs étapes sont nécessaires aux produits avant d'arriver dans vos assiettes de gourmets !

Tout d'abord la Ferme de Tauziet toujours à l'affût du meilleur, sélectionne ses producteurs. Cela passe forcément par une visite in situ de l'exploitation, une rencontre avec des hommes et des femmes, parfois des familles, qui perpétuent la passion de leurs terroirs et de leurs savoir-faire. Une agriculture traditionnelle non intensive en agro écologie est nécessaire pour faire partie du cercle des Producteurs de La Ferme de Tauziet.

Nous goûtons bien sûr, pour s'assurer de ne sélectionner que des produits certes sains, mais dont les qualités gustatives ravissent également nos papilles.

Une fois sélectionné, vient l'étape dite de la « mise en valeur » qui s'appuie sur un reportage photos, des échanges vivants sur l'histoire de chaque exploitation, une interview des exploitants ... Cette relation en proximité est le lien essentiel à l'appropriation de leur travail, de leur savoir-faire, et de leur projet.

Une fois réunis, ces éléments précieux et uniques sont mis en forme pour les rendre accessibles à tous à travers le Site Internet www.lafermedetauziet.fr, le catalogue professionnel pour les chefs et épicerie fines, les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Pinterest), mais aussi à travers des animations des événements, et le « sur mesure » que tout chef ou épicerie souhaiterait pour l'accompagner dans le partage de ce sourcing.

Chaque semaine, à l'issue des commandes des particuliers et des professionnels, nous appelons directement chaque producteur pour lui communiquer. La juste quantité est ainsi préparée évitant ainsi le gaspillage d'un abatage linéaire ou de stockage inutile.

Comme chaque producteur nous communiqué son calendrier et ses capacités de productions, nous ne mettons en vente que ce qui est potentiellement disponibles.

La route des terroirs s'offre à nous lors de la phase de la « Collecte ». L'occasion d'échanger avec les producteurs et de maintenir le lien.

Les commandes sont ensuite préparées pour chaque destinataire final sont la livraison en circuit

frais est assurée dans toute la France : chez vous, à votre bureau, auprès des chefs et des épicerie fines qui ont passé leur commandes quelques jours avant.

Ce volet « logistique » se répète chaque semaine.

Et Pour qui ?

- ⇒ Tous les Particulier à travers la plateforme Web de ventes événementielles www.lafermedetauziet.fr qui, en un seul clic, invitent le Marché chez eux. Ils ont ainsi l'assurance de manger bon, sain et le plaisir de rejoindre la Communauté des défenseurs d'une alimentation socialement responsable.

- ⇒ Les chefs de restaurants qui apprécient de pouvoir déléguer ce sourcing en toute confiance, alors qu'ils n'ont malheureusement pas toujours le temps suffisant pour s'y consacrer. Ils savent qu'avec la Ferme de Tauziet, ils auront à faire à un unique interlocuteur, et pourront constituer au gré des saisons et de l'évolution de leur Carte, une large sélection de produits bons et exclusifs en direct des Fermes. Plus besoin de gérer la logistique, la Ferme de Tauziet s'occupe de tout jusqu'à la livraison. Dernier point : la Ferme de Tauziet propose ses services et conseils afin d'aider à valoriser cet engagement que représente le choix du Circuit Court et du Locavore.

- ⇒ Les épicerie fines qui, tout comme les chefs, sont séduites par le sourcing et l'accompagnement à le valoriser en boutique. Toutes les recettes des conserves issues des Fermes sélectionnées sont simples et réalisées sur place par les exploitants agricoles. On y retrouve le goût du « fait maison ». Au-delà des conserveries associées à chaque agriculture, la Ferme de Tauziet a également un large choix de producteurs passionnés et exigeants d'huiles magnifiques, de miels des Landes, Pastis Landais, etc.... Tout le nécessaire de l'Épicerie Fine « made in France ».

3/ Déjà 40 producteurs partenaires, et plus de 300 produits

La Ferme de Tauziet a choisi de ne proposer que des produits authentiques, rares, fins et recherchés. Ils font l'objet de test et de dégustations par des professionnels.

Les produits commercialisés par la Ferme de Tauziet répondent à un double cahier des charges. Celui-ci porte autant sur les conditions d'élevage ou de production que sur leurs qualités gustatives. Elle s'assure d'un cycle de production totalement naturel en agro écologie, et du plaisir de nos palais !

La Ferme de Tauziet présente également chaque producteur avec lequel elle travaille, marque de respect et de reconnaissance à leur égard. Mais surtout ces rencontres marque le souhait d'une transparence et d'éthique vis-à-vis de ses clients. La traçabilité de ce que nous mangeons est devenue essentielle, la Ferme de Tauziet y répond avec précision grâce à de vrais « reportages terrains », renouvelés régulièrement.

Aujourd'hui, une quarantaine de producteurs est référencée. Et c'est plus d'une soixantaine de produits commercialisés en fonction des saisons et des opportunités.

Quelques-uns des producteurs partenaires de la Ferme de Tauziet

⇒ La Ferme de Tauziet, Landes : Patrick Seguin

Poulettes, poules noires, pintades, poulardes, canettes, canards, lapins / et une sélection de recettes à base de canards mulards (terrines, pot-au-feu, foie gras, confits, cassoulet landais....)

Patrick Seguin, originaire du Sud-Ouest, est né d'un père viticulteur et de grands parents fermiers. Il a toujours gardé de sa jeunesse une certaine nostalgie et un vrai savoir-faire. Aujourd'hui, à la Ferme de Tauziet, il gère un cheptel d'environ 500 têtes (poulettes cous-nus, pintades, canettes, lapins, poules noires et poulardes à la saison ...) qu'il couve du lever au coucher du soleil. Il leur apprend à quitter la cabane où elles dorment bien protégées la nuit pour aller se promener en toute liberté la journée. « Pour ces animaux, la cabane représente en quelque sorte l'aile protectrice de la mère ». Il les répartit dans différentes parcelles. « Nous ne mettons jamais plus de 150 animaux par enclos de plusieurs milliers de m². Régulièrement, nous laissons chaque parcelle vide pendant 8 à 12 semaines afin que son biotope se régénère. Ainsi la végétation et les insectes sont toujours présentes dans ces aires où les volailles s'épanouissent ».

⇒ La Ferme des Vallons, Landes : Stéphane Labrouche

Porc gascon fermier & noir gascon / Salaisons et conserveries (terrines, longe confite, axoa, jambonneau....)

Héritier d'une prestigieuse lignée d'agriculteurs du Tursan, Stéphane Labrouche reprend en 2002 l'exploitation familiale afin de perpétuer la tradition du porc gascon qui fit la réputation de ses aînés. Les porcs sont élevés en plein air et nourris avec des céréales produites sur la propriété pendant 14 mois minimum pour atteindre naturellement 200kg environ. Temps nécessaire pour obtenir une chair savoureuse et persillée, une tendreté inimitable et un fondant incomparable.

Sollicité par des chefs triplement étoilés et adulé par les connaisseurs les plus exigeants, Stéphane propose une sélection de produits rares et confidentiels.

⇒ **La Ferme « Au Grit », Gers : Thierry Barrouillet**

Pigeonneaux prêts à cuire & saignés, plumés / Conserverie artisanale (salmis, confit, terrines...). Située à Projan dans le Gers (32), La Ferme au Grit s'est spécialisée dans l'élevage et la transformation des pigeonneaux. Dans le respect des traditions et du bien-être des animaux, son savoir-faire obéit aux règles d'hygiène et de qualité. Les pigeons sont plumés à la main. De ce fait, elle a acquis une excellente réputation auprès des professionnels et des particuliers. Thierry Barrouillet, éleveur de pigeons passionné, transforme ses produits directement à la ferme.

⇒ **La Ferme de Lanès, Landes : Céleste Larrieu**

Cailles et canettes / conserverie artisanale : poule au pot, salmis de pintade, cailles aux raisins, piperade, terrines...)

Depuis 1970, la Ferme familiale de Lanès élève des cailles, canettes et pintades avec passion. Un potager complète cette petite exploitation qui a su conserver les traditions propres à cette région. Elevées dès l'âge de 1 jour et jusqu'à leur abattage à 13 semaines, les canettes ont une alimentation enrichie au maïs garantissant une chair goûteuse et jaune. Les cailles, atteignent à l'âge de 60 jours, un poids de 250 grammes. Elles ont fait la réputation de la « maison » Lanès depuis longtemps. La Ferme de Lanès réalise également ses propres conserves avec ses produits, sans additifs, ni conservateur.

⇒ **La Ferme du Grand Claud, Dordogne : Philippe & Véronique Couloumy**

Lapin fermier / conserverie : lapin à la moutarde, à la normande, confit, civet, rillettes et pâtés.... Située au cœur du Périgord Vert, la Ferme du Grand Claud est spécialisée dans l'élevage de lapins fermiers depuis 45 ans. Les animaux naissent et sont élevés sur place, où ils évoluent dans des bâtiments dont la température est maîtrisée hiver comme été. Engraissés en moyenne pendant 80 jours minimum, leur alimentation est composée de luzerne, de céréales et de paille. Cette tradition cunicole produit des lapins de 1,5 kg en moyenne dont la chair est savoureuse et tendre. C'est Véronique qui élabore les recettes de la conserverie installée sur la Ferme. . Tous les fonds de cuisson sont entièrement naturels. Une passion bien partagée au sein de ce couple attachant !

Une vraie attention est portée sur la réalisation également : tous les fonds de sauce sont entièrement naturels et faits maison. Une vraie passion partagée au quotidien par ce couple.

⇒ **La Bergerie de Daignas, Gironde : Annie Dreillard**

Agneau de lait élevé sous la mère, fromages

Depuis plus de 50 ans, la famille d'Annie élève des brebis gasco-béarnaises, et pratique deux fois par an, une transhumance des montagnes de la Vallée d'Aspe à Daignac (dans l'Entre-deux-mers) . La Bergerie est organisée en fonction de cette transhumance naturelle : de juin à octobre, les brebis vont en Vallée d'Aspe à 1500 m d'altitude. Puis d'octobre à juin, les brebis pacagent autour de la Bergerie qui peut accueillir 400 brebis.

En contrebas, une carrière souterraine naturelle à la température constante de 12°C et au taux d'hygrométrie de 85% sert de stockage et d'affinage pour les fromages de brebis.

⇒ **La Ferme de Bérénice, Gironde : Bérénice Walton**

Bœuf gras, race Bazadaise

C'est en 2011 que Bérénice Walton décide de reprendre l'exploitation familiale d'élevage de « Bazadaises » que son père avait lancée au début des années 2000. La Ferme de Bérénice bénéficie des grasses prairies des palus d'Arveyre. Nés et élevés sur place, les bœufs sont nourris

exclusivement à l'herbe pendant 4 années de croissance, suivies de 4 mois de finition à l'étable au foin et farines de la ferme. Grâce à cette méthode d'engraissement à l'ancienne, Bérénice Walton préserve cette race locale Girondine. Avec grain de viande très fin et une bonne proportion de « persillé », elle est rouge, tendre et savoureuse. Elle se démarque largement des autres races, et est particulièrement appréciée de tous les gastronomes.

Son troupeau de 40 mères, pour 150 têtes au total, produit des bœufs gras, c'est-à-dire des mâles castrés qui sont vendus vers l'âge de 4 ans, après les avoir engraisés durant environ 4 mois.

⇒ **La Ferme de Lapèze, Gers : Philippe Villas**

Bœuf de Chalosse, race Charolaise

Situé sur les coteaux de l'Astarac, le troupeau Charolais de Philippe Villas est à la fois un héritage et une passion que lui ont transmis ses parents en 1983. Dans ce paysage de carte postale, les belles charolaises de l'élevage Villas s'épanouissent dans la dynamique familiale : élevage conduit de manière traditionnelle, dans le respect de l'environnement. Le climat et la qualité des prés de cette Ferme du Gers constituent le meilleur des environnements pour produire ces viandes.

Si Philippe apporte les plus grands soins à ses bêtes, il est aussi très engagé auprès des bouchers pour contrôler la qualité des découpes et s'assurer personnellement du respect dû à ses bœufs.

⇒ **Le Fumage d'Angresse, Landes : Thierry Sézat**

Poissons fumés

Après avoir passé plusieurs décennies à bourlinguer dans la mer des Caraïbes comme restaurateur, Laurent revient poser ses couteaux au pays en 1999. Ayant longtemps régaler ses clients de poissons qu'il fume de façon confidentielle, c'est tout naturellement qu'il a décidé de construire un fumoir pour continuer à exprimer sa créativité. Intransigeant sur la qualité, Laurent fume des poissons frais issus de pêcheries artisanales. Il sélectionne les espèces les plus nobles : Saumon Biologique d'Ecosse ou de l'Adour en saison, truite des Pyrénées, anguille sauvage ou encore maquereau, thon et même espadon ! Il les pare de sel de Guérande puis les fume délicatement au bois de hêtre avant de les trancher à la main.

⇒ **Les truffes fraîches noires, Dordogne : Pascal Bonnefond**

Au sein de sa truffière en Dordogne, Pascal Bonnefond cultive les truffes depuis plus de 20 ans. Accompagné de ses chiens, des Lagotto-Romagnolo, il a toujours le même émerveillement à chaque découverte d'un « diamant noir » sous la terre. Convaincu des bénéfices pour tous du circuit court, il nous fait le plaisir de réserver aux clients et chefs de la Ferme de Tauziet quelques-uns de ses trésors. Il fournit entre autres également La Maison de la Truffe à Paris et des tables étoilées.

⇒ **La Maison Dignan & Fils, Gironde : Franck Dignan**

Soupes de la presqu'île du Cap Ferret

Issu d'une longue lignée d'ostréiculteurs et de poissonniers du Cap-Ferret, Franck Dignan a toujours été passionné par les produits de la mer mais aussi par la cuisine du Bassin.

C'est donc tout naturellement qu'il décide dans les années 80 d'allier ses deux passions et de se lancer dans la production de soupes de poissons. Sélectionnées sur la criée d'Arcachon, les espèces qui composent ses créations sont nobles et fraîches car ce puriste ne transige pas avec la qualité !

⇒ **Le Moulin de la Veyssière, Dordogne : Christine Elias**

Huiles de noix, huiles de noisettes

Situé dans le Périgord Blanc, le Moulin de la Veyssière perpétue le savoir-faire ancré dans la famille Elias depuis 7 générations de la fabrication artisanale d'huiles de noix et de noisettes. Datant du XVIème siècle, il est le dernier moulin à eau en activité sur cette vallée.

Les huiles sont extraites de fruits soigneusement sélectionnés : les cerneaux de noix et les amandes de noisettes sont broyés par une meule en silex de 500 kg. Une fois le fruit écrasé, la pâte obtenue est malaxée puis chauffée lentement pendant environ une heure dans une poêle en fonte. Ce temps de chauffe permet de libérer les arômes du fruit, d'assurer la conservation de l'huile tout en conservant ses qualités nutritives. La pâte est ensuite pressée sous une pression de 40 tonnes exercée par un vérin actionné par une pompe hydraulique. Elle est ensuite décantée pendant quelques semaines et embouteillée, sans additif ni conservateur.

⇒ **Le Safran de Bordeaux, Gironde : Jean-Noël Pelette**

Safran

La Safranière de Jean-Noël et Chantal se situe à une quinzaine de kilomètres de Bordeaux, à Ambarès sur d'anciennes terres de vignoble de Graves et de productions florales.

Une grande attention est nécessaire pour réussir à cultiver le safran, épice convoitée et rare. Tout d'abord il faut choisir les bulbes selon leur provenance. Ces dernières années ont été dramatiques pour les plantations de crocus sativus. En effet, des hectares ont dû être brûlés et complètement détruits car contaminés par un virus "le violet". A l'heure actuelle, la prudence s'impose.

Le Safran de Bordeaux est entièrement constitué de bulbes provenant du conservatoire "safranero" du Quercy. Ce conservatoire, face à l'épidémie de "violet", a fait le choix de s'immuniser en cultivant les bulbes de Crocus Sativus saines provenant d'une ancienne safranière datant du XVII siècle. Le choix des terres est déterminant. Le sol argilo- calcaire (avec parfaitement drainé et friable, comme celui des Graves, est idéal. Et enfin, l'exposition qui doit être orientée vers le soleil, avec très peu d'ombre.

⇒ **La Boulangerie Larrat, Landes : famille Larrat**

Pastis Landais

Chez Larrat, à Aurice, on fabrique d'authentiques pastis landais à l'ancienne depuis plusieurs années dans la boulangerie familiale.

Sa pâte est travaillée à sa façon, et l'accord parfait pour lui donner son parfum unique à base d'anis liquide et d'armagnac en fait une recette unique. Réalisé à base de base d'œufs fermiers, de beurre et lait entier provenant d'une ferme voisine, de farine et de sucre, son pastis est 100% naturel sans conservateur. Tous ces ingrédients sont mélangés la veille de la cuisson puis ajoutés au levain naturel qu'elle fait elle-même. Il est ensuite cuit dans le four de boulangerie.

Son pastis est moelleux, certes dense, mais pas étouffé chrétien. Les grains de sucre qui parsèment son dos tout rond lui font une couverture un peu humide, très tendre, fondante. Et quand ils croquent sous la dent, c'est un régal.

Son subtil parfum, aux effluves de vanille, de fleur d'oranger envoûtante, sa pointe d'anis, son bon goût de beurre frais et sa touche d'alcool émoussillante, en fait un pastis envoûtant.

⇒ **La Ruche Bio, Landes : Nicolas Sarthou**

Miels des Landes

La miellerie de la Ruche Bio est située à Pissos, au milieu de la pinède et des bruyères. Les ruchers sont répartis entre la forêt de la Haute Lande et les montagnes des Pyrénées, sur une végétation

naturellement abondante et préservée. Les abeilles butinent d'abord dans les bois d'acacias en Gironde, puis se dispersent pour récolter le merveilleux miel de bourdaine dans les zones humides de la forêt landaise, tandis que d'autres butinent les fleurs de châtaigniers ou de tilleuls dans les Pyrénées. En dernière floraison, vient la bruyère et ses tons de mauve. Tous les miels de la Ruche Bio sont ainsi récoltés au fil de la saison.

Le procédé de récolte n'emploie aucun répulsif issu de molécule de synthèse, ni de traitement pouvant nuire à la santé des colonies. L'ensemble des miels est extrait à froid afin de conserver au maximum l'ensemble de leur caractère et garantir ainsi une bonne conservation. Ils ne sont jamais chauffés au cours de leur passage en miellerie, et le filtrage ne retient pas les grains de pollen. Ils sont mis en bocal sur place par notre apiculteur.

⇒ **Confitures & Gourmandises Gondolo, Gironde : Sandrine Gondolo**

Confitures et confits

Etablis à Préchac en Gironde depuis 2006, Sandrine Gondolo est spécialisée dans la réalisation de confitures, gelées, marmelades, confits de vin, d'oignon et gourmandises « 4 étoiles ». Ses recettes sont élaborées sur-mesure nourries de son goût et sa passion des mariages subtils de saveurs. Des créations atypiques et surprenantes qui englobent une gamme variée déjà de nombreux parfums. Leur renommée est due à l'exigence du choix de produits de qualité au plus proche du goût.

4/ Ils ont testé, ils sont conquis : les chefs

Consommer local, un impératif de plus en plus présent à l'esprit des chefs.

Nous sourçons et livrons déjà plus d'une quinzaine de chefs de restaurants gastronomiques qui apprécient de pouvoir déléguer une partie de leur sourcing identitaire en toute confiance.

Kendj Wongsodikromo

La Table de Catusseau – 33 500 POMEROL

Néo-Calédonien de naissance, petit fils d'agriculteur, Kendji Wongsodikromo grandit dans la ferme familiale (même si lui-même ne l'appelait pas ainsi). Auprès de son grand-père qui travaillait la terre, lui s'occupe des animaux, et se régale des plats que sa grand-mère cuisine. De cette enfance paisible, il garde le souvenir d'une vie en quasi autosuffisance où l'on achetait le moins possible, se contentant de ce que l'on cultivait. C'est à 15 ans qu'il part en France avec sa mère à Biarritz. Des débuts difficiles qui seront vite oubliés lors de sa rencontre avec le chef Jean-Claude Tellechea (1 étoile Michelin). Ce dernier le prend sous son aile. Trois ans pendant lesquels Kendji s'imprègne du terroir et de la gastronomie française. En 1997, il fait un court passage à l'Hôtel du Palais à Biarritz, une grosse structure. Après 2 ans en Martinique où il part effectuer son VSN, il revient à Bordeaux où il prend un poste au Relais de Compostelle. Puis c'est sa place de 2nd au Didier Gelineau qui va le faire remarquer. A partir de là, les expériences se multiplient : un poste de chef de partie au Centenaire (2*) aux Eyzies de Taillac, auprès de Roland Mazère, puis chef dans un bistrot au Chartrons à Bordeaux.

En 2006, il commence sa collaboration avec Olivier Boyer en prenant place au Café du Port. À la vente de ce dernier, l'aventure entre les deux hommes continue avec la création du Comptoir Cuisine face au Grand Théâtre de Bordeaux. Cependant, à 38 ans, l'envie d'avoir son propre restaurant se fait de plus en plus grandissante. C'est ainsi qu'il fait l'acquisition de La Table de Catusseau à Pomerol. Cette aventure, il décide de la vivre en famille, avec sa femme aux commandes de la salle et lui en cuisine.

Sa cuisine est universelle, reflet d'un homme multiple et bon vivant qui aime son métier et le partage qui en découle. Amoureux des bons produits, c'est une passion qu'il cherche à communiquer. Sa rencontre avec la Ferme de Tauziet lui permet de créer et maintenir ce lien : « On parle aux gens, on leur explique d'où vient le produit. C'est rassurant pour nous et pour le client. La garantie d'une traçabilité sans faille n'a pas de prix ». Aujourd'hui, le moteur de Kendji Wongsodikromo est de faire plaisir à ses clients à travers le développement de La Table de Catusseau. Une ambition aussi simple que de voir sa salle de restaurant pleine et les assiettes de ses clients revenir vides !

Franck Descas

L'Atelier de Franck – 33 000 BORDEAUX

Diplômé d'une école hôtelière, chef pendant dix ans du restaurant gastronomique « Au sarment » à Saint-Gervais en Gironde. Aujourd'hui aux commandes de « L'Atelier de Franck » sur les célèbres quais de Bordeaux classés au Patrimoine de l'Humanité, dans un ancien chai reconverti en salle de restauration de 600 m2 entièrement réhabilités.

« J'ai découvert le poulet de Tauziet grâce à des relations. J'ai pu vérifier par moi-même le lieu magique où ces volailles sont élevées dans des conditions exceptionnelles. Depuis, je mets ce produit en permanence à la carte, variant au gré de mes inspirations : recette avec des feuilles de

combava (citron d'Asie) ou avec des gousses de vanille, poulet au foin (inventé par Paul Bocuse) ou façon tandoori. Compte tenu des qualités gustatives de ce produit d'exception, je le propose également « nature », découpé en salle. Le poulet de Tauziet se différencie des autres produits par sa texture ferme qui s'avère très fondante dans les chairs. De plus, sa graisse peu abondante fond à la cuisson pour nourrir juste ce qu'il faut la viande, ce qui m'assure d'un produit sain sur le plan nutritionnel et très fondant en bouche pour mes clients. Certains d'entre eux hésitent à commander ces plats car le poulet reste un produit basique dans l'esprit des gens. En revanche, quand ils y ont goûté, ils en redemandent ! ».

Laurent Costes

Le Bateau Lavoir – 33 000 BORDEAUX

Originaire de Bordeaux, Laurent Costes effectue sa formation au lycée hôtelier de Talence, après avoir fait ses armes auprès de Jacques Maximin (2*) au Negresco à Nice. Il partage son parcours entre la côte méridionale, avec un passage au Méridien de Nice et quelques années à Paris au Manoir de Gressy comme sous-chef et 5 au célèbre Palace Hyatt à Roissy en tant que Chef Exécutif. Puis en 2005, il retrouve sa région natale du Sud-Ouest, au Relais de Margaux et chef des cuisines du Grand Hôtel de Bordeaux de 2007 à 2009, mais ce n'est qu'en 2009 que le Bateau Lavoir, son restaurant, voit le jour, Place Ravezies.

Ce parcours prend ses racines dans les souvenirs des repas de famille, préparés par une grand-mère pied noir, qui a su partager et transmettre un héritage culinaire, et avec laquelle le temps passé a fait naître la passion de la cuisine. Passion de la cuisine, du bon produit, un souci de bien faire qui rencontre parfois les contraintes de la réalité du métier de « Chef Cuisinier ». Car aujourd'hui, même si les maîtres mots restent que « peu importe le prix, du moment que le produit est beau et noble », il reconnaît qu'il n'est pas seulement chef mais aussi gestionnaire. C'est alors que naît la rencontre de Laurent Costes avec La Ferme de Tauziet : un projet ambitieux qui « allie l'intelligence et le souci d'apporter quelque chose de qualitatif aux chefs ("et en plus ils sont sympas") : à savoir le meilleur des produits du terroir pour qu'un chef les sublime ». C'est la création d'un cercle vertueux à l'intérieur duquel se retrouvent amoureux de la cuisine, chefs et producteurs sans lesquels les assiettes resteraient vides.

Jean Marc Hostens

CALIX, Epicerie fine / Restaurant / Bar à Vins

Presque un an déjà que la Barrière du Médoc a connu l'ouverture de Calix. Un lieu pour trois possibilités : cave à vins, épicerie fine, restaurant, le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

C'est Jean-Marc Hostens qui détient le secret pour en combler plus d'un, avec un espace où l'on retrouve des produits gourmets, du vin qui constelle les murs et une cuisine toujours prête à vous satisfaire. Le plus dur c'est de choisir, on est toujours tenté de s'asseoir, prendre un verre (là encore il faut choisir entre les 200 références de vins proposées), alors qu'on était simplement passé pour l'épicerie. Inversement il est fort possible qu'en allant dîner vous repartiez avec une partie de l'épicerie. Mais concrètement on y mange quoi ?

De la charcuterie à se damner, des poissons aux fumages maison, une salade Caesar au poulet fermier... Pointilleux sur la qualité des produits proposés, Jean-Marc Hostens a fait le choix de ne travailler qu'avec des produits frais. Pour cela il fait appel aux producteurs locaux du Sud-Ouest. Il était donc naturel pour Jean-Marc de collaborer avec la Ferme de Tauziet qui lui fournit des

produits aquitains en agroécologie sans autre intermédiaire. Sur les étagères on retrouve Foie-gras, Médaillon, Rillettes de la Ferme de Tauziet, Miel, Soupes de poissons... De quoi égayer l'apéritif et les papilles ! Et pour ramener à la maison des cuisses de canard confites à déguster seul ou à deux ! Il ne vous reste plus qu'à choisir quand venir ! Que ce soit pour la formule du midi ou découverte, un apéro plancha entre copains à la sortie du bureau. Une convivialité naturelle et un véritable moment de détente dans un intérieur accueillant et décoré avec goût, ou sur la terrasse qui se trouve à l'arrière.

Patrice Lubet

Jean des Sables, 40 150 Soorts Hossegor

Ancien Second de Jean Cousseau, chef doublement étoilé du « Relais de la Poste » à Magescq, Patrice Lubet a du talent ! C'est d'ailleurs en 2013 qu'il a été promu jeune Talent d'Aquitaine par le Guide Gault & Millaut. Sa cuisine aux saveurs marines privilégie les beaux produits et la création. Son personnel est formé à l'idée qu'il se fait de l'art culinaire, "une cuisine de produits, de cuisson et d'assaisonnement". Un savoir-faire qui l'a naturellement amené à tisser avec La Ferme de tauziet une relation étroite ainsi qu'à l'élaboration de projets communs ... Rv à l'automne 2015 pour en savoir plus.

Frédéric Lafon

L'Oiseau Bleu, 33 000 BORDEAUX

Philippe Vardon

39V, 75008 PARIS

ETC...

5/ Informations pratiques

Contact Presse

Géraldine Sillegue

06 12 30 23 92

gsillegue@lafermedetauziet.fr

Site Web

www.lafermedetauziet.fr

Adresse postale

La Ferme de Tauziet

Airial Tauziet

40 630 SABRES

Adresse administrative

Bureaux du Lac 2 – bat U

29 rue Robert Caumont

33 049 Bordeaux Cedex