





### L'École Ferrandi à Bordeaux

par Ariane Puccini, photos d'Alban Gilbert  
Ils ont entre 18 et 28 ans et rêvent un jour d'ouvrir leur restaurant. Pour l'heure, ils font partie de la première promotion de l'école Ferrandi-Bordeaux. Nous étions avec eux, à l'entame des cours, dans cette école flambant neuve, première franchise de la prestigieuse institution parisienne.

### Oliver : Cinq générations à la Une

par Joël Raffier, photos d'Alban Gilbert  
De Langon à Paris, du Savoy de Londres au Food Truck place St Bruno, de Louis à Aleksandre, la famille Olivier occupe la scène gastronomique régionale, nationale et internationale depuis plus de 100 ans.



### Joël Dupuch, le sage des parcs

par Ariane Puccini, photos de Pierre Baudier



Avant que d'entamer sur le tard une carrière artistique dans le film *Les Petits Mouchoirs*, Joël Dupuch était une figure reconnue parmi les ostréiculteurs du Bassin d'Arcachon.



### Dans le cochon, tout est bon !

par Anne Duprez, dessins d'Alfred  
L'Aquitaine, dit-on, est une des terres où l'implantation humaine est la plus ancienne, du fait de l'abondance de ses sources et ressources. Dans cet environnement, le porc, symbole de prospérité, a depuis longtemps sa place, élevé d'emblée pour la saveur de sa viande. Aussi existe-t-il mille et une façons de le cuisiner...

### Champions du fait maison

par Ariane Puccini, photos d'Alban Gilbert  
Tandis que le « fait maison » s'impose par la loi sur les menus, des restaurateurs défendent une cuisine élaborée à 100 % sur place à travers un titre décerné par l'État et affiché sur leur vitrine, « Maître restaurateur ».



Reportages dans les restaurants **Au Roi Carotte** (Bordeaux) et **La Grand'Vigne** (restaurant de l'hôtel **Les Sources de Caudalie**, 1 étoile au Michelin, Martillac).

### Les cigares de Thierry Frontère

par Hélène Saule-Sorbé photographies de Didier Sorbé et Olivier Robinet  
Thierry Frontère est celui qui, de retour au pays natal, a relancé la manufacture de Navarrenx.

## Beams Volutés & volupté

par Hélène Saule-Sorbé photographies de Didier Sorbé et Olivier Robinet

Depuis la graine plantée sur le piémont pyrénéen jusqu'au roulage effectué par les torcedoras cubaines dépêchées sur place, le Navarre est le seul cigare d'origine française. Thierry Frontère est celui qui, de retour au pays natal, a relancé la manufacture de Navarrenx. Ce touche-à-tout ne s'en est pas tenu là, créant en parallèle un vignoble : le domaine Villa Byx.



Amateur de cigares ou non, c'est sans le charme que l'on apprécie l'art de la fabrication des Cigares Navarrenx. Le mot « fabrication » a ici l'acception de faire quelque chose jusqu'à son terme, de la graine à la boîte. Le Navarre est le seul cigare d'origine française. Thierry Frontère est celui qui, de retour au pays natal, a relancé la manufacture de Navarrenx. Ce touche-à-tout ne s'en est pas tenu là, créant en parallèle un vignoble : le domaine Villa Byx.

elles compareraient sur le plan de travail toutes des pièces de travail. C'est un travail très précis, très minutieux, très technique. C'est un travail qui demande beaucoup de patience et de concentration. C'est un travail qui demande beaucoup de savoir-faire et de savoir-être. C'est un travail qui demande beaucoup de respect pour le produit et pour le client.



### Le macaron et son double

par Jacques Battesti et Alain Aviotte  
À chaque cité son fleuron : Saint-Émilion et Saint-Jean-de-Luz ont enfanté d'une variété de ce biscuit chéri des gastronomes. Voici passés au crible deux macarons aux saveurs délectables et à l'histoire croustillante.

### La table complice des Mariottat

par Benoît Hermet, photos de Émilie Dubrul  
Dans une demeure cossue du vieil Agen, le restaurant d'Éric et Christiane Mariottat propose une cuisine gourmande et surprenante. Quarante ans de métier pour lui, une étoile au Michelin depuis onze ans pour les deux ! Rencontre à la carte, à micro ouvert.

### RECIPES La table complice des Mariottat

Dans une demeure cossue du vieil Agen, le restaurant d'Éric et Christiane Mariottat propose une cuisine gourmande et surprenante. Quarante ans de métier pour lui, une étoile au Michelin depuis onze ans pour les deux ! Rencontre à la carte, à micro ouvert.



« Le bon de l'apéritif »  
« Le bon de l'entrée »  
« Le bon de la viande »  
« Le bon de la dessert »