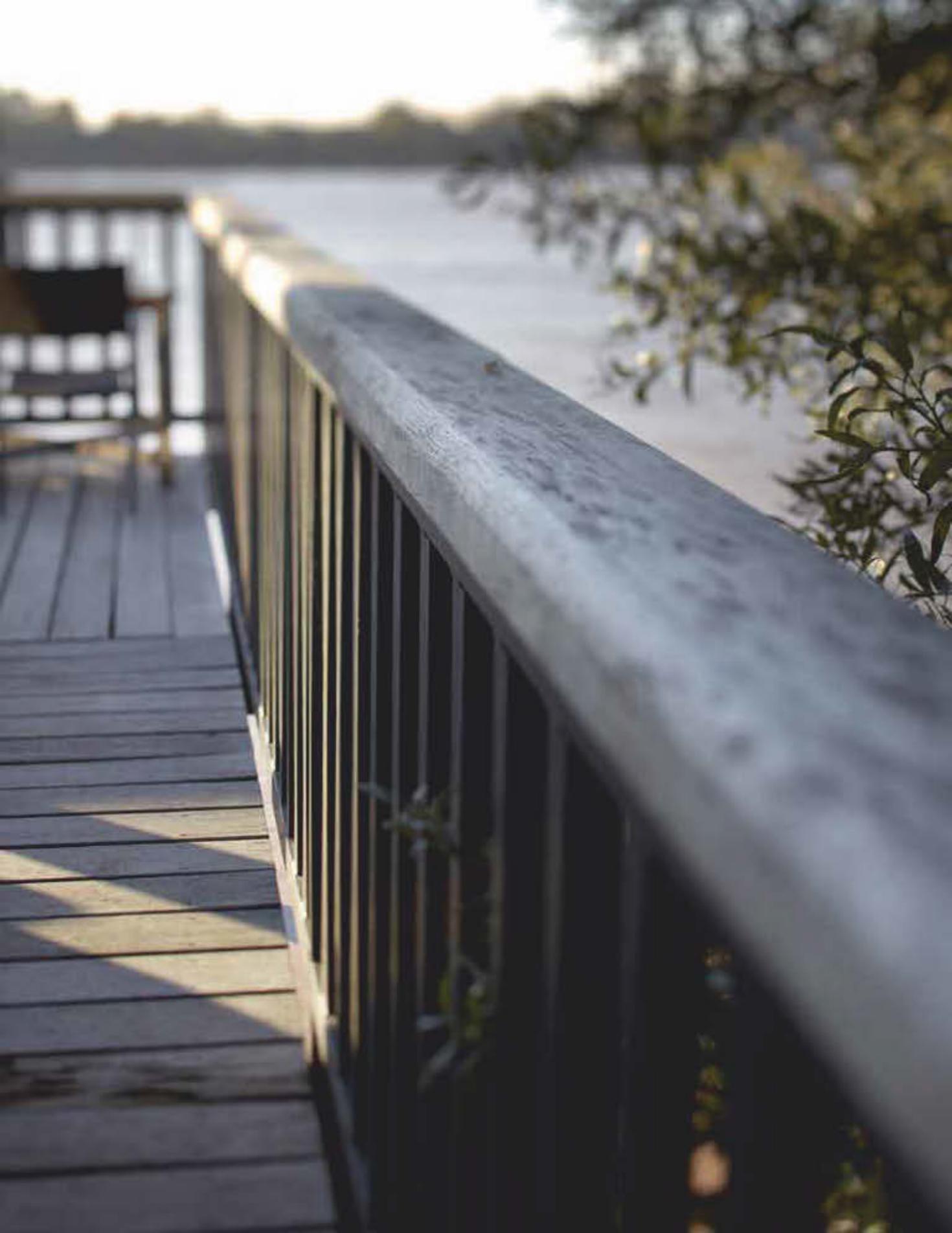




---

Arrivée à La Maison du Fleuve  
par la Garonne

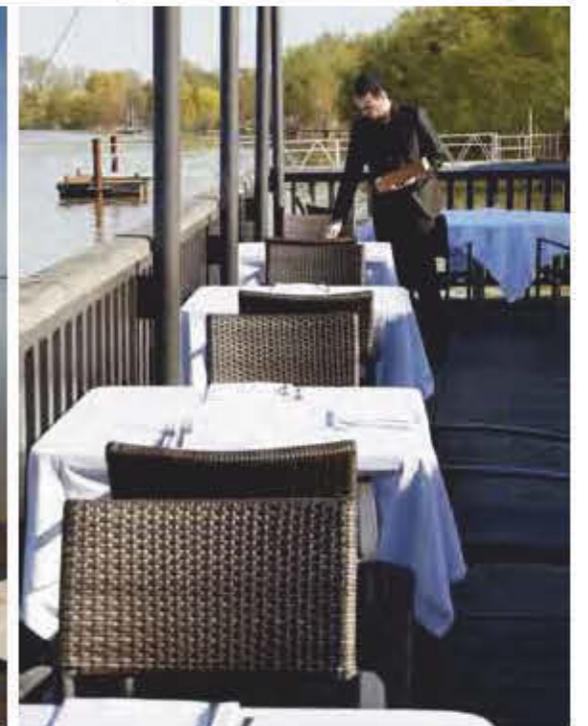
---



---

Yohan Alias et Smail Bouazzouni

---





## Le fleuve comme trait d'union

Smaïl Bouazzouni appartient à une communauté restreinte de passionnés qui pratiquent au quotidien la Garonne, dont ils connaissent tous les méandres, entre le port de Bègles et Cadillac, là où elle se fait plus sauvage, plus intime, et prend des faux airs de Nil ou d'Amazonie. On y embrasse d'un seul regard ses deux rives, où défilent, lorsqu'on navigue dessus, les cabanes de pêche perchées sur leurs plateformes et les belles bâtisses en pierre du pays, invisibles depuis la route. Un décor authentique qui évolue au fil des saisons : claire jusqu'en mai, l'eau s'envase progressivement et s'assombrit ensuite.

Il a toujours vécu proche du fleuve, à Bacalan d'abord puis à Lormont, avant de poser définitivement ses valises à Tabanac, où il demeure depuis vingt-cinq ans. Il n'aime rien tant qu'y pêcher la lamproie ou la civelle, saluer ses voisins sur le mascaret ou piloter sa plate à moteur pour se rendre sur son lieu de travail, La Maison du Fleuve.

Smaïl fait aussi partie de ceux qui ont eu envie de partager cette richesse naturelle. Un désir qu'il concrétise en 2005 en reprenant ce restaurant qui fut, à sa création en 1992 par Jacques Laizet, le premier sur la Garonne. L'entrepreneur visionnaire entend alors régaler ses convives d'une cuisine généreuse en harmonie avec le lieu. C'est aussi la volonté de son nouveau propriétaire. Depuis la terrasse sur pilotis, où l'on peut accoster en bateau, on communique avec la rivière en écoutant ses bruissements. L'hiver, on admire le paysage en se chauffant au feu de bois. Les sens en éveil, on y savoure le meilleur du Sud-Ouest, des produits du terroir cuisinés avec créativité par le chef Yohan Alias.

Cela fait plusieurs années que Yohan et Smaïl se croisent au détour des pérégrinations de ce jeune chef bordelais, qui a remporté le concours de meilleur apprenti en 1998, au niveau départemental et régional. Formé au gré de ses rencontres, notamment avec Éric Guérin, poussé par Michel Portos et Nicolas Maggie, il occupe sa première place de chef à 22 ans et multiplie les expériences. Jeune patron des Rives de Fieuzal, à Bruges, il prend en suivant la tête d'une brigade de trente personnes au Café maritime à Bordeaux et à Lacanau, avant de lancer le Siman, dont il va jusqu'à dessiner les plans de la cuisine.

Une relation de confiance s'établit entre ces hommes de bien modestes et tenaces. Le chef de 36 ans débarque à La Maison du Fleuve en février 2016. L'établissement ne lui est pas inconnu. S'il n'y est venu déjeuner que deux fois, la première avec son maître d'apprentissage Laurent Dufrêne, et la seconde avec sa maman à l'époque de Jean-Marie Amat, il en garde un souvenir ému. Aujourd'hui, au contact de Smaïl, il apprend à apprivoiser le fleuve. Il a abandonné son schéma-board pour le paddle et s'apprête à expérimenter ses premiers mascarets. Un baptême d'initiation en quelque sorte, pour être accepté par cette communauté ! De sa cuisine, son regard plonge dans la Garonne. Une source d'inspiration pour les recettes qu'il nous livre ici et qui lui ressemblent. Des recettes modernes qui revisitent, tout en les déstructurant, les ressources offertes par l'estuaire.

## Tartare de melon au basilic et sorbet

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Sorbet melon :

2 melons bien mûrs

100 g de sucre

Le jus d'½ citron

#### Tartare de melon :

1 melon bien mûr

½ oignon rouge

branches de basilic

Sel, poivre

#### Gaspacho de melon :

¼ melon

1 c. à s. de miel

#### Chiffonnade de melon :

¼ melon

#### Dressage :

Shiso leaves green

Pousses de red chard

**Sorbet melon :** porter à ébullition dans une casserole le sucre et 20 cl d'eau. Éplucher le melon, l'épépiner, le couper grossièrement. Mixer alors le sirop, les morceaux de melon et le jus de citron. Laisser refroidir, et turbiner en sorbetière.

**Tartare de melon :** peler et vider le melon. Le tailler en brunoise (en tout petits dés). Ciseler l'oignon rouge, émincer le basilic, mélanger tous les ingrédients et assaisonner le tout.

**Gaspacho de melon :** peler et vider le melon, le couper grossièrement et le mixer avec le miel. Si le gaspacho est un peu épais, le diluer avec de l'eau.

**Chiffonnade de melon :** vider et épépiner le melon et, à l'aide d'une mandoline, le couper en tranches très fines, de façon à pouvoir faire une rose de melon.

**Dressage :** dans une assiette creuse, mettre 2 c. à s. de tartare de melon. Couler autour le gaspacho. Mettre une quenelle de sorbet sur le tartare. Disposer la rosace de melon sur le côté. Décorer avec les feuilles et les pousses.



## Tarte fine aux concombres et poudre de fromage de chèvre

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pâte feuilletée :

1 rouleau de pâte feuilletée

#### Poudre de chèvre :

250 g de fromage de chèvre de  
Béatrice Ganne

#### Tapenade :

300 g d'olives noires  
dénoyautées

50 g d'anchois

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel, poivre

#### Rouleaux de concombre :

2 concombres

#### Crème de ciboulette et d'olives noires :

1 botte de ciboulette

500 g de crème liquide

Sel, poivre

#### Dressage :

Jeunes pousses de moutarde  
rouge

**Pâte feuilletée :** détailler 4 rectangles de pâte feuilletée de 4 x 12 cm. Les piquer avec une fourchette, les disposer entre deux plaques de cuisson et les cuire au four à 175 °C pendant 20 min.

**Poudre de chèvre :** découper grossièrement le fromage de chèvre et la mettre au congélateur. Une fois congelée, la passer au mixeur afin d'obtenir une poudre. Puis la replacer au congélateur.

**Tapenade :** mixer l'ensemble des ingrédients de façon à obtenir un résultat homogène. Assaisonner. La tapenade doit se tenir et ne pas être trop liquide.

**Rouleaux de concombre :** laver les concombres, couper les extrémités, enlever le cœur à l'aide d'un vide-pomme et faire des lanières d'une épaisseur de 2 mm à la mandoline.

**Crème de ciboulette et d'olives noires :** monter la crème liquide au batteur, un peu moins qu'une chantilly. Prendre la moitié de la crème montée, ajouter la ciboulette ciselée et assaisonner de sel et de poivre. Prendre l'autre moitié de la crème montée, incorporer 100 g de tapenade, assaisonner.

**Dressage :** sur les rectangles de pâte feuilletée, disposer 12 rouleaux de concombre. À l'aide d'une poche à douille, les remplir en alternant crème de ciboulette, crème d'olives noires et tapenade. Saupoudrer le tout de poudre de fromage de chèvre et de feuilles de jeunes pousses de moutarde rouge.





Sculpture de Laurent Maëro, artiste bordelais.





## Tomate de Marmande confite et farcie au chipiron

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Tomate confite :

4 tomates de Marmande  
d'environ 8 cm de diamètre

Sucre

Huile d'olive

Sel, poivre

#### Farce de chipiron :

1 kg de chipirons

1 échalote

¼ concombre

3 branches de coriandre

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Sel, poivre

#### Coulis de piquillos :

250 g de piquillos

1 c. à s. de gelée de piment  
d'Espelette

Sucre

#### Jus d'encre de seiche :

1 sachet d'encre de seiche

#### Dressage :

Pousses d'Atsina Cress

Huile d'olive

**Tomate confite :** monder (peler) les tomates et les disposer entières sur une plaque allant au four. Assaisonner de sel, poivre, sucre et d'un filet d'huile d'olive. Cuire les tomates au four à 90 °C pendant 1 h en ouvrant la porte du four toutes les 10 minutes pour évacuer l'humidité, afin que les tomates sèchent correctement. Les laisser refroidir. Couper la base des tomates sur 1 cm puis les vider à l'aide d'une cuillère (conserver les cœurs des tomates pour la décoration lors du dressage).

**Farce de chipiron :** peler, nettoyer, vider les chipirons. Les blanchir dans une eau bouillante salée pendant 6 à 7 min selon la grosseur. Les égoutter, et en réserver 4 pour la présentation. Émincer le reste grossièrement. Ciseler l'échalote et la coriandre. Peler et couper le concombre en brunoise (tout petits dés). Mélanger l'ensemble des éléments avec les chipirons émincés, assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

**Coulis de piquillos :** mixer les piquillos avec de l'eau et la gelée de piment d'Espelette. Passer au chinois afin de retirer, si besoin, des pépins ou des résidus de peau des piquillos. Sucre selon son goût afin d'atténuer l'amertume des piquillos.

**Jus d'encre de seiche :** diluer l'encre dans de l'eau.

**Dressage :** remplir la tomate avec la farce de seiche, tasser correctement afin d'obtenir une tomate bien ronde qui se tienne bien. Au fond d'une assiette, verser le coulis de piquillos, disposer la tomate et placer le chipiron prévu pour la décoration, préalablement saisi. Pour la décoration, mettre quelques gouttes de jus d'encre, de l'huile d'olive, placer une pousse d'Atsina Cress et le cœur de la tomate récupéré après avoir vidé les tomates.

## Tartare de carottes et œuf frit

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Tartare de carottes :

400 g de carottes

1 échalote

Ciboulette

5 cl de jus d'orange

1 c. à s. de miel

beurre

Huile d'olive

Sel, poivre

#### Crèmeux de carottes :

250 g de carottes

5 cl de crème liquide

Beurre

Sel, poivre

#### Œuf frit :

4 œufs fermiers

#### Carotte rôtie :

4 petites carottes fanes

Huile d'olive

Sel, poivre

**Tartare de carottes :** éplucher les carottes, les tailler en brunoise (tout petits dés), les faire revenir dans une casserole avec une noix de beurre. Ajouter le jus d'orange, et mouiller avec de l'eau à hauteur. Recouvrir d'un papier sulfurisé et laisser cuire à feu doux. Égoutter les carottes croquantes et les laisser refroidir à température ambiante. Ciseler l'échalote et de la ciboulette, puis les mélanger aux cubes de carottes froids. Assaisonner le tout avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et le miel.

**Crèmeux de carottes :** éplucher les carottes, les tailler en rondelles, les faire revenir au beurre dans une casserole, mouiller avec de l'eau salée à hauteur. Laisser cuire à feu doux. Une fois les carottes bien cuites, retirer la casserole du feu. À l'aide d'une écumoire, prendre les carottes, les mettre dans un blender, y ajouter un peu de jus de cuisson et la crème. Assaisonner et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une crème.

**Œuf frit :** mettre de l'huile de friture à chauffer dans une casserole jusqu'à 180 °C. Casser 1 œuf dans une louche (que l'on peut plonger dans le bain de friture). Immerger totalement la louche dans le bain de friture jusqu'à ce que l'œuf soit bien doré. La cuisson de l'œuf doit être semblable à celle d'un œuf mollet, c'est-à-dire avoir le blanc cuit, et le jaune liquide. Répéter la même opération avec les autres œufs.

**Carotte rôtie :** envelopper chaque carotte assaisonnée de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive dans du papier d'aluminium. Les cuire au four à 180 °C pendant 20 min.

**Dressage :** au fond d'une assiette, mettre le tartare de carottes, faire des points de crèmeux, disposer l'œuf frit sur le tartare, puis la carotte rôtie.



## Huîtres du Médoc pochées dans un bouillon thaï

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Bouillon thaï :

Bouillon de légumes maison ou  
1 cube de bouillon de légumes  
8 ailerons de poulet  
2 oignons blancs  
1 morceau de gingembre  
2 tiges de citronnelle  
1 citron vert

#### Garniture :

1 carotte  
2 choux pak choï  
6 gros champignons de Paris  
5 feuilles de basilic  
3 ou 4 tiges de basilic thaï

#### Huîtres :

8 huîtres du Médoc N° 3

**Bouillon thaï :** éplucher le gingembre puis le couper en lamelles. Émincer la citronnelle et les oignons. Dans une casserole, faire revenir les ailerons de poulet avec les oignons, bien les colorer. Ajouter le gingembre, la citronnelle, le jus de citron vert et le bouillon. Porter le tout à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 20 min.

**Garniture :** éplucher la carotte et la tailler en julienne (en filaments), ciseler les basilics. À l'aide d'une mandoline, faire de fines tranches de champignons de Paris et en réserver la moitié pour la décoration. Couper le haut des feuilles des choux pour la décoration et émincer finement le reste. Mélanger l'ensemble des légumes.

**Huîtres :** ouvrir proprement les huîtres, et les retirer de leur coquille.

**Dressage :** filtrer le bouillon thaï, le réchauffer à environ 80 °C. Pocher les huîtres dans le bouillon en les immergeant une à une pendant 2 min. Les retirer. Les piquer par deux sur un bâton de citronnelle. Dans une assiette creuse, faire une rosace de rondelles de champignons de Paris, déposer le bout du chou pak choï en son centre. Disposer la garniture au milieu de l'assiette. Ajouter la brochette d'huîtres sur la garniture. Au dernier moment, verser le bouillon thaï bien chaud.





Le mascaret

## Rouleau de saumon mi-cuit et crème de betterave

### Ingrédients pour 4 personnes Rouleau de saumon

320 g de dos de saumon - 1 feuille d'algue nori - Bain d'huile - Sel, poivre

Déposer le dos de saumon sur la feuille d'algue nori et rouler celle-ci en veillant à bien serrer. Réserver au frais 1 h de façon que l'algue s'hydrate et colle bien au filet de saumon. Faire chauffer de l'huile dans une friteuse et, une fois qu'elle atteint 180 °C, y plonger le rouleau de saumon 4 min. Laisser reposer sur du papier absorbant.

### Crème de betterave

100 g de betterave rouge cuite - 2 cl de vinaigre balsamique - 1 cl de sirop tant pour tant (autant de poids d'eau que de sucre)

Mixer l'ensemble des ingrédients afin d'obtenir une crème.

### Dressage

¼ betterave chioggia crue - ¼ minibetterave rouge rôtie - Huile d'olive - Fleur de sel

Découper des rondelles de saumon d'environ 1 cm d'épaisseur, les placer dans une assiette. Disposer le crémeux de betterave sous forme de points. Mettre un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel sur les rouleaux de saumon. Ajouter quelques fines lamelles roulées de betterave crue et ¼ minibetterave rôtie.



Yohan Alias en cuisine



## Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Ratatouille froide :

½ aubergine  
1 courgette  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune  
1 oignon blanc  
Huile d'olive  
Sel, poivre

#### Coulis de poivron rouge :

2 poivrons rouges  
½ oignon blanc  
Huile d'olive  
Sucre (facultatif)  
Sel, poivre

#### Crispries de jambon de Bayonne :

8 tranches de jambon de Bayonne

#### Œuf mollet pané :

4 œufs entiers + 4 blancs  
150 g de chapelure blanche  
150 g de farine  
Vinaigre

#### Dressage :

Pluches de cerfeuil

**Ratatouille froide :** laver tous les légumes et les couper en brunoise (en tout petits dés). Réserver chaque légume séparément. Faire sauter, toujours séparément, chaque légume dans une poêle avec un fond d'huile d'olive et l'assaisonner. Une fois tous les légumes cuits, les égoutter et les mélanger.

**Coulis de poivron rouge :** ciseler l'oignon blanc. Laver les poivrons, les épépiner, les couper grossièrement. Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec de l'huile d'olive, ajouter les poivrons, assaisonner, mouiller avec de l'eau et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes environ.

Une fois les poivrons cuits, les mixer et passer le mélange au chinois. En récupérer la pulpe, vérifier l'assaisonnement et ajouter un peu de sucre pour enlever l'amertume si nécessaire.

**Crispries de jambon de Bayonne :** faire frire les 8 tranches, les égoutter sur du papier absorbant. Une fois refroidies, en mixer la moitié de façon à faire une poudre et garder les autres pour le dressage.

**Œuf mollet pané :** cuire les œufs entiers dans de l'eau bouillante avec un peu de vinaigre 5 à 6 min suivant la grosseur. Les refroidir et les écaler. Les paner en passant l'œuf dans la farine puis dans les blancs d'œufs et dans la chapelure. Les frire 1 min.

**Dressage :** dans une assiette, mettre 2 c. à s. de ratatouille froide, poser l'œuf pané sur le côté, mettre un peu de crispies de jambon. Faire des points de coulis de poivron rouge et décorer avec une pluche de cerfeuil et un morceau de jambon frit.



## Opéra de foie gras

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Millefeuille de foie gras et pain d'épice :

- 1 lobe de foie gras de 500 g
- 4 tranches de pain d'épice
- Sucre
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

#### Gelée de mangue :

- 300 g de purée de mangue
- 4 feuilles de gélatine

#### Chutney de pomme et mangue :

- 1 pomme golden
- 1 mangue mûre
- ½ oignon
- 20 g de sucre

- 1 cl de vinaigre balsamique blanc
- Huile

#### Tuile de pain :

- Pain aux fruits
- Huile d'olive
- Fleur de sel

**Millefeuille de foie gras et pain d'épice :** dénervé le lobe de foie gras et l'assaisonner avec 5 g de sel, 2 g de piment d'Espelette et 1 g de sucre. Le disposer dans un plat allant au four, puis enfourner à 80 °C pendant 40 min. À la sortie du four, le mettre à égoutter.

Dans deux emporte-pièces de 8 cm de diamètre, monter le millefeuille de foie gras en alternant le pain d'épice et le foie gras mi-cuit tranché. Le monter jusqu'en haut du moule. Le tasser en mettant du poids dessus. Le mettre au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, couler la gelée de mangue (voir ci-dessous) sur le millefeuille.

**Gelée de mangue :** hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée, bien les égoutter, puis les faire fondre dans la purée de mangue préalablement chauffée. Mélanger le tout à l'aide d'un fouet, puis couler une partie de la gelée sur le millefeuille de foie gras. Réserver le reste de la gelée dans un bac au réfrigérateur. Juste avant le dressage, la mixer avec un mixeur plongeant afin d'obtenir la texture d'un gel.

**Chutney de pomme et mangue :** ciseler l'oignon. Éplucher la pomme et la mangue, puis les couper en cubes. Dans une casserole, faire suer l'oignon à l'huile, ajouter les cubes de mangue et de pomme, ajouter le sucre et le vinaigre. Faire cuire à feu doux 30 min afin d'obtenir la texture d'une compote. Laisser refroidir.

**Tuile de pain :** couper, à l'aide d'un couteau, de fines tranches de pain. Les disposer sur une plaque de cuisson. Verser un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel. Les cuire au four à 180 °C pendant 5 min ; la tuile doit être croustillante.

**Dressage :** décercler les opéras de foie gras, les couper en deux et les disposer dans les assiettes. Ajouter 1 c. à s. de chutney, disposer une tuile de pain et décorer l'assiette avec des points de gel de mangue.





## Champ d'expérimentation

Marc Lafosse a toujours voulu devenir océanographe. Étudiant à l'université de Bordeaux, il a opté pour la sédimentologie, une spécialité qui s'attache notamment à comprendre ce que charrie l'estuaire et comment se forme le bouchon vaseux à l'origine de sa couleur peu avenante. Le fleuve n'est alors pour lui qu'un sujet d'études géologiques. Il passe son temps libre ailleurs, et notamment dans les piscines bordelaises, où il s'entraîne près de quatre heures par jour pour préparer les championnats de France de 50 mètres brasse, qu'il gagne en 2006. La Garonne titille néanmoins la curiosité de ce sportif qui se demande si on peut y nager. Toujours prêt à relever de nouveaux défis, il s'efforce de trouver une réponse à sa question en relançant, avec le club de natation des Girondins de Bordeaux, la traversée de la Garonne à la nage. Une preuve, avec ce challenge sportif et populaire qui réunit près de 500 participants chaque année, que l'on peut dompter ce fleuve capricieux. À condition néanmoins de prendre des mesures adaptées : les nageurs sont encadrés par près de 150 sauveteurs. Le fleuve devient alors non seulement son terrain de jeux mais également un champ d'expérimentation.

Jeune diplômé, Marc Lafosse revient d'un séjour d'un an à l'université de paléoclimatologie de Southampton, en Angleterre, des idées pleines les valises. Il crée alors Énergie de la Lune, un bureau d'études spécialisé dans les énergies marines renouvelables. Avec comme projet la conception d'un site de tests sous le Pont de pierre. Un laboratoire à ciel ouvert, opérationnel depuis début 2017, qui permet aux sociétés spécialisées dans les hydroliennes de venir vérifier leurs hypothèses in situ. S'il met son expertise du fleuve au service des entreprises, c'est son expérience d'entrepreneur qu'il met au service de la Ville, en tant que conseiller municipal délégué pour l'innovation et l'industrie, l'entrepreneuriat et la création d'entreprise, la recherche et l'enseignement supérieur. D'abord objet d'études, puis outil de travail, la Garonne est entre-temps devenue pour lui un lieu de plaisir et de convivialité. Chaque année, le retour du mascaret, lors des gros coefficients de marée, annonce le temps des retrouvailles sur l'eau avec les copains. Ils surfent ensemble, qui en pirogue, qui en bateau, qui en jet-ski, sur cette vague qui prend naissance devant le port de Bègles pour glisser jusqu'aux environs de Cadillac. En pirogue, cet hyperactif devient plus contemplatif : le temps d'apprécier la diversité des paysages que lui offre le fleuve.



Ponton de La Maison du Fleuve



Pavé de bar rôti au citron



## Pavé de bar rôti au citron

Ingrédients pour 4 personnes

### Marmelade de citron

300 g de citron pelé à vif et coupé grossièrement - Zestes de 1 citron vert - 300 g de jus de fenouil centrifugé - 1 c. à c. de pulpe de gingembre - 1 c. à c. de pulpe de citronnelle - 150 g de sucre - 30 cl d'huile d'olive - Piment d'Espelette

Cuire le citron avec le sucre et un peu d'eau dans une casserole à couvert jusqu'à l'obtention d'une marmelade. Hors du feu, ajouter tous les autres ingrédients, et fouetter.

### Pavé de bar

4 pavés de bar de 170 g - Huile d'olive - Fleur de sel, poivre du moulin

Dans une poêle, faire saisir les pavés de bar côté peau dans de l'huile d'olive, les assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin. Retourner les pavés et finir la cuisson au four à 180 °C pendant 6 min environ.

### Dressage

Fleurs de pensée - salicorne - zestes de citron jaune confit

Dans l'assiette, disposer la marmelade puis le pavé de bar. Décorer avec une fleur de pensée, quelques salicornes et des zestes de citron confits.

### Astuce

Pour faire de la pulpe de gingembre ou de citronnelle, il vous faut utiliser une râpe Microplane.

## Alose fumée et spaghettis de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

### Alose fumée

4 pavés d'alose désarrêtés de 170 g - Huile d'olive - Fumoir ou fumoir Aladin - Fleur de sel, poivre du moulin

Saisir les pavés d'alose dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner. Laisser cuire 3 min à feu doux et retourner les pavés. Les cuire 1 min sur l'autre face et retirer la poêle du feu pour terminer la cuisson dans un fumoir ou un fumoir Aladin : fumer les morceaux 2 min, pour une fumaison légère et instantanée.

### Spaghettis de légumes

2 courgettes - 2 carottes - 1 céleri-rave - Huile d'olive - Sel, poivre

À l'aide d'une mandoline, tailler chaque légume en spaghettis et les blanchir séparément dans de l'eau bouillante salée 1 à 2 min. Les égoutter dans une passoire sans les refroidir. Les légumes doivent être croquants. Les faire revenir avec un filet d'huile d'olive dans une poêle et les assaisonner.

### Sauce gribiche

2 œufs durs - Cornichons - Câpres - Persil - Cerfeuil - Estragon - 1 c. à s. de moutarde - 25 cl d'huile - 1 c. à s. de vinaigre - Sel, poivre

Couper les blancs d'œufs en brunoise (en tout petits dés). Réserver. Passer les jaunes d'œufs au tamis et les mettre dans un saladier avec la moutarde et le vinaigre. Mélanger au fouet et monter au fur et à mesure avec l'huile. Assaisonner et mettre des cornichons et des câpres coupés en morceaux, les herbes et la brunoise de blancs d'œufs.

### Dressage

Câprons - Pousses de Borage Cress - lanières de céleri-rave

Rouler les spaghettis de légumes, les disposer sur un côté de l'assiette. Poser le pavé d'alose fumé. Présenter la sauce gribiche dans un rouleau de céleri-rave. Décorer avec des pousses de Borage Cress.

Découpe du maigre



# Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives

## Ingrédients pour 4 personnes Endives à l'orange

4 endives - 2 oranges - 50 g de beurre - Huile d'olive - Sucre - Sel, poivre

Couper les endives en quatre dans le sens de la longueur, en enlever le cœur et les émincer grossièrement. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et le beurre, assaisonner et mettre un peu de sucre pour enlever l'amertume de l'endive.

## Pavé de saumon à l'unilatérale

4 pavés de saumon de 160 g - Huile d'olive - Sel, poivre

Dans une poêle, mettre un filet d'huile d'olive, poser un papier sulfurisé, remettre un filet d'huile d'olive sur le papier et déposer les 4 pavés de saumon côté peau. Assaisonner et laisser cuire les pavés sur la peau 8 à 10 min environ à feu moyen sans les retourner.

## Huile vierge aux agrumes

1 orange - 1 citron - ½ pomelos - 20 g de ciboulette - Huile d'olive - Vinaigre balsamique blanc - Sel, poivre

Peler à vif les agrumes et lever les suprêmes (les quartiers sans peau). Couper les suprêmes en gros morceaux et mélanger avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, la ciboulette. Assaisonner.

## Dressage

2 endives carmines - Pousses de shiso purple

Poser de l'endive à l'orange au fond de l'assiette. Déposer le pavé de saumon par-dessus, puis mettre une cuillère d'huile vierge sur le saumon et autour des endives. Pour décorer, mettre deux feuilles d'endives carmines crues et des pousses de shiso purple.



# Tournedos de boudin aux pommes caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes

## Boudin

2 boudins Emengoa de Philippe Caset (Saint-Palais) - huile de tournesol

Tailler 4 tournedos dans les boudins et les faire colorer doucement dans une poêle sur les deux faces.

## Pommes

4 pommes golden - 60 g de beurre - Huile de tournesol - Sel, poivre

Éplucher, vider et couper les pommes en quartiers. Mettre le beurre dans une poêle à chauffer avec de l'huile de tournesol. Faire cuire les quartiers de pommes sur les deux faces à feu doux et assaisonner.

## Purée de pommes de terre

400 g de pommes de terre à purée - 200 g de beurre - 50 cl de lait - Sel, poivre

Éplucher les pommes de terre, les laver et les cuire à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les passer au moulin à purée. Ajouter le beurre et le lait. Assaisonner.

## Dressage

Salade frisée lavée - Sauce aux airelles - Pousses de Red Chard

Déposer le tournedos. Alternier les quartiers de pommes et des quenelles de purée de pommes de terre. Ajouter la salade frisée, la sauce aux airelles et les pousses de Red Chard.



## Échine de porc de Biscay

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Échine de porc :

1 kg d'échine de porc  
1 tête d'ail  
4 branches de thym  
Graisse de canard  
Gros sel

#### Crèmeux de patates douces orange et violettes :

2 patates douces orange  
2 patates douces violettes  
Crème liquide  
Beurre

#### Sauce aigre-douce :

2,5 cl de vin rouge  
2,5 cl de vinaigre de vin rouge  
15 g de sucre  
8 g de farine  
¼ piment oiseau  
1 gousse d'ail  
5 cl de sauce soja salée  
50 cl de sauce soja sucrée

#### Dressage :

Pousses de Red Chard

**Échine de porc :** parer l'échine de porc de façon à obtenir un morceau sans couenne et sans gras, la recouvrir entièrement de gros sel puis la placer au réfrigérateur pour 3 h.

Dessaler l'échine de porc en la passant sous un filet d'eau froide afin de retirer la totalité du gros sel. Bien la sécher ? Mettre l'échine dans une cocotte et la recouvrir de graisse de canard préalablement chauffée. Couper la tête d'ail à la moitié de sa hauteur, et la placer avec le thym dans la cocotte. Cuire le tout doucement à feu doux jusqu'à obtenir une viande tendre qui s'effiloche facilement (environ 2 h).

**Crèmeux de patates douces orange et violettes :** envelopper chaque patate douce dans de l'aluminium, et les cuire au four à 160 °C pendant 50 min. Planter la pointe d'un couteau dans la patate douce pour vérifier la cuisson. Éplucher les patates douces violettes, les mixer au robot avec une noix de beurre, y ajouter de la crème liquide si nécessaire afin d'obtenir une purée. Éplucher les patates douces orange, en mixer une avec une noix de beurre. Couper la seconde en tranches fines à l'aide d'un couteau, et détailler des ronds.

Dans un emporte-pièce, alterner une rondelle de patate douce orange et de la crème de patate douce violette (en garder un peu pour le dressage) afin d'obtenir le visuel d'un millefeuille.

**Sauce aigre-douce :** mixer tous les ingrédients.

**Dressage :** détailler délicatement l'échine de porc en 4 morceaux. Réchauffer les crèmeux de patate douce restants et le millefeuille. Bien remuer la sauce, et la faire réduire dans une casserole de façon qu'elle épaississe. Dans chaque assiette, dresser un morceau d'échine de porc, le recouvrir généreusement de sauce aigre-douce puis disposer le millefeuille et les crèmeux de patate douce à l'aide d'une poche à douille. Décorer avec les pousses de Red Chard.





### « Port je fus, vignoble je reste »

Marie-Hélène Yung-Théron est la troisième génération aux commandes du château de Portets, ce vignoble de 38 hectares en AOC Graves et Bordeaux supérieur. Lorsque ses grands-parents en font l'acquisition, à leur retour d'Algérie en 1956, le château est dans un état d'abandon total. Il nécessite de lourds travaux, auxquels s'attelle l'ingénieur agronome, ancien président du Conseil général à Oran. Classée à l'inventaire des monuments historiques, la bâtisse à l'élégante façade Renaissance, dont la large terrasse s'ouvre sur les palus et la Garonne, a recouvré son lustre d'antan. Elle renoue ainsi avec sa longue et prestigieuse histoire. Des fouilles archéologiques récentes datent en effet la création du vignoble aux alentours de 40 après J.-C. Le château prend son essor à l'époque médiévale avant de tomber, du <sup>xvi</sup><sup>e</sup> au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, dans l'escarcelle de l'illustre famille bordelaise de Gascq, qui le cédera ensuite aux Séguineau de Lognac, ses propriétaires jusqu'à la fin du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle. La devise réalisée en mosaïque sur le mur extérieur du chai par le peintre bordelais Pierre Théron, « port je fus, vignoble je reste », rappelle que les gabarres qui transportaient les barriques jusqu'à Bordeaux ont transité pendant des siècles par ce « port est ». Une histoire que raconte avec fierté la viticultrice, qui a succédé en 2011 à son père, Jean-Pierre, à la tête du domaine.

Si elle a fait ses armes pendant vingt-deux ans au château Lafon, à Listrac, autre propriété familiale, elle est née à Portets, qui reste indissociable de ses souvenirs d'enfance. Le fleuve est pour elle un paysage familier qu'elle admire depuis les fenêtres de sa chambre, au même titre que les vignes ou les séquoias centenaires du parc. Même s'il peut parfois se montrer « sévère », voire violent aux grosses marées : « Il grappille les terres, ce qui exige d'entretenir les digues et d'effectuer des coupes de bois régulières », confie-t-elle. Il n'en demeure pas moins un atout indéniable pour l'attrait touristique du domaine. Les visiteurs, venus par voie fluviale, débarquent sur le ponton avant d'emprunter le majestueux escalier qui mène à la vaste cour carrée, profitant d'un point de vue unique. Comme en leur temps Napoléon et Joséphine de retour d'Espagne, qui y firent une halte le 31 juillet 1808, avant de poursuivre leur périple par la route pour leur entrée solennelle dans Bordeaux. L'énergique quadragénaire a choisi d'ouvrir les portes de son domaine aux visiteurs, certes pour leur faire découvrir un savoir-faire et un terroir, mais aussi pour partager avec eux cette histoire passionnante.

## Tournedos de selle d'agneau de Pauillac aux cèpes et aux châtaignes

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Selle d'agneau :

1 selle d'agneau de Pauillac  
20 g de beurre  
Huile de tournesol  
Piment d'Espelette  
Sel, poivre

#### Cèpes et châtaignes :

4 petits cèpes  
15 châtaignes  
Huile d'olive  
Sel, poivre

#### Jus d'agneau :

20 cl de jus d'agneau  
déshydraté  
20 cl de vin rouge  
1 carotte  
1 oignon

Thym

Laurier

Huile de tournesol  
Maïzena (facultatif)

#### Dressage :

Pluches de cerfeuil

**Selle d'agneau :** désosser entièrement la selle d'agneau, la parer et la couper en deux pour obtenir 2 petites selles. Garder les parures pour le jus. Assaisonner les selles avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Puis les rouler en serrant fortement et les ficeler sur toute la longueur avec de la ficelle à rôtir.

Préchauffer le four à 200 °C.

Marquer les selles dans une poêle bien chaude avec de l'huile et le beurre pour avoir une belle coloration, puis les placer dans un plat à rôtir, et cuire à 190 °C pendant 10 min et à 170 °C pendant 15 à 20 min. Arroser fréquemment et, à la sortie du four, laisser reposer.

**Cèpes et châtaignes :** préchauffer le four à 200 °C.

Taillader les châtaignes, les disposer sur une plaque de cuisson et les enfourner 15 à 20 min en les retournant à mi-cuisson. Les envelopper dans du papier d'aluminium en fin de cuisson afin qu'elles s'épluchent facilement. Les éplucher.

Bien nettoyer les cèpes et les couper en deux, puis les faire colorer à l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les châtaignes et laisser cuire doucement. 5 min. Assaisonner.

**Jus d'agneau :** éplucher l'oignon et la carotte et les couper grossièrement en cubes. Les faire revenir dans de l'huile de tournesol, ajouter les parures d'agneau réservées, du thym et du laurier, et laisser colorer. Déglacer au vin rouge, faire réduire de moitié et ajouter le jus d'agneau. Laisser mijoter doucement jusqu'à ce que le jus réduise de moitié, et le filtrer. L'épaissir au besoin avec un peu de maïzena.

**Dressage :** couper les selles d'agneau en tournedos, disposer dans chaque assiette un tournedos puis mettre les cèpes et les châtaignes et verser un peu de jus d'agneau. Décorer avec des pluches de cerfeuil.





## Magret de canard et rouleaux de pomme de terre

Ingrédients pour 4 personnes  
Rouleaux de pomme de terre

4 pommes de terre - Huile de friture - Sel

À l'aide d'une mandoline, faire de grandes et fines tranches de pomme de terre. Les rincer et les rouler autour de tubes en inox. Réaliser 8 rouleaux. Les ficeler et les frire à 160 °C. Les saler.

### Magrets

4 magrets de canard - Fleur de sel, poivre du moulin

Dégraisser et parer les magrets. Les inciser, les assaisonner, et les poêler côté peau. Faire fondre la graisse et la retirer au fur et à mesure. Poêler de l'autre côté environ 5 min pour une cuisson rosée.

### Espuma gratin dauphinois

600 g de gratin dauphinois - 400 g de crème - Sel, poivre

Mixer le gratin, ajouter la crème. Assaisonner, mettre dans un siphon et gazer.

### Dressage

Couper chaque magret en 4 cubes. Remplir les rouleaux de pomme de terre frits avec l'espuma de gratin dauphinois. Disposer les cubes de magret dans l'assiette avec 2 rouleaux de pomme de terre. Servir avec la même sauce que celle détaillée dans la recette de l'échine de porc (voir p. 86).



## Joue de bœuf à la sangria

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Carottes fanes glacées :

4 carottes fanes orange

4 carottes fanes jaunes

25 g de beurre

25 g de sucre

#### Crèmeux de carottes :

250 g de carottes

Beurre

5 cl de crème liquide

Sel, poivre

#### Joue de bœuf braisée :

3 joues de bœuf

2 carottes

1 oignon

Laurier

Thym

1 l de fond de veau

1 l de sangria

Huile de tournesol

#### Dressage :

Carottes

Oranges

**Carottes fanes glacées :** laver et peler les carottes en gardant les fanes. Les mettre dans une sauteuse avec de l'eau à hauteur, le beurre et le sucre. Recouvrir d'un papier sulfurisé et cuire doucement au moins 2 h. Une fois les carottes cuites, laisser évaporer le reste de l'eau à feu moyen.

**Crèmeux de carottes :** éplucher les carottes, les tailler en rondelles, les faire revenir au beurre dans une casserole, mouiller avec de l'eau salée à hauteur. Laisser cuire à feu doux. Une fois les carottes bien cuites, retirer la casserole du feu. À l'aide d'une écumoire, retirer les carottes et les placer dans un blender avec un peu de jus de cuisson et la crème. Assaisonner et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème.

**Joue de bœuf braisée :** parer les joues de bœuf. Peler et couper les carottes et l'oignon grossièrement. Dans un rondo, faire saisir les joues de bœuf avec un peu d'huile sur les deux faces puis ajouter la garniture aromatique. Faire colorer quelques minutes et ajouter le fond de veau et la sangria. Laisser cuire à feu doux et à couvert 2 h à 2 h30 (la viande doit s'effiloche). Les sortir.

Passer le jus de cuisson au chinois et le faire réduire de moitié au moins. La sauce va s'épaissir d'elle-même suivant la réduction. Remettre les joues de bœuf dans la sauce.

**Dressage :** couper les joues de bœuf en morceaux réguliers pour obtenir 4 portions. Les disposer dans les assiettes et les napper de sauce. Dresser les carottes glacées en les alternant avec le crèmeux. Pour décorer, faire des lanières de carottes crues très fines à la mandoline et ajouter des petits quartiers d'orange.



En terrasse



# Petit sablé, crémeux au chocolat blanc et tartare de gariguettes

Ingrédients pour 4 personnes

## Crémeux au chocolat blanc (à préparer la veille) :

290 g de chocolat blanc - 5 jaunes d'œufs - 50 g de sucre - 25 cl de crème liquide - 25 cl de lait - 3 g de gélatine

Porter à ébullition la crème et le lait et verser sur les jaunes préalablement mélangés au sucre. Cuire le tout à 82 °C. Tremper la gélatine dans l'eau froide. Peser 500 g de cette crème, ajouter la gélatine essorée et verser sur le chocolat blanc haché au couteau en trois fois, tout en faisant une émulsion. Verser le mélange dans un bac et filmer au contact. Mettre au frais jusqu'au lendemain.

## Sablé :

150 g de farine - 6 g de levure chimique - 2 jaunes d'œufs - 125 g de beurre - 100 g de sucre semoule - 1 gousse de vanille - 2 g de sel

Mélanger au « cutter » tous les ingrédients puis ajouter les jaunes d'œufs. Réserver au frais. Faire 8 sablés de 40 g environ, les cuire à 150 °C pendant 15 min environ.

## Tartare de fraises :

250 g de fraises gariguettes - 20 g d'estragon

Tailler les fraises en brunoise (en tout petits dés) et ajouter de l'estragon haché. Réserver.

## Coulis de fraises :

75 g de fraises - 30 g de nappage neutre

Mixer le tout.

## Dressage :

Disposer 2 sablés dans chaque assiette, faire des points de crémeux de chocolat blanc à l'aide d'une poche à douille et ajouter le tartare et le coulis de fraises.



## Tarte fine aux pommes et gel de kiwi

Ingrédients pour 4 personnes

### Tarte fine

1 rouleau de pâte feuilletée - 2 pommes golden - 50 g de beurre - 50 g de sucre cassonade

Détailler 4 cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte feuilletée et piquer la pâte avec une fourchette en laissant une marge de 1 cm sur l'extrémité du cercle. Laver les pommes. Les couper en quatre sans les éplucher, enlever les pépins et, à l'aide d'une mandoline, faire de fines tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Une fois les pommes coupées en tranches, les rouler de façon à faire une rosace de 10 cm de diamètre. Disposer cette rosace bien au centre du rond de feuilletage en veillant à laisser 1 cm de pâte sur les bords. Déposer quelques copeaux de beurre sur les pommes, saupoudrer de sucre cassonade, et enfourner à 170 °C pour 20 min.

### Gel de kiwi

4 kiwis de l'Adour - 150 g de nappage neutre

Peler les kiwis, les mixer et passer le jus de façon à enlever les pépins du coulis. Mixer ce jus avec le nappage neutre.

### Dressage

1 kiwi - Feuilles de menthe - Sucre glace

Saupoudrer les tartes de sucre glace, puis les disposer dans les assiettes. Faire des points de gel de kiwi, et, pour la décoration, détailler le kiwi en tranches très fines en gardant la peau afin d'obtenir la forme d'une rose. Décorer le tout avec une feuille de menthe.



—  
L'esprit Garonne  
—



---

L'équipe de La Maison du Fleuve

---



# Index

## A

**agneau de Pauillac**  
Tournedos de selle d'agneau de Pauillac aux cèpes et aux châtaignes..... 90

**alose**  
Alose fumée et spaghetti de légumes ..... 71

**artichaut de Macau**  
Déclinaison d'artichaut de Macau et cèpes de Bordeaux..... 18

**asperge du Blayais**  
Niguri de crabe, asperges du blayais et magret fumé... 39  
Rougets en écaille croustillante avec asperges et mousseline de chou-fleur ..... 83

**asperge verte**  
Rougets en écaille croustillante avec asperges et mousseline de chou-fleur ..... 83

**aubergine**  
Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne ..... 50

**avocat**  
Beignet au chocolat noir et guacamole sucré au piment d'Espelette..... 103

## B

**bar**  
Pavé de bar rôti au citron .... 70

**betterave**  
Raviole transparente aux crevettes roses de l'estuaire 40  
Rouleau de saumon mi-cuit et crème de betterave ..... 42

**boudin**  
Tournedos de boudin aux pommes caramélisées..... 84

**brioche de boulanger**  
Brioche façon pain perdu et marmelade de noix du Périgord ..... 105

## C

**carotte**  
Alose fumée et spaghetti de légumes ..... 71

Joue de bœuf à la sangria ... 95  
Tartare de carottes et œuf frit ..... 50

**céleri-rave**  
Alose fumée et spaghetti de légumes .... 71

**cèpe de Bordeaux**  
Déclinaison d'artichaut de Macau et cèpes de Bordeaux..... 18  
Tournedos de selle d'agneau de Pauillac aux cèpes et aux châtaignes..... 90

**châtaigne**  
Tournedos de selle d'agneau de Pauillac aux cèpes et aux châtaignes..... 90

**chipiron**  
Tomate de Marmande confite et farcie au chipiron..... 29

**chocolat**  
Beignet au chocolat noir et guacamole sucré au piment d'Espelette..... 103

Petit sablé, crémeux au chocolat blanc et tartare de gariguettes..... 106

Poire pochée, crémeux au chocolat au lait et crumble aux noisettes du Périgord ..... 110

**chou-fleur**  
Rougets en écaille croustillante avec asperges et mousseline de chou-fleur ..... 83

**citron**  
Dos de maigre, fenouil et citron ..... 76  
Pavé de bar rôti au citron .... 70  
Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives..... 78

**concombre**  
Tarte fine aux concombres et poudre de fromage de chèvre ..... 22

**coque**  
Pâtes-otto aux coquillages du Bassin..... 63

**courgette**  
Alose fumée et spaghetti de légumes .... 71

Gambas du Médoc au barbecue et tatamis de courgettes..... 64

Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne..... 50

**couteau**  
Pâtes-otto aux coquillages du Bassin..... 63

**crabe**  
Niguri de crabe, asperges du blayais et magret fumé..... 39

**crevette rose de l'estuaire**  
Raviole transparente aux crevettes roses de l'estuaire ..... 40

## E

**encre de seiche**  
Tomate de Marmande confite et farcie au chipiron ..... 29

**endive**  
Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives..... 78

## F

**fenouil**  
Dos de maigre, fenouil et citron ..... 76  
Pavé de bar rôti au citron .... 70

**foie gras**  
Opéra de foie gras ..... 52

**fraise gariguette**  
Petit sablé, crémeux au chocolat blanc et tartare de gariguettes ..... 106

**fromage de chèvre**  
Tarte fine aux concombres et poudre de fromage de chèvre ..... 22

## G

**gambas du Médoc**  
Gambas du Médoc au barbecue et tatamis de courgettes..... 64

## H

**huître du Médoc**  
Huîtres du Médoc pochées dans un bouillon thaï..... 32

## J

**jambon de Bayonne**  
Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne..... 50

**joue de bœuf**  
Joue de bœuf à la sangria ... 95

## K

**kiwi**  
Tarte fine aux pommes et gel de kiwi..... 112

## M

**magret de canard**  
Magret de canard et rouleaux de pomme de terre ..... 93

**magret de canard fumé**  
Niguri de crabe, asperges du blayais et magret fumé..... 39

Rougets en écaille croustillante avec asperges et mousseline de chou-fleur ..... 83

**maigre**  
Dos de maigre, fenouil et citron ..... 76

**mangue**  
Opéra de foie gras ..... 52

**melon**  
Tartare de melon au basilic et sorbet ..... 20

**morue**  
Stracciatella de morue aux tomates ..... 46

**mozzarella**  
Stracciatella de morue aux tomates ..... 46

## N

**noisette du Périgord**  
Poire pochée, crémeux au chocolat au lait et crumble aux noisettes du Périgord .. 110

**noix du Périgord**  
Brioche façon pain perdu et marmelade de noix du Périgord ..... 105

## O

**œuf**  
Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne ..... 50

Tartare de carottes et œuf frit ..... 30

**olive noire**  
Tarte fine aux concombres et poudre de fromage de chèvre.. 22

**orange**  
Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives..... 78

## P

**pain d'épice**  
Opéra de foie gras ..... 52

**palourde**  
Pâtes-otto aux coquillages du Bassin..... 63

**patate douce**  
Échine de porc de Biscay .... 86

**pâte filo**  
Tourtière aux pruneaux revisitée ..... 114

**piment d'Espelette**  
Beignet au chocolat noir et guacamole sucré au piment d'Espelette..... 103

**piquillos**  
Tomate de Marmande confite et farcie au chipiron..... 29

**poire**  
Poire pochée, crémeux au chocolat au lait et crumble aux noisettes du Périgord ..... 110

**poivron rouge**  
Niguri de crabe, asperges du blayais et magret fumé..... 39

Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne ..... 50

Pâtes-otto aux coquillages du Bassin..... 63

**pomelos**  
Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives..... 78

**pomme**  
Brioche façon pain perdu et marmelade de noix du Périgord ..... 105

Tarte fine aux pommes et gel de kiwi..... 112  
Tournedos de boudin aux pommes caramélisées..... 84

**pomme de terre**  
Magret de canard et rouleaux de pomme de terre ..... 93

Tournedos de boudin aux pommes caramélisées..... 84

**porc de Biscay**  
Échine de porc de Biscay .... 86

**pruneau d'Agen**  
Tourtière aux pruneaux revisitée ..... 114

## R

**rouget**  
Rougets en écaille croustillante avec asperges et mousseline de chou-fleur ..... 83

## S

**sangria**  
Joue de bœuf à la sangria ... 95

**saumon**  
Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives..... 78

Rouleau de saumon mi-cuit et crème de betterave ..... 42

## T

**tomate ananas**  
Stracciatella de morue aux tomates ..... 46

**tomate de Marmande**  
Stracciatella de morue aux tomates ..... 46

Tomate de Marmande confite et farcie au chipiron..... 29

**tomate verte**  
Stracciatella de morue aux tomates ..... 46

# Remerciements

Merci de leur aimable participation à :

Smaïl Bouazzouni, de La Maison du Fleuve [entretien page 13]

Jacques Laizet, créateur de La Maison du Fleuve [entretien page 25]

Guillaume de Mecquenem, directeur commercial de River Cruise [entretien page 37]

Jean-Philippe Mauros, artisan du fleuve [entretien page 44]

Marc Lafosse, océanographe, gérant de la société Énergie de la lune [entretien page 55]

Laurent Bajolle, pêcheur professionnel sur la Garonne et exploitant agricole [entretien page 67]

M. et M. Ganne et leur fille Béatrice, agriculteurs à Latresne [entretien page 80]

Marie-Hélène Yung Théron, propriétaire du Château de Portets [entretien page 89]

Vincent Duchatelet, architecte naval [entretien page 108]

Laurent Schobert, artiste [entretien page 116]

++ à venir

# Menu

## Entrées

Déclinaison d'artichaut de Macau et cèpes de Bordeaux.....	18
Tartare de melon au basilic et sorbet.....	20
Tarte fine aux concombres et poudre de fromage de chèvre.....	22
Tomate de Marmande confite et farcie au chipiron.....	29
Tartare de carottes et œuf frit.....	30
Huîtres du Médoc pochées dans un bouillon thai.....	32
Niguri de crabe, asperges du blayais et magret fumé.....	39
Raviole transparente aux crevettes roses de l'estuaire.....	40
Rouleau de saumon mi-cuit et crème de betterave.....	42
Stracciatella de morue aux tomates.....	46
Œuf mollet pané, ratatouille froide et crispies de jambon de Bayonne.....	50
Opéra de foie gras.....	52

## Plats

Pâtes-otto aux coquillages du Bassin.....	63
Gambas du Médoc au barbecue et tatamis de courgettes.....	64
Pavé de bar rôti au citron.....	70
Alose fumée et spaghettis de légumes.....	71
Dos de maigre, fenouil et citron.....	76
Pavé de saumon à l'unilatérale aux agrumes et endives.....	78
Rougets en écaille croustillante avec asperges et mousseline de chou-fleur.....	83
Tournedos de boudin aux pommes caramélisées.....	84
Échine de porc de Biscay.....	86
Tournedos de selle d'agneau de Pauillac aux cèpes et aux châtaignes.....	90
Magret de canard et rouleaux de pomme de terre.....	93
Joue de bœuf à la sangria.....	95

## Desserts

Beignet au chocolat noir et guacamole sucré au piment d'Espelette.....	103
Brioche façon pain perdu et marmelade de noix du Périgord.....	105
Petit sablé, crémeux au chocolat blanc et tartare de gariguettes.....	106
Poire pochée, crémeux au chocolat au lait et crumble aux noisettes du Périgord.....	110
Tarte fine aux pommes et gel de kiwi.....	112
Tourtière aux pruneaux revisitée.....	114

Retrouvez la cuisine de Yohan Alias :

La Maison du Fleuve  
20, chemin Seguin  
33360 Camblanes et Meynac  
maisondufleuve.com  
05 56 20 06 40

