

TRÉSORS DU MÉDOC

À l'est gronde l'Atlantique, à l'ouest coule la Gironde, et au milieu s'épanouit une terre mondialement célèbre pour ses vignobles. C'est oublier que le Médoc est également un terroir gourmand des plus riches. Un ouvrage les révèle à travers forêts, marais, océan, maraîchages et pâturages, sublimés dans les recettes imaginées par le chef d'un célèbre château.

PAR Béatrice Brasseur PHOTOS Claude Prigent

PARTAGE DES EAUX

PAGE DE GAUCHE
L'estuaire de la Gironde, où se mélangent eaux douces et salées, est le plus vaste d'Europe. Ses rives sont ponctuées de carrelets de pêche traditionnels.

PAGE DE DROITE
Sur 45 hectares bordant l'estuaire, la ferme aquacole La Petite Canau élève des gambas certifiées bio. Leur chair nacrée est ici dynamisée par la mangue, le citron vert et les radis.



Ceviche de gambas du Médoc, mangue et pimentos, radis multicolores



Greuil de brebis de Blanquefort aux agrumes, asperges vertes de Carcans

**RICHESSSE
DU TERROIR**

PAGE DE GAUCHE

Le greuil est obtenu à partir du petit-lait issu de la préparation du fromage de brebis et recuit. Il est ici associé aux agrumes, aux herbes aromatiques et aux asperges.

PAGE DE DROITE

Le Médoc est une terre de maraîchage, notamment de délicieuses pommes de terre et carottes multicolores.





Coques et salicorne à la bière
Folie Légère de Mad Occ'



Mitonnée d'escargots au jambon,
en fleurs de courgettes

RÉPERTOIRE TERRE-MER

PAGE DE GAUCHE

1. Coques et salicornes sont cuites *al dente* dans un bouillon à base de bière légère artisanale de la brasserie Mad Occ' à Macau.

2. Les vignes, emblématiques du Médoc.

3. La presqu'île médocaine et ses plages sauvages.

PAGE DE DROITE

La Ferme de la Nounne, à Brach, élève ses escargots au milieu des pins.



Sabayon glacé au safran,
coings en deux façons

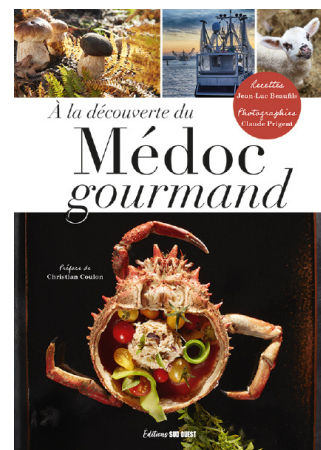
1. 2.



Gratin d'arbouses comme chez
Denis, confiture de vieux garçon

Hormis le vin, on ne dit rien de la richesse de la culture médocaine ou si peu », regrette Jean-Luc Beaufls. De villégiatures répétées en amitiés nouées, ce chef normand d'origine est devenu médocain de cœur avant de s'installer pour de bon dans la presqu'île. Venu de Paris (Hélène Darroze, Le Ritz...), il lança d'abord à Bordeaux L'Air de famille, une première table bistronomique à la simplicité raffinée, qui trouva vite son public. Puis son désir de nature, de calme et de proximité avec le terroir l'emmena à Saint-Christoly-Médoc, où il ouvrit un second restaurant, au bord de l'estuaire, La Maison du Douanier. Un succès encore. De son exploration du répertoire terremer – une évidence dans le Médoc (de *media aquae*, entre deux eaux) – est née l'idée d'un recueil de recettes honorant les producteurs du cru, « *des gens vrais et simples qui y vivent et qui l'aiment* ». Il lui faudra deux ans de travail pour parachever cet opus, *À la découverte du Médoc gourmand*. « *Cela peut sembler incroyable, mais il n'est pas aisé de convaincre les producteurs d'apparaître dans un livre. Ici, on est loin des feux des projecteurs*

et des chefs starifiés. Il faut composer avec ce caractère semi-insulaire, très particulier. Mais surtout, tous sont d'une modestie inouïe, ils ne s'accordent pas le crédit qu'ils méritent malgré la qualité remarquable de leurs produits, explique Jean-Luc Beaufls. *Il reste encore beaucoup de trésors à découvrir d'autant qu'une nouvelle génération s'installe ou reprend les exploitations et lance ou réactive des productions aussi variées que les huîtres du Médoc et les gambas ou le safran.* » Les recettes, qui ne nécessitent pas de gestes techniques compliqués, sont composées autour des ressources des pâturages, maraîchages, forêts, marais et de l'Océan. Le tout est magnifiquement photographié par Claude Prigent: « *J'aime son œil sur mes plats, la lumière qui en surgit et la matière qu'il fait vivre* », confie le cuisinier. On aime ainsi le foie gras boucané au rhum et aux épices, au foin des bords de Gironde, le mullet mariné au whisky de Bordeaux, la crème de cèpes, les choux crackelin aux noisettes du Médoc... Aujourd'hui, il est le chef de Château Phélan Ségur, l'une des propriétés les plus en vue et les plus singulières de l'appellation Saint-Estèphe et régale les hôtes de ses mets comme de son savoir.



À LA DÉCOUVERTE DU MÉDOC GOURMAND

—
Texte et recettes de Jean-Luc Beaufls, photographies de Claude Prigent, éditions Sud-Ouest, 128 pages, 22 €.

DÉLICES SUCRÉS

PAGE DE GAUCHE

1. Coing et safran en harmonie chromatique. La plante bio est cultivée par un viticulteur médocain.
2. L'arbousier est omniprésent dans le Sud-Ouest, mais ses fruits sont rarement utilisés de nos jours. On en faisait jadis des confitures ou de l'eau-

de-vie. La « confiture de vieux garçon » de cette recette, hommage du chef Jean-Luc Beaufls à son maître d'apprentissage, concilie les deux.

PAGE DE DROITE

Miel, vin et chocolats du Médoc accompagnent les poires et le nougat glacé. **Recettes page 000**



Nougat glacé au miel du Médoc,
poires caramélisées et sarments
Mademoiselle de Margaux