

Château Luchey-Halde 2016

AOC Pessac-Léognan blanc



«SUD OUEST»

Petit prix pour ce Pessac-Léognan blanc, et la qualité est au rendez-vous. Nous sommes à Luchey-Halde, à Mérignac, et le tramway est à dix minutes à pied. Idéal pour aller découvrir cette propriété de 23 hectares (dont quatre de blanc) qui a repris vie il y a 20 ans (premier millésime en 2002). Elle avait été jadis arrachée pour laisser place à un terrain militaire.

Autre originalité : le château appartient à Bordeaux Sciences Agro, une école d'ingénieurs située à Gradignan. Les élèves y trouvent naturellement un « terrain d'entraînement » pour des innovations techniques. Dans le verre, le travail mené donne des résultats. Nez de pierre à fusil, notes de noisette et fraîcheur sont au rendez-vous. Ce blanc - assemblage sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon - est ample en bouche. Vinification en barriques et 12 mois d'élevage, comme il est de coutume pour les beaux blancs charnus du Bordelais. Bouteille prête à boire, avec un carpaccio de coquilles Saint-Jacques, par exemple.

Le château est ouvert au public. Visite de base à 8 € (avec deux vins dégustés). Pendant les primeurs, Luchey-Halde propose de belles remises à sa clientèle particulière.

Mérignac (33). Tel : 05 56 45 97 19.

Prix : 20 €.



Scott Serrato dans son restaurant. DR CHEZ SCOTT

À Biarritz, Scott Serrato reçoit comme chez lui

Scott Serrato œuvre dans une adresse intimiste où sa cuisine, digne des étoiles de la ville, séduit une clientèle avertie. Réservation obligatoire

Christophe Berliocchi
c.berliocchi@sudouest.fr

Dans la petite rue Jean-Bart se cache l'un des tout meilleurs chefs de Biarritz : Scott Serrato. Bienvenue Chez Scott, une adresse intimiste, confidentielle, au cadre contemporain avec cuisine ouverte et pierres apparentes, parfaite pour dîner en couple, avec, ce soir-là, une bande-son des plus beaux slows des années 80 !

Pourtant, Scott Serrato, ex-chef vedette de Hélianthal, à Saint-Jean-de-Luz, où il a révolutionné la cuisine minceur, ne vit pas dans le passé. Le chef a du métier, il a œuvré dans des tables étoilées comme l'Hôtel du Palais à Biarritz ou le Zoko Moko à Saint-Jean.

Ici, dans son petit pied-à-terre biarrot (ex-Chez Ospis), Scott a débarqué sur la

pointe des pieds il y a trois ans et s'est mis tout de suite les gourmets biarrots dans la poche.

Créatif

Durant le confinement, le chef a cartonné avec ses apéros box à emporter : 24 pièces (six différentes en quatre exemplaires) en mode gastro : toast foie gras et chutney du moment, roulé gambas et truite de Banka... « La qualité paye, toujours, je continue à les proposer, car la demande reste très forte », confie Scott Serrato.

Sa cuisine créative a vite séduit. Ce samedi soir, il y a même un couple venu de Saint-Jean-de-Luz goûter son fameux menu homard bleu en quatre plats !

L'incontournable de Scott Serrato, c'est sa raviole de txangurro, remarquable avec une vraie bisque

basque. Le carpaccio de langoustines crème acidulée est une divine entrée. Scott Serrato maîtrise la cuisson de ses poissons, comme ce bar de la criée de Saint-Jean-de-Luz à la plancha, au fenouil à l'orange.

Du grand art

L'autre plat signature du chef, le demi-pigeonneau farci au foie gras est dans la tradition, mais revisité, cuisson parfaite de la viande cuite à cœur. Son dessert, cacahuète de Soustons, biscuit dacquoise, praliné/crèmeux et ganache cacahuète, est exquis. Du grand art au plan technique, du niveau de l'étoile !

Chez Scott, 6, rue Jean-Bart, Biarritz. 05 59 22 85 98. Du jeudi au samedi, déjeuner et dîner : menu homard (4 plats), 88 euros, carte et menus à emporter.

Résurrection réinvente les crackers

Des crackers d'une marque bordelaise pour un apéro responsable

Créée en 2018, la marque de crackers d'apéritif Résurrection doit son nom à l'origine de sa production. En effet, les crackers Résurrection sont élaborés à partir de produits laissés longtemps inutilisés par la filière agroalimentaire, à l'image des drèches d'orge issus de la fabrication de la bière artisanale, le marc de pomme issu du cidre...

Ces sous-produits, Marie Kerouedan et Nathalie Golliet ont décidé de les « ressusciter », de leur donner une seconde vie sous la forme de produits gourmands. Une transformation qui a lieu en Dordogne, dans l'usine de biscottes La Chanteracoise, mais que l'équipe envisage de rapprocher de son siège social bordelais.

Résurrection, la marque qui veut « déculpabiliser » le plaisir en garantissant des formules classées B sur l'échelle Nutri-Score, décline sa gamme bio en six goûts différents qui vont du Duo de lin et piment d'Espelette AOP au Petit Épeautre fenouil et poivre. Et vient d'ajouter, pour enrichir éventuellement l'expérience, un guacamole... Sans avocat, recette 100 % bio et végétale à base de légumes verts mariés à des épices. Un exploit rendu possible par l'utilisation de l'okara (pulpe) de soja, un sous-produit né de la production de lait de soja.

Pascal Rabiller



Marie Kerouedan, présidente de Résurrection. THIERRY DAVID

La recette de l'été : florentins aux céréales bio

« Sud Ouest » vous propose de vous régaler tout l'été avec des recettes de chefs de la région

Pour 8 florentins

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 13 minutes

Les ingrédients : 50 g de miel, 70 g de beurre, 150 g de sucre, 15 cl de crème fraîche épaisse, 100 g d'amandes mondées entières, 100 g de fruits confits différents, 50 g de raisins secs, 2 cuillères à soupe de pignons de pin, 50 g de farine, 100 g de muesli bio sans sucre ajouté, 200 g de chocolat noir coupé en petits morceaux.

Le matériel : 1 casserole, 1 bain-marie (1 bol dans 1 casserole d'eau bouillante), 1 pinceau, 8 moules à tartelette de 8 centimètres.

La préparation : Mélangez dans la casserole les 50 g de miel, les 150 g de sucre, les 70 g de beurre et les 15 cl de crème fraîche épaisse. Portez à ébulli-

tion sur feu moyen et laissez frémir pendant 5 minutes, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez les 100 g de fruits confits, les 100 g de muesli et les 50 g de farine puis laissez tiédir la préparation. Réservez.

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Mettez deux cuillères à soupe de mélange dans chacun des huit moules à tartelette.

Enfournez pour 8 minutes, retirez les moules du four et décollez les florentins à la spatule.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. À l'aide du pinceau, étalez une couche de chocolat sur le côté lisse des florentins. Laissez durcir et dégustez.

Le conseil du chef : laissez réaliser la dernière étape du pinceau à vos enfants !

Cette recette a été élaborée par Bruno Oliver, chef de Fabrique by Oliver, rue Fondaudège à Bordeaux. Chez les Oliver, on est cuisinier de père en fils depuis plusieurs générations. Et Bruno Oliver, fils de Michel, chef pâtissier et cuisinier de profession, et petit-fils de Raymond, propriétaire et chef du Grand Véfour, ce fameux restaurant parisien longtemps trois étoiles au Guide Michelin, n'a pas dérogé à la tradition.

« Gâteaux et douceurs », par Bruno Oliver, stylisme d'Hélène Imbertèche, photographies de Franck Monéger. 16,5 x 20 cm, 80 pages. Éditions « Sud Ouest », 9 €.



FRANCK MONÉGER