



Fotoquelle Bernard Bach: Nathalie Hanon - Icom

PRESSEMAPPE

COMITE RÉGIONAL

DU TOURISME

MIDI-PYRENEES



Die Gastronomie in Midi-Pyrenäen Porträts der Chefköche Edle Produkte aus der Region

Comité Régional du Tourisme Midi-Pyrénées

www.tourismus-midi-pyrenees.de

Die Gastronomie in Midi-Pyrenäen

ÜBERSICHT

Die Region Midi-Pyrenäen ist bekannt für Gastlichkeit und kulinarische Genüsse. Hier finden berühmte Chefköche ihre Inspirationen, die auch verwöhnte Feinschmecker zufrieden stellen.

Midi-Pyrenäen verfügt über ausgesprochen viele Kochtalente, immerhin kann die Region 25 Chefköche mit Michelin-Sternen vorweisen. In der Pressemappe zum Thema Gastronomie werden 16 Küchenchefs porträtiert, die mit Talent und Leidenschaft den Kochlöffel schwingen und auf die Midi-Pyrenäen sehr stolz sein kann.

Weiterhin sind für diese südwestfranzösische Region bezeichnende Produkte, wie Trüffel, Roquefort-Käse, etc., aufgeführt, die von den Chefköchen hervorragend verarbeitet werden. Die exzellente Gastronomie macht Midi-Pyrenäen zu einem Ziel für alle Feinschmecker.



Michel Bras ***
Laguiole (Aveyron)



Michel Sarran ** Toulouse
(Haute-Garonne)



Alexis Pélissou, Le Gindreau *
Saint-Médard (Lot)



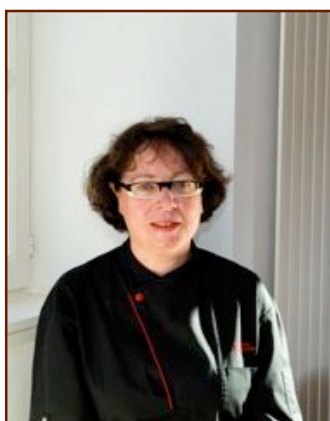
Franck Renimel, En Marge *
(Toulouse)
Toulouse (Haute-Garonne)



Bernard Bach, Le Puits Saint-
Jacques **
Puiaudran (Gers)



Jérémy Morin, Le
Métropolitain *
Toulouse (Haute-Garonne)



Nicole Fagegaltier, Hôtel-
Restaurant du Vieux Pont *
Belcastel (Aveyron)



Eric Sampiétro, La
Table des Cordeliers *
Condom (Gers)

Die Gastronomie in Midi-Pyrenäen

Inhalt

S. 4 - Restaurants mit Michelin-Sternen in Midi-Pyrenäen

Chefköche mit Michelin-Sternen

S. 5 - Michel Bras, 3 Michelin-Sterne

S. 6 - 11 - In Toulouse: Michel Sarran, Yannick Delpech, Jérémy Morin, Franck Renimel, Daniel Gonzales und David Biasibetti, Stéphane Tournié.

S. 12 - 13 - In der Gascogne: Bernard Bach, Eric Sampietro.

S. 14 - 17 - Im Département Aveyron: Nicole Fagegaltier, Guillaume Viala, Jean-Luc Fau, Hervé Busset

S. 18 - 20 - Im Département Tarn: Guillaume Salvan, Pascal Auger und David Enjalran.

S. 21 - 22 - Im Département Lot: Frédéric Bizat, Alexis Pélissou.

S.23 - In Montauban: Hervé Daumy

S. 24 - Midi-Pyrenäen: Schlüsselzahlen

S. 25 - 32 - Edle Produkte aus Midi-Pyrenäen: Schwarze Quercy-Trüffel, Roquefort-Käse, Rocamadour-Ziegenkäse, Safran du Quercy, « Porc noir gascon », Stopfleber, berühmte Weinlagen.

Die « Grands Sites » in Midi-Pyrenäen, eine Inspiration für alle Chefköche:



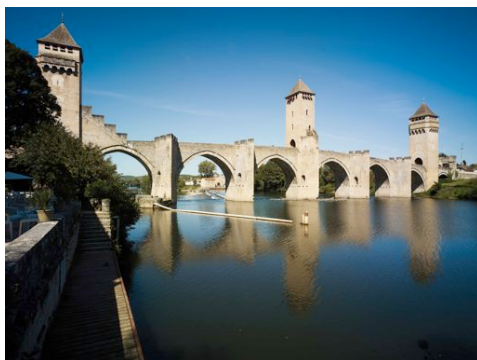
Auch - Gers / Gascogne



Albi - Tarn



Toulouse - Haute-Garonne



Cahors - Lot



Viaduc de Millau - Aveyron

Restaurants mit Michelin-Sternen in Midi-Pyrénées

Drei Michelin-Sterne

Michel Bras *Le Puech de Suquet** – Laguiole (Aveyron)
Tel: 05 65 51 18 20 – www.michel-bras.com

Zwei Michelin-Sterne

Bernard Bach, Le Puits Saint-Jacques **
Pujaudran (Gers) Tel: 05 62 07 41 11 –
www.lepuitsaintjacques.com

Yannick Delpech, L'Amphitryon **
Chemin de Gramont – Colomiers (Haute-Garonne) Tel: 05 61 15 55 55 –
www.lamphitryon.com

Michel Sarran **
21, boulevard Armand Duportal – Toulouse
(Haute-Garonne). www.michel-sarran.com

Ein Michelin-Stern

Stéphane Andrieux, Château de la Treyne*
Lacave (Lot) Tel: 05 65 27 60 60 –
www.chateaudelatreyne.com

Pascal Auger, Château de Salettes *
Cahuzac-sur-Vère (Tarn) Tel: 05 63 33 60 60 –
www.chateaudesalettes.com

Frédéric Bizat, Les Trois Soleils de Montal*
Les Prés de Montal – Saint-Céré (Lot) Tel: 05 65 10 16
16 www.3soleils.fr

Hervé Busset, le Moulin de Cambelong*
Conques (Aveyron) Tel: 05 65 72 84 77 –
www.moulindecambelong.com

Daniel Chambon, Le Pont de l'Ouyse *
Lacave (Lot) Tel: 05 65 37 87 04 –
www.lepontdelouysse.fr

Christophe Combet, Château de Mercuès *
Mercuès (Lot) Tel: 05 65 20 00 01 –
www.chateaudemercues.com

Nicole Fagegaltier, Hôtel-Restaurant du Vieux Pont *
Belcastel (Aveyron) Tel: 05 65 64 52 29 –
www.hotelbelcastel.com

Jean-Luc Fau, Goûts et Couleurs *
38, rue de Bonald – Rodez (Aveyron) Tel: 05 65 42
75 10 – www.goutsetcouleurs.com

Daniel Gonzales et David Biasbetti, Ô Saveur *
8, place des Ormeaux – Rouffiac-Tolosan (Haute-Garonne) - Tel: 05 34 27 10 11

Patrick Lagnes, Au Déjeuner de Sousceyrac *
Sousceyrac (Lot) - Tel: 05 63 33 00 56 www.au-dejeuner-de-sousceyrac.com

Claude Marco, Restaurant Marco *
Lamagdelaine (Lot)- Tel: 05 65 35 30 64
www.restaurantmarco.com

David Enjalran, L'Esprit du Vin *
11, quai Choiseul – Albi (Tarn) Tel: 05 63 54 60 44

Hervé Daumy*, La Table des Capucins
Hôtel de l'Abbaye des Capucins - 6-8 quai de
Verdun - Montauban (Dept.Tarn-et-Garonne) Tel: 05
63 22 00 01 -

Jérémy Morin, Le Métropolitain *
2, place Auguste Albert – Toulouse (Haute-Garonne)
Tel: 05 61 34 63 11- www.metropolitan-restaurant.fr

Alexis Pélissou, Le Gindreau *
Saint-Médard (Lot) Tel: 05 65 36 22 27
www.legindreau.com

Franck Renimel, En Marge *
8, rue Mage – Toulouse (Haute-Garonne) Tel:
05 61 53 07 24 – www.restaurantenmarge.com

Eric Sampiétro, La Table des Cordeliers *
1, rue des Cordeliers – Condom (Gers) Tel: 05
62 68 43 82 – www.latabledescordeliers.fr

Guillaume Salvan, La Falaise*
Cahuzac-sur-Vère (Tarn) Tel: 05 63 33 96 31 –
www.lafalaiserestaurant.com

Michel Truchon, Le Sénéchal*
Sauveterre-de-Rouergue (Aveyron) Tel: 05 65
36 22 27 – www.hotel-senechal.com

Guillaume Viala, Le Belvédère*
Route de St-Julien - 11,rue du >Maquis - Bozouls
(Aveyron) Tel : 05 65 44 92 66 -
www.belvedere-bozouls.com

Simon Scott, Bistrot Saveurs*
5, rue Sainte-Foy - Castres (Tarn) Tel: 05 63 50
11 45 - www.bistrot-saveurs.com

Porträts der Chefköche

Michel Bras, 3 Michelin-Sterne

Michel Bras

Mit seinen 3 Michelin-Sternen, die er 1999 erhielt zählt Michel Bras zu den absoluten Spitzenköchen in Frankreich. Diese Auszeichnung krönt seine jahrelange, engagierte Arbeit und sein außergewöhnliches Talent, aber auch die Verbundenheit mit seiner Heimat, den Aubrac-Höhen im Departement Aveyron.



Sein Land

Michel Bras fühlt sich seiner Heimat, den Aubrac-Höhen im Norden des Departements Aveyron, sehr verbunden. Eine weite Landschaft mit bis zum Horizont reichenden Weiden, wo der Himmel das Gras zu berühren scheint.

Er sagt über den Aubrac

« Die intensive Bindung zu dieser Erde vermittelt mir viele Erkenntnisse und die Fähigkeit sie ganz zu erfassen, jede Winzigkeit, das Grandiose oder auch das Eigenwillige ».

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Seine Küche wird in allem vom Aubrac inspiriert und geprägt: Von der Landschaft, wo der tiefe, dunkle Himmel manchmal von einem hellen Lichtstrahl durchbrochen wird, von Kindheitserinnerungen und den heimatlichen Gefühlen,... Die Menüs des Autodidakten Michel Bras entstehen bei seinen Streifzügen über die Weiden, entlang der von Steinmauern und Hecken gesäumten Wege, oder auch beim Berühren einer Osterglockenblüte. Diese Welt spiegelt sich in seinen Gerichten wieder.

Eröffnung eines Restaurants in Japan

« Als mir vorgeschlagen wurde dieses Restaurant in Japan zu eröffnen, ein Land in dem meine Küche seit 20 Jahren geschätzt wird, sah ich dem Treffen mit meinen Gästen auf der Insel Hokkaido vertrauensvoll entgegen. Ich war sofort begeistert von dieser Landschaft, die dem Aubrac ähnelt! ».

Sein Sohn

Sébastien Bras hat das Kochen bei seinem Vater gelernt und teilt mit ihm die gleiche Vorstellung von einer anspruchsvollen, einfach strukturierten Küche. Beide sind bestrebt, ihre Kochkunst ständig weiter zu entwickeln.

Das Ambiente des Restaurants

Es gleicht einem Schiff aus Granit und Schiefer, das sich der Anhöhe des Puech du Suquet bei Laguiole perfekt anpasst. Die zeitgenössische, helle Architektur erlaubt einen schier endlosen Blick über die Hügelreihen bis zum Horizont.

Ihre besondere Empfehlung

Ein « Gargouillou » aus jungem Gemüse, Kräutern und Blüten; die Kartoffelwaffel mit Haselnuss-Buttercreme; lauwarmer Biskuit mit weicher Schokolade...

Ihre Lieblingsweine

Auf der Weinkarte im Hause Bras werden Weine aus Midi-Pyrenäen bevorzugt, darunter einige exzellente Tropfen aus den Lagen AOC Marcillac (Aveyron), Cahors (Lot), Fronton (Haute-Garonne/Tarn et Garonne) und Madiran (Gers / Hautes-Pyrénées).

Preis für ein Mittagessen bei Michel Bras

Ab 111€ (Menü « Aubrac »).

Bras – Laguiole (Dept. Aveyron)

Tel: 0033(0)5 65 51 18 20

www.bras.fr



Porträts der Chefköche

In Toulouse: Michel Sarran

Michel Sarran

In Toulouse beherrscht das außergewöhnliche, unabhängige Temperament von Michel Sarran die Restaurant-Szene. Der mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenkoch vertritt vehement eine kreative Kochkunst, bei der die regionale Küche im Vordergrund steht.

Seine Ursprünge

Der junge Michel Sarran lernte bei seiner Mutter Pierrette, Chefköchin in der Auberge du Bergerayre, ein Restaurant in Nogaro im Departement Gers, wo auch der Armagnac und die Stopfleber entstanden.



Wichtige Begegnungen

Bekannte Chefköche, wie Alain Ducasse im Juana, Michel Guérard im Prés d'Eugénie, Jean-Michel Lorrain im La Côte Saint-Jacques, formten das Talent von Michel Sarran. Nachdem er sich weitere Sporen an der Côte d'Azur verdient hatte, ließ er sich in Toulouse, nahe seiner alten Heimat, nieder.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Für Michel Sarran ist Kochen eine Ausdrucksform, mit der ein Koch von sich, seinen Vorlieben und seinem Leben erzählt. Seine Küche gleicht einer Ode an den feinen Geschmack, sie entspricht ganz dem Bild eines feinsinnigen, experimentierfreudigen Kochs, frei von allen Konventionen.

Das Ambiente des Restaurants

Das behagliche Bürgerhaus im Zentrum von Toulouse wurde von seinem Bruder, ein Designer, warm und zeitgenössisch gestaltet.

Seine Bestreben

« Ich will, dass meine Küche geschmackvoll ist, den Gaumen reizt und kitzelt, wenn sie darüber hinaus auch Emotionen weckt, dann habe ich mein Ziel erreicht und mein Vergnügen mit dem Gast geteilt ».

Seine besondere Empfehlung

Die Entenstopfleber vom Bauernhof, Ferme de la Cave, in einer lauwarmen Belon-Austern-Suppe; Schaumcreme aus Tarbais-Bohnen mit altem Rum und Kokosmilch, geeiste, kandierte Esskastanien.

Sein Lieblingswein aus Midi-Pyrenäen

Zweifellos ein Cahors AOC Mas Delpérié 2009, Cuvée « Les Escures », von Fabien Jouvès.

Seine Leidenschaften

Rugby, der Nationalsport Midi-Pyrenäens, aber auch Reisen in ferne Länder, wo Michel Sarran gern neue, geschmackliche Entdeckungen macht.

Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

Für Michel Sarran muss die Gastronomie eine Region mit ihren Produkten, den lokalen Herstellern, Züchtern, Weinbauern und anderen, talentierten Handwerkern widerspiegeln.

Seine Michelin-Sterne

Die beiden Michelin-Sterne haben Michel Sarran zu einem führenden Spitzenkoch in Midi-Pyrenäen, eine für ihre Gastronomie bekannte Region, gemacht. Er erhielt seine erste Auszeichnung 1996, die zweite 2003.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Michel Sarran

Ab 46€ (Menü « Capitale », jeweils mittags, außer an Wochenenden und Feiertagen).

Restaurant Michel Sarran - 21, boulevard Armand Duportal - Toulouse (Dept. Haute-Garonne).

Tel: 0033(0)5 61 12 32 32

www.michel-sarran.com

Porträts der Chefköche

In Toulouse: Yannick Delpech

Yannick Delpech

In Colomiers bei Toulouse wird Yannick Delpech seinen beiden Michelin-Sternen mit einem außergewöhnlichen Gefühl für Präzision und Ästhetik gerecht. Sein hohes Kochtalent zeigt er mit einer jungen, wahrhaftigen und vorzüglichen Küche.

Seine ersten Neigungen

Er ist Sohn eines Winzers und einer Köchin. Da Yannick Delpech schon früh lebhaftes Interesse am Backen zeigte, entschied er sich für eine Lehre bei Michel Belin in Albi, einem der besten Feinkonditoren Frankreichs. Dieser Ausbildung verdankt Yannick die hohen Ansprüche, die seinen späteren Erfolg begründeten. Er verdiente sich seine Sporen bei bekannten Spitzenköchen wie Didier Oudill in Biarritz und Alexis Péliou in Cahors, die ihm den Weg zu einer echten, Regionalküche wiesen, der er heute eine vorzügliche, zeitgenössische Note verleiht.

Seine Leistung

Kaum war Yannick Delpech 2000 zum Chefkoch des Restaurants L'Amphitryon in Colomiers ernannt, erhielt er seinen ersten Michelin-Stern. Mit 24 Jahren war er der jüngste, so ausgezeichnete Chefkoch in Frankreich. 2008 wurde sein Talent mit dem zweiten Stern belohnt.

Seine Vorstellung von der Kochkunst.

Schön, gut, respektvoll, mit diesen drei Worten definiert Yannick Delpech seine Küche. Sie entspricht den Jahreszeiten und wird von hervorragenden, lokalen Produkten bestimmt. Er ist der Meinung, dass seine Michelin-Sterne zwar sein Können belohnen, aber auch eine Anerkennung für die Produzenten in Midi-Pyrenäen darstellen.

Sein Bestreben

Intensiver Geschmack, Mäßigung bei den Zusammenstellungen, präzise Garzeiten und eine schlichte Präsentation der Gerichte.

Sein Konzept

Ausgewogene Menüs, bestimmt von Frische, kräftigen und milden Gerichten, die jede Mahlzeit bei ihm zu einem Fest machen.

Seine Vorliebe

Als echter Feinkonditor kreiert er mit Freude Desserts aus dem intensivem Aroma einer Pflanze, einer Frucht oder eines Gewürzes. Seine Rezepte sind von den Leckereien der Großmütter beeinflusst, denen er leichte und prickelnde Noten verleiht.

Seine besondere Empfehlung

Zum Beispiel, Kaviar der Pyrenäen mit Sardinen, Stockfisch-Creme und Meerrettich, oder auch die Lauragais-Ente in Kruste mit schwarzem Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel.

Seine Lieblingsweine aus Midi-Pyrenäen

Yannick Delpech hat eine Vorliebe für Cahors-Weine aus den Malbec-Trauben. Besonders die Weine des Gutes Château Haute-Serre auf den Karsthöhen bei Cahors.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant L'Amphitryon

Ab 32€ (jeweils mittags, außer an Wochenenden und Feiertagen).

Restaurant L'Amphitryon – Chemin de Gramont – Colomiers (Vorort von Toulouse)

Tel: 0033(0)5 61 15 55 55

www.lamphitryon.com



Porträts der Chefköche

In Toulouse: Jérémy Morin

Jérémy Morin

Jérémy Morin serviert im Restaurant Métropolitain in Toulouse gerne eine Mischung aus Produkten seiner Heimat Normandie und Midi-Pyrenäen. Originalität, moderner Stil und Kreativität zeichnen den jungen Chefkoch aus, der mit 30 Jahren seinen Michelin-Stern erhielt.

Seine Ursprünge

Der in der Normandie geborene Jérémy Morin kam mit einiger Erfahrung nach Toulouse. Seine Kindheit wurde von den Kochkünsten seiner beiden Großmüttern geprägt, denen er bei der Vorbereitung von Festmahlzeiten bei großen Familienfesten auf dem Land half.

Sein Aufstieg

Jérémy Morin erhielt seinen ersten Michelin-Stern 2008, knapp ein Jahr nach seiner Ankunft im Métropolitain. Der schnelle Aufstieg ist auch eine Anerkennung für den Besitzer des Restaurants, der seinen Chefkoch in Paris im angesehenen Hotel Le Meurice fand.

Was er über bekannte Chefköche denkt

Jérémy Morin arbeitete in den Pariser Hotels Le Meurice, Le Bristol und Le Scribe. « Chefköche wie Fréchon und Alléno haben mich alles gelehrt. Die Küche in den Pariser Palasthotels muss untadelig sein und sich immer wieder erneuern. Die Konkurrenz groß und man muss sich seinen Platz in den Küchenbrigaden erobern ».

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Jérémy Morin beschränkt sich bei seinen Gerichten gern auf das Wesentliche. Das bedeutet einen hohen Respekt vor dem Produkt. Er vermeidet eine zu große Geschmackspalette im Teller.

Das Ambiente des Restaurants

Das Restaurant Le Métropolitain befindet sich zwischen dem Zentrum von Toulouse und der Raumfahrt-Ausstellung, Cité de l'Espace. Die zeitgenössische Gestaltung mit warmen Farben verströmt ein gemütliches Ambiente.

Seine Inspirationen

Er bezieht sie aus den Produkten der jeweiligen Jahreszeiten, aber auch aus seinen Reisen und vor allen Dingen aus den Gesprächen mit seiner Küchenbrigade oder anderen Küchenchefs.

Seine besondere Empfehlung

Pochierte Austern aus der Normandie mit Lauch; Bauerngeflügel und Hummer in Château Chalon (Wein aus dem Jura); oder auch geeiste, weiße Schokolade mit Veilchen.

Seine Lieblingsweine aus Midi-Pyrenäen

Er schätzt besonders die Gaillac- und Fronton-Weine, hat jedoch auch eine weitere Vorliebe für die Domaine du Cros, ein AOC-Wein aus Marcillac.

Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

Für Jérémy Morin ist Midi-Pyrenäen aufgrund der Vielfalt der Produkte eine außergewöhnliche Region. Und er fügt hinzu: « Die Bewohner essen gern und sie sind Feinschmecker ».

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Le Métropolitain

Ab 23€ (jeweils mittags, außer an Wochenenden und Feiertagen).

Restaurant Le Métropolitain – 2, place Auguste Albert – Toulouse

Tel: 0033(0)5 61 34 63 11

www.metropolitan-restaurant.fr



Porträts der Chefköche

In Toulouse: Franck Renimel

Franck Renimel

Franck Rimel nannte sein Restaurant vielleicht nicht zu unrecht « En Marge », was bedeutet, er sieht sich außerhalb der Konventionen. Der junge, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete, Chefkoch, bietet in Toulouse eine ungewöhnliche, experimentierfreudige Küche aus den hervorragenden, regionalen Produkten.

Seine Prägung

Schon früh wurde bei unzähligen Familientreffen der Sinn für gutes Essen bei Franck Renimel geweckt. Später förderten bekannte Chefköche sein Talent, darunter die Gebrüder Pourcel in Montpellier oder Dominique Toulousy in Toulouse.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Sie basiert auf hochwertigen Produkten entsprechend der Jahreszeiten, sowie einer harmonischen Zusammenstellung von Aromen.

Sein Bestreben

« Vor allen Dingen den Gästen Vergnügen bereiten, Gefühle wecken, sie, ohne zu verwirren, überraschen ».

Das Ambiente des Restaurants

Franck Renimel eröffnete sein erstes Restaurant, « En Marge », in einer kleinen Gasse mitten in Toulouse. Der Chefkoch hat etwas außerhalb ein weiteres, gehobenes Hotel-Restaurant in einem ehemaligen Bauernhof eingerichtet. Das komplett renovierte Anwesen bietet sehr schöne Zimmer und ein Schwimmbad in idyllischer Hanglage in der Nähe von Toulouse. Das ursprüngliche Restaurant im Zentrum der Stadt wurde in die angenehme Bistrot-Brasserie «La Folie d'En Marge» verwandelt.

Seine Inspirationen

Er findet sie bei Spaziergängen in der Natur, bei Gesprächen mit den Leuten, auf den Märkten und beim Treffen neuer Produzenten. Das macht ihm Freude und inspiriert ihn.

Seine besondere Empfehlung

Vielleicht Stammgast zu werden? Denn die wöchentlich wechselnde Karte ist immer wieder aktuell: Rohes Kalbfleisch mit Kartoffeln, blaue Schokolade mit Grapefruits, Pfirsichen und Paprika... geheimnisvoll und traumhaft gut.

Sein Lieblingswein aus Midi-Pyrénées

Ohne Zweifel der Cahors AOC von Mathieu Cosse, aufgrund des kräftigen, vollmundigen Geschmacks.

Sein Michelin-Stern

Er erhielt ihn 2008, ein Jahr nach Eröffnung seines Restaurants in Toulouse. Für Franck Renimel ist der Michelin-Stern auch eine Anerkennung für die Produkte aus Midi-Pyrénées, die er fabelhaft findet. Dem stolzen Toulouser ist die Rückkehr in die Heimat absolut geglückt.

Preis für eine Mahlzeit im Restaurant En Marge

Ab 30€ (Menü « Le bouche à oreille », jeweils mittags, außer an Wochenenden und Feiertagen).

Restaurant En Marge – zwei Adressen:

- Bistrot-Brasserie La Folie d'En Marge
- 8, rue Mage – Toulouse (Dept. Haute-Garonne)
- Hotel-Restaurant En Marge
- 1204, route de Lacroix-Falgarde – Aureville (Dept. Haute-Garonne)
- Tel: 0033(0)5 61 53 07 24

www.restaurantenmarge.com



Porträts der Chefköche

In Toulouse : Daniel Gonzales & David Biasibetti

Daniel Gonzales und David Biasibetti

Daniel Gonzales und David Biasibetti bilden ein erstaunliches Tandem. Gemeinsam haben sie das, nur 20 Min. vom Stadtzentrum Toulouse entfernte, Restaurant Ô Saveurs eröffnet. Eine Adresse, die Exzellenz und gemütliches Ambiente vereint. Die beiden Chefköche teilen sich ihren Michel-Stern.

Ihre Vereinigung

Beide standen am Herd des Restaurants La Frégate in Toulouse, das 20 Jahre lang von Daniel Gonzales geführt wurde. Die beiden Chefköche arbeiteten gemeinsam und teilten die gleiche Vorstellung von ihrem Beruf. Sie wollten ihre Talente und auch ihre unterschiedlichen Temperamente einsetzen. Die Erfahrung des einen und die Spontanität des anderen führte dann 1998 fast zwangsläufig zur Eröffnung ihres Restaurants Ô Saveurs, dessen Name eine Hommage an den erfolgreichen Titel « Ô Toulouse » des Chansonniers Claude Nougaro ist.

Ihre Familien

Ihre Frauen und Kinder (eins von David Biasibetti, zwei von Daniel Gonzales) arbeiten mit und tragen zum Erfolg des Ô Saveurs bei.

Ihre Vorstellung von der Kochkunst

Das Team Gonzales/Biasibetti ist immer bestrebt ein gutes Basisprodukt mit einfachen Zutaten hervorzuheben, ohne dabei zu viele Geschmacksrichtungen zu vermischen. Die Kreativität und die Fantasie darf die Natur eines Rohstoffes nicht beeinträchtigen, sondern muss sie unterstreichen.

Ihre Vorlieben

Schokolade für Daniel Biasibetti, Fisch oder Wild für Daniel Gonzales.

Das Ambiente des Restaurants

Ein Dorfhaus mit der typischen Architektur der Toulouser Umgebung: Backsteinmauern, weiße Fensterläden und eine gepflasterte Terrasse, wo bei schönem Wetter serviert wird. Das Restaurant befindet sich in Rouffiac-Tolosan ein hübsches, ruhiges Dorf bei Toulouse.

Ihre besondere Empfehlung

Langustinen-Frikassee, Stopfleber und Austernpilze; gegrillte Fische à la Plancha mit Olivenöl und jungem Gemüse; aber auch Kalbsbries mit Morcheln und grünem Spargel.

Die Nächte von Daniel Gonzales

« Nachts denke ich nach und stelle mir Geschmack und Zutaten vor, die gut zusammen passen. Das muss man dann überschlafen ».

Ihre Liebe zu Midi-Pyrenäen

Daniel Gonzales: *« Die Gastronomie ist in unserer Region wichtig und gut vertreten. Wir haben das Glück, dass es in der Nähe hervorragende Produkte gibt. Die Gastronomie ist in Midi-Pyrenäen ein verlässlicher Wert ».*

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Ô Saveurs

Ab25€ (« Menü du Marché », jeweils mittags während der Woche).

Restaurant Ô Saveurs – 8, place des Ormeaux – Rouffiac-Tolosan (Dept. Haute-Garonne)

Tel: 0033(0)5 34 27 10 11

<http://o-saveurs.com/>

Porträts der Chefköche

In Toulouse: Stéphane Tournié

2012 fiel ein Michelin-Stern auf die Place du Capitole in Toulouse. Er belohnte zu Recht die Ansprüche und den Mut von Stéphane Tournié, der im Restaurant Les Jardins de l'Opéra höchste Gaumenfreuden bereitet.

Seine Kindheit

Stéphane Tournié wurde 1969 in Lourdes geboren, wo ihn seine liebevollen Eltern lehrten die Tafelfreuden zu genießen.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Für Stéphane Tournié bedeutet die Küche zunächst Vergnügen schlechthin, hinzu kommt Geselligkeit und guter Geschmack... einfach die Freude zu essen. Am Anfang steht natürlich das echte, vorzügliche und unverfälschte Produkt.

Sein Werdegang

Stéphane Tournié kam 2006 ins Restaurant Les Jardins de l'Opéra. Zuvor wurde er von Lucien Vanel und André Daguin, beide bekannte Persönlichkeiten der südwestfranzösischen Gastronomie, ausgebildet. Er verdiente sich seine Sporen weiterhin bei Christian Constant im Crillon in Paris, sowie bei Aufenthalten in großen, französischen Restaurants in Chicago und Singapur.

Seine Inspirationen

Er bezieht aus seinen Reisen und Begegnungen, genau wie beim täglichen Marktbesuch. Sie fördern den Anspruch von Stéphane Tournié, bekannt für seinen liebenswerten Charakter.

Das Ambiente des Restaurants

Das Restaurant Les Jardins de l'Opéra an der Place du Capitole befindet sich in einem ehemaligen Kloster, ein heller, ruhiger Ort, der einen diskreten Luxus verströmt. Der runde Speisesaal, der Innenhof mit Blumen und Schwimmbad, die kleinen Salons tragen dazu bei, dass sich die Gäste ausgesprochen wohlfühlen.

Seine besondere Empfehlung

Frikassee mit Entenstopfleber und Austern, sämiger Ingwer-Bouillon... aber auch das Fleischgericht aus schwarzem Bigorre-Schwein mit schwarzen Trüffeln. Sehr empfehlenswert sind weiterhin seine Koch- und Weinkunde-Kurse (Reservierung erforderlich).

Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

Die vielen, hochwertigen Produkte aus Midi-Pyrenäen, sowie wie Art ihrer Zubereitung durch die Chefköche, vermag unsere Region durch die Gastronomie noch bekannter zu machen.

Seine Lieblingsweine

Stéphane Tournié hat ein Faible für den weißen Gaillac (z.B. « L'enclos des braves »), den roten Madiran sowie den berühmten Pacherenc du Vic-Bilh.

Seine Gäste

Stars wie Vanessa Paradis und Johnny Depp, Yannick Noah oder Tony Parker schätzen das herausragende Talent des bescheidenen Stéphane Tournié.

Sein Michelin-Stern

Nach sechsjähriger Anstrengung im Jardins de l'Opéra belohnt der Michelin-Stern die hohe Qualität der Arbeit von Stéphane Tournié, die er, nach seinen Aussagen, auch seinem Team verdankt.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Jardins de l'Opéra

Ab 19€: Preis für das Menü « Uniquement à midi » (nur mittags).

Restaurant Les Jardins de l'Opéra - 1, place du Capitole - Toulouse (Dept. Haute-Garonne)

Tel. 0033(0)5 61 23 07 76

<http://www.lesjardinsdelopera.com/le-restaurant/>

Porträts der Chefköche

In der Gascogne : Bernard Bach

Bernard Bach

Bernard Bach zelebriert seine Kochkunst in **Puits Saint-Jacques** im Département Gers. Seine beiden Michelin-Sterne verdiente er sich mit einer Küche, die Authentizität mit Erneuerung verbindet, ursprünglich und fantasievoll.

Seine Berufung

Der Sohn und Enkel von Gastwirten wuchs zwischen Kochtöpfen auf. Er liebte die Geräusche, den Geruch und die Betriebsamkeit in der Küche. Mit 13 Jahren begann er im Speisesaal zu servieren und startete dann zu einer Tour de France, die ihm 1995 den ersten Michelin-Stern einbrachte.

Die Rückkehr in die Heimat

Nach Stationen in Paris, Straßburg, Deauville, Cannes und Porto Vecchio kehrte er 1999 nach Südwestfrankreich zurück. Er ließ sich mit seiner Familie in Pujaudran im Département Gers nieder. Das Dorf, eine Etappe auf dem Jakobsweg nach Compostela, ist knapp 30 km von Toulouse entfernt. Dort erhielt er 2008 seinen zweiten Stern.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Sie basiert auf Produkten der jeweiligen Jahreszeit und der Qualität der Arbeit von Produzenten und Züchtern.

Das Wesentliche

« Der Eigengeschmack der Produkte muss sich im Teller wiederfinden ».

Das Ambiente des Restaurants

Ein schönes, altes und stilvolles Landhaus der Gascogne. Die entspannte Atmosphäre ist idéal, um das Menü zu genießen.

Sein geheimer Garten

Der Garten des Hauses Bach, wo sein Vater Joseph Zucchini, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Petersilie, Rote Beete und Erbsen erntet.

Seine besondere Empfehlung

Entschlegel aus dem Lauragais Rossini, Berberitzen-Sauce und Erbsen; in der Haut gegerate Goldbrasse, Fenchel-Sauce mit eingelegten Zitronen.

Seine Produzenten

Bernard Bach ist hier zuhause und kennt die besten Produzenten aus der Gegend für echte Gers-Stopfleber, Täubchen der Rasse Hugel, Milchkalb « Lou béthêt », ...

Seine Lieblingsweine aus Midi-Pyrenäen

AOC Marcillac der Domaine du Cros, Landwein aus dem Lot der Domaine Belmont, Côtes de Gascogne der Domaine Haut Campagnau oder auch der AOC Gaillac vom Gut der Familie Plageoles.

Seine Kochkurse

Weil er seine Kenntnisse gerne weitergibt, veranstaltet Bernard Bach einmal monatlich einen Kochkurs. Die « Matinales » sind aufgrund der fröhlichen Atmosphäre sehr beliebt. Außerdem hat er ein Lehrbuch mit seinen Rezepten, das « Carnet de recettes », veröffentlicht.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Puits Saint-Jacques

Ab 28 € (Menü « Au retour du marché », jeweils mittags von Mittwoch bis Freitag).

Restaurant Le Puits Saint-Jacques – Place de la Mairie – Pujaudran (Dept. Gers)

Tel: 0033(0)5 62 07 41 11

www.lepuitsaintjacques.com



Porträts der Chefköche

In der Gascogne : Eric Sampietro

Eric Sampietro

Eric Sampietro, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Chefkoch des Restaurants La Table des Cordeliers in Condom, beherrscht die regionale Gastronomie mit Spontanität, Wagemut und jugendlicher Frische!

Wie seine Berufung entstand

Eric Sampietro hat es im Blut. Der Enkel einer hervorragenden Köchin und Sohn eines, im gesamten Departement Gers bekannten, Kochs machte seine Schulaufgaben bereits neben dem Herd im Restaurant der Familie, La Bonne Auberge. Damals ahnte er natürlich nicht, dass er 2009 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet würde.

Seine Abstammung

Mit seinen forschenden, kühnen und großzügigen Kreationen erweist sich Eric Sampietro als ein echter Sohn der Gascogne und würdig seiner Heimat, aus der D'Artagnan und auch der Armagnac stammen.

Seine Reisen

Seine Ausbildung erhielt er an der strengen Hotelfachschule in Toulouse. Danach wechselte Eric Sampietro zwischen der Gascogne und Weiterbildungen in anderen gastronomischen Gefilden. Er zog durch die Welt, machte kulinarische Entdeckungen im Libanon, in Italien und Spanien, aber auch Oxford und sogar in London. Und sechs Jahre lang arbeitete er im bretonischen Quiberon als Feinkonditor.

Seine Inspirationen

Er findet sie spontan, wenn ihm etwas ins Auge fällt. Ein Produkt, das ihm ein Produzent vorlegt, ein Rundgang auf dem Markt oder wenn schönes Licht auf ein Gemüse fällt, all das regt seine Kreativität an.

Sein Bestreben

« *Ich will eine einfache, den Jahreszeiten und dem Markt gerechte Gerichte auf den Tisch bringen* », erklärt Eric Sampietro bescheiden. Der bekannte Gastronomie-Kritiker, Gilles Pudlowski (Magazin Le Point), bezeichnet die Küche Sampietros als « *überraschend, verführerisch, provokant* ».

Seine besondere Empfehlung

Grüner Spargel-Cappuccino und Erdbeeren; Kalbsbries aus der Pfanne, Blumenkohl-Püree, gegrillte Haselnüsse; ebenso der gewagte Sellerie mit Banane (gebratene Banane, kleingeschnittenes Selleriegemüse, weißes Schokoladeneis).

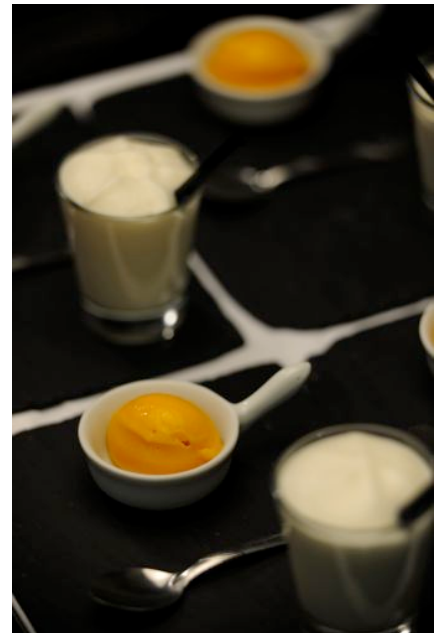
Das Ambiente des Restaurants

Ein wunderschöner Rahmen! La Table des Cordeliers befindet sich in einer stilvoll, zeitgenössisch gestalteten Kapelle aus dem 13. Jh. Eine Mahlzeit bei Eric Sampietro ist zudem eine Gelegenheit durch Condom zu streifen. Die historische Hauptstadt des Armagnac zeichnet sich durch elegante Bürgerhäuser, bekannte Armagnac-Firmen und ein Armagnac-Museum aus.

Restaurant La Table des Cordeliers - 1, rue des Cordeliers - Condom (Dept. Gers)

Tel: 0033(0)5 62 68 43 82

www.latabledescordeliers.com



Porträts der Chefköche

Im Departement Aveyron : Hervé Busset

Hervé Busset

Im Restaurant Moulin de Cambelong steht der seit 2007 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Hervé Busset am Herd. Seine hervorragende Küche wird geprägt von der Natur und den Pflanzen. Das Restaurant befindet sich in Conques, das zu den herausragenden Sehenswürdigkeiten (« Grands Sites ») in Midi-Pyrenäen zählt.



Seine Kindheit

Seine Mutter war eine hervorragende Köchin. Der Vater, ein Vorreiter beim Bio-Gemüse, liebte seinen Garten über alles. So war es nur natürlich, dass sich Hervé Busset für das Kochen und das Essvergnügen begeisterte.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Für Hervé Busset bedeutet Kochen vor allen Dingen, dass man sich an einen großen Tisch setzt und gemeinsam eine Mahlzeit genießt.

Das Ambiente des Restaurants

Die hübsche, ehemalige Mühle steht am Ufer des Dourdou in der Nähe von Conques, eine wichtige Etappe des Jakobsweges nach Compostela. Heute beherbergt das ehrwürdige Gebäude aus Schiefergestein das bekannte Restaurant von Hervé Busset, sowie ein 4 Sterne-Hotel.

Seine Inspirationen

Das Restaurant Moulin de Cambelong steht mitten im Grünen. Es ist diese Natur, die Hervé Busset inspiriert. Täglich zieht er mit einem Korb los, um Holunderblüten, Schafgarben oder Salbeiblüten zu suchen, die seine Kreationen zieren. Siehe weiter unten...

Seine besondere Empfehlung

Holunderblüten-Sud, Bachforelle aus Estaing, Spargel von Monsieur Bro; Sandthymian-Sud mit Milchlamm aus dem Aveyron, Bauerngemüse, Schafgarben-Cremesud, Hühnerbrust, Gnocchis mit jungen Brennessel-Sprossen.

Sein Stolz

« Die französische Küche ist ein echtes Kulturerbe. Als Chefkoch muss ich sie vertreten und darauf bin stolz ».

Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

Hervé Busset ist der Meinung, dass die Gastronomie ein Mittel ist, die Produkte aus Midi-Pyrenäen ehren, ebenso die Produzenten dieser Region, die eine bemerkenswerte Arbeit leisten.

Seine Fans

Schon mehrmals, oft auch gemeinsam mit Alain Ducasse, hatte Hervé Busset Gelegenheit die Gastronomie des Aveyron in Japan vorzustellen. Die Japaner waren begeistert, ebenso Hervé Busset, der sich mit einer Einladung eines bekannten japanischen Chefkochs zu ihm nach Conques revanchierte.

Sein Michelin-Stern

Er belohnt die tägliche Arbeit eines ganzen Teams. Für Hervé Busset dient er auch der Förderung der lokalen Wirtschaft und trägt zur Zufriedenheit der Bewohner bei.

Preis für ein Mittagessen im Moulin de Cambelong

Ab 35€ (Menü « Une cuisine d'évidence Version 1 », jeweils mittags, außer an Wochenenden und Feiertagen).

Hôtel**** - Restaurant Le Domaine de Cambelong – Conques (Dept. Aveyron)

Tel: 0033(0)5 65 72 84 77

www.moulindecambelong.com



Porträts der Chefköche

Im Departement Aveyron: Jean-Luc Fau

Jean-Luc Fau

Mitten in Rodez, ebenfalls ein « Grand Site » in Midi-Pyrenäen, schlägt dieser erstaunliche Chefkoch eine Brücke zwischen der Gastronomie und der Malkunst. Sicher nicht von ungefähr nannte Jean-Luc Fau, der 2008 einen Michelin-Stern erhielt, sein Restaurant « Goûts et Couleurs » (Geschmack und Farben).

Seine Kindheit

Jean-Luc Fau wurde in einem Hof im Norden des Departements Aveyron geboren, wo er den Geschmack guter Produkte und eine ländliche, traditionelle Kochkunst kennen lernte.

Seine Laufbahn

Seine Laufbahn war atypisch. Nach einem Literatur- und Soziologie-Studium und dem häufigen Besuch von Künstler-Ateliers, entdeckte Jean-Luc Fau, dass Kochen ebenfalls eine Ausdrucksmöglichkeit darstellt. Mit 27 Jahren machte er eine sechsmonatige Erwachsenenbildung als Koch.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Kochen bedeutet für ihn die Zubereitung und das Vergnügen eines gemeinsamen Mahls. Die Kochkunst erreicht ihr Ziel, wenn sie Geschmack weckt, aber auch auf das Können und die Kultur verweist.

Das Ambiente des Restaurants

Die moderne, schlichte Gestaltung und die warme Atmosphäre bilden einen schönen Kontrast zu dem alten Gebäude im Zentrum von Rodez. Die Wände schmückt eine Serie kulinarischer Bilder, die den Dialog zwischen Kunst und Küche darstellen, und der sich in den Tellern wiederfindet.

Seine Lieblingsbeschäftigung

Er präsentiert seine Gerichte gerne wie ein Gemälde, manchmal als eine Hommage an bekannte, zeitgenössische Maler wie der in Rodez geborene Pierre Soulages. So macht er Tintenfisch à la Pierre Soulages in der Tinte, Basilikum, grünem Anis, Veilchen-Schaum, roten Paprika und schwarzem Reis. Eine durchaus « geschmackvolles » Gemälde!

Seine Inspirationen

Er findet sie auf dem Markt, bei Spaziergängen in der Natur, bei Reisen. Er arbeitet mit einer fröhlichen Mischung aus Kunst und Träumereien, die er ordnet.

Seine besondere Empfehlung

Mit Laguiole-Käse gratinierte Schwertmuschel, Gambas-Carpaccio mit Holunderblüten-Öl; Mont-Royal-Taube mit Feigen und Rosinen.

Sein Lieblingswein aus Midi-Pyrenäen

AOC Marcillac aus dem Aveyron aufgrund des typischen Geschmacks durch die Mansois-Trauben, die Jean-Luc Fau in den Weinlagen der Umgebung von Rodez heranreifen sieht.

Sein Michelin-Stern

Er belohnt ein ethisches und professionelles Bestreben. Für Jean-Luc Fau ist er jedoch auch eine Anerkennung für das Können der Menschen dieser Region, der Qualität der lokalen Produkte, sowie eines leistungsfähigen, lebendigen sozialen Gefüges.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Goûts et Couleurs

Ab 35€ (Menü « Maison »)

Restaurant Goûts et Couleurs - 38, rue Bonald - Rodez (Dept. Aveyron)

Tel: 0033(0)5 65 42 75 10

www.goutsetcouleurs.com



Porträts der Chefköche

Im Departemnt Aveyron : Nicole Fagegaltier

Nicole Fagegaltier

Seit 20 Jahren darf sich Nicole Fagegaltier mit einem Michelin-Stern schmücken, ein Beweis für die Beständigkeit eines außergewöhnlichen Kochtalentes. Ihr Hotel-Restaurant Le Vieux Pont steht in Belcastel im Departement Aveyron.

Ihre Vorstellung von der Kochkunst

Für Nicole Fagegaltier ist das Produkt entscheidend. Danach folgen die Jahreszeit, der Markt, eine Begegnung, eine Reise oder Gespräche, die eine Küche beeinflussen.

Was sie darüber denkt

« Kochen ist jedoch mehr als Rezepte befolgen. Die Technik ist wichtig, jedoch mich interessiert mehr die Emotion, die ein Gericht durch den Geschmack und die Ausgewogenheit der Zutaten, bei mir hervorruft ».

Das Ambiente des Restaurants

Le Vieux Pont, das Restaurant von Nicole Fagegaltier, ist das Haus der Familie. Nicole wurde in Belcastel, ein kleiner Ort mit 50 Einwohnern, der sich zu den Schönsten Dörfern Frankreichs zählen darf, geboren. Er liegt 25 km von Rodez entfernt. Die Freude am guten Essen und die Lebensart hat sie bereits in ihrer Kindheit kennen gelernt.

Ihre Wahl

Die von ihrer Familie geführte « Auberge de Belcastel » war bekannt für frittierte Fische direkt aus dem Fluss, Zicklein-Braten mit Sauerampfer, gefüllter Kohl.... Nach ihrer Ausbildung in den Hotelfachschulen von Souillac und Toulouse zog es Nicole Fagegaltier an das Aveyron-Ufer zurück: « Das gemütliche Haus, die ländliche Umgebung, die Gerüche und Farben bedeuteten mir viel ».

Ihre Familie

Die Familie war ihr immer sehr wichtig. Nicole Fagegaltier arbeitet gemeinsam mit ihrer Schwester Michèle und ihrem Mann Bruno, der ebenfalls Koch ist.

Ihre besondere Empfehlung

Bio-Bachforelle vom Larzac mit Erbsen, Kernöl und Gemüsestreifen, Schalotten und Schinken; Aveyron- und Ségala-Kalbfleisch, Kaffernlimette und Mandeln..... das Filetstück wird rosa serviert, mit Kartoffelpüree, Ingwer und Zitrone.

Ihr Lieblingswein aus Midi-Pyrenäen

Der charaktervolle AOC Marcillac aus dem Departement Aveyron aufgrund der violetten Farbtöne und dem intensiven Johannisbeer-Geschmack.

Ihre Liebe zu Midi-Pyrenäen

Für Nicole Fagegaltier bietet die Region unzählige, vorzügliche Produkte, die ein Küchenchef hervorheben muss. Für sie ist die Gastronomie eine andere Art Midi-Pyrenäen zu bereisen.

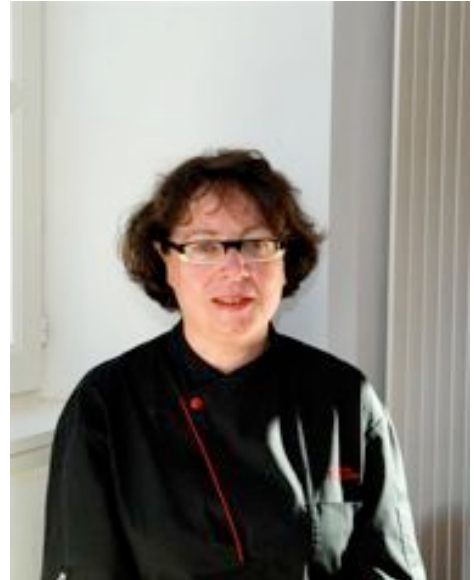
Preis für ein Mittagessen im Restaurant Le Vieux Pont

Ab 29€ (Menü « Découverte et Saveur », jeweils mittags außer an Wochenenden und Feiertagen).

Hôtel***-Restaurant Le Vieux Pont - Belcastel (Dept. Aveyron)

Tel: 0033(0)5 65 64 52 29

www.hotelbelcastel.com



Porträts der Chefköche

Im Département Aveyron: Guillaume Viala

Guillaume Viala

Die von Ursprünglichkeit, Frische und Großzügigkeit geprägte Küche von Guillaume Viala bezeugt die Liebe zu seiner Heimat Aveyron und den Produkten dieser Landschaft. Porträt eines jungen Talentes, das mit 33 Jahren mit einem Michelin-Stern belohnt wurde.

Sein Engagement

Der auf dem Land geborene Guillaume Viala, der mit Garten- und Markt-Produkten groß wurde, setzt sich in seiner Küche sehr für die Produzenten und die guten Produkte der Region ein.

Seine Laufbahn

Nach einem Wissenschaftsstudium wand sich Guillaume Viala der Kochkunst zu, weil er eine bodenständigere Tätigkeit suchte. Der Umschwung gelang, auch dank seiner Arbeit in der Küche des Regierungssitzes Matignon in Paris und bei dem, dreifach mit Michel-Sternen ausgezeichneten, Michel Bras in Midi-Pyrénées.

Sein Bekenntnis

« Bei Michel Bras verbrachte ich drei unvergessliche Jahre. Dort habe ich besonders den Respekt vor den Produkten und deren Geschmack gelernt ».

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Sie bedeutet eine Lebensform, nämlich glücklich zu sein durch Harmonie mit der eigenen Umgebung.

Seine Lieblingsbeschäftigungen

Zweimal pro Woche den Markt besuchen, mit den Leuten aus der Umgebung arbeiten, hier und da was probieren, Bücher über die Natur lesen. Es sind diese kleinen Dinge, die seine Kreativität anregen.

Das Ambiente des Restaurants

Das Restaurant von Guillaume Viala, Le Belvédère, liegt sehr schön am Rand des « Trou de Bozouls ». Dieser vom Fluss Dourdou gebildete Felskessel ist geologische Besonderheit 20 km nordöstlich von Rodez.

Seine besondere Empfehlung

Pochiertes Ei direkt vom Hof, neue Zwiebeln und Speck vom Bigorre-Schwein, Morchel-Sahne und Endivien; mit dem Knochen gebratener Milchlamm-Rücken aus dem Aveyron, Gewürzsud, Rote Beete und junge, eingelegte Rübchen.

Seine Liebe zu Midi-Pyrénées

Für Guillaume Viala wird die Gastronomie zu einer Reise durch die Vielfalt Midi-Pyrénées, von den Aubrac-Höhen bis zu den Pyrenäen, mit unterschiedlichen Klimazonen und Böden, die dank der beharrlichen Arbeit der Bewohner unzählige, gute Erzeugnisse hervorbringen.

Sein Michelin-Stern

Guillaume erhielt seinen Stern 2010, als er gerade die 30 überschritten hatte. Für ihn ist es eine Ermunterung und eine Motivation seinen Weg weiter zu verfolgen.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Le Belvédère

Ab 20€ (Menü « Pays et Racines », jeweils mittags von Mittwoch bis Freitag).

Restaurant Le Belvédère - Bozouls (Dept. Aveyron)

Tel: 0033(0)5 65 44 92 66

www.belvedere-bozouls.com

Porträts der Chefköche

Im Département Tarn: Pascal Auger

Pascal Auger

Das Talent von Pascal Auger ist mitten in den Weinlagen von Gaillac im Département Tarn, im Château de Salettes, anzutreffen. Seine einfallsreichen, erfrischenden Kreationen spielen mit milden oder provozierenden Geschmacksvariationen.

Seine Laufbahn

Nach einer Lehre in einem einfachen Gasthof im heimatlichen Berry-Gebiet wurde Pascal Auger Lehrling bei bekannten, französischen Chefköchen wie Christian Wilder und Alain Passarels. Auch seine Tätigkeit im Hotel Royal in Deauville trug zu seinem Aufstieg bei.

Seine Michelin-Sterne

Als Pascal Auger 2004 nach Midi-Pyrénées kam, eilte ihm sein Ruf voraus. Bereits mit 31 Jahren hatte er in Bourges 1995 einen Michelin-Stern verdient, den er sich 2001 in La Rochelle erhalten konnte. So ausgezeichnet verwendete Pascal Auger seine ganze Energie auch im Tarn, er sich seit 2008 wieder mit Stern im Château de Salettes schmücken darf.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Kochen definiert Pascal Auger als einen Versuch, stets exzellent zu sein, trotz aller Turbulenzen, Zweifel und Angst vor einem Fehler.

Wie er Chefkoch wurde

Einfach durch seine Begeisterung und seine Kochleidenschaft. Aber auch durch die Überzeugung, dass die Kochkunst eine Ausdrucksform ist und Verbindung zu anderen schafft.

Seine Herausforderung

« Es braucht Zeit, um zu sich zu finden. Ich erhöhe gern die Spannung, ich stelle mich in jeder Jahreszeit mit den gleichen Produkten, und auch allen anderen, in Frage....».

Das Ambiente des Restaurants

Das Schloss mit den hellen Mauern steht in den Weinlagen von Gaillac bei Albi. Es stammt aus dem 12. bis 14. Jahrhundert und gehörte einem Zweig der Familie Toulouse-Lautrec, anschließend war es Besitz der Familie des Kaiserreich-Generals François d'Hautpoul. Die Innenräume, zwei Speisesäle und die luxuriösen Zimmer, sind nun stilvoll, zeitgenössisch gestaltet.

Seine besondere Empfehlung

Gegrillte Stopfleber mit Chinarinden-Sud, Lauch und Grapefruit; Lammfilet mit Gemüsekruste, Erbsensauce, Rote Beete und Rucola.

Seine Lieblingsweine aus Midi-Pyrénées

Zweifelsohne der rote Château de Salettes, Jahrgänge 1998/2001 aufgrund der Ausgewogenheit dieser Weine durch die Lagerung. Bei den AOC-Weinen aus Gaillac erfreuen sich die Weine des bewährten Weingutes, Château de Salettes, eines guten Rufes.

Preis für ein Mittagessen im Château de Salettes

Ab 27€ (Menü « Le Mauzac », jeweils mittags von Montag bis Samstag, außer an Feiertagen).

Hôtel****-Restaurant Le Château de Salettes – Salettes - Cahuzac-sur-Vère (Dept. Tarn)

Tel: 0033(0)5 63 33 60 60

www.chateaudesalettes.com

Porträts der Chefköche

Im Departement Tarn: Guillaume Salvan

Guillaume Salvan

Der im Dorf Cahuzac-sur-Vère bei Albi agierende Guillaume Salvan gehört zu den jungen Chefköchen mit Michelin-Sternen in Midi-Pyrenäen. Er zelebriert in seinem, La Falaise, eine sehr schöpferische Küche. Restaurant

Seine Kindheitsvorstellungen

Nach der Vorschule wollte Guillaume Salvan schon Bäcker werden. Noch im Gymnasialalter besuchte er die Hotelfachschule in Nizza. Seine Laufbahn führte ihn anschließend an Nobelorte der französischen Gastronomie: Paris, Juan-les-Pins, Urt im Baskenland. In reiferem Alter überkam ihn der Wunsch in seine Heimat Tarn zurück zu kehren.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Für Guillaume Salvan muss eine zeitgemäße Küche die Produkte respektieren. Und dies in jeder Hinsicht: Herkunft, Qualität, Jahreszeit. Sie soll eine geschmackliche Emotion in Harmonie mit der Umgebung wecken.

Sein Restaurant

Das Restaurant La Falaise erfreut sich einer hervorragenden Lage zwischen zwei « Grands Sites » in Midi-Pyrenäen: Albi (25 km) und Cordes-sur-Ciel (13 km).

Das Ambiente des Restaurants

Das Restaurant von Guillaume Salvan befindet sich in einem einfachen Dorffhaus in Cahuzac-sur-Vère. Der Michelin-Führer vermerkt wie üblich ganz schlicht: « Im Sommer wird auf der Terrasse unter Weiden serviert... » und im Schatten eines Felsen, genauer gesagt.

Seine Inspirationen

Er findet sie bei den Produzenten. Zuerst wählt er sorgfältig das Produkt, dann bestimmt die Jahreszeit das Rezept, denen seine begeisternden Einfälle für frische, moderne Gerichte folgen.

Seine besondere Empfehlung

Stopfleber in Sesam gebraten, Rhabarber-Streifen, Kräuter und Blüten; Finten-Filet mit Knoblauchrauten-Sud, Pastinakenmus und junges Gemüse.

Sein Lieblingswein aus Midi-Pyrenäen

Der Vin d'Autan von Bernard Plageolles (AOC Gaillac). Für Guillaume Salvan hat der Wein den « Geschmack reifer Trauben, herangewachsen im Wind, der über diese Böden streift ».

Sein Michelin-Stern

Er erhielt ihn 2009, als gerade 45 wurde. Für ihn bedeutet er die Anerkennung seiner Arbeit, aber auch einer gewissen Lebensart in Midi-Pyrenäen, die ein Chefkoch vertreten muss.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant La Falaise

Ab 20€ (Menü « Va pla », jeweils abends und sonntags mittags, außer an Feiertagen).

Restaurant La Falaise – Cahuzac-sur-Vère (Dept. Tarn)

Tel: 0033(0)5 63 33 96 31

www.lafalaiserestaurant.com



Porträts der Chefköche

Im Département Tarn: David Enjalran

Die ehemalige Bischofsstadt Albi gehört zum UNESCO-Welterbe, und das Restaurant von David Enjalran, L'Esprit du Vin, darf sich mit seinem, 2006 erhaltenen Michelin-Stern zu den besten Frankreichs zählen.

Das Ambiente des Restaurants

L'Esprit du Vin liegt am Quai Choiseul in Albi in unmittelbarer Nachbarschaft zur Kathedrale Sainte-Cécile und dem Toulouse-Lautrec-Museum. Das Restaurant befindet sich in einem Gebäude mit Arkaden und der typischen Backstein-Architektur der Stadt. Es hat einen intimen Charakter und bietet lediglich Platz für 24 Gäste.

Seine Ursprünge

Der 1973 in Carmaux, 20 km von Albi, geborene David Enjalran ist ein echter Sohn des Départements Tarn. Seine beiden Großeltern waren Landwirte und Bergarbeiter. Die in medizinischen Berufen tätigen Eltern waren Feinschmecker. Die Wurzeln Enjalrans verbinden die Lust an der Arbeit, den Sinn für den Boden, sowie gemeinsames Erleben und auch die Wissenschaft.

Sein Werdegang

Zunächst wollte er Apotheker, dann Arzt werden, bevor er den Weg in die Hotelfachschule in Toulouse wählte. Während seiner Jahre an der Universität hat er begeistert gekocht. Aus dieser Zeit blieb ihm jedoch auch der Sinn für die Molekular-Chemie. Ist nicht die Mayonnaise ein gutes Beispiel für eine stabile Emulsion aus Fett und einer wässrigeren Phase?

Wie er sich sieht

Er ist ein intensiver Probierer, der zunächst die guten Eigenschaften und die Geheimnisse der kulinarischen Alchemie erkundet. David Enjalran hat sich so eine Übersicht an Geschmack und Gerüchen gebildet, die in seinem Kopf bereits das Gericht zusammenstellen, ganz in der Art der so genannten « Nasen » bei der Parfümherstellung.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Zunächst geht es für ihn um das Produkt, die Qualität und die Arbeit eines Produzenten. Danach kommt die Umwandlung, dabei lässt er sich vom jeweiligen Augenblick beeinflussen.

Wer ihn prägte

Die drei Jahre bei Alain Dutournier im Restaurant Carré des Feuillants in Paris haben sein Leben und seine Art zu kochen geprägt. Andere Chefköche wie Joël Robuchon, Michel Bras oder Pierre Gagnaire inspirieren ihn ebenfalls.

Seine besondere Empfehlung

Einige Zusammenstellungen, deren « Alchemie » er hervorragend beherrscht, wie Langustinen mit Passionsfrucht; Jakobsmuscheln und Camembert; Schweinefüße und geräucherte Riesengarnelen.

Seine Kochkurse

David Enjalran erteilt ungefähr einmal im Monat einen Kochkurs für kleine Gruppen, an denen jeder teilnehmen kann. Jeweils Mittwoch Vormittag in der Küche seines Restaurants.

Seine Gedanken zur Gastronomie in Midi-Pyrénées

Für David Enjalran ist die Gastronomie das Zugpferd einer Region, die vielseitige, gute Produkte und kulinarische Traditionen hat, und heute das Image der « Küche von Südwestfrankreich » entstaubt.

Sein Michelin-Stern

Es ist eine Anerkennung der täglichen Arbeit von David Enjalran und seiner Küchenbrigade. Außerdem verleiht der Stern einen Stolz, nämlich, daran beteiligt zu sein, eine Region, der man sich verbunden fühlt, bekannt zu machen.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant L'Esprit du Vin

Ab 25€: Preis für das Menü « Atelier pause gourmande », nur mittags.

Restaurant L'Esprit du Vin - 11, quai de Choiseul - Albi (Dept. Tarn)

Tel. 0033 (0)5 63 54 60 44

<http://lespritduvin-albi.com>

Porträts der Chefköche

Im Département Lot: Frédéric Bizat

Frédéric Bizat

Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Frédéric Bizat übt seine Kochkunst in einem der schönsten Landstriche in Midi-Pyrenäen aus, am Eingang zum Dordogne-Tal. Absolut einen Besuch wert!

Das Ambiente des Restaurants

Sein Restaurant, Les Trois Soleils de Montal, steht in Saint-Jean-Lespinasse im Département Lot. In der näheren Umgebung finden sich mehrere, großartige Sehenswürdigkeiten: Das Renaissance-Schloss in Montal, der mittelalterliche Ort Saint-Céré, die hübschen Dörfer Autoire und Loubressac, das Schloss Castelnau, sowie die Karsthöhle Gouffre de Padirac und das malerische Dordogne-Tal, ausgezeichnet als « Grand Site » in Midi-Pyrenäen.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Für den 48-jährigen Frédéric Bizat gehört der Beruf des Kochs zu den vielleicht letzten Tätigkeiten, bei denen die persönliche Empfindung in jeder Kreation ausgedrückt wird.

Seine Inspirationen

Seine Begeisterung für schöne Dinge (darunter die guten Produkte, die er täglich verarbeitet) und seine ständige Neugierde.

Seine besondere Empfehlung

Täubchen, junges Gemüse und milder Knoblauch-Sud; Kalbsbries in Kartoffel-Morchel-Kruste.

Seine Lieblingsweine aus Midi-Pyrenäen

Cahors Clos de Gamot (besonders der Jahrgang 2002), Madiran Domaine de Berthoumieu (besonders Jahrgang Charles de Batz 2006), aber auch die Weine von Bernard Plageoles, AOC Gaillac, und von Mathieu Cosse, AOC Cahors.



Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

Für Frédéric Bizat ist die Gastronomie in Midi-Pyrenäen ein echtes, kulinarischen Kulturerbe, das mit dem Produkt beginnt und das der Koch nur noch hervorhebt.

Sein Michelin-Stern

Der Autodidakt wurde nur zufällig zum wahren Koch, als er unverhofft einen Chefkoch ersetzte, der anderen Zielen zustrebte. Der von der Begegnung mit Alain Dutournier geprägte Frédéric Bizat erhielt seinen Michelin-Stern 1999. Für ihn ist er eine verdiente Anerkennung und eine zusätzliche Motivation Fortschritte zu machen.

Preis für ein Mittagessen im Restaurant Les Trois Soleils de Montal

Ab 26,50€ (jeweils mittags an Wochentagen).

Hôtel*** - Restaurant Les Trois Soleils de Montal - Les Prés de Montal - 46400 Saint-Jean Lespinasse (Dept. Lot).

Tel: 0033(0)5 65 10 16 16

www.3soleils.fr



Porträts der Chefköche

Im Département Lot : Alexis Pélissou

Alexis Pélissou

Alexis Pélissou, einer der großen Chefköche in Midi-Pyrenäen, ist ein bodenständiger Ästhet. Der, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete, Kochkünstler versteht sich hervorragend auf die Verarbeitung der schwarzen Trüffel aus dem Quercy. Sein Restaurant steht in Gindreau im Département Lot.

Seine Kindheitsvorstellung

Bereits mit fünf Jahren wollte Alexis Pélissou, beeinflusst von der Genussfreude bei großen Mahlzeiten im Kreise der Familie und Freunden, Koch werden.

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Kochen ist für Alexis Pélissou eine persönliche Ausdrucksform. Jede Zutat wird von der Natur zur Kultur verwandelt, das ist die Kunst der Gastronomie. So lautet sein Credo, das ist seine Ethik.

Das Ambiente des Restaurants

Das Restaurant Le Gindreau befindet sich in der ehemaligen Schule des Dorfes Saint-Médard, nur 30 Min. von Cahors entfernt. Es hat eine schöne, historische Fassade und eine hübsche Terrasse im Schatten eines Kastanienbaumes.

Seine Inspirationen

Er bezieht sie aus der Natur, Musik, Malerei und der Kunstgeschichte, die er auf feinsinnige Art in den Geschmack, den Duft und die Textur eines Gerichtes überträgt.

Seine besondere Empfehlung

Das mit Trüffel panierte, doppelte Bauern-Lammkotlett aus dem Quercy, Croustilot-Brotscheibe mit Trüffel; Taubenbrust und -schenkel in zartem Saft, Rogomme-Likör aus Cahors-Wein mit Trüffelsplittern.

Seine Lieblingsbeschäftigung

Einen Trüffel unter einer Trüffeleiche finden, ihn vom Boden auflesen, befühlen, beriechen, die Erde entfernen und küssen....

Seine Lieblingsweine aus Midi-Pyrenäen

Alexis Pélissou wurde zwar in den Weinlagen von Gaillac groß, lebt jedoch nun in den Weinlagen von Cahors. Er liebt diese Weine besonders aufgrund der Malbec-Trauben und dem Sachverstand der Winzer. Seine Lieblingsweine AOC Cahors: Château Triguedina (Cuvée Prince Probus) und Château Lagrézette (Cuvée Le Pigeonnier).

Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

Seit 20 Jahren hat Alexis Pélissou den Vorsitz der Vereinigung « Les Bonnes Tables du Lot ». Sein Bestreben ist die Kochkunst der Region zu fördern, ihre Überlieferung gehört für ihn zur Lebensart.

Sein Michelin-Stern

Er wurde 1991 damit ausgezeichnet und verdient ihn sich Jahr um Jahr durch die außergewöhnliche Beständigkeit seiner hervorragenden Küche. Für Alexis Pélissou ist der Michelin-Stern eine persönliche Belohnung, aber auch eine Auszeichnung für ein genussfreudiges Gebiet.

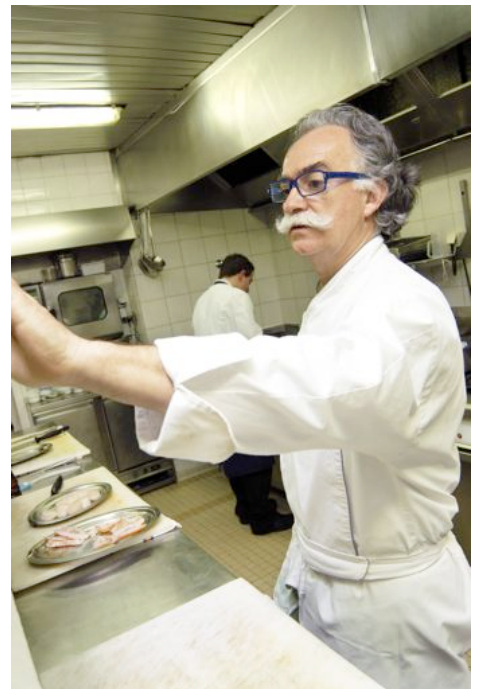
Preis für ein Mittagessen im Restaurant Le Gindreau

Ab 38€ (Menü Gourmand).

Restaurant Le Gindreau – Saint-Médard (Dept. Lot)

Tel: 0033(0)5 65 36 22 27

www.legindreau.com



Porträts der Chefköche In Montauban: Hervé Daumy

In der Küche von Hervé Daumy verbinden sich Kochkunst, Reisen und Gewürze mit viel Geschmack und Authentizität. Seine Art zu Kochen ist zeitgenössisch, weltoffen, sie entspricht dem Markt und dem, was die Böden in Midi-Pyrenäen hervorbringen. Zwischen Ozean und Mittelmeer verarbeitet er das Produkt auf einfache, doch kreative Weise zu einem hervorragenden Gericht. Sensibilität, Bescheidenheit, Präzision, Spaß am Kochen bestimmen seine Kochkunst, die den Gaumen der Gäste verwöhnt.

Das Ambiente des Restaurants

Der im Gebiet des Berry geborene Hervé Daumy lebt seit 2010 in Montauban. Seither schwingt er das Zepter im Restaurant La Table des Capucins, wo ihn das schöne Ambiente dieses Ortes inspiriert. Das Hotel mit Spa, L'Abbaye des Capucins, befindet sich in einem wunderschönen, ehemaligen Kloster aus dem 17. Jahrhundert. Es überragt in der Nähe des Ingres-Museum die Tarn-Ufer von Montauban.

Seine Kindheit

Hervé Daumy verbrachte seine Zeit im Gemüsegarten und im Geflügelhof seines Elternhauses. Er durchstreifte die Wiesen und Wälder im Berry-Gebiet: « Oft ging ich zum Angeln und auf die Suche nach Pilzen, Schnecken oder wildem Feldsalat. Das sind für mich unvergessliche Momente ».

Seine Erinnerungen

Seine Elter waren Genießer, seine beiden älteren Brüder wiesen ihm den Weg in die Gastronomie, denn beide sind ebenfalls in diesem Bereich tätig (einer ist Koch, der andere Metzger).

Seine Vorstellung von der Kochkunst

Für Hervé Daumy ist Kochen ein Beruf, der mit Leidenschaft, Großzügigkeit, mit dem Herzen und Hingabe ausgeübt wird.

Sein Werdegang

Er begann in der Küche des Elysée-Palastes während der Regierungszeit von François Mitterrand. Danach arbeitete er von 1991 bis 2001 in Cannes, zuerst im 2 Sterne-Restaurant des Hotels Carlton, La Belle Otéro, danach im Restaurant La Palme d'Or im Hotel Martinez. Ab 2001 war er Chefkoch in der Auberge des Templiers (1 Michelin-Stern) im Sologne-Gebiet. Danach folgt die Herausforderung in Midi-Pyrenäen, die er mit Bravour bewältigte, denn seine Arbeit wurde 2011 mit einem Michelin-Stern gekrönt.

Seine Inspirationen

Er findet sie bei seinen Lieferanten, die hervorragende Produkte herstellen, bei seinen Besuchen auf den lokalen Märkten und in seiner überschäumenden Vorstellungskraft.

Seine besondere Empfehlung

Frisches Gemüse vom Markt « en Barigoule » (mit Olivenöl zubereitet), marinierte Anchovis, Bigorre-Schinken und Parmesan; oder auch, die mit milden Gewürzen lackierte Mont-Royal-Tauben, Erbsen und Kompott aus Simiane-Zwiebeln.

Seine Lieblingsweine

Hervé Daumy begeistert sich für die Weißweine aus der Gascogne, aus den Rebsorten Colombard Ugny, die ein blumiges, frisches und temperamentvolles Aroma haben.

Seine Liebe zu Midi-Pyrenäen

« Es ist eine Region, die es versteht die Produkte und die lokalen Produzenten zu fördern, hier überträgt sich eine kulinarische Begeisterung auf einheimische Gäste wie auch auf Touristen ».

Preis für ein Mittagessen im Restaurant La Table des Capucins

Ab 32€ : Preis für das « Menu du marché », jeweils mittags von Dienstag bis Freitag, außer an Feiertagen.

Erwähnenswert: Das « Menu Gastromômes » (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert, Getränk) ist für Kinder unter 10 Jahre gratis.

Restaurant La Table des Capucins - 6-8 quai de Verdun - Montauban (Dept. Tarn-et-Garonne)

Tel. +33(0)5 63 22 00 00

www.abbayedescapucins.fr

Midi-Pyrénées: Einige Schlüsselzahlen

=> **Einwohnerzahl:**

fast 2,9 Millionen.

=> **Fläche:**

45 348 qkm, die größte Region Frankreichs

=> **Hauptstadt:**

Toulouse, 437 000 Einwohner.

=> **8 Departements:**

- ◆ Ariège
- ◆ Aveyron
- ◆ Gers
- ◆ Haute-Garonne
- ◆ Hautes-Pyrénées
- ◆ Lot
- ◆ Tarn
- ◆ Tarn-et-Garonne

=> **3. Stelle beim Gästeaufkommen im**

Inland (ohne Küste): Marktanteil 4,5%.

=> **6. Stelle beim internationalen Gästeaufkommen:**

Marktanteil 4,2%.

=> **86,6 Millionen Übernachtungen 2009.**

=> **4 UNESCO-Welterbe:** Canal du Midi, Cirque de Gavarnie, Jakobswege nach Compostela, Bischofsstadt Albi

=> **9 kunsthistorisch sehr interessante Städte und Gebiete, « Villes et Pays d'Art et d'Histoire » :** Cahors, Figeac, Montauban, Millau, Dordogne-Tal, Bastidenorte im Rouergue-Gebiet, die Täler von Aure und Liron, Katharergebiet der Pyrenäen, die Stadt Auch und Umgebung.

=> **« Grands Sites », die herausragenden Sehenswürdigkeiten in Midi-Pyrénées:**

- ◆ Toulouse
- ◆ Canal des Deux Mers
- ◆ Auslese Ariège, 14 000 Jahre Geschichte: Höhlen von Niaux und Mas d'Azil, Saint-Lizier, Foix, Montségur, Mirepoix
- ◆ Viaduc de Millau
- ◆ Conques
- ◆ Rodez
- ◆ Villefranche-de-Rouergue / Najac
- ◆ Auch
- ◆ Marciac
- ◆ Flaran / Baïse / Armagnac
- ◆ Revel / Sorèze / Saint-Ferréol, der Ursprung des Canal du Midi.
- ◆ Luchon
- ◆ Saint-Bertrand-de-Comminges
- ◆ Pic du Midi de Bigorre
- ◆ Cauterets / Pont d'Espagne
- ◆ Cirque de Gavarnie
- ◆ Lourdes
- ◆ Cahors
- ◆ Rocamadour
- ◆ Saint-Cirq-Lapopie
- ◆ Figeac
- ◆ Vallée de la Dordogne
- ◆ Albi
- ◆ Cordes-sur-Ciel
- ◆ Moissac



Comité Régional du Tourisme
Midi-Pyrénées
15 rue Rivals
CS 78543
31685 Toulouse Cedex 6

www.tourismus-midi-pyrenees.de

Edle Produkte aus Midi-Pyrenäen

Stopfleber

Gänse- und Enten-Stopfleber zählen zu den herausragenden Produkten Midi-Pyrenäens. Sie werden sorgfältig nach allen Regeln der Kunst auf traditionelle Weise von unabhängigen Produzenten auf ihren Bauernhöfen oder in Kleinbetrieben hergestellt.

Andere Regionen oder Länder bemühen sich ebenfalls um die Herstellung von Stopfleber, darunter das Elsass, Ungarn und sogar Israel. Doch für den wahren Feinschmecker kommt nur das echte Produkt aus Südwestfrankreich in Frage. Dort sind Gänse oder Enten mehr als nur Haustiere und dort werden die Stopfleber-Märkte von Gimont oder Lombez zu einem Festtag für Genießer.

« Foie gras », Stopfleber, wird häufig als das Wahrzeichen der französischen Gastronomie bezeichnet, und diese Spezialität kommt hauptsächlich aus Midi-Pyrenäen.

In der Vergangenheit handelte es sich vorwiegend um Gänseleber. Bei einer erstmaligen Erfassung 1804 wurden im Departement Gers 140 000 Gänse gezählt. Fettgänse dienten als Gegenwert beim Tauschhandel, bei Erbschaften oder Mietzahlungen... Um diesen besonderen Wert zu erhalten, wurde 1998 das Gütezeichen « Label rouge Oie du Gers » gegründet. Es garantiert den Ursprung des Geflügels und dessen ausschließliche Ernährung mit weißem Mais. Dieses Getreide geht auf Christoph Kolumbus zurück, der die Maispflanzen nach Europa brachte.

Die Römer stopften ihre Gänse mit Feigen, jedoch ist den Ägyptern die kulinarische Entdeckung der Gänseleber zu verdanken. Sie bemerkten bei diesen Zugvögeln eine schmackhafte Fettleber.



Qualitätsgarantie

Heutzutage werden die preiswerteren Entenlebern vorgezogen. Sie betragen 89 % die Käufe in Frankreich. Das Departement Gers in Midi-Pyrenäen ist dabei der Hauptlieferant. Für eine bessere Übersichtlichkeit der Käufer aufgrund einer Inflation an Produkten unterschiedlicher, und manchmal zweifelhafter Herkunft, wurde im Gers und drei weiteren Gebieten die gemeinsame Ursprungsbezeichnung für Entenstopfleber aus Südwestfrankreich geschaffen : « Canard à foie gras du Sud-Ouest ». Dieses Label garantiert, dass die Ente in dieser geografischen Lage gezüchtet, genährt und geschlachtet wurde. Im Departement Gers gibt es vier große Verarbeitungsfirmen, aber gleichzeitig auch Stopflebermärkte in Samatan, Gimont, Fleurance und Eauze, wo private Käufer das edle Produkt einkaufen können. Vor dem Weihnachtsfest und Neujahr ziehen die Märkte Besucher von weither an, die sich hier mit vorzüglichen Stopflebern für das Festmahl versorgen.



Die Märkte im Departement Gers

In der Gascogne wird die Gänse- und Entenzucht sehr Ernst genommen. Das Geflügel gehört untrennbar zur Landschaft im Gers. Das ganze Jahr über werden Stopfleber-Märkte in Gimont, Eauze, Samatan, Fleurance, Seissan veranstaltet. Es sind Direktverkäufe vom Produzenten zum Verbraucher, doch alle Produkte werden von Tierärzten kontrolliert. Die Produktqualität aufgrund traditioneller, kleiner Zuchten, die Frische und die Hygiene sind die Vorzüge diese Märkte. Ein « Marché au gras » bedeutet den Verkauf von frischen, ganzen Gänse- oder Entenstopflebern. Zur Erleichterung der Köche und Köchinnen werden die Lebern an Ort und Stelle zerteilt, was den Transport und die Zubereitung dieser Köstlichkeit vereinfacht.

Edle Produkte aus Midi-Pyrenäen Schwarze Quercy-Trüffel

Schwarze Trüffel aus dem Quercy-Gebiet

Warum wohl eilen bekannte Chefköche aus ganz Frankreich zu einem kleinen Markt in Lalbenque im Departement Lot? Es ist das schwarze Gold aus dem Quercy, der Trüffelpilz.

Mit einer kleinen Ernte von 3 bis 10 Tonnen pro Jahr gilt das Departement Lot als eine Bastion der echten Trüffel, deren Qualität zum Prestige der französischen Küche beiträgt. Die « Truffe Noire du Quercy » wird im Winter in der Umgebung von Lalbenque gesucht. Sie wachsen unter lichten Eichen auf der Karsthochfläche im Departement Lot.

15 Jahre Warten auf ein paar Trüffel

Für die Trüffelernte braucht es viel Geduld, denn es dauert rund 15 Jahre um festzustellen, ob der Edelpilz unter einer Trüffeleiche wächst oder nicht. Mittlerweile wurden in der Umgebung von Lalbenque mit Pilzsporen versehene Eichen gepflanzt, um die Erntechancen zu verbessern. Trotzdem ist die Entstehung eines Trüffels im Boden ein absolutes Mysterium. Für die Ernte von Dezember bis März gibt es keine Garantie. Wenn die Eichen gepflegt werden, das Frühjahr warm und feucht war, wenn im Sommer Hitze und Gewitter aufeinander folgten, wenn der Hund oder das Schwein gut dressiert wurde, nur dann finden sie dieses schwarze Gold, dessen Duft auf dem Markt von Lalbenque den Leuten die Köpfe verdreht.



Ein Versuchslabor in Montat bei Cahors arbeitet an der Verbesserung der Erträge, denn die Anfang des vergangenen Jahrhunderts geernteten 300 Tonnen Trüffel waren für die Bauern eine einträgliche Beschäftigung. Aufgrund einer geänderten Waldwirtschaft und dem Verlust überlieferten Könnens ging diese Erwerbsmöglichkeit stark zurück.

Heute sind Trüffel untrennbar mit großen, kulinarischen Kreationen verbunden. Um die fehlende Quantität auszugleichen, wetteifern die Chefköche bei der Zubereitung mit ihrem Einfallsreichtum und Können.

Trüffel genießt man am besten ganz einfach, zum Beispiel in einem Omelett. Doch auch andere Zubereitungsarten, z.B. mit Jakobsmuscheln, als Frikassee mit grünem Spargel oder auch ein mit Trüffeln gefüllter Kapaun, vermögen den Gaumen zu kitzeln.



Trüffelfest und -markt in Lalbenque

Aufgrund des Trüffelmarktes erhielt Lalbenque die Auszeichnung « Site remarquable du goût ». Nach einem strengen Ritual wird das schwarze Gold zu Kilopreisen zwischen 300 und 700 € verkauft. Von Anfang Dezember bis Ende März ist jeden Dienstag ab 14 Uhr Markt für private Käufer und ab 14:30 Uhr für Großhändler. Zum Erntehöhepunkt erfolgt am letzten Januarwochenende ein Trüffelfest mit Wettbewerb um den schönsten Trüffelkorb, Festmahl und Unterhaltungsprogramm.

Edle Produkte aus Midi-Pyrénées Roquefort-Käse

AOC Roquefort

Das Dorf Roquefort mit rund 1000 Einwohnern erstreckt sich malerisch unterhalb eines mächtigen Felsstocks der Karsthochfläche Larzac im Süd-Aveyron. Es gab dem dort hergestellten Edelschimmel-Käse seinen Namen.

Einer hübschen Legende nach, verdankt der Roquefort seine Entstehung einem Hirten, der von einer Fee verlockt wurde. Er vergaß sein mageres Stück Käse in einem Felsspalt. Als er dann zurückkehrte, war sein Käse zwar außen verschimmelt, innen jedoch sehr lecker. Der Roquefort war geboren.



Der rassige, kräftige Roquefort-Käse entstand am Ende des Mittelalters. Ab dem 15. Jh. sorgte König Charles VII. dafür, dass nur in den Felskellern von Roquefort dieser Edelschimmel-Käse hergestellt werden durfte. Die gleichen Keller dienen den Käsemeistern noch heute. Ein Dekret des Toulouser Parlamentes ging 1666 noch weiter, denn es verfolgte die Herstellung von falschem Roquefort. Der Dichter und Feinschmecker Diderot erhob den Käse zum « König aller Käse ». Wird Champagner in aller Welt als ein Botschafter Frankreichs angesehen, so ist der Roquefort sicher der bekannteste, französische Käse.

Mit dem Gütezeichen AOC im Jahre 1925 erhielt der Roquefort die erste Ursprungsbezeichnung für Käse!

Das Herstellungsverfahren dieses « Sohnes aus dem Windberg », wie der Käse poetisch genannt wird, ist eine wahre Kunst. Der geronnenen Schafsmilch (nur Schafe der Rasse Lacaune) wird der, auf Brot in den natürlichen Felsspalten des Combalou gezüchtete, Edelpilz « *Penicillium roqueforti* » zugesetzt. Diese Spalten belüften die Käserei. Nach der weiteren Verarbeitung und Formung, wird die Käseform gesalzen und auf Eichenholzbrettern zur Reife gebracht. Nach etwa 3 bis 4 Wochen hat sich der Edelschimmel gebildet. Danach wird der Roquefort in Zinnpapier verpackt, in der er zu seiner vollständigen Ausreifung gelangt.

Erst drei Monate später kann er dann verkauft werden. Sein bestes Aroma entwickelt er ab 15 °C, deshalb sollte er bei Zimmertemperatur serviert werden. Geschnitten wie ein Kuchenstück mundet er vorzüglich zu einem regionalen Wein, wie Cahors, Madiran oder Marcillac. Kenner schätzen sogar die Kombination mit einem Süßwein aus Gaillac.

Mehr über Roquefort: <http://www.roquefort.fr>



Besuch der Käsekeller Roquefort Société

Führung mit Erklärung über die Entstehung der Naturkeller mit Felsspalten, die Geschichte des Roquefort-Käses und Besichtigung der Reifekeller, gefolgt von einer Kostprobe.

Die einst ndige Besichtigung des Unternehmens Roquefort Société in Begleitung einer Führerin erklärt die Legende von der Entstehung des Edelschimmel-Käses. Eine bewegtes Modell erläutert mit Licht- und Toneffekten wie die natürlichen Felskeller mit Spalten entstanden. Weiterhin werden die Geheimnisse der Käsemeister gelüftet und ein Museum mit Darstellungen vermittelt einen Eindruck vom Siegeszug des Roquefort in alle Welt. Zum Schluss dürfen die Roquefort-Varianten probiert werden.
Weitere Auskünfte CDT Aveyron.

Edle Produkte aus Midi-Pyrenäen

Rocamadour-Ziegenkäse

AOC Rocamadour, eine kleine Köstlichkeit

Seit dem 15. Jahrhundert wird der kleine Käse aus roher Ziegenmilch auf den Karsthöhen im Quercy-Gebiet hergestellt. Er wurde nach dem Felsendorf Rocamadour benannt, das sich in schwindelnder Höhe über der Alzou-Schlucht erstreckt. Dieser cremige Ziegenkäse ist eine unwiderstehliche Köstlichkeit.

Ein absoluter Genuss mit einem Durchmesser von 6 cm, 1,5 cm dick, 4 Streifen auf der weichen, zarten, elfenbeinfarbenen Haut. Dieser Käse mit einem sahnigen Kräuteraroma, das durch etwas Salz und Butter noch gesteigert wurde, zergeht auf der Zunge.



Der Rocamadour verdankt seine Geschmack dem Boden, den Menschen und einem anspruchsvollen Verfahren. Die Hersteller arbeiten mit seit Generationen überlieferten Methoden. Wenn heute auch moderne Technik eingesetzt wird, so ist der richtige Handgriff des Züchters beim Melken wichtig. Hinzu kommt die Aufzucht auf den Karsthöhen im Freien, zwischen Wachholder, Blumen und Kräutern, die der Milch dieser Ziegen ihr besonderes Aroma verleihen.



Klein, rund und weiß, er trägt den Namen einer der frequentiertesten Dörfer im Departement Lot, der Wallfahrtsort Rocamadour. Wie in alten Schriften erwähnt, wird der Käse in der Umgebung des Ortes seit dem 15. Jh. hergestellt. Den Ziegen der Rassen Alpine und Saanen, die auf der Karsthochfläche herumspringen, ist die Rohmilch zu verdanken, aus der kundige Hersteller einen vorzüglichen, milden Käse machen, der im Mund zergeht.

Wissenswert

Er stillte den Hunger von Generationen Pilger, die im Wallfahrtsort den Saint Amadour verehren.

Ein älterer Rocamadour wird trocken und eignet sich so sehr gut für die Wandertasche!

Früher wurde der kleine Ziegenkäse « Cabecou » genannt (« lou cabro », okzitanisch Ziege). 1996 erhielt er das Gütezeichen AOC. Der Käse entstand vermutlich nach dem Hundertjährigen Krieg durch die Völkerwanderungen. Seine kommerzielle Verbreitung verdankt er jedoch der Eisenbahn. Namentlich nach dem Bau der Strecke Brive - Figeac wurde der Cabecou bekannter. Der bis dahin Kennern vorbehaltenen Rocamadour, begann damals seinen Siegeszug in die besten Restaurants!



Rocamadour: « Grand Site » in Midi-Pyrenäen

Edle Produkte aus Midi-Pyrénées Safran du Quercy

Safran aus dem Quercy-Gebiet

Das Safrangewürz entstammt den roten Blütenstempeln einer lila Blume. Die Stempel werden aus der, im Oktober/November geernteten, Blüte entnommen und getrocknet. Um ein Kilo Safrangewürz zu erhalten müssen 200 000 Blüten von Hand gepflückt werden.

Die Safranblüte beginnt im Oktober. In dieser Zeit sind überall im Lot-Tal zwischen Cajarc und St-Cirq-Lapopie die lila Flächen in den Feldern auszumachen. Die Handgriffe der Pflücker sind unverändert seit der florierenden Zeit des Safran-Anbaus vom 15. bis 18. Jahrhundert. Jede Blüte muss mit der Handfläche umfasst werden, um sie mit dem Fingernagel vom Stiel zu trennen, und dies mehrere tausend Mal. 250 Blüten ergeben lediglich 1 Gramm Safran!

Um das rote Gold zu gewinnen, müssen die geschickt entfernten Stempel noch getrocknet werden. Erst nach einer strengen Kontrolle durch die Safran-Genossenschaft in Cajarc, die das alleinige Verkaufsrecht für den Safran du Quercy besitzt, kommen die ganzen, dunkelroten Stempel in kleinen, schwarz-lila Verpackungen (ca. 30 €/gr in den Verkauf).

Seit 1997 erlebt der Safran-Anbau eine Renaissance. Rund 60 Pflanzler bearbeiten nun insgesamt 60 ha. Es handelt sich ausschließlich um Familienbetriebe, die das Gewürz von Hand ernten. Die Stempel werden nie vermischt. Wer ein Gramm Safran du Quercy kauft, erwirbt damit ein wertvolles Gut, das von der Arbeit einer einzigen Familie stammt.



Safran-Fest in Cajarc - Am letzten Samstag im Oktober

Dazu gehört der Safran-Markt mit allen Safran-Produkten (Sirup, Konfitüren, Käse, Nudeln) und anderen lokalen Spezialitäten. Der beste Safran wird prämiert und es gibt ein Festmahl, zubereitet von den Chefköchen der Vereinigung « Les Bonnes Tables du Lot ». Safran bildet den Mittelpunkt des Festes, Cajarc am Ufer des Lot ist dafür der reizvolle Rahmen.



Edle Produkte aus Midi-Pyrenäen

« Porc Noir Gascon »

Schwarze Schweine aus der Gascogne

« Le Porc Noir Gascon », einst wichtiger Bestandteil des bäuerlichen Lebens, wurde stets nur im Bigorre-Gebiet und der Gascogne gezüchtet. Die schwarzen Schweine waren vor einigen Jahren fast ausgestorben. Aufgrund des schmackhaften Fleisches werden sie von Feinschmeckern mittlerweile wieder sehr geschätzt.

« Es ist anhänglich, verträglich, neugierig und wird gerne gestreichelt. Genau das Gegenteil vom rosa Schwein! », versichert Vincent Abadie, der die schwarzen Schweine der Gascogne züchtet. Er glaubt fest an den Erfolg des « Porc noir », denn es handelt sich um ein absolut hochwertiges Produkt. Dem stimmen auch Feinschmecker zu: « Ein saftiges, schmackhaftes Fleisch, zart und aromantisch! ». Die fast ausgestorbene Hausschwein-Rasse wird nun in allen Tönen gelobt. Der Grund für den Niedergang dieser Rasse lag in der Konkurrenz durch Eber aus Yorkshire und andere englische Rassen, sowie in der rasanten Verbreitung industrieller Schweinezucht nach dem Zweiten Weltkrieg.



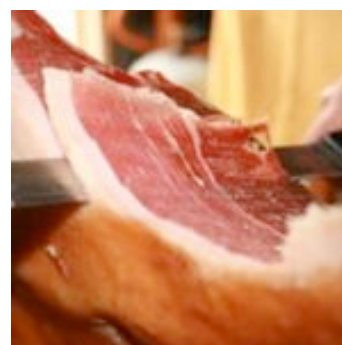
1980 wurden nur 30 Sauen und 3 oder 4 Eber gezählt. Das französische Schweinezucht-Institut bemühte sich ab 1981 um die Erhaltung der Rassen auf nationaler Ebene. Damit begann im Département Hautes-Pyrénées die Renaissance dieser rein lokalen Schweinerasse. Hier und in den Nachbardepartements Gers und Haute-Garonne hüten mittlerweile 44 Züchter einen Bestand von 400 Sauen, die pro Jahr 4000 Jungschweine produzieren. Für die Rasse « Porc Noir Gascon » ist dies ein Wunder. Die Zuchtregelung bestimmt: Max. 30 Tiere pro Hektar, die mindestens 12 Monate im Freien leben müssen, bevor ihr Fleisch in den bekanntesten Restaurants und den besten Metzgereien in Frankreich und Europa serviert wird.



Der Schinken « Porc Noir Gascon » ist einfach unwiderstehlich: Zarter Schmelz, ein unvergleichlicher Geschmack, feines Aroma. Das überlieferte Können ist eine Krönung der regionalen Gastronomie.

Vielseitiger Genuss

Als Frischfleisch, Pastete, Blutwurst, luftgetrocknete Würste, Schinken, Coppa..... das Fleisch des « Porc Noir Gascon » schmeckt in vielen Variationen. Seit 2001 trägt es das Gütezeichen « Certification de Conformité Produit ». Der Schinken « Jambon Noir de Bigorre » zergeht auf der Zunge. In feine Scheiben geschnitten, wird er mit einer Temperatur von 20 und 22 °C serviert. Dieser, nur leicht mit dem Salz aus den Salinen im Adour-Becken gewürzte, Schinken reift mindestens 18 Monate.



Berühmte Weinlagen in Midi-Pyrenäen

Entlang der Jakobswege nach Compostela durch Südwestfrankreich erstrecken sich rund dreißig, weltweit bekannte Weinlagen (Cahors, Gaillac, Fronton, Madiran, St Mont, Côtes de Gascogne, Duras, Jurançon, Irouléguy...). Auf diesen Böden gedeiht eine große Vielfalt hervorragender französischer Weine.



In den Departements Aveyron, Lot, Tarn-et-Garonne und Gers

- Die Weine von Marcillac, Estaing und AOC Fel

Es sind typische Vertreter ihrer Landschaft im Aveyron. Der seit 1990 mit dem Gütezeichen AOC belohnte **Marcillac** ist eng mit der Geschichte der Abtei von Conques verbunden, die im 10. Jh. den Anbau der Weine förderte. Seine dunkelrote Farbe verdankt er zu 90 % den Fer Servadou-Reben und der lokalen Traubensorte Mansoi. Der kräftige, vollmundige Marcillac sollte jung getrunken werden.

Der Name **Estaing** geht auf die Grafen von Estaing zurück, die im 10. Jh. diesen Wein anbauten. Es gibt ihn als Rot- und Weißwein, sowie Rosé. Sein weiches, fruchtiges und schmackhaftes Aroma verträgt sich mit allen kräftigen Speisen.

Der **Fel**, ein trockener, feuriger und aromatischer Weißwein, sowie ein weicher, samtiger Rotwein, ergänzt hervorragend die regionalen Spezialitäten.

- AOC Cahors

Der auf den Böden des Quercy mit einer Jahresproduktion von fast 150 000 hl angebaute Cahors-Wein ist ein südwestfranzösischer Grand Cru. Er gilt als der dunkelste Wein Frankreichs - gern als « Vin Noir » (schwarzer Wein) bezeichnet. Die Cahors-Weine erhielten ihre Ursprungsbezeichnung AOC 1971. Die Tropfen mit der typischen, dunkelroten Farbe haben einen kräftigen, vollmundigen Geschmack. Die roten Cahors stammen ausschließlich von Cot Noir Reben, örtlich auch Auxerrois genannt, die diesen Weinen ihre Gerbsäure, die Farbe und Lagerfähigkeit verleihen.

- Côtes du Brulhois

Das 200 ha umfassende Anbauggebiet der Côtes de Brulhois erstreckt sich an der Grenze der drei Departements, Tarn-et-Garonne, Gers und Lot-et-Garonne. Diese Weine zeichnen sich durch eine intensive, rubinrote Farbe aus. Auch diese Tropfen, ausgebaut aus den Rebsorten Tannat, Cabernet Blanc, Sauvignon und Merlot, werden gerne als « Vin noir » bezeichnet. Sie erhalten ihr typisches Aroma durch die Ergänzung mit Cot- und Fer Servadou-Trauben.

- Côtes de Gascogne (Landwein)

Die Weinlagen der Gascogne gehörten im vergangenen Jahrhundert zu den bekanntesten in Frankreich. Hier reifen zu 30 % Rotweine (Merlot, Cabernet, Tannat, Cot) und zu 70 % Weißweine (Sauvignon, Manseng, Colombard, Ugni blanc) mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack. Heute werden besonders die Weißweine der Côtes de Gascogne geschätzt. Das Departement Gers liegt mittlerweile an der Spitze der französischen Weißweinproduktion.

- AOC Cotes de St Mont

Diese Weine gedeihen auf den Abhängen über dem Adour-Tal. Die kräftigen, vollmundigen Côtes de St Mont mit recht vielfältigen Aromen (Jahresproduktion ca. 35 000 hl) sind seit der gallo-römischen Zeit bekannt.

- AOC Armagnac

Der Ruf dieses Branntweins reicht weit über die Grenzen seines Herstellungsgebietes hinaus. Das köstliche Elixir entstand im 15. Jahrhundert und erfordert eine lange, sorgfältige Lagerung, um alle Geschmacksnoten zu entwickeln.

Berühmte Weinlagen in Midi-Pyrenäen

In den Departements Tarn, Haute-Garonne und Gers.



- AOC Gaillac

Es handelt sich um die ältesten Weinbaugebiete Frankreichs, die bis in die Römerzeit zurückgehen. 1938 erhielten die Weißweine, darunter der berühmte, prickelnde Gaillac perlé, das AOC-Gütezeichen, die anderen Weine 1970. Die Weinlagen im Gaillac bringen vielfältige, großzügige Tropfen hervor: weißer, trockener Gaillac (fruchtig und anregend), weißer Gaillac perlé (elegant mit subtilem Aroma) Gaillac moelleux (ein rassiger Süßwein), Gaillac mousseux (leichter Schaumwein), Gaillac rosé (leicht und vollmundig), Gaillac rouge (kräftiger Rotwein) und Rouge primeur (fruchtiger, junger Wein).

- AOC Fronton

Die Anbaugebiete des Fronton erstrecken sich zwischen Toulouse und Montauban.

Diese Weine werden aus der Négrette-Traube angebaut, eine lokale Rebsorte, die über die Jahrhunderte erhalten blieb.

Es sind weiche, vollmundige Weine, die in der Regel jung getrunken werden (besonders der Rosé), jedoch eine weitere Reife durch entsprechende Lagerung erreichen. Die Rotweine sind aufgrund des hohen Alkoholgehalts sehr kräftig. Bei jüngeren Weinen mit einem intensiven Aroma von schwarzen Johannisbeeren und Backpflaumen, das bei älteren Jahrgängen noch stärker zum Ausdruck kommt.



- AOC-Weine Madiran und Pacherenc du Vic-Bilh

Der Madiran erhielt das AOC bereits 1948 und hat sich seither mit einer Palette edler Weine, von Landweinen bis Grands Crus, seinen Erfolg gesichert. Das kraftvolle Aroma verdankt er den Tannat-Trauben, die harmonisch durch Cabernet Blanc und Cabernet Sauvignon ergänzt, für weichere Tropfen sorgen. Eine zusätzliche Note erhält der Madiran durch die Pinenc-Reben.

Der gerbsäurehaltige Madiran-Wein ist bereits jung sehr kräftig, besitzt jedoch alle Voraussetzungen für eine Lagerung bis zu 20 Jahren.

Diese köstlichen Tropfen haben noch einen vorzüglichen Nachbarn, den weißen Pacherenc. Als trockener Wein zeigt er blumige, fruchtige Aromen, als Süßwein feine Noten von Mispeln und kandierten Früchten.