

Le terroir à table



Le bordelais a bien des privilèges que pourraient lui envier d'autres régions de France ! celui de disposer d'un terroir aux multiples ressources : les produits de l'océan, du fleuve, des forêts, des cultures maraîchères, de l'élevage et du vignoble.

Dans les traces averties du Chef, vous partirez à la découverte des ressources de la Terre, du Fleuve ou de la Mer. Les producteurs ou les éleveurs vous parleront de leurs produits, de leur métier et de leur passion.

De retour en cuisine, vous élaborerez avec le Chef une cuisine inventive ou plus technique des produits du terroir visité : le canard, l'esturgeon, les coquillages, les champignons, les canelés ...

Vous pourrez par exemple élaborer des plats comme par exemple un cake au foie gras et magret de canard fumé.

L'important n'est pas de « devenir docteur en risotto à la truffe ou en pièce montée, mais de se faire plaisir ».