

« TERRA DI GIOIA »

*Une huile d'olive
d'exception
produite à
Cinecittà Sicily
Noto*



cinecitta-sicily.com

PRODUIRE UNE HUILE D'OLIVE EN SICILE

LA FOLIE DE DEUX BORDELAIS

ET POUR L'UN, LE RETOUR AUX ORIGINES



En août 2015 lors d'un voyage à Naples, Stéphane Pusatéri, fils d'immigré sicilien et Jean Silvan, Bordelais tous deux depuis 25 ans, entendent parler de Noto et de la réserve naturelle de Vendicari

Un an plus tard, ils s'y rendent dans l'espoir d'acheter une maison de vacances en bord de mer. Ils découvrent une magnifique cité baroque entourée de sept autres villes classées à

l'Unesco, située à 15 minutes de la célèbre Syracuse chantée par Henri Salvador et à 1 h de Catane. Leur recherche d'une maison est vaine. Au bout d'une semaine ils découvrent un terrain de 4,4 hectares face à la mer planté de 204 oliviers, dont un grand nombre centenaires. Ils signent aussitôt le compromis d'achat de ce terrain dans un environnement tel qu'ils n'auraient jamais pu envisa-

ger une acquisition de cette qualité en France. L'aventure commence. Une folie pour leurs amis !

Les deux aventuriers ne savent pas alors que Noto fait la «une» des magazines de décoration. Architectes, décorateurs, professions libérales... s'installent dans d'anciens palais et les rénovent, ou construisent loin du tumulte de la célèbre Taormine.

AD Italie consacre sa «une» au Palazzo Castelluccio rénové par un producteur français de télévision et ouvert au public. Pour sa part Ad France publie un reportage sur un célèbre décorateur français qui a restauré à Noto un beau bâtiment en ruine au sommet d'une colline, à deux kilomètres de la propriété de Stéphane et de Jean.

Ici les vacanciers viennent chercher l'authenticité, la solitude, la tranquillité, l'espace qu'ils ne peuvent trouver ailleurs, si ce n'est à prix d'or.





Douze mois plus tard démarre la construction des deux maisons, une pour eux, une autre avec piscine, pour les hôtes et amis de passage. Toutes les chambres ont vue sur mer.

Stéphane a fait toute sa carrière dans la communication en même temps qu'un fort engagement associatif à Bordeaux et à Sciences PO Grenoble. Il a vu son père sicilien et maçon travailler dur. A son tour de 7 h à 21 h, six jours sur sept, il supervise les travaux, choisit les matériaux. Un an plus tard le chantier est bouclé. Le pari a été tenu.

Pendant le chantier, Stéphane et Jean, qui n'ont jamais été ni jardiniers, ni agriculteurs, nettoient le terrain, taillent les oliviers à l'abandon depuis 20



ans, les nourrissent avec de l'engrais biologique. En septembre 2016, «Château Coffee» du nom de leur scottish terrier, huile d'olive extra vierge première pression à froid, est produite. Des professionnels leur affirment qu'ils ont une huile d'exception. Elle est réalisée à partir de trois variétés : la Nocellara del Belice, reconnue comme la meilleure du monde, la Nocellara dell'Etnéa et la Morasca.

Stéphane et Jean plantent 600 oliviers supplémentaires, portant à 800 sujets l'oliveraie baignée de soleil. Les jeunes arbres sont choyés par Jean pour leur donner la vigueur nécessaire à leur enracinement dans une terre argileuse.

En septembre 2018 est produite la troisième récolte «Château Coffee & Gioia». En effet, à Coffee s'est adjointe sa compagne italienne, Gioia. En septembre 2019, pour la quatrième récolte «Château Coffee & Gioia» laisse la place à «TERRA DI GIOIA». Cette terre qui fournit à l'humanité nourriture et joie à condition qu'on la respecte. Tout un symbole.

Stéphane et Jean ont opté pour une production de qualité, réservée aux plus fins palais. Une récolte précoce permet en effet d'obtenir une huile fraîche avec tous les arômes et saveurs de l'olive avec une belle ardeur, sans agressivité, à l'arrière-goût d'artichaut, issue d'un territoire unique, Cinecittà Sicily et sans mélange avec d'autres provenances. La certification biologique est en cours.

Sur un peu de pain, une salade, un poisson, «TERRA DI GIOIA» est délicieuse.



LA FABRICATION DE L'HUILE

«TERRA DI GIOIA»



«TERRA DI GIOIA» est produite à partir de trois variétés d'olives : la Nocellara del Belice, reconnue comme la meilleure du monde, la Nocellara dell'Etnéa et la Moresca. Elle n'est pas assemblée avec la récolte d'autres oliveraies. On trouve trace de la Nocellara del Belice 500 ans avant Jésus-Christ dans la zone archéologique de SELINONTE. Aujourd'hui elle est produite dans les vallées de l'Etna, d'Agrigente et de Noto. Les terrains argileux du VAL DE NOTO sont bénéfiques pour cette variété qui bénéficie ainsi d'hivers doux et d'étés très chauds.

Les oliviers sont plantés sur un terrain de 4,4 hectares qui n'a pas été traité chimiquement depuis 20 ans au milieu d'une immense vallée d'oliviers et d'amandiers face à la mer. La certification biologique est en cours.

La récolte s'effectue à la mi-septembre, à la main et avec des peignes, afin de ne pas abîmer les fruits pour qu'ils puissent conserver leurs arômes.

Elle s'étale sur trois jours. Chaque soir, la production de la journée est apportée au moulin afin qu'elle soit immédiatement pressée après lavage.



Le Moulin RUTA, basé à Castelluccio, près de Noto est équipé d'un matériel de dernière génération permettant l'extraction à froid, en première pression.

Ainsi l'huile conserve la totalité de ses arômes et de ses composants mineurs importants pour la santé. L'élimination de l'eau dans le processus de pression a pour conséquence la baisse du rendement (13 %).

La décantation se fait de manière naturelle. En optant pour une production restreinte, Stéphane et Jean privilégient une huile de grande qualité réservée aux plus fins palais.

«Terra di Gioia» est une huile fraîche, très aromatique, avec une belle ardeur, sans agressivité, avec un arrière-goût d'artichaut.

C'est une huile d'exception.



LES ARTICLES DE PRESSE ET AVIS D'EXPERT

Stéphane CARRADE, chef du "Skiff Club", 2 étoiles Michelin à l'Hôtel Ha(a)ïtza, 5 étoiles, (Pyla sur Mer) a retenu «Terra di Gioia» pour la deuxième année consécutive.



Stéphane Carrade Chef du "Skiff Club", triplement étoilé : deux étoiles "Chez Ruffet", une étoile à "La Guérinière", une étoile au "Skiff club," ancien chef du Grand Hôtel de Bordeaux a obtenu le 27 janvier 2020 sa deuxième étoile Michelin pour le "Skiff Club". Pour compléter sa gamme d'huiles d'olive, il a choisi depuis l'an dernier Terra di Gioia, une huile sicilienne produite à Noto (Syracuse) délicate, parfumée, biologique. Stéphane Carrade est un amoureux des produits de terroir qu'il recherche à travers la France et à l'étranger pour réaliser une cuisine d'auteur qui rend ses lettres de noblesse aux produits les plus simples. Comme un musicien qui accorde les notes, il crée des associations étonnantes et subtiles. Entre tradition et avant-garde, son credo : le

"terroir progressif".

Stéphane Carrade est le premier Chef étoilé en France à avoir opté pour cette huile récoltée très tôt en septembre. "Terra di Gioia" est une huile très fraîche et aromatique, avec une belle ardeur, sans agressivité et un arrière-goût d'artichaut. Stéphane CARRADE utilise "Terra di Gioia" en assaisonnement sur des crudités, des tartares et sur certains fromages. Elle séduira les fins gourmets.

Stéphane CARRADE dans les cuisines du "Skiff Club" avec Stéphane PUSATERI et Jean SILVAN propriétaires de "Terra di Gioia".



Jean Denis LE BRAS, Chef 2 étoiles, « *La Grande Maison* » à Bordeaux.

Jean Denis Le Bras, originaire de Bretagne est d'abord second de cuisine du chef doublement étoilé Patrick Jeffroy à Carantec. En 2007, il rejoint l'équipe de Pierre Gagnaire, meilleur chef du monde. Il exerce tout son art à travers différentes maisons de Londres à Hong-Kong.

En 2017 il prend les rênes de "La Grande Maison" Bernard MAGREZ à Bordeaux où tout en déclinant la cuisine de Pierre GAGNAIRE, il réalise une cuisine fine et puissante qui lui est propre. Audacieuse et novatrice sa cuisine est basée sur les principes fondamentaux de la gastronomie française. Jean Denis Le Bras porte un attrait particulier aux produits marins. Il aime connaître l'origine des produits et tisser des liens avec les producteurs avec qui il travaille.



Stéphane co-proprétaire de "Terra di Gioia" en compagnie de Jean Denis LE BRAS.

Boris CAMPANELLA, Chef une étoile du restaurant « L'Ecrin » du célèbre Palace parisien « Le Crillon ».

Boris CAMPANELLA, a pris les rênes du restaurant l'Ecrin du célèbre Palace parisien Le Crillon en 2019, après avoir été chef au Cheval du Cheval Blanc à Courchevel, au restaurant Le 59 à Aix les Bains et au Château de Candie à Chambéry le Vieux de 2002 à 2009. Il a exercé aussi à la Maison Troisgros, au Bateau Ivre et chez Michel Chavran.

Boris CAMPANELLA cultive la cuisine traditionnelle avec une vision très contemporaine. Il marie les poissons aux agrumes, à la pistache de Sicile, terre natale de son père.

Le choix de l'huile d'olive Terra di Gioia par Boris CAMPANELLA est à rechercher dans ses racines. La recherche de produits authentiques issus d'une terre riche, la Sicile, traversée par tant de civilisations le prouve : La pistache de Bronte et l'huile d'olive Terra di Gioia lui permettent d'avoir un lien avec une terre dans laquelle il n'est jamais allé, mais dont il est le produit, le fils.



Stéphane PUSATERI, co-proprétaire de Terra di Gioia, dans les cuisines du Palace parisien Le Crillon, du Chef Etoilé Boris CAMPANELLA.

Patrick MOREL, Chef étoilé du « Pavillon des Boulevards » est un jeune Chef passionné.

Il débute auprès du Chef Fabrice GIRAUD au « Grand Barrail » à Saint-Emilion, puis il continue son parcours de maison en maison durant plus de dix ans.

En 2009, il rejoint le Chef Denis FRANC au "Pavillon des Boulevards" à Bordeaux où il consacre son temps à une première expérience étoilée.

Cette rencontre est pour lui une véritable révélation culinaire.

En 2015 lors du départ à la retraite du Chef étoilé historique, il reprend le "Pavillon des Boulevards". Le Guide Michelin lui décerne aussitôt sa première étoile : une belle reconnaissance pour son audace et l'implication de son équipe. Patrick MOREL compose sa cuisine à son image, en laissant libre cours à son inspiration et ses envies.

Lors de la dégustation de "Terra di Gioia" Patrick MOREL a immédiatement été séduit tout comme son équipe. Il a apprécié sa fraîcheur, et ses notes d'avocat et d'artichaut.



Stéphane co-proprétaire de "Terra di Gioia" en compagnie de Patrick MOREL.

Masashi IJICHI, Chef étoilé du restaurant « La Cachette » à Valence.

Masashi IJICHI, est né au Japon et s'est rendu en France pour parfaire sa formation. Il a notamment travaillé chez Pic (3 étoiles Michelin à Valence). En 2005 il ouvre son propre restaurant "La Cachette. En 2009 il obtient sa première étoile Michelin qu'il possède depuis 10 ans.

Sa cuisine vit au rythme des saisons. Il marie les produits locaux avec des saveurs asiatiques. Le poisson, les épices constituent la touche japonaise de sa cuisine inventive et délicate.

Sa carte et celle d'un chef qui a su se faire rencontrer deux gastronomies d'exception.

Les arômes de "Terra di Gioia" ont enchanté immédiatement le Chef japonais : "je prends", et je "prends immédiatement" a-t-il dit tellement son désir était grand de l'utiliser rapidement.

Dans les jours à venir Masachi IJICHI, avec précision et inspiration, va utiliser "Terra di Gioia" pour ses mets les plus fins.



Stéphane co-propriétaire de "Terra di Gioia" en compagnie de Masashi Ijichi.

Tanguy LAVIALE, Chef 1 étoile de « Garopapilles » à Bordeaux, a choisi Terra di Gioia car *"elle est bonne"*.

Tanguy LAVIALE, est un jeune chef étoilé depuis 2018. Formé à l'école Ferrandi, il fait ses classes dans de grands restaurants parisiens, avant d'ouvrir à Bordeaux « Garopapilles ».

Tanguy est porté par une équipe qui le soutient et qui est pour lui une grande source de richesse. Un grand Chef, c'est un homme et une équipe. Tanguy sait transmettre. C'est un homme modeste.

Pour lui sa cuisine doit apporter autant d'émotions qu'un très grand vin, c'est pourquoi il propose une très grande cave.

Si son restaurant est plein tous les soirs un mois à l'avance, c'est qu'il réalise un travail remarquable, tout en finesse.

C'est un homme qui va à la recherche de producteurs pour trouver de bons produits.

Ce grand Chef privilégie aussi "la vraie vie", sa famille, ses amis. C'est sans doute dans la quiétude de ces moments heureux qu'il puise en grande partie toute sa puissance dans l'exercice de son art.

Comme un grand Chef parisien 3 étoiles qui a adopté Terra di Gioia, Tanguy LAVIALE a eu la même formule : "je la prends parce qu'elle est bonne".



Stéphane co-propriétaire de "Terra di Gioia" en compagnie de Tanguy LAVIALE.

Giovanni PIRREDU, chef 1 étoile de « *Tentazioni* » à Bordeaux.

« Le meilleur moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder » Oscar Wilde. Telle est la devise du restaurant "Tentazioni" et on comprend pourquoi.

Un sarde qui rencontre une bretonne. L'idée d'un restaurant gastronomique italien à Bordeaux après avoir fait ses armes auprès de grands chefs italiens à Turin, Milan, dont Davide Bisetto.

Giovanni met en valeur poissons, crustacés, viandes en utilisant des saveurs qui subliment les produits qu'il va chercher chez les meilleurs producteurs.

C'est le marché qui détermine chaque semaine ses menus.

Giovanni affirme « Je n'ai rien inventé », « je travaille à ma façon des bons produits ». L'essentiel est là et non pas dans le visuel.

Son étoile acquise en 2020 démontre à l'évidence qu'il a raison. Il a aimé tout de suite "Terra di Gioia" et ses saveurs qu'il propose dans une petite assiette avec du bon pain.



Stéphane co-propriétaire de "Terra di Gioia" en compagnie de Giovanni PIRREDU.

Cédric BOBINET (Assiette Michelin), chef du « *Chapon Fin* » à Bordeaux a choisi "Terra di Gioia" pour certains de ses plats.

Originaire de Vendée, Cédric BOBINET effectue sa formation à Saint-Michel du Mont Mercure. Il obtient rapidement le titre de «Meilleur Apprenti de France».

Après une expérience au Danemark, il rejoint l'équipe du restaurant « Le Taillevent » 2 étoiles au guide Michelin, aux côtés de la famille Gardinier. Il y restera 10 ans et sera nommé second de cuisine à partir de 2012.

En 2013, il obtient la 7ème place au «Trophée des chefs de la République» et en 2014 la 2ème place au concours « Espoirs de l'année » du magazine « le Chef ». En septembre 2019, il reprend les rênes de la cuisine du Chapon Fin.

Son objectif est de remettre en scène la tradition de la haute cuisine française et de travailler avec les meilleurs producteurs de notre région pour proposer une cuisine réinventée, généreuse et savoureuse.

LE CHAPON FIN : PLUS D'UN SIÈCLE DE GASTRONOMIE...

Créé en 1825, Le *Chapon Fin* est l'un des premiers restaurants gastronomiques triplement étoilés de l'histoire (il fait partie des 33 premiers établissements couronnés par Michelin en 1933). Aux premières heures du XXème siècle, négociants bordelais, riches voyageurs des transatlantiques, prestigieuse clientèle distinguée du Café Anglais en route vers leur villégiature de la Côte Basque, tout le grand monde s'arrête à Bordeaux, au n°5 de la rue Montesquieu...



Stéphane co-propriétaire de "Terra di Gioia" en compagnie de Cédric BOBINET dans le magnifique décor de rocaïlle art nouveau du Chapon Fin.

L'huile d'olive DES GRANDES MAISONS

Quand deux Bordelais s'installent en Sicile et se retrouvent à la tête de plus de quatre hectares d'oliviers, cela peut donner une belle aventure...

Texte Martine Creggin Photos DR

Stéphane Pusatéri et Jean Silvan ont fait de Noto beaucoup plus qu'une simple villégiature estivale ! Pour le premier, ce retour aux origines devait se traduire par un simple achat de maison de vacances... C'était sans compter sur un coup de cœur partagé pour un sublime terrain, face à la mer, planté d'oliviers centenaires. Sur ce qui est désormais leur propriété, nos deux fous de déco font construire deux belles maisons contemporaines, l'une pour eux, l'autre destinée à la location. Restent ces arbres magnifiques... Ils ne sont ni jardiniers, ni agriculteurs mais, malgré tout, entreprennent de tailler les oliviers à l'abandon, de produire, avec les conseils avisés de leurs voisins, une première cuvée d'huile d'olive « extra vierge première pression à froid », baptisée du nom de leur scottish Coffee. En septembre 2019, pour la quatrième récolte, ils optent pour Terra Di Gioia, une huile fraîche avec tous les arômes et saveurs de l'olive, et commencent à la faire goûter autour d'eux... Fort d'une certification bio en cours, riche d'une complexité due au terroir et

au climat de ce superbe Val de Noto, ce produit séduit d'emblée les dégustateurs qualifiés. Et nos deux Bordelais – siciliens à mi-temps – décident alors de le faire connaître dans le monde de la restauration, en allant le proposer aux grandes tables de notre région. Transformés en VRP de leur dernière cuvée, ils en confient un flacon aux chefs de la région, tels Stéphane Carrade (2 étoiles à Ha(a)litta), Cédric Bobinet (le Chapon fin), Patrick Morel (le Pavillon des boulevards)... et d'ailleurs (Masashi Ijichi de la Cachette à Valence). Séduits par l'intensité, la puissance et l'élégance de ce produit d'exception, ceux-ci décident de mettre Terra di Gioia à la carte... Désormais à la conquête des belles tables parisiennes, nos deux aventuriers de l'huile d'olive profitent de leurs séjours bordelais pour étendre leur réseau de diffusion et faire de Noto l'épicentre d'un art de vivre revendiqué avec un enthousiasme gourmand.

—
En vente chez Oliv'art, 4, rue Judaique
cinecitta-sicily.com

**“RICHE D'UNE COMPLEXITÉ DUE
AU TERROIR ET AU CLIMAT DU VAL DE NOTO,
CE PRODUIT SÉDUIT”**





Château Coffee et Gioia

Des Bordelais créent un grand cru d'huile d'olive en Sicile

Il aura fallu à peine deux ans à Stéphane Pusatéri et à Jean Silvan, Bordelais depuis 25 ans, pour tomber amoureux de Noto et de ses environs en Sicile en août 2015, trouver et acheter un terrain avec vue imprenable sur la Grande Bleue, faire construire deux belles maisons contemporaines, une pour eux, une autre avec piscine pour les hôtes et amis de passage, tailler et soigner les oliviers pour certains centenaires et produire une belle huile d'olive à la fois puissante et élégante, aromatique et ardente mais sans agressivité, qui va aussi bien sur des petits légumes de printemps que sur la chair délicate d'un poisson bleu. Bref, une huile d'une jolie personnalité tirée des fruits non traités de 650 oliviers de trois variétés: la Nocellara del Belice, la Nocellara dell'Etna et la Moresca. Une personnalité accentuée par une amusante étiquette créée par le peintre-sculpteur Bruno Schiepan avec le nom (Château: Bordeaux oblige !) et l'image du scottish terrier de la maison, Coffee, et de sa compagne Gioia. Comme quoi avec ce retour sur la terre de son père, Stéphane Pusatéri réussit à écrire une histoire "ancestrale" qui crée des liens indéfectibles entre hier et aujourd'hui, la tradition et la création, l'excellence et la fantaisie. Tout un art.

Stephane.Pusatery@wanadoo.fr
cinecitta-sicily.com

Découvrez une sicilienne irrésistible...

...une huile d'olive à la fois élégante et intense -ce qui est rare-, à la belle couleur émeraude, aux arômes d'olive verte fraîche, délicatement herbacée, avec une finale franche, longue et ronde. Un grand cru élaboré par des Bordelais tombés amoureux d'un coin de Sicile et de ses oliviers : Château Coffee et Gioia (du nom des deux adorables scottish terriers de la maison).

BORDEAUX MADAME

Style
de vie

PLAISIRS DE LA TABLE



La Rolls des huiles d'olive...

C'est à deux Bordelais que nous devons la découverte d'une superbe huile d'olive, venue tout droit des environs de Noto, en Sicile... Amoureux du patrimoine et désireux de prendre le large, Stéphane Pusateri (Sicilien d'origine familiale) et Jean Silvan ont eu envie de poser leurs valises dans cette région sublime où ils ont fait construire leur demeure et une maison d'hôtes sur un terrain de plus de quatre hectares planté d'oliviers centenaires, au milieu des amandiers, avec vue sur mer... L'aventure commence pour nos deux néophytes qui s'entourent, se font conseiller et le résultat donne une huile extra vierge première pression à froid, produite à partir de trois variétés dans un moulin voisin. Le nom de cette rareté ? Château Coffee & Gioia, clin d'oeil à Bordeaux et aux noms de leurs deux scottish terriers. Une huile très parfumée, aromatique, au nez d'herbe coupée et d'artichaut cru: un grand cru à découvrir et à s'offrir.

Infos et points de vente sur : cinecitta-sicily.com

Style
de vie

PLAISIRS DE LA TABLE



Foie gras : anniversaire gourmand pour la maison Larnaudie

Pourquoi réserver le foie gras aux tables de fin d'année ? La nouvelle recette de foie gras haut de gamme de la maison Jean Larnaudie aura belle allure pour vos apéros de printemps... Pour rendre hommage à la date de création de la maison, la Collection Réserve 1951 allie la finesse aromatique d'un Sauternes à la fraîcheur d'un poivre vert de Keralo pour sublimer un foie gras premium. Un savoir-faire régional au service d'une sélection intravagante des matières premières. Car dans le Lot, à Figeac en Quercy, on ne plaisante pas avec le meilleur de la tradition !

PRODUITS FESTIFS
OU DU QUOTIDIEN,
MADE IN SUD-OUEST
OU D'AILLEURS,
NOTRE SÉLECTION
GOURMANDE POUR
DES MOMENTS
D'EXCEPTION !

Bons plans Gourmands



Umami Ramen ou les délices de Tokyo

Au cœur du Vieux Bordeaux, on craque pour cette adresse qui ne se contente pas d'offrir un décor plus vrai que vrai, une rue des alentours de Tokyo, mais propose une cuisine tout à fait honorable. Les fondamentaux de la street food asiatique sont au rendez-vous : nouilles maison fabriquées sur place et proposées dans six bouillons différents, dont une version véggie, gyoza, yakitori, bento copieusement garnis... De quoi voyager en deux coups de cuillère à soupe ! 8, place Fernand Lafargue

Anthony David aux commandes du Pressoir d'Argent

Coup de tonnerre (très discret !) dans le monde de la haute gastronomie bordelaise... Exit l'ex-chef mis en place par Gordon Ramsay au piano du Pressoir d'Argent, table prestige du Grand Hôtel-InterContinental, et voici Anthony David qui vient prendre ses marques. Sacré défi pour cet ex-second de l'Hôtelier de Plaisance de Saint-Émilion !



Foto MARTINE CRESPIN

Le premier bar à vins de coopérative en France signé Tutiac

Fermeement décidée à innover et mieux faire connaître ses vins, la Coopérative Les Vignerons de Tutiac, l'une des plus grandes de France avec ses 700 vigneronnes des Côtes de Bordeaux, vient d'ouvrir, au cœur du Vieux Bordeaux, un bar à vins. Déco ultradécorative et chaleureuse, mange-debout et tables traditionnelles pour déguster quelques-unes des 70 références proposées à partir de 3€ le verre. Présence de viticulteurs pour parler de leurs vins, animations et gourmandises avec des planches de produits gourmands sélectionnés chez nos meilleurs artisans régionaux : charcuteries Ospital, jambon truffé Balme, fromages d'un maître fromager MOF sont servis midi et soir (y compris le dimanche midi). Un concept 100% original autour de vigneronnes qui ont su l'élégance de sélectionner les productions d'autres coopératives de toutes les régions de France. Bel exemple d'écocitisme !

Place du Palais - cours Alace-Lentine



Le best of des produits italiens

Epicurien installé à Bordeaux, Pietro Prota a sélectionné, pour la restauration, l'étile des produits transalpins. Parmi les pépites que l'on peut déguster chez Calix, au Blavet, la guemé à base de truffe Giallino Tartagl, des charcuteries fraîches que les Bordelais découvrent et peuvent acheter via le site de sa société Bonum.

Info : bonum.fr



Fromages : l'Ossau-Iraty superstar

Cocorico ! Lors de la dernière édition des très attendus World Cheese Awards qui se sont déroulés dans la ville norvégienne de Bergen, l'Ossau-Iraty Agour a remporté le titre de vice-champion du monde et meilleur fromage français. Au sein d'une rude concurrence - 3472 fromages de 41 pays différents - le fromage basque a été jugé et... apprécié ! Autre médaille, l'Ossau-Iraty Esquirol, de la fromagerie des Chaumes de Mauleon, qui s'est distingué dans le cadre de la 32^e édition du World Championship Cheese Contest et a reçu le titre de "Champion du monde toutes catégories". Deux récompenses prestigieuses qui valorisent le travail de ceux qui sont engagés dans cette appellation dont le strict cahier des charges garantit saveur et qualité auprès des gourmets.



Un comptoir locavore aux Chartrons

Il s'agit de trois copains et associés : avant d'ouvrir Casa Gaia, Mourin était architecte, Vincent journaliste et Clémence spécialiste dans l'agro-écologie. Ils ont voulu faire de cette nouvelle adresse des Chartrons (quartier bobo de Bordeaux) un restaurant en circuit court, en prise directe avec des producteurs locaux, clairement nommés et sourcés. Sans exclusion viandes et poissons, la cuisine fait la part belle aux légumes et accueille midi et soir, le dimanche pour le brunch ou le soir en afterwork, une clientèle de quartier soucieuse de "se nourrir sagement". Déco contemporaine symp et vue sur la cuisine et son four à bois pour une entrecôte sautée par la Barque coopérative La NEF. Les déchets sont recyclés en compost urbain et, pour l'énergie, ils ont choisi Planet Oui qui ne distribue que de l'électricité verte. 18bis, rue Laffont

Style
de vie

La Rolls des huiles d'olive...

C'est à deux Bordelais que nous devons la découverte d'une superbe huile d'olive, venue tout droit des environs de Noto, en Sicile... Amoureux du patrimoine et désireux de prendre le large, Stéphane Pusateri (Sicilien d'origine familiale) et Jean Silvan ont eu envie de poser leurs valises dans cette région sublime où ils ont fait construire leur demeure et une maison d'hôtes sur un terrain de plus de quatre hectares planté d'oliviers centenaires, au milieu des amandiers, avec vue sur mer... L'aventure commence pour nos deux néophytes qui s'entourent, se font conseiller et le résultat donne une huile extra vierge première pression à froid, produite à partir de trois variétés dans un moulin voisin. Le nom de cette rareté ? Château Coffee & Gioia, clin d'oeil à Bordeaux et aux noms de leurs deux scottish terriers. Une huile très parfumée, aromatique, au nez d'herbe coupée et d'artichaut cru: un grand cru à découvrir et à s'offrir.

Infos et points de vente sur : cinecitta-sicily.com

Avis d'un expert

«C'est encore un grand cru, elle est très aromatique, très parfumée. Contrairement à l'année dernière elle a une amertume qui lui donne une belle présence en bouche, le piquant est aussi bien présent»

Le fruité, l'amertume et le piquant constituent les qualités d'une huile d'olive : ici tout y est, on peut la qualifier d'huile équilibrée car il y a une belle harmonie entre les 3 qualités. Le fruité est aussi plus complexe avec de la verdure et peut être des notes florales.

C'est un très beau produit. J'aime beaucoup le nouveau conditionnement sobre et élégant, parfait pour cette huile»

Avis d'une spécialiste en huile d'olive

«A l'oeil on observe une belle couleur jaune dorée.

Au nez note d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut cru très belle note aromatique qui donne envie de la goûter.

En bouche on retrouve bien la note végétale qui se prolonge par une ardeur assez marquée en fin de bouche.

Cette huile est bien équilibrée.»



POUR SE PROCURER

«TERRA DI GIOIA»

1 - Auprès du producteur : Stephane.Pusateri@wanadoo.fr - 06.07.72.10.55

21, Via Gioi 96017 NOTO (SR) - Italie

12, rue des Piliers de Tutelle - 33000 - BORDEAUX - France

2 - A l'épicerie fine : Oliv'art Agitateur de Papilles

4, rue Judaïque - 33000 Bordeaux

3 - A l'épicerie fine italienne : Pasta & Dolce

199 Avenue de Mazargues, 13008 Marseille

Contact pour la location de la maison :

Stephane.Pusateri@wanadoo.fr - 06.07.72.10.55

<http://cinecitta-sicily.com/>

https://www.instagram.com/cinecittasicily_/

<https://www.youtube.com/channel/UCSx-azQtpS-L5maE6WQRbbw>

