

# Le GASTRONOME

Guide du bien-vivre  
en Aquitaine Midi-Pyrénées

**CADEAU**  
Un repas gastronomique  
dans un grand restaurant



Quatre restaurants sur le grill

**TOULOUSE** : La place Saint-Georges

**BORDEAUX** : Le marché des Grands Hommes

**LOT-ET-GARONNE** : Un entretien gastronomique  
avec André TISSIDRE

Novembre 1975 - N° 2  
SOMMAIRE

Le déjeuner du dimanche,  
c'est à Saucoules  
près de Villeneuve-sur-Lot  
que nous l'avons réalisé ce mois-ci



Le château de Rocquaillede, échappé à la misère grâce à Vicof Leduc comme vous le découvrirez dans la ballade au pays de Clément V.

Les poupées de Lisette Cardella.  
Elles ont été les vedettes de  
l'exposition d'artisanat  
de St Emilion.



**GASTRONOMIE**

	Pages	Textes	Illustration
Place des Grands-Hommes, le vestre de Bordeaux ....	7	Pierre Fruetier	Jean-François Brieu
Quatre restaurants sur le grill .....	17	Jean-François Brieu	Jacques Laville
Venel à Toulouse .....	18	Robert Fort	J.-C. Meuxonne
Los Calés à Pujols .....	20	Geneviève Lutaud	Gilles Séraphin
Le Palais de Pompeyre à Bazas .....	22	Geneviève Lutaud	Gilles Séraphin
La Goulue à Bordeaux .....	24	Suzanne Duier	Jean-François Brieu
Place Saint-Georges à Toulouse, le cassoulet survit au progrès .....	51	Jean-Louis Naspiéze	Dominique Naspiéze
Le déjeuner du dimanche .....	32	Geneviève Lutaud	Gilles Séraphin
Cuisine insolite .....	35	Je Dery	Jacques Laville

**ENQUETES**

Un entretien gastronomique avec André Tassard .....		Geneviève Lutaud	
Qiren est-il du pruneau d'Agen ? .....	26	Geneviève Lutaud	Gilles Séraphin

**L'ACTUALITE GASTRONOMIQUE**

Intronisations d'automne .....	13	Geneviève Lutaud	Gilles Séraphin
Conseils : les fruits de saison .....	16	Nicole Frayssinoux	Christian Parra
Livres .....	58	Joséphine	Jacques Laville
Les déjeuners de Joséphine .....		Joséphine	

**TOURISME**

Clément V, ce bon pape gâteau .....	37	G. Séraphin et M. Frugier	Christian Parra
Villandraut, château papal .....	38	Gilles Séraphin	Gilles Séraphin
Au pays de Clément V .....	40	Gilles Séraphin	Gilles Séraphin
Les Gorges du Ciron .....	44	Jean-Luc Galataud	
Les restaurants du circuit .....	45		

**MAGAZINE ARTISTIQUE**

38 exposants d'Aquitaine : l'exposition de Saint-Emilion .....	48	Geneviève Lutaud	Geneviève Lutaud
La Foire à la Brocante, Toulouse .....	50	Françoise Séguy	Séguy
A Valenciennes, la Potière d'Amsterdam .....	50	Geneviève Lutaud	Gilles Séraphin
Piranèse : le premier des romantiques .....			Gilles Séraphin
Au musée Gaston Raspin à Villeneuve-sur-Lot .....	46	Geneviève Lutaud	

BORDEAUX

## PLACE DES GRANDS HOMMES



Le marché  
aux  
fleurs des  
Grands  
Hommes

### Le ventre de Bordeaux

Le marché des Grands Hommes est le ventre de Bordeaux. Le palais, devrait-on dire, car c'est à lui d'exhiber les trésors arrivés, en pleine nuit, aux halles des Capucins.

Il saura les arranger, les offrir, les parer d'une sorte d'étrange aura, déjà appétissants bien qu'ils ne soient pas encore les petits chefs-d'œuvre culinaires que les restaurants, ou vous tous, les cordons bleus, vous en ferez. Sous son chapiteau vermillon, le marché des Grands Hommes se vautrent dans le bon goût et les odeurs de rêve. Il est l'antichambre du festin, un peu comme une scène de théâtre juste avant la représentation, quand les décors, déjà fascinants, sont encore en train de dormir.

réalisé par Pierre Frustier et Jean-François Brieu  
Photos : Pierre Frustier

## Le bassin d'Arcachon à Bordeaux

Vous arrivez du centre de Bordeaux. Vous avez sans doute remonté l'interminable rue Ste-Catherine, vous avez jeté de longs regards sur les vitrines du cours de l'Intendance ou du quelconque café place Gambetta (nous parlerons de ces hauts lieux dans un prochain numéro). Vous voilà maintenant prêt pour aborder les délices du meilleur marché d'Aquitaine. Un marché qui dé-

si d'aventure vous arrivez par la rue Michel Montaigne, prenez sans hésiter l'entrée en face de vous. Troisième rang, premier banc à gauche, vous y êtes... Nous vous présentons Antoinette, célèbre avant nous par Gaut et Milieu et par le guide de France. Ces messieurs ont bon goût. C'est bien ici la meilleure poissonnerie de la région. En ce début d'octobre qui nous amène au marché,



la dégustation est permanente

pose son activité, du lundi au samedi, chaque matin : les fumets des trésors culinaires de Bordeaux partent bien d'ici, laissez-vous guider, au cœur de la cité.

nous vous recommandons - mais comment choisir - ces énormes moules à 8 F le kg (il faut aimer, ce n'est guère cher, à vous de voir), un Turbot magnifique à 24 F le kg, le Bars à 30 F le kg ou

encore les Gambas à 50 F le kg, qui sont d'énormes crevettes dignes d'un film de science-fiction... à ceci près qu'elles sont plus aimables.

Antoinette ne vend que du poisson frais. Ses arrivages lui proviennent directement du Bassin d'Arcachon, de la Rochelle, de l'île d'Oléron et de l'île d'Ré. Ils sont renouvelés chaque jour comme ces rougets magnifiques à 42 le kg. Trois variétés de soles aux ailerons de 30 F, des truites encore fraîches sèches, des truites saumonées à 18 F le kg. Et puis ces fameuses "races" de thon frais, offertes à la cuisine : le thon blanc pour vos conserves, le thon rouge prêt à sauter sur votre table.

La dorade royale du Bassin s'étire au milieu des coquilles St-Jacques ! Elle arrive juste d'Arcachon. Elle sert à marée. Les belons sont à 24 F la douzaine. Le cabillaud entier vaut 14 F le kg. Il est à 16 F au détail.

Antoinette règne sur son banc et sur la ville. Les commandes lui viennent de toute la région. Au 48.06.62 répondre les plus beaux poissons du marché. Ils sont un peu son œuvre.

## Un oiseau de bon augure

Mais peut-être arrivez-vous de la rue Montesquieu. Alors, vous n'avez pas à vous tromper. Repérez l'écoinçon, on ne voit que lui : "P. Rossignol, Boucherie, 160 cours d'Ornano, Mérignac. Tél. : 52.42.92". Il occupe le premier banc du second rang, à gauche, si vous prenez l'entrée "Montesquieu". La viande, on le voit tout de suite, pas besoin d'être spécialiste pour le savoir, est nette, tendre, appétissante. Regardez passer le couteau du commis : il nage dans du beurre.

Côté boeuf, Rossignol propose un filet mignon à 14 F le kg et une entre-côte fine charnue à 23, 70 F. Faites-lui donner un instant sur un tas de braises puis goûtez. Vous m'en direz des nouvelles. Une viande, c'est un produit qu'il faut connaître. Il doit être tendre, gorgé de vitamines, d'une fraîcheur calculée bien qu'impeccable. M. Rossignol sait cela. La couleur de sa viande et le résultat, dans votre assiette, ne trompent pas. Quant au goût... Testez vous-même, soyez juge. Voyez l'ailou à 33 F le kg, la pointe à l'os.

Côté veau, c'est sur l'escalope et le filet qu'on "met le paquet" chez Rossignol, nous a-t-il semblé. On n'y désespère pas pour autant le carbonnade à 34 F le kg.

Enfin le mouton. Enfant chéri de gourmets, c'est la viande qui demande le plus d'attention. C'est dans le goût, la saveur, l'odeur de celle-ci qui confirment aussi le bon boucher. Nous avons retenu à votre intention le gigot, bien sûr, à 31 F. L'épaule, tout à fait recommandable est à 15 F le kg, pour les moins fortunés.

d'entre vous. Et n'hésitez pas, du côté côtes fines.

Ce n'est pas un hasard si nous enregistrons ici les articles que nous vous proposons. C'est que nous avons sélectionné nos fournisseurs. Ce n'est pas plus compliqué que cela.

## Des plats cuisinés régionaux

Tenez, parlons maintenant de la charcuterie paloise de M. Carrera. C'est le premier banc à gauche, au deuxième rang, lorsque vous venez de passer l'entrée face à la rue Jean-Jacques Rousseau. Là, ce qui vous envole d'abord, c'est l'odeur. Et la vue...

M. Carrera est un charcutier tout ce qu'il y a de classique, dans un premier temps. C'est très simple, on y trouve TOUT ce que peut offrir une charcuterie de qualité. Mais ce sont ses plats cuisinés qui ont fait la célébrité de M. Carrera. Sa choucroute garnie à 17 F le kg fait courir le tout Bordeaux. Ses moules à la bordelaise (14 F), ses jambonneaux, son salami de palombes sont plus que réputés. Nous avons noté aussi sa préparation pour le moins alléchante des oies à la bordelaise et des ris de veau. Un bœuf mode à 18 F le kg en vaut bien d'autres plus chers.

Les poulets rôtis sur place font planer dans l'air une saine odeur de festin. (22 F).

Par dessus tout, le talent de M. Carrera s'exprime dans ses spécialités régionales. On y reconnaît les rarissimes andouilles et boudins à la béarnaise (5 F, pour ces derniers).

Ses confits d'oie, de canard, de porc, ses abats confits (opus d'oie etc...) à 9 F. Le foie gras maison est un régal, soyez-en rassuré. Pour notre part, nous sommes prêts à vous le garantir.

Terminons en signalant, pour vos Noël, cette fameuse cuisine de langoustes fraîches qui, bien qu'un peu chère, peut faire de vos réveillons des moments exceptionnels. Chez Carrera, on ne fait pas dans le surpâté. Vous pouvez vous en assurer en téléphonant au 48.98.74.

## La vintothèque

Si peu que vous ayez cinq minutes et que vos pas vous amènent au cœur du marché, passez donc quelques instants à la vintothèque. Après tous ces plats succulents, il est, en effet, temps de boire. La verte dégustation permanente vous aidera à vous faire une idée (si elle n'est pas déjà faite) sur les grands crus de notre région. Les bouteilles y

sont entassées en montagnes. Choisissez...

Haut Marbuzet, Tourvaçon (St-Emilion) à 9 F la bouteille. Côte de Bourg à 4,50 F. Un Sauvignon, parmi les vins blancs, à 8,50 F la bouteille. Et un blanc Sauteuse à 13,50 F fort recommandable.

voulez-vous la preuve ?... Regardez et sentez ce St-Nectaire affiné sur paille de seigle, en cave. Goûtez ce vischerm suisse.

Chez Boultaric, les chèvres fermiers règnent en maître. Le patron les affine lui-même dans ses propres caves. Et les brobis sont plus rares mais tout aussi

du poisson encore frémissant...



Parmi les "grands" rouges, citons encore le Domaine des Templiers, Pomerol à 22,50 F et, bien sûr, le château Yon-Figeac, St-Emilion, à 23 F la bouteille : un des rois de la fête.

fermeux, notamment la production de la vallée d'Osau.

La fougirub de Brie est à 20,90 F la pièce. Le vieux Goudy fermier est indispensable à vos vins. Le vrai beaufort d'alpage est fait pour vos péchés.

Nous avons un faible, surtout-le, pour les fromages corses. Surtout le Broccio salé (qui accompagnera vos salades) et le brin d'amour corse à 63,80 F le kg.

Et n'oubliez pas le doux de Montbagnon à 21,20 F le kg, le super Bouca à 19,80 F, le germain fermier à 10,80 F. Ils sont autant d'expériences inoubliables.

## La maison du fermier

Poursuivons notre promenade-repas. Et passons, si vous le voulez bien, aux fromages. Pas d'hésitation à avoir. Frédéric Boultaric est votre homme.



des expériences inoubliables

Au troisième rang, le premier banc à droite, par l'entrée "J.-J. Rousseau" est son fief. Son téléphone : 44.57.96.

Les fromages, il les entasse comme dans une cave de d'Al Baba. Les noms s'y succèdent, fameux ou inconnus, toujours excellents. La règle d'or, chez Boultaric, c'est : "acheter fermier". En

Savez-vous qu'un abonnement d'un an au "Gastronome" ne coûte que 35 F ?

## L'exotisme

Faisons aux desserts. Et puisque nous avons abondamment mangé, continuons-nous d'un fruit. Daniel Latournerie peut mettre dans votre panier des produits fort nouveaux. Le liste, il vous le donnera au bout du fil (48.03.18), ou à son banc, le premier à gauche en entrant par la porte en face de la rue Buffon. Ses pommes Valcluse sont à 10 F, ses figues fraîches ou séchées à 9 F. Les poires William sont à 8 F. Les pommes golden à 3,50 F.

Mais c'est surtout l'exotisme qui, outre la qualité, a fait la renommée de la tournerie. Les avocats sont à 4,50 F la pièce. La mangue va arriver. Tout comme les lithés (ces délicieuses prunes

des routes à faire rêver...



d'Afrique du Sud à goût de rose) et les quinquats (de toutes petites oranges pour l'appétit).

Lorsque Daniel Latournerie ne trouve pas ce qu'il veut aux halles de Bordeaux (dont nous parlerons aussi, plus tard), il file à Paris. Avec lui, les fruits vivent toute l'année sur votre table. Pour cet hiver, il annonce... des fraises de Californie. Avis aux amateurs.

## Courte promenade

Nous voilà repus ! Et pourtant, au sortir du marché, quelques émotions, encore, nous attendent. Chez "Le Cheik", le funeur trouvera tous les articles (et des plus étranges) que sa passion lui demande. Jetez, comme nous, un oeil chez "Chetwyn", ses lainages et... ses trois mannequins blondes vendeuses.

Au restaurant "L'Auberge", au coin de la rue Buffon et de la place des Grands Hommes, les spécialités vont aux fruits de mer. S'il vous reste un peu de curiosité... Caviar d'Iran à 60 F les 30 g. Saumon fumé à 25 F (un régal). Ce sont aussi les moules marinière, les praires farcies, le roquet grillé aux herbes et la fameuse lampiroie à la bordelaise.

Chez Ceretti (coin de la rue Voltaire), c'est tout un festin figé qui vous attend. Confiteries du monde entier,

On parle en effet, aujourd'hui, du triangle de Bordeaux et, si la configuration géographique du feu se prête admirablement à la comparaison, il faut bien aussi reconnaître à ce quar-

## Les trois faces du triangle

tier trois visages différents. Le cœur qui les anime palpite chaque matin de la chaleureuse animation d'un marché circulaire, entouré autour des marchands de fleurs.

### LA DEFROQUE RELIGIEUSE.

Le premier visage, le plus ancien aussi, sainte encore des fissures des murs gris. C'est à lui que l'on doit une dénomination décevante, et d'ailleurs étonnée, le marché des Religieuses. Il faut remonter au moyen-âge, et à cette période de forte spiritualité, pour le comprendre. Deux congrégations religieuses s'établirent alors près de la Porte Dauphine qui commandait aux campagnes du Médoc : Les Jacobines et les Religieuses. Ces dernières se maintinrent de 1499 à la Révolution où, anticonstitutionnelles, leurs biens furent réunis au Domaine Public.

Sous l'influence de Cuvieret, le municipalisme décida à construire, en cet endroit, une de ces places en étoile si chères aux urbanistes de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le quartier, pourtant réduit, n'en conserva pas moins d'autres influences religieuses puisque le domaine des Jacobines borde sa limite Nord, sur les sites Tourty, et que c'est dans un ancien couvent de religieuses que s'éleva maintenant l'hôtel de Nice où vous pourrez apprécier le

## Ballade by night!

Et, si parfois votre rêve et vos repas ne finissent qu'avec le jour, il vous reste toujours, ultime refuge, notre night-club du jour : "L'Éclair". Une ambiance, des rencontres. A moins que vous ne préfé-

chance décaît du style rococo et des décorations en stuc.

Ici, vous êtes dans la rue Mably et, en face de l'hôtel, se situe l'édifice rigide du quartier. Édifié en 1707, l'église Notre-Dame appartenait au patrimoine des conventuels avant de servir au culte de l'Être Suprême lors de la Révolution. Aujourd'hui, les rénovations empêchent encore l'accès de sa façade mais les nefs restent des centres d'intérêt architecturaux importants.

## LES "GRANDS HOMMES"

La même rue Mably, issue des travaux d'aménagement du Consulat, perdit, dès l'immeuble suivant, de rentrer en contact avec le second visage du quartier. C'est sans doute le plus important puisqu'il nous introduit auprès des "grands hommes". En fait, la bibliothèque municipale, installée dans l'ancien couvent des Jacobins, préside bien des manifestations (comme ceux de Montaigne et Montesquieu) mais ce n'est pas à la littérature que le marché, et sa place, doivent leur nom.

et Montesquieu, Voltaire, Rousseau et Buffon. L'hôtel particulier de la famille de l'abbé des "Essais", entre la rue Mably et la rue Condillac, a malheureusement disparu sous la gomme de Toumy, l'homme qui a donné son visage actuel à la ville. Il ne reste de souvenir à ces rues que leurs pentes et le gris des maisons. Un restaurant essaiera de vous retremper dans une atmosphère viciée : La Gouffe, toujours rue Mably.



Avec ces "Grands Hommes", pourtant, nous approchons du troisième visage du quartier, celui de l'art et de la vie.

## UN QUARTIER ANIMÉ

Cette vie, d'abord, c'est celle du marché. Grâce son animation, elle n'a rien d'artistique et surtout pas l'architecture de la construction principale qui date de 1806 et qui fut terminée en 1870 par la pose d'un toit métallique. Du point de vue esthétique, il n'y a rien d'intéressant et mieux vaut s'attacher aux rues attenantes.

Le Théâtre Français vous accueille à la porte de ce triangle qui lui donne sa façade si particulière et si décriée au moment de son édification. Aujourd'hui, après bien des vicissitudes, il est reconstruit en cinéma. Édifié en 1756 par Gaston Comagnon, converti en magasin de décores à la création du Grand Théâtre, il dut à la Révolution

un réveil éphémère : Théâtre Comique et des Variétés. Fermé, puis détruit en 1798, il ressurgit des plans de l'architecte OUFART en 1800 avant de partir en fumée en 1855. Après cet incendie, le bordelais Lemaire dessina les nouveaux aménagements.

La rue Condillac borde le théâtre, côté ouest. L'ancienne rue des Cordiers emprunte le vieux chemin de ronde de l'enceinte moyenâgeuse mais il ne lui reste que sa relative étroitesse pour témoigner de ce passé. Une galerie d'art offre ici l'agrément de nombreuses expositions.

Rue Montesquieu, sur l'autre côté du Théâtre Français, il faudra prendre note du Grand Hôtel Montné qui est bâti sur les caves du vieux couvent des Jacobins. Vous pouvez d'ailleurs y descendre un soir si votre promenade nocturne vous amène à rechercher le spectacle du night-club de l'hôtel : le Caveau.

Ainsi, sur les quelques hectares du quartier on peut découvrir tout un monde cosmopolite qui cherche à préserver son intégrité et ses particularismes comme le démontre l'action de ses commerçants, réunis sous le sigle du Triangle, et qui entreprennent des actions communes de promotion.



le théâtre français



L'église Notre-Dame



la bibliothèque



Celui-ci dérive du nom des rues qui l'entourent puisque les écoliers qui les baptisèrent voulaient honorer les "pères spirituels" de la Révolution. C'est ainsi que l'on retrouve, aux côtés des deux grands écrivains régionaux, Montaigne

et cet autre visage des Grands Hommes, le visage nocturne.

C'est le théâtre, le haut lieu des belles de nuit, les fleurs de trottoir et les clin d'œil aguichants... Le côté gourmandise offert à d'autres sens... Mais ceci est une autre histoire.

## Vins des Côtes de Buzet

Appellation d'origine contrôlée

ROUGE - ROSÉ - BLANC

Grandes traditions d'un

VENTE DIRECTE DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

Coopérative Viticole des Côtes de Buzet - Buzet-sur-Borde - 33120 BARDAS - Tél. 05 57 21 22