

Les podcasts de la rédaction



Découvrez nos programmes audio Rendez-vous sur sudouest.fr

Éducation Encore une rentrée galère



Au lycée comme au collège, les cas positifs au Covid et les cas contact non vaccinés seront isolés chez eux pendant sept jours. Les cas contact vaccinés pourront rester en présentiel. DAVID LE DEODIC / « SUD OUEST »

CRISE SANITAIRE

La rentrée scolaire se fera sans pass, mais avec masque; en présentiel, et avec des mesures de fermeture ou d'isolement en cas de Covid dans une classe. Organisations enseignantes et parentales restent circonspects devant ce nouveau protocole **P. 2-3**

POLITIQUE

Anne Hidalgo « fait partie de la relève », pour Rousset
À Lescun (64), le président de la Nouvelle-Aquitaine a répondu à nos questions **Page 7**

BORDEAUX

Qui sont les livreurs express de courses ?



Dans l'entrepôt de Cajoo. LAURENT THEILLET / « SUD OUEST »

Ils promettent de vous livrer vos courses en 15 minutes. Comment fonctionnent ces entreprises qui se multiplient dans l'agglomération avec leurs « dark stores » ? Notre dossier. **P. 22-23**

FOOTBALL/LIGUE 1

Quelles sanctions après Nice-Marseille ?

Une enquête a été ouverte après la soirée chaotique de dimanche **Page 35**

LOISIRS - TOURISME

VACANCES

Partez à la découverte de la région

Bons plans, bonnes adresses, idées d'activités
Tous nos conseils pour des vacances inoubliables

SUIVEZ LE GUIDE !

Rendez-vous sur www.sudouest.fr/tourisme

Partageons plus que l'information

R 20319 39290 1.30€ - 0824

Fontfleurie 2019

Saint-Émilion Grand Cru



“SUD OUEST”

Le nom de cette cuvée vient d'une parcelle située à Saint-Émilion, entre les châteaux Ausone et Pavie-Macquin. Une géographie heureuse donc. Mais c'est un ensemble plus vaste qui constitue le berceau de cette bouteille. Au total, le vignoble de Fontfleurie s'étend sur 17 hectares, dont la grande majorité sont ancrés à Saint-Hippolyte, un peu plus à l'Est. Un ADN saint-émilionnais qui, dans le verre, décline une trame tout en souplesse et sans accroc. Dans ce millésime 2019, le premier récolté en biodynamie, le vin se signale par sa gourmandise, son évidence. Sans excès, le fruit se révèle : des notes de fruits noirs, de cerise. Du travail au cordeau déjà appréciable sur sa jeunesse.

Derrière ce saint-émilion grand cru, se trouve la famille Teycheney, dont la propriété historique, le château la Loubière, est ancrée à Montussan, dans l'Entre-deux-mers. En 2015, elle a acquis deux autres vignobles en appellation Saint-Émilion Grand Cru : les châteaux l'Étampe et Fleur de Lisse. Et c'est en 2018 que Fontfleurie est venu agrandir cette collection.

Jefferson Desport

Prix : 24 euros. www.svignoblesjade.com



Une équipe très féminine avec Maud Vandembroucq et Louise Pottier, qui travaillent en cuisine, Sarah Miegerville et Agathe Guillemain qui sont en salle. C. L. / “SUD OUEST”

Chez Orta, une cuisine cosmopolite et bio

Piocher dans les cuisines du monde et satisfaire chaque régime alimentaire, c'est le pari que s'est lancé la toute jeune équipe de chez Orta, à Bordeaux

Charlotte Lesprit
gironde@sudouest.fr

Changer les codes et voyager, « pas mal voyager ». Ouvert en mars 2021, le restaurant situé rue du Hâ, à deux pas du musée d'Aquitaine, propose « une cuisine d'ici et d'ailleurs », avec une carte qui se renouvelle constamment, dans un cadre épuré qui fait la part belle aux plantes.

Une note de verdure que l'on retrouvera dans la « bruschetta mozzarella et parmesan gratiné et son carpaccio de champignons » et que Louise Pottier, alias « Loulou » et ses sabots roses, a voulu avec une note de fraîcheur : un mélange d'herbes et de fleurs. D'ailleurs, rajoutez un « h » à Orta et vous obtiendrez la traduction portugaise de « petit jardin ».

« Je suis très inspirée par les légumes, le végétal », explique la cheffe qui a travaillé deux ans dans un restaurant étoilé de Vendée et qui vient de piocher quelques nouvelles inspirations dans un livre tout juste acquis. Sa création de la semaine : une polenta croustillante à l'oseille, aux tomates confites et serpentini de concombres façon tzatziki.

En circuit-court

Et pour la goûter, mieux vaut se presser. « Ce n'est pas toujours évident de trouver des recettes différentes chaque semaine mais nous essayons de raconter une histoire et de construire un plat autour d'un pays », livre la cuisinière qui travaille aux côtés de quatre autres cuisiniers, dont Antoine Sauzet, le monsieur viande des

fourneaux à qui l'on doit le croustiller de cochon aux épices indiennes.

« Le midi, les clients ont le choix parmi trois entrées, trois plats, plus deux qui sont tout le temps à la carte et quatre desserts qui ne changent pas trop non plus, explique Agathe Guillemain, responsable de la salle. La formule se transforme le soir en mode tapas et nous conseillons d'en prendre deux par personne. » Chez Orta, le local en circuit-court est de rigueur — « Sauf quand on tombe sur des pépites telle que notre burrata, mais ça reste un petit producteur » — et à plus de 80 % bio.

Le midi, comptez 5 euros pour une entrée, 15 euros pour un plat et 6 euros pour un dessert. Les tapas du soir sont entre 6 et 10 euros.

Chantéracoise, la reine des biscottes

C'est la dernière en France à pouvoir se revendiquer artisanale

On n'ira pas jusqu'à dire que le Périgord est le berceau mondial de la biscotte, mais on ne se gênera pas pour affirmer que les meilleures d'entre elles sont fabriquées en Dordogne, dans les ateliers de la dernière biscoterie artisanale de France, La Chantéracoise à Saint-Germain-du-Salembre.

On vient de loin pour y acheter « l'authentique », la biscotte emblématique de la marque qui emprunte son nom au joli village voisin de Chantérac, ainsi que l'a voulu le boulanger à l'origine de sa création. Avec sa robe dorée, son croustillant et ses formes généreuses, « l'authentique » donne de l'élégance à n'importe quel petit-déjeuner, même s'il est pris sur le pouce, sur une aire d'autoroute. D'aucuns lui préféreront ses cousines aux amandes, aux fruits, aux pépites de chocolat ou à la noisette. Conçues selon le même mode artisanal que leurs aînées, les biscottes enrichies du parfum de l'exotisme ont le bon goût de se laisser déguster au pied du lit, à 11 heures quand l'estomac sonne creux, ou encore à l'heure du goûter.

Que les amoureux du salé se rassurent, des mini-biscottes concurrencent la grande pour servir de toast à l'heure de l'apéritif : celle à la figue est idéale pour accompagner du foie gras.

Émilie Delpeyrat



Ces biscottes sont fabriquées en Dordogne. EMILIE DELPEYRAT / “SO”

La recette de l'été : gougères au piment et au pur brebis

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

40 pièces environ

Préparation : 30 min.

Cuisson : 30 min.

Les ingrédients :

7 œufs, 140 g de beurre, 200 g de farine, 210 g de fromage pur brebis râpé, 1/2 c. à café rase de piment d'Espelette, 1 bonne pincée de sucre, 400 ml d'eau, 1 pincée de sel.

Matériel : une poche à douille.

La préparation :

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre, le sel, le piment d'Espelette et le sucre. Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Remuez énergiquement avec une spatule en bois. Remettez sur le feu et « desséchez » la pâte en continuant de remuer jusqu'à ce que le mélange se détache de la casserole (l'opération peut durer deux à trois

minutes, mais elle est importante pour s'assurer que les choux gonflent bien à la cuisson).

Retirez du feu et versez le mélange obtenu dans le bol d'un batteur ou bien un saladier. Laissez tiédir.

Incorporez les œufs un à un (attendre qu'un œuf soit incorporé avant de mettre le suivant), soit avec le fouet du batteur, soit avec un fouet électrique. La pâte doit être bien brillante. Ajoutez les 3/4 du fromage, mélangez bien à nouveau. Gardez un peu de fromage pour parsemer sur le dessus des gougères.

Préchauffez le four à 180 °C. Déposez une feuille de papier sulfurisé sur deux plaques de cuisson ou des grilles.

Versez la pâte dans une

poche à douille jetable. Coupez l'extrémité de la poche à trois centimètres de large et déposez des petits tas de pâte en formant des choux. Saupoudrez avec le restant du fromage.

Enfournez pour 30 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ouvrez légèrement la porte du four et bloquez-la avec le manche d'une cuillère en bois, pour que les gougères finissent de cuire en laissant s'échapper un peu de vapeur.

Dégustez les gougères tièdes à l'apéritif ou avec une salade.

Cette recette a été réalisée par Sophie Augagneur, autrice d'un blog culinaire Miam-Chouchie, mais également cheffe dans son food-truck Capucine Cuisine Mobile à retrouver à Soulac-sur-Mer, en Gironde.



Les gougères sont à déguster tièdes à l'apéritif ou avec une salade. DR / MIAM-CHOUCHIE