



## HUGUES LE CIEUX, le jardinier de l'impossible

**D**errière son physique d'épicurien malicieux, Hugues Le Cieux dissimule une personnalité unique. Passionné de jardin depuis l'âge de 7 ans, diplômé de l'École d'Horticulture de Versailles et installé à Biganos depuis quelques années, ce producteur de plantes pas comme les autres a de quoi surprendre. Spécialisé dans les végétaux à floraison parfumée, il a su dénicher des variétés qui sentent, à s'y méprendre, le curry, le citron vert, le toniq, le chocolat-menthe, le saucisson et même, le calvados ! Au Jardin des Senteurs, les tulipes sentent l'orange, la menthe la fraise et le géranium le cédre...

Avec environ 150 plantes et une cinquantaine de parfums selon les saisons, ce jardinier-paysagiste a fait sa réputation sur un produit qu'il est le seul à produire en France, la *Mertensia Maritima*, plus connue sous le nom d'huître végétale. Une petite plante aux feuilles vert pâle, allongées, sans odeur particulière, mais, une fois en bouche, un incroyable goût d'huître, très persistant.



AQUITAINE

Un jeune chef bordelais, Pierrick Céhbert (Restaurant C'Yusha) découvre le produit, s'en entiche et lui conseille de le faire connaître :

il obtient illico le Trophée de l'Innovation lors de la Semaine du Goût et remporte un franc succès sur le stand de l'Aquitaine, lors du dernier Salon de l'Agriculture. Commercialisé en barquettes ou en godets, en vente directe ou sur le net, le produit se déguiste nature ou en salade : jamais de cuisson ni de congélation. Si vous prenez la peine de visiter le jardin en odorama où Crocus, le chat de la maison, vous recevra dans un paysage bouleversé par la dernière tempête hivernale, parlez à Hugues Le Cieux de ses projets, vous ne serez pas déçu. « *En 2010, je sors un arbuste qui sent le vin* ». Qui dit mieux ? ■

MARTINE CRESPIN

[www.lejardindessenteurs.com](http://www.lejardindessenteurs.com)

### SON IDÉE GOURMANDE

Ouvrir des noix de Saint-Jacques en deux et les poêler rapidement dans un peu de beurre.

Saupoudrer de chapelure et poser une feuille d'huître végétale dessus.

Un délicieux amuse-bouche, à servir sans indication d'origine de la feuille, pour surprendre vos invités.

EN TÊTE DES MEILLEURS **BLOGS CULINAIRES**, L'UN DES PLUS ANCIENS ET DES MIEUX RÉFÉRENCÉS EST CELUI D'UNE BORDELAISE : **ANNE LATAILLADE**. UN SUCCÈS QUI A FAIT DE CETTE ÉPICURIENNE UNE VRAIE STAR DANS LE MONDE DE LA **GASTRONOMIE**. NOUS LAVONS SUIVI EN CUISINE, CHEZ ELLE, À LA VILLE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

Par Martine Crespin

## DANS LES COULISSES des petites fêtes gourmandes



Le marché de la place des Chartres.

- **LE PÊTIT MOISSAGAIS** 72, cours de la Mercurique, Bordeaux. « Pour son merveilleux pain de campagne au levain, à la croûte fripissée, qui se conserve plusieurs jours »
- **ANTONNE** 19, cours Portal, Bordeaux. « Pour les friandises sucrées et les desserts que je ne suis pas fière. Ses macarons et ses créations chocolatières sont de purs merveilles »
- **POUR LES FROMAGES**, direction le marché du dimanche matin, sur les quais et la petite camion de Christine Sedou. Une bonne sélection de fromages fermiers »
- **POUR LA VIALADE ET LA CHANCI TÈME**, même marché et conscience onéique en Fabrice Prieux, grand maître de la confiserie de Goulle-Boulin, du choix de la qualité et des prix justes »
- **LES ÉCUMÈRES DU POMEBA D'ALÈA** 60, rue Notre-Dame, à Bordeaux qui prépare, à partir de 10 euros, des premiers du producteur, assomés les compains et d'ailleurs »
- **LES POISSONS AU MINI-MARCHÉ DES CHARTRES** le matin, à partir du midi sur la place des Chartres, chez la « Veuve Gineissel » : un choix limité, mais une qualité irréprochable
- **COTE SAVOIRS** 3, rue Capelleville, Bordeaux. « Pour l'épicerie fine, les spécialités rares ou les gourmandises d'ailleurs. Une sélection pointue de produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs à Bordeaux »



Ly a la vie d'avant : nantie d'un beau diplôme d'une Ecole de commerce, mariée à un Landais, Anne surfait dans le monde de la finance et du négoce sans passion particulière pour le petit monde de la cuisine. Patras ! Ses enfants Léa, puis Julien s'avèrent allergiques au gluten pour l'un et à l'œuf pour l'autre. Elle se met à chercher des trucs et astuces sur le net, fréquente les forums de cuisine à la recherche d'infos sur le sujet... et ne trouve pas grand-chose ! Nous sommes en 2005, et l'envie de créer son propre

blog se transforme en réalité : obligée de rester à la maison, elle imagine Papilles et Pupilles. Les débuts sont spectaculaires et très vite, les recettes, trucs et tours de main qu'elle y consigne rencontrent de très nombreuses réactions. « J'ai pris un positionnement très simple en me mettant à la place de la personne qui se dit chaque jour : qu'est-ce qu'on mange ce soir ? ». Pas question de gastronomie maïuscule, mais des recettes accessibles, des produits faciles à trouver et la mise en commun d'expériences qui se transforment parfois en belles aventures humaines. Aujourd'hui, avec 13 000 pages lues par jour, elle a élargi son champ d'action : tests de matières, consultante pour des marques d'agro-alimentaire, animation d'ateliers culinaires, actualité gourmande de son quartier (elle vit aux Chartres et se revendique assez locavore !). Et sur les 7 000 blogs culinaires recensés à ce jour, le sien caracole en tête, ce qui lui a valu d'être catée pour la campagne de promotion de la clé 3G d'Orange. Et si vous voulez connaître ses trucs, astuces et tours de main, un seul clic suffit !

[www.papillesetpupilles.fr](http://www.papillesetpupilles.fr)

Samedi 28 novembre 2009 - MADAME FIGARO Aquitaine - 3

## GASTRONOMIE AQUITAINE



Michel Porros, chef au Saint-James.

### LES CONSEILS D'ANNE

Pour un repas festif, si vous voulez limiter tout stress inutile, évitez de vous lancer dans une nouvelle recette, que vous n'avez jamais expérimentée. Même si, à la lecture, elle vous semble simple, préférez-lui un plat dont vous êtes sûre ! Pensez à acheter ce qui peut se congeler deux ou trois semaines avant les fêtes de fin d'année : moins de monde dans les magasins et parfois, des prix plus doux qu'à la dernière minute.

Si les repas de famille vous semblent parfois interminables, optez pour la formule apéritif copieux puis à table, plat principal en direct. Tout le monde vous en sera reconnaissant. Il se peut que vous travailliez jusqu'à la veille de Noël ou du traditionnel réveillon de la Saint-Sylvestre : une seule option, faire simple. Privilégiez les beaux produits, qui ne nécessitent que peu de transformation et gardez vos recettes en sauce mûries pour plus tard. Ne culpabilisez pas et passez commande longtemps à l'avance de vos plateaux de fruits de mer, crustacés, volailles ou desserts : cela vous sécurisera et vous aidera à bien profiter de ces moments de partage.



## Deux mini-recettes pour l'apéro

### HÛTRES AUX SAVEURS D'AQUITAINE

Prévoir des huîtres du Cap Ferret, du beurre, une fine tranche de jambon de Bayonne, persil, vinaigre de Xeres et gros sel.

Coupez le jambon en lamelles, ciselez le persil. Recouvrez une plaque de cuisson de gros sel pour caler les huîtres et déposez-les dessus. Allumez le four en position grill. Dans chaque coquille, déposez une pointe de couteau de beurre, une cuillère de lamelles de jambon cru, quelques gouttes de vinaigre, enfournez et laissez une à deux minutes sous le grill. Sortez du four, ajoutez le persil et servez.



### BROCHETTE DE RAISIN, FROMAGE ET PISTACHE

Il vous faut de gros grains de raisin blanc, une boîte de fromage de chèvre crémeux (Petit Billy), des pistaches décoratives non salées et des piques à brochettes.

Une fois les raisins lavés et séchés, entourez-les de fromage égoutté et écrasé à la fourchette. Réservez-les au frigo durant 1/2 heure. Commencez les pistaches au mini-hachoir et mettez la poudre obtenue dans une assiette. Roulez les grains dans cette panure et piquez-les sur les piques à brochettes de part et d'autre fendez-les en deux et déposez les moitiés sur le plat de service.



4 - Samedi 28 novembre 2009 - MADAME FIGARO Aquitaine