



Gault et Millau et Sysco : du champ à l'assiette avec le cochon de Bigorre

Rendez-vous à Castelnau-Magnoac dans les Hautes-Pyrénées chez Jean-Luc Gales, éleveur de cochons de Bigorre. Cette race, en voie de disparition dans les années 80, est revenue sur le devant de la scène gastronomique.

Marc Esquerré rédacteur en chef du guide **Gault & Millau**, en partenariat avec **Sysco**, ont la volonté de créer plus de liens entre les terroirs et la restauration du quotidien, de soutenir la montée en gamme des produits distribués par Sysco, allant à la rencontre des éleveurs et producteurs pour valoriser des filières d'approvisionnement de la restauration en France. Pour Gault&Millau, il n'y a pas de bonne cuisine sans bon produit, donc il est essentiel de collaborer avec un distributeur comme Sysco.

Video : « Et Sy on était plus proche des éleveurs ? » Episode #1

Du champ à l'assiette.

Marc Esquerré se rend à Pau, à la rencontre du chef Nicolas Lormeau qui propose dans son restaurant Lou Esberit (2 Toques) 2 recettes à base des produits : ventrèche et jambon de cochon noir de Bigorre.

« C'est un adresse en vogue, qui justifie sa réputation par un amour du produit local et une pratique technique qui fait de lui un promoteur efficace du terroir et de la gastronomie en général. Jeune, bien formé (**Gilles Goujon, Michel Trama, Gérald Passédat**), ambitieux, Nicolas Lormeau expose ses talents avec personnalité et savoir-faire, et fait ainsi vivre l'une des tables les plus enthousiasmantes de la ville.



Nicolas Lormeau et Marc Esquerré à la table de Lou Esberit

Les assiettes, graphiques et équilibrées, font voir le produit basque sous un autre angle, notamment à travers le Rouleau de jambon Noir de Bigorre 24 mois,

rémoulade de céleri bouleau combava, sorbet de céleri et pomme et Carbonara de panais au lard de porc Noir de Bigorre, noisettes, torrifiées et écume de noisette à la ventrèche

Recettes

Rouleau de jambon noir

Carbonara de panais au lard de porc Noir de Bigorre

Qui est Sysco ?

Sysco découvre et sélectionne des produits qui s'adressent aux différents métiers de la restauration depuis plus de 20 ans. A chaque typologie sa gamme de produits spécifique : bistrots de quartier, brasseries, vente à emporter, hôtellerie, traiteurs, chaînes de restauration, collectivités.

Au sein d'une offre alimentaire professionnelle exhaustive, nous privilégions au travers de cet exercice une sélection spécifique pour les cuisiniers composée de produits bruts et frais. Tout d'abord, une offre de produits premium avec de la charcuterie (Cochon de Bigorre, Pata Negra, Chorizo Ibérico, Lard de Colonnata...), de la viande fraîche en muscles (Bœuf Salers, boeuf charolais dry aged, veau de nos régions ...), de la volaille fraîche (canard du Sud-Ouest, volaille fermière label rouge), du poisson frais et de la pêche artisanale française, mais oublier les bases de la cuisine : crèmerie et épicerie. Chaque gamme se déclinant elle-même dans une logique de disponibilité régionale.



Marc Esquerre, rédacteur en chef de Gault & Millau et Sysco à la rencontre des producteurs

Publiredactionnel

Credits photos et vidéo @HRV

www.sysco.fr

www.facebook.com/SyscoFr

www.instagram.com/sysco_france/

twitter.com/Sysco_FR