

# GUEULETON

N°8

LE MAGAZINE DES BONS VIVANTS

SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE



DOSSIER

## DU JAMBON ENCORE ET ENCORE

MARATHON

UNE NUIT AU  
MARCHÉ DE RUNGIS

RENCONTRE

FRANCIS CABREL  
DU CHAI AU STUDIO

PÊCHE

ON VOUS EMMÈNE  
À LA GRENOUILLE

ISS. 11000 - LUN 7.000 - 001 1000

L 11069 - 8 - F: 7,50 € - RD



En effet, le natif de Bayonne qui élève ses bêtes avec patience est considéré comme un maître du cochon, d'abord pour ses jambons affinés mais aussi pour ses côtes de porc élevés avec patience. Pour le déjeuner il débarque avec de belles côtes de bœuf dont il veut terminer la cuisson dans les pains au levain naturel de son ami le boulanger Bertrand Ducauroy à Ciboure.

Ramuntxo Courdè

Bertrand Ducauroy

Eric Ospital



On attaque l'apéro sur des fondamentaux avec des os à moelle, mais Ramuntxo Courdè de l'Arrantzaleak (l'Auberge aux poissons en VF), toujours à Ciboure, a débarqué avec sa sélection de produits de la mer, et là ça devient sacrément intéressant.



Des moules en escabèche, des langoustines ultra fraîches accompagnées par un Irouléguay blanc de derrière les fagots. Ça y est on se détend sacrément d'autant que sur le brasero les saucisses d'Eric Ospital crépitent adossées à de magnifiques côtes de cochon ibaïona.

