

## LA MARÉE BLEUE NAGE DANS LE SUCCÈS (33)



Photo M. V.

En ouvrant sa poissonnerie à Yvrac, le propriétaire Serge Roque, qui travaille dans le milieu depuis plus de trente ans, voulait tenter quelque chose de différent. Un pari risqué mais gagné grâce à cet immense espace moderne et coloré de plus de 300 mètres carrés dédié à la marée. Les clients affluent et viennent parfois de très loin pour acheter ces poissons de première qualité, issus pour la plupart de la pêche française. Les gourmets apprécieront la partie traiteur dont les spécialités gastronomiques sont concoctées uniquement avec des produits frais par de vrais chefs qui ont fait leurs armes dans des restaurants étoilés de la région.

La Marée bleue, 101, avenue du Périgord, 33450 Yvrac.  
Tél. 05 56 81 09 92.

## La Maison de la bière privilège le local (32)

Claire Manneville vient d'ouvrir une Maison de la bière à Auch. La seconde de la ville. Avec son associée, Isabelle Labart, elles se spécialisent sur les bières artisanales de la région et les bières de l'abbaye. Ainsi, elles vendent une trentaine de bières du Sud Ouest. On trouve particulièrement les bières gersoises. Celles du Vaillant Fouquet de Miradoux, les brunes, les rousses, les blondes, aux arômes de cacao ou de fleurs blanches. On découvrira également la Forgerette fabriquée à Bezolles, la Tolosa (de Toulouse) ou celle de Cahors. "Les bières artisanales sont bien souvent moins alcoolisées que les autres" précise Claire Manneville. Elle propose plus de 150 références du monde entier, des tireuses pour les manifestations et des accessoires ou des coffrets-cadeaux.

La Maison de la bière,  
56 rue du 8 Mai,  
32000 Auch, 05 62 67 91 66  
ou [www.maisonbiere.fr](http://www.maisonbiere.fr).



Photo Gaëlle Richard



## Château Maison Noble

Saint Martin du Puy 1345



### Recette proposée par Maison Noble. Poulet aux légumes cuit au four. Géorgie

#### Intéressant à savoir

La cuisine géorgienne est connue pour ses sauces pouvant rendre n'importe quel plat délicieux. La sauce la plus connue est celle de tomates étuvées avec des épices et de l'ail. Les Géorgiens cuisinent leurs sauces avec des fruits, du jus, des baies, des mûres, des prunelles, des grenades, des épines-vinettes et même des noix râpées au bouillon. Aigre-doux ou acidulé, avec une amertume – il y en a pour tous les goûts.

**Ingrédients :** 1 poulet, 1 citron, 4 tomates, 2 courgettes, 1 tête d'ail, épices selon le goût, 1 brin de coriandre, 4 brins de romarin, 3 feuilles de laurier, sel, poivre.

#### Préparation :

1. Couper, laver et sécher le poulet, le mettre sur une lèchefrite
2. Faire de légères incisions sur le poulet et y mettre quelques morceaux d'ail
3. Arroser le poulet avec du jus de citron, ajouter du sel, du poivre et des épices
4. Mettre les tomates et les courgettes coupées avec le poulet
5. Couvrir le tout avec du papier aluminium et cuire à 250°C pendant 50 minutes
6. Enlever le papier aluminium, ajouter de la coriandre, du romarin et laisser dorer au four pendant quelques minutes.

Conseil : Servir avec du vin blanc  
Entre-Deux-Mers  
« Château Maison Noble »



Sarl Château Maison Noble  
33540 St Martin du Puy

Tel : 05 56 71 86 53 - Fax : 05 56 71 86 12 - Mail : [maison.noble@orange.fr](mailto:maison.noble@orange.fr)

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION