

Comptoir d'Aquitaine

ÉPICERIE RÉGIONALE & CONVIVIALE

DOSSIER DE PRESSE

Le meilleur des spécialités d'Aquitaine
à 5 minutes du centre de Paris



Faites escale au pays du bien manger,
plongez au cœur d'un patrimoine gastronomique unique.

Fabienne Lailheugue-Laffont Contact : 06.82.25.62.75 miam@comptoirdaquitaine.fr

LE MOT DE FABIENNE

Fabienne Lailheugue-Laffont, Fondatrice du Comptoir d'Aquitaine

“

Mon objectif était de vendre de l'exceptionnel, de proposer aux gourmets un lieu de convivialité où goûter, choisir et se rencontrer.

”



Organisation de dégustations commentées



Bordelaise avec de solides origines béarnaises, j'ai vécu quelques années au Pays Basque. Nourrie aux délicieux légumes du potager de mon père cuisinés par ma mère, régalée par les charcuteries, canards et autres laitages des fermes de ma famille, ces produits d'exception, ont forgé mon palais aujourd'hui exigeant.

Une exigence que je mets d'ailleurs, depuis vingt ans, au service du Salon International de l'Agriculture, comme jurée foie gras.

Et puis un jour, j'ai tout plaqué pour partager et faire découvrir ces perles de culture et d'agriculture que sont les produits d'Aquitaine.

Mais attention, pas n'importe quels produits ! Pour réaliser une sélection

irréprochable, j'ai répertorié toutes les spécialités de la région, j'ai pris la route régulièrement, pendant deux ans, pour dénicher des producteurs. J'ai testé 1200 produits, j'en ai sélectionné 400, j'ai rencontré 80 fournisseurs chez eux pour finalement en sélectionner 40.

Mon objectif était de créer une épicerie où vendre de l'exceptionnel mais aussi de proposer aux gourmets un lieu de convivialité où goûter, choisir et se rencontrer.

Comptoir d'Aquitaine est né du maillage des belles relations que j'ai tricotées patiemment avec des producteurs et des amateurs de goût. C'est une aventure à taille humaine, une caverne d'Ali Baba en perpétuel renouvellement, le spot secret de grands chefs parisiens. C'est L'ADRESSE qu'il faut connaître. Alors venez !

2

Maison Casteigt, Jean-Marc Casteigt

1^{er} Maître artisan saurisseur
de France



Jean Marc Casteigt, fils d'un charcutier-traiteur renommé de Pau, a exercé le métier de son père pendant plusieurs années, tout en initiant un projet de fumoir à saumon, au fond d'un couloir.

En 1989, il se lance pleinement dans l'aventure avec pour objectif de redonner une image noble à ce poisson. Il lui faudra 2 ans pour mettre au point une technique de fumage permettant d'épurer la fumée des benzopyrènes, nocifs pour la santé, et en 1991, il dépose un brevet sur le fumage et le « *parfumage* » du saumon aux herbes.

Perfectionniste, **Jean-Marc Casteigt** a toujours les yeux rivés sur le petit indicateur rouge de son fumoir, la température est une des clés de son savoir-faire. Ici, pas de machine à part celle de la mise sous vide. Tout est fait à la main par sa petite équipe : ses enfants et son gendre.

Pour faire son saumon fumé, **Jean-Marc Casteigt** se fournit auprès de fermes respectueuses en Norvège et en Écosse. Pas d'a priori sur le poisson d'élevage : un bon poisson, c'est un poisson nourri correctement et tué avec respect. Seul un poisson frais de qualité peut donner un saumon fumé de qualité.

La Ferme Labouyrie, Patricia et Christophe Comet Tournier

Producteur de canard,
dans les Landes



C'est à Toulouzette, joli petit village de Chalosse, que les **Comet Tournier** sont producteurs, depuis 4 générations. A la tête de la ferme aujourd'hui : **Patricia et Christophe** qui élèvent leurs canards selon une méthode bien à eux. Pendant 14 semaines, les palmipèdes sont nourris aux céréales maison et gambadent allègrement dans une nature généreuse. Dans cette exploitation, on laisse le temps faire son œuvre et l'on perpétue un savoir-faire familial largement éprouvé. Il en résulte un canard au goût affirmé, transformé avec brio par **Patricia, sa maman et Camille** la succession est assurée.

Comptoir d'Aquitaine
propose :

- Foie gras de canard entier cuit et mi cuit (cuisiné exclusivement pour le Comptoir d'Aquitaine)
- Magret de canard, garbure

Maison Bignalet, Jacques et Jacqueline Bignalet

**Boucher, charcutier,
traiteur dans les Landes.**



Jacques et Jacqueline Bignalet sont aux commandes d'une entreprise familiale fleurissante, à Habas, petit village de Chalosse de 1 500 habitants. Ils sont la troisième génération de bouchers, charcutiers et traiteurs du village.

Jacques Bignalet est un passionné qui sélectionne lui-même les bêtes chez les meilleurs éleveurs, dans un rayon de 50 km : des animaux qui sont élevés selon un cahier des charges très précis garantissant une alimentation sans OGM. La viande est furieusement tendre, elle a une couleur parfaite et un goût inoubliable ! Tous les plats cuisinés chez **Bignalet** sont élaborés avec ces viandes exceptionnelles et dans des portions généreuses. La salaison, quant à elle, est faite au sel de source de Salies de Béarn.

Maison emblématique de la région, son dynamisme en milieu rural lui a valu le Mercure d'Or.

Comptoir d'Aquitaine
propose :

- Boudin et chichon Landais
- Pot au feu au bœuf de Chalosse, poule au pot Henri IV

Xipister Etxekoa, Christophe Verrière

**Producteur d'assaisonnement
au Pays basque**



En 1992, **Christophe Verrière** a 20 ans et fait la rencontre d'un pêcheur, à Hendaye. La complicité est immédiate et le marin confie au jeune homme la recette de son xipister, assaisonnement incontournable de la cuisine basque traditionnelle. Vingt ans plus tard, Christophe Verrière décide de commercialiser cette sauce et plusieurs essais et dégustations plus tard, naît le **Xipister Etxekoa** (« le xipister de la maison »).

D'une histoire d'amitié, l'aventure **Xipister Etxekoa** devient familiale. Dans son atelier à Ahetze, seules sa femme et ses filles sont dans la confiance des ingrédients « magiques ». L'ingrédient phare de cette sauce, c'est le piment d'Espelette AOP frais, toute la chaîne de travail est artisanale et dans ce xipister, tout est de fabrication locale : la bouteille, le piment et même l'étiquette !

www.comptoirdaquitaine.fr



Comptoir d'Aquitaine

ÉPICERIE RÉGIONALE
& CONVIVIALE

37 bis rue Carnot, Place du marché
92300 Levallois Perret

Tél. : 01.47.58.40.95

Fabienne Lailheugue-Laffont Contact : 06.82.25.62.75 miam@comptoirdaquitaine.fr

Photos : Jean-Marc Lailheugue ; www.jm2l.fr