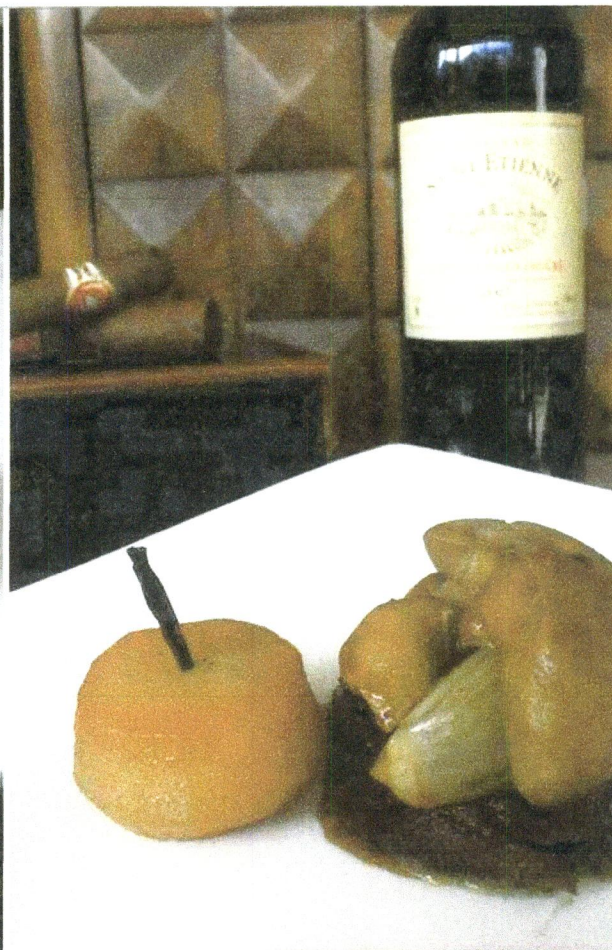




Les plats de Frédéric Carrion:  
ravigote de jambon et langoustine (à gauche),  
joue de veau spécial Bordeaux selon le chef étoilé  
de Viré (à droite).



...  
apporte sur table les échantillons. A 9 heures, le samedi et pendant deux heures dans un silence studieux, Madiran roule dans quatre palais d'expert, (producteurs, œnologues, courtiers et œnophiles avertis : 70 % de professionnels, 30 % d'amateurs). Chacun note en son âme et conscience. Chaque croix compte (jugeant l'œil, le nez, la bouche et l'harmonie), dans l'attribution des médailles d'or, d'argent ou de bronze. L'administratif entre de nouveau en action dès l'après-midi, scannant les 10 000 feuilles de notation. Vérifiant les anomalies, les interprétant pour ne pas passer à côté d'une médaille. Une fois validée par le président du concours, Bernard Delaye, les résultats sont publiés sur internet et largement diffusés. Si Madiran décroche une médaille, dans les dix jours son propriétaire recevra un diplôme et un tableau de commande des célèbres macarons. Décorée d'or, Madiran boostera de 15 % les ventes. ■

## Les harmonies de Fred l'étoilé (suite)

### RULLY 2008 DE LOUIS MAX

Pulpe verte du maraicher en ravigote, crème de Bresse et parmesan « 24 mois », tresse de jambon de Bigorre, langoustine de Loctudy juste saisie.

« Ce cépage pinot noir fruité, typicité accentuée par le millésime 2008, apporte à l'ensemble du plat une note de fraîcheur. Le vin comme le met symbolisent parfaitement la saison d'été »

### CHATEAU SAINT-ETIENNE SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2007

Strate de joue de veau, fenouil et fore gras, navet de printemps cuit longtemps, miel et vanille.

« Ce plat traditionnel se marie naturellement avec un bordeaux, un grand classique s'il en est. Si cette union ne vous crée pas de surprise, en revanche vous trouverez avec elle l'éternel goût de l'excellence. En résumé, une valeur sûre »