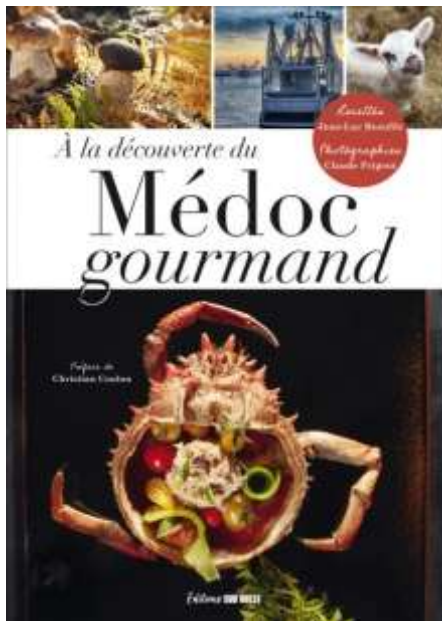


**Jean-Luc BEAUFILS**, d'origine normande, est formé chez les meilleurs (le Doyen, Hélène Darroze, le Ritz).

Il est tombé littéralement amoureux du Médoc, au premier abord sauvage et pourtant si riche de producteurs dont il a souhaité valoriser le travail à travers ses recettes.



Il nous présente les différentes facettes de ce pays méconnu, et elles sont nombreuses : les pâturages, les champs et les forêts, mais aussi l'estuaire et l'océan.

Et voici que s'esquissent d'autres paysages que ceux des grands châteaux, et l'on découvre des acteurs locaux – pêcheurs, maraîchers, brasseurs, éleveurs... – qui fournissent à notre chef des produits de qualité pour une quarantaine de recettes innovantes et étonnantes.

Claude Prigent nous offre de splendides photographies culinaires et met en lumière la diversité des paysages et des producteurs.

Préfacier : Christian Coulon