

ZOOM SUR UN PRODUCTEUR LOCAL : LE CABESTAN



SAINTE-TERRE

David et Sabine sont un couple de bons-vivants, passionnés de pêche et de terroir. La lamproie, fameux poisson préhistorique de la région, n'a aucun secret pour eux ! Pêcheur professionnel depuis 1994, David développe son activité en ouvrant un laboratoire de transformation artisanal à Sainte-Terre en 2012. Il est rejoint en 2019 par son épouse Sabine qui, jusqu'alors conjointe collaboratrice, devient compagne de pêche. Depuis, c'est avec passion que le couple pratique ensemble le métier d'ouvrier pêcheur.

Les poissons sont pêchés de manière raisonnée selon des techniques ancestrales, en eau douce sur la Dordogne. Ils sont ensuite cuisinés dans un souci de qualité à partir des productions agricoles locales, de richesse des saveurs et d'un savoir-faire transmis de père en fils depuis 3 générations. Ce savoir-faire leur permet de proposer des recettes dont la renommée n'est plus à faire : la fameuse lamproie à la bordelaise ou au vin blanc, les rillettes de lamproie, d'anguille, etc. Aussi, les vins qui leur permettent de transformer la lamproie à la Bordelaise ou au Loupiac sont issus directement des exploitations viticoles de Sainte-Terre (appellations Bordeaux et Saint-Emilion) et de Loupiac.

David and Sabine are a couple of bon-vivants, passionate about fishing and the local area. Lamprey, the famous prehistoric fish of the region, holds no secrets for them! A professional fisherman since 1994, David developed his business by opening a small-scale processing laboratory in Sainte-Terre in 2012. He was joined in 2019 by his wife Sabine who, until then, had been a co-worker and became a fishing companion. Since then, the couple has been practising the fishing trade together with passion.

The fish are caught in a sustainable manner using traditional techniques, in fresh water on the Dordogne. They are then cooked with a concern for quality based on local agricultural production, a wealth of flavours and a know-how passed down from father to son for three generations. This know-how allows them to offer recipes that are well known: the famous lamprey à la bordelaise or with white wine, lamprey rillettes, eel rillettes, etc. Also, the wines that enable them to transform the lamprey into Bordelaise or Loupiac are directly from the winegrowing areas of Sainte-Terre (Bordeaux and Saint-Emilion appellations) and Loupiac.



SABINE ET DAVID DURAND

Le Cabestan

Conserves de lamproie

#FAMILIAL #SAVOIR-FAIRE
#ARTISANAL
#TRADITIONNEL
#AUTHENTIQUE
#EMBLÉMATIQUE