

RÉVEILLONS : LES BONS ACCORDS METS & CHAMPAGNES À L'HONNEUR

E à table®

100
IDÉES DE
CADEAUX À
CROQUER

elleatable.fr N° 115

NOS SUPER
MENUS
POUR
UN NOËL
RÉUSSI

75
recettes
de rêve

Spécial
fêtes



DIY
Une couronne
craquante
à offrir

FRANCE MÉTROPOLITaine : 3,80 € / AND 4,00 € / A 5 € / BEL 4,30 € / CAN \$ 7,70 CND / D 5,90 € / F 6,00 FRN / G 5,50 € / CHF 5,80 CHF / I 6,50 € / GR 4,60 € / IT 4,50 € / LUX 4,30 € / NL 4,80 € / MAR 4,80 MAD / PORT. GREECE 4,50 € / TGM 5,00 GPP / TUN 5,50 TND

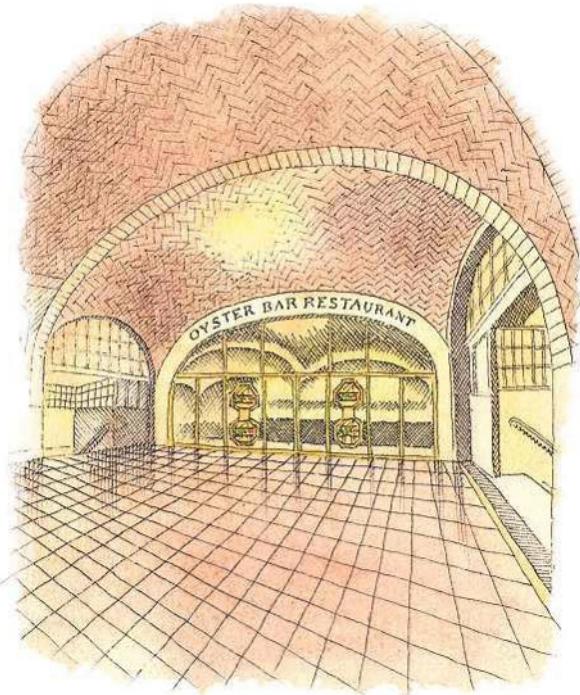
DÉCO DE CHARME
LA TABLE
DE SARAH LAVOINE

À DÉCOUVRIR
LES DÉLICES DE MOSCOU,
CAPITALE
GASTRONOMIQUE

EXCLUSIF
LA BÛCHE SURPRISE
DE CHRISTOPHE FELDER



M 06450 - 115 - F: 3,80 € - RD



*Grand Central Station
New York*

Laurent-Perrier
choisi par
Le Grand Central Oyster Bar.



CUVÉE ROSÉ
CHOISIE PAR LES MEILLEURS

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'invitation au voyage

L'approche des fêtes provoque souvent un sentiment mêlé de joie et d'excitation. On est heureux de recevoir son petit monde, mais comment l'épater ? Certains s'y préparent dès le mois de novembre, dans une sorte d'Avent réglage. Quel que soit votre état d'esprit, il y aura forcément un menu pour vous à travers ces pages. Une rubrique en propose même cinq « clefs en main », que vous recherchez plutôt le classicisme ou la tendance, des recettes à faire d'avance, des astuces de dernière minute ou tout simplement la facilité. Nous vous livrons quelques outils pour marier vos jolis plats au champagne, pour cuisiñer la châtaigne, et même garnir le pied du sapin. Christophe Felder montre aux plus motivés comment se « fendre » d'une bûche de Noël inspirée du mont-blanc, et Gaël Orioux a eu l'idée d'une alternative marine au chapon. Mais pourquoi le réveillon ne serait-il pas une invitation au voyage ? Ne sommes-nous pas en vacances après tout ? La table de la décoratrice Sarah Lavoine, librement inspirée de ses séjours au Maroc, et Noël à Moscou en compagnie d'Andrey Dellos, le fondateur des cafés Pouchkine. C'est luxe, calme et volupté.

Joyeuses fêtes !

Retrouvez-moi sur Instagram
@sandrinegiacobetti



LA CORNUE

Cuisinière Cornufé, le premier pas dans l'univers La Cornue.



Cornufé Albertine

ELLE à table Numéro 115

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2017

NOTRE
COUVERTURE
16

132



150



98



86

BEAU & BON 9

News, conso au goût du jour (p. 10) - **Dégustation** : focus sur les bûches 2017 (p. 14)

Do it yourself, une couronne très festive (p. 16) - **Bien dans son assiette** ou les conseils forme de notre diététicienne (p. 18)

L'agenda événements, l'actualité de novembre et décembre (p. 22) - **Déryptage** : le Collège culinaire de France (p. 24)

Les confidences gourmandes d'Angèle Maeght (p. 26) - **Les crevettes sauvages**, du bateau à l'assiette (p. 30)

Déco de table signée Sarah Lavoine (p. 32) - **Belle vaisselle** à la manufacture de Digoin (p. 42)

Nos idées cadeaux, pour un Noël gourmand (p. 52)

À TABLE ! 67

Dix accords parfaits avec du champagne (p. 68) - **Frais du marché** : la châtaigne c'est maintenant (p. 86)

Cinq menus de réveillon sur mesure (p. 98) - **Nouveaux codes alimentaires**, les bouillons sont à la fête (p. 110)

Festin de la mer, l'autre chapon (p. 116) - **Côté cave** : notre sélection de champagnes d'exception (p. 124)

Variations autour d'un entremets british : le syllabub (p. 126) - **Dessert vegan** avec la noix de cajou (p. 132)

Leçon filmée : la bûche revue et corrigée par Christophe Felder (p. 138)

ÉVASION 143

Au Mexique avec un maître chocolatier (p. 144) - **Savoureuse Moscou**, capitale gastronomique (p. 150)

164 Notre carnet d'adresses 167 Nos fiches-recettes

• Booklet Montfort « Chic, du foie gras ! », 44 pages, collé sur la couverture, mise sous film, sur l'ensemble des exemplaires vendus en kiosques de France métropolitaine. • Encart Galeries Lafayette, 96 pages, posé sur la 4^e de couverture, sous film, sur les kiosques et abonnés de Paris. • Sachet Herbagare collé sur la page 91 des exemplaires vendus en kiosques de France métropolitaine. • Encart abonnement, 2 pages, jeté entre les pages 166 et 167, en édition France métropolitaine, hors abonnés, hors export et hors compagnies aériennes. • Ce numéro comporte des envois de correspondance sur la France métropolitaine + DOM-TOM. • Encart abonnements multititres féminins Dynapresse jeté sur les exemplaires de Suisse romande. • Ce numéro comporte un encart abonnement sur les exemplaires abonnés.

Index des recettes

Nos Entrées

- ● Blinis à la farine de châtaigne **P. 88**
- ● Bouillon au chou kale **P. 112**
- ● Bouillon au gingembre, crevettes et betterave chioggia **P. 114**
- ● Bouillon au potiron et à l'orange **P. 111**
- ● Bouillon aux algues et noix de saint-jacques **P. 114**
- ● Bouillon aux carottes colorées, nouilles de riz et curcuma **P. 112**
- ● Bouillon aux légumes et petites pâtes **P. 115**
- ● Carpaccio de betterave, anguille fumée et éclats de noisettes **FR**
- ● Cappuccino de potimarron et chantilly Bellota **P. 108**
- ● Huîtres, gingembre, combava et coriandre **P. 72**
- ● Saint-jacques à l'huile d'argan et grenade **P. 108**
- ● Saumon et gambas en tartare, agrumes et mousse d'avocat **P. 104**
- ● Saumon mariné à l'aneth, crème de raifort **FR**
- ● ● Saumon mariné aux épices **P. 107**
- ● Smoothie vitalisant **P. 18**
- ● Tartelettes aux oignons confits et foie gras **P. 100**
- ● Terrine de foie gras, saké-gingembre **P. 71**
- ● Velouté de châtaigne aux saint-jacques **P. 87**
- ● Velouté de saumon **P. 74**

Original

Frais et chic

Pour changer

**Votre magazine
sur tablette et mobile !**



Vous pouvez télécharger votre ELLE à table sur l'iPad ou l'iPhone à partir du kiosque d'Apple sur l'App Store et télécharger la nouvelle Appli pour Smartphone.

Suivez-nous sur facebook.com/elleatable

Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur community@elle.fr

Couverture Photo Jérôme Bilic.
Réalisation Marie Leteuré.

Nos Plats

- ● Blanquette de chapon au foin **FR**
- ● Bonbons de chapon de mer à la cannelle et pulpe de potiron **P. 122**
- ● Chapon de mer au boudin blanc et mendiant **P. 119**
- ● Chapon de mer aux agrumes, pommes de terre Champignon **P. 122**
- ● Chapon de mer en feuille de chou, saveurs truffe et raifort **P. 120**
- ● Chapon truffé et panais rôtis à la vanille **P. 76**
- ● Eclats de foie gras et légumes au miel **P. 103**
- ● Filet de bœuf en croûte de pain d'épices **P. 109**
- ● Magret de canard et potimarron rôti miso-cacahuètes **P. 80**

- ● Pastillas poulet et amandes **FR**
- ● Pouarde rôtie farcie sous la peau et gratin **P. 100**
- ● Risotto venere, truffes et chapon aux fruits secs **P. 108**
- ● Rôti de lotte lardé, sauce mandarine **P. 78**
- ● Saumon grillé en croûte de riz et mille-feuille de légumes **P. 99**
- ● Tagliatelles aux châtaignes, pignons, raisins et trévise **P. 90**

Plat de fêtes tout simple

Nos Desserts

- ● Bombes aux marrons **FR**
- ● Boules de mousse framboise et tuiles au pavot **P. 108**
- ● Bûche aux deux chocolats **P. 107**
- ● Bûche roulée au chocolat et fève tonka **P. 84**
- ● Carrot cake **P. 136**
- ● Castagnaccio **P. 92**
- ● Cheesecake **P. 136**
- ● Christmas cookies **FR**

Irrésistiblement Vegan

- ● Couronne à croquer **P. 16**
- ● Filo au chocolat et crème à l'orange **P. 99**
- ● Forêt-noire **P. 134**
- ● La bûche mont-blanc de Christophe Felder **P. 139**
- ● Le merveilleux de Fred **P. 40**
- ● Mi-cuits au caramel au beurre salé **P. 103**
- ● Semifreddo aux amarettis **P. 82**
- ● Syllabub : la base **P. 126**
- ● Syllabub coco et citron vert **P. 130**
- ● Syllabub fruits des bois et crème de cassis **P. 128**
- ● Syllabub orange et pistache **P. 129**
- ● Syllabub pur chocolat **P. 127**
- ● Tarte aux poires **P. 94**
- ● Tiramisu à la crème de marron **P. 96**
- ● Tiramisu au matcha **P. 137**
- ● Tiramisu chocolat blanc, rhum et passion **P. 104**
- ● Truffes croustillantes **P. 82**

● VÉGÉTARIEN

● VIANDE

● POISSON

● VITE FAIT

● FAIT D'AVANCE

● DESSERT SANS GLUTEN

● COUP DE CŒUR RÉDACTION

Retrouvez ces recettes sur elleatable.fr

NESPRESSO®

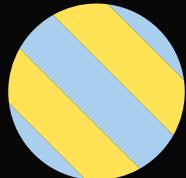
VARIATIONS
ÉDITION LIMITÉE 2017

*Quoi d'autre ? NESPRESSO France SAS - SIREN 382 597 821 - RCS PARIS - Cafés avec arômes présents sous forme d'arômes naturels. Suggestion de présentation.



VARIATIONS CONFETTO
LICORICE
Saveur réglisse

Intensité 6



VARIATIONS CONFETTO
ORANGETTE
Saveur orange

Intensité 6



VARIATIONS CONFETTO
SNOWBALL

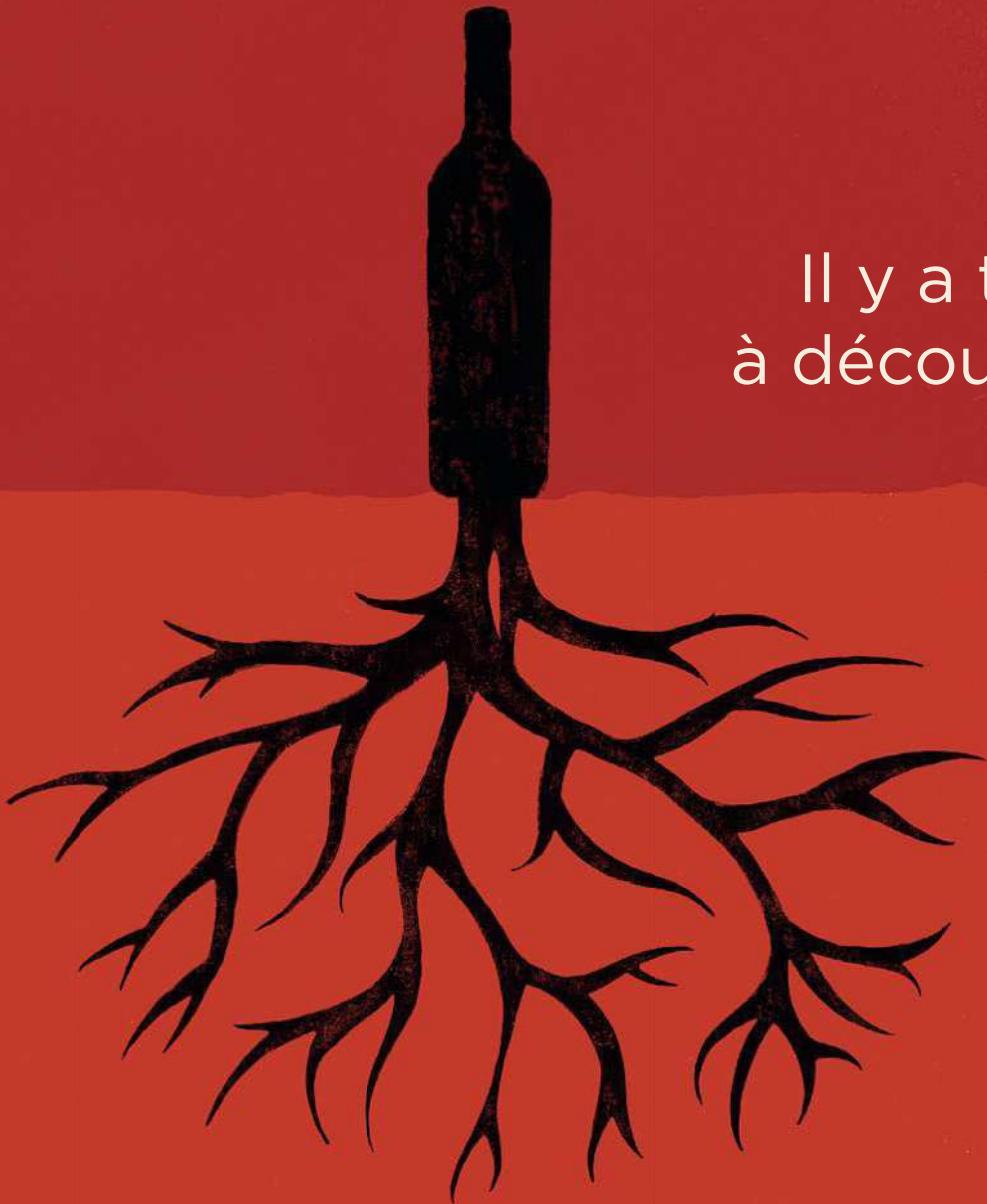
Saveur noix de coco et vanille

Intensité 6

La gamme Variations Confetto en Édition Limitée mêle la douceur
et la finesse de 3 saveurs inoubliables inspirées des gourmandises
de notre enfance.

*what else?**

BORDEAUX



Il y a tant
à découvrir

Dans la région de Bordeaux, le sol a quelque chose de magique:
il offre à nos vins une variété de styles qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

VINS DE
BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Notre hotte pour les fêtes, p. 52

Beau & Bon



Sarah Lavoine nous révèle sa table pour les fêtes, p. 32

10 LES DERNIÈRES TENDANCES CONSO DU MOMENT

14 DÉGUSTATION

Notre sélection de bûches pour les fêtes

16 DO IT YOURSELF

Une couronne à croquer !



L'art de vivre selon Sarah Lavoine
32

18 BIEN DANS SON ASSIETTE

Vertueux gingembre - Plateau de fromages équilibré

22 L'AGENDA ÉVÉNEMENTS

L'actualité gourmande de novembre et décembre

24 PATRIMOINE CULINAIRE

Le Collège culinaire de France

26 PORTRAIT D'ANGÈLE MAEGHT

Elle se raconte par le menu

30 CREVETTES DE FÊTES

A commander en ligne

32 RÉVEILLON AVEC SARAH LAVOINE

La décoratrice dresse une table de style

42 MANUFACTURE DE DIGOIN

Le grand retour du grès

52 100 IDÉES CADEAUX

Pour les fous de cuisine

1



FLACON PRÉCIEUX

Alternative au parfum sous le sapin, cette édition limitée à 1900 bouteilles numérotées nous offre un concentré d'arômes. Cueillies à la main et encore vertes, les olives sont pressées dans les 4 heures suivant la récolte. Plus de 10 kg de fruits sont nécessaires pour obtenir 1 litre d'huile aux saveurs puissantes. L'Elixir, Oliviers & Co, 49 € les 50 cl.

24 JOURS GOURMANDS

3

Pour attendre patiemment le jour de Noël, Alain Ducasse nous propose son Tour du monde en 24 jours, avec cet assortiment de chocolats, à découvrir sans tricher. Calendrier de l'Avent, Chocolat Alain Ducasse, une création de Pierre Tachon illustrée par Léa Maupetit, 42 € (185 g).



DOUCEURS HEALTHY

Préparés sans gluten et sans lactose, ces gâteaux affichent une faible teneur en sucre et en matières grasses sur la balance.

En revanche, on profite d'un crèmeux au soja, lait de coco et passion (Le Soyeux), ou des saveurs rafraîchissantes de l'orange sanguine et de la mandarine (La Bûche mandarine et pistache). Maison Foucade, à partir de 27 € (3-4 personnes).

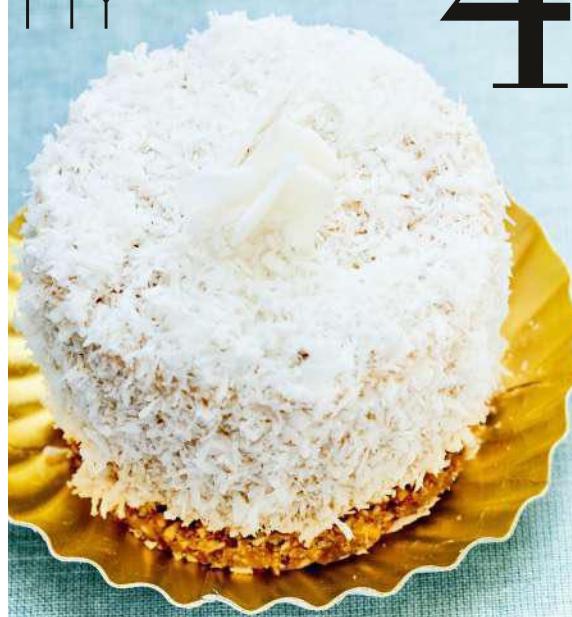
SPECULOOS DU PÈRE FOUETTARD

Le spécialiste belge du biscuit sans gluten (ici à la farine de sarrasin) nous propose un Saint-Nicolas à croquer, version nature ou enrobé de chocolat. Sylvain Speculoos, Generous, environ 4,50 € (100 g).

2



4



Le Soyeux



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DES PAPILLOTES AOP

5

Ces petites papillotes festives de beurre AOP Charentes-Poitou, en portion individuelle, n'ont pas besoin d'être craquées mais juste d'être tartinées pour accompagner plateaux de fruits de mer ou de fromages. La Conviette, Grand Fermage, 2,95 € (le coffret de 10 papillotes de 15 g).



LA TRUFFE POUR TOUS

Si le prix du plus délicat des champignons atteint des sommets au moment des fêtes, c'est parce que la saison démarre à peine. Pour profiter de ses arômes puissants sans se ruiner, ces chips ont été parfumées à la poudre de truffe. Chips Tyrrells black truffle & sea salt, 2,49 € (150 g).

6



7

L'ÉLÉGANCE EN CUISINE

Mariage réussi entre design et matière naturelle, pour cette ligne réalisée avec des chutes, des branches ou des racines d'arbres tropicaux délaissés par l'industrie. Planches en teck poli traité à l'huile minérale et peinture alimentaire, Wave & Drop, Joe Sayegh, à partir de 32 €.



8 CAVIAR À TARTINER

Dans ce tarama réservé aux gourmets, les œufs de cabillaud sont relevés de grains de caviar, qui viennent croquer sous la dent. Tarama au caviar, Sturia, 13 € (90 g).





*“Quand je serai grand,
j’aurai une Lacanche!”*

Toutes les générations de gourmands et de gourmets vous le diront, le piano Lacanche est une valeur sûre pour préserver le patrimoine culinaire de la famille. Chez Lacanche, chaque fourneau “Classic” ou “Modern”, est travaillé comme une pièce unique et personnalisé selon vos besoins. Choisissez parmi les multiples combinaisons

de tables de cuisson et de fours, préférez la qualité de l’émail à l’ancienne réalisé dans nos ateliers, optez pour l’une des 24 teintes exclusives de la palette Lacanche, appréciez la précision des finitions faites à la main par nos maîtres artisans: votre piano est une création qui fait partie de la famille.



LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.
ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche. - Tél. 03 80 90 35 00 - www.lacanche.fr

9

DES BÛCHES CRÉATIVES

Le millésime 2017 de l'incontournable dessert de Noël sera placé sous le signe de la créativité. Qu'elles soient d'un blanc immaculé ou très sophistiquées, les bûches des pâtissiers nous transportent dans leur univers décalé.



1. Féérique

Chocolat blanc, praliné, noisette et caramel salé. Forêt enchantée, Lenôtre, 130 € (10 pers.).

2. Matriochka

Chocolat au lait, citron vert, amande, vanille, confiture de lait, mangue et passion. Kukla, Dalloyau, 120 € (8 pers.).

3. Interstellaire

Chocolat blanc, vanille, amande, mangue, ananas, yuzu et coriandre. Claire de Lune, Pierre Marcolini, à partir de 12 € (2 pers.).

4. Musicale

Praliné, coco, chocolat noir, mangue et passion. Rock, Michalak Paris, 125 € (8-10 pers.).

5. Jolies poupées

Chocolat, mandarine, mangue, épices et noix de pécan. Bûche Matriochka, Café Pouchkine, 78 € (6-8 pers.).

6. Roulée

Biscuit au citron, gelée de groseille et crémeux au citron. Bûche étoilée, Agnès b. et Hugo & Victor, à partir de 19 € (2 pers.).

7. Jouer

Agrumes, kororima, chocolat Itakuja et café Adado. A Tout Pic d'Anne-Sophie Pic, 54 € (6-8 pers.).

8. Ludique

Chocolats, praliné, gianduja, pain d'épices, noix et fruits secs. La Toupie féerique, Shangri-La Hôtel, 118 € (8 pers.).



CITROËN C1 LA VRAIE C1TADINE



REPRISE ARGUS®
+2 200€⁽¹⁾

3M46 / 3 OU 5 PORTES
TOIT OUVRANT EN TOILE*
ULTRA-PERSONNALISABLE
MIRROR SCREEN VOS APPLIS SUR TABLETTE TACTILE 7***

INSPIRED
BY YOU

CITROËN préfère TOTAL. ⁽¹⁾ 2 200 € TTC pour l'achat d'une Citroën C1 neuve hors finition Live, composés d'une remise de 1 200 € sur le tarif Citroën conseillé au 01/09/17 et d'une aide reprise Citroën de 1 000 €, sous condition de reprise d'un véhicule et ajoutés à la valeur de reprise de votre ancien véhicule. Cette valeur est calculée en fonction du cours de l'Argus®, selon les conditions générales de l'Argus® disponibles sur largus.fr, déduction faite d'un abattement de 15 % pour frais et charges professionnels et des éventuels frais de remise en état standard. Offre réservée aux particuliers, non cumulable, valable jusqu'au 30/11/17 dans le réseau Citroën participant. *Équipement de série, en option ou non disponible selon les versions.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE CITROËN C1 : DE 4,1 À 4,3 L/100 KM ET DE 95 À 99 G/KM.

avis clients

CITROËN ADVISOR
citroen.fr



Sablés décorés avec la poche à douille Décomax chez Lékué.

À TABLE

Petit truc !

Si vous voulez accrocher la couronne, collez chaque sablé avec du glaçage.

10 COURONNE À CROQUER, SO CHIC !

Une jolie déco gourmande à réaliser en famille



Prép. : 30 mn > Cuisson : 30 mn

> Au frais : 2 h

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 150 g de beurre froid
- 80 g de sucre glace
- 50 g de noisettes en poudre
- 1 c. à soupe d'épices à pain d'épices ► fleur de sel
- 1 œuf

Pour le glaçage

- 1 blanc d'œuf
- le jus de ½ citron
- 250 g de sucre glace
- colorant alimentaire rouge
- paillettes en sucre

pâtisserie de papier sulfurisé. • Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné. Découpez une couronne de 20 cm de diamètre et de 5 cm de largeur (réservez les chutes), posez-la sur une des plaques, faites un petit trou en haut et enfournez 15 à 20 mn. • Rassemblez les chutes en boule, étalez-la et découpez tous les biscuits avec des emporte-pièces différents. Mettez-les au fur et à mesure sur la plaque et enfournez 10 à 12 mn. Laissez refroidir sur une grille. • Fouettez un peu le blanc d'œuf dans une casserole avec le jus de citron. Ajoutez le sucre glace petit à petit au fouet, en faisant chauffer sur feu doux, jusqu'à ce que le glaçage soit fluide. • Prélevez $\frac{1}{3}$ du glaçage et versez dedans quelques gouttes de colorant rouge. Gardez les $\frac{2}{3}$ du glaçage en blanc. Décorez les sablés à votre guise et disposez-les ensuite autour de la couronne.

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE



Né en terre d'enchantement

11 LE GINGEMBRE

Concentré en antioxydants, il protège l'organisme des petits maux de l'hiver, sans apporter de calories.

PIQUANT ET RÉCHAUFFANT

Source d'antioxydants, le gingembre, utilisé en médecine chinoise depuis des centaines d'années, aurait la vertu de réchauffer l'organisme, de combattre le rhume et les infections pulmonaires. Sa saveur piquante a également un impact sur le système digestif. Consommé en infusion ou en décoction, il stimule doucement l'estomac.

Il est également anti-inflammatoire, donc intéressant en période de stress et en cas de douleurs articulaires.

L'ail, l'oignon et l'échalote renforcent son action antioxydante.



Pensez également à l'associer au curcuma et au poivre noir qui augmentent ses effets anti-inflammatoires.

Bien le choisir

- Le gingembre frais doit être assez dense, sa peau fine et d'une couleur uniforme, sans aucune trace de moisissure ou de choc. Sa chair est couleur crème ou jaune et son parfum bien présent. Ne jetez pas le gingembre qui a commencé à sécher. Utilisé en tisane ou

en décoction, il est plus efficace pour lutter contre la fatigue générale et la frilosité.

- En poudre, optez pour un produit de qualité et achetez-le en petite quantité, car il perd rapidement ses qualités une fois entamé.



Le bon ustensile

Dans l'idéal, utilisez une petite râpe traditionnelle japonaise en céramique ou une râpe Microplane ergonomique. Si vous n'avez ni l'une ni l'autre, ne pelez pas le gingembre, grattez la peau et recueillez la pulpe avec une petite cuillère.



SMOOTHIE VITALISANT

(1 pers.)

Vite fait

Préparation : 10 mn

- 1 morceau de gingembre très frais de 2 cm
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 carotte ► 1 pomme
- 15 cl de jus de raisin blanc

Pelez le gingembre, la carotte et la pomme. Coupez-les en morceaux. • Rincez les pousses d'épinards. • Passez tous les légumes à la centrifugeuse, puis versez le jus de raisin blanc. Dégustez aussitôt.



The POWER of
PISTACHIOS®

LE SNACK POUR CEUX QUI NE SNACKENT PAS



© Copyright 2017 American Pistachio Growers

AMERICAN QUALITY
PISTACHIOS®
California Grown
AmericanPistachios.fr

AUTOUR DU FROMAGE

Le plateau est incontournable dans un repas de fêtes, mais on peut le composer avec des fruits secs pour qu'il soit plus léger et équilibré.

12

Diversifier les fromages

Les fromages ont des valeurs nutritionnelles différentes selon leur degré d'affinage et le lait dont ils sont issus.

Les fromages frais (brousse, mozzarella, ricotta pressée, sérac, etc.) sont les plus légers en calories, car ils contiennent davantage d'eau (190 kcal/100 g). Digestes et gras, ils contiennent en revanche du lactose et sont moins riches en calcium que les fromages affinés.

Les fromages à pâte molle (camembert, munster) sont bien souvent plus salés et d'apport calorique moyen (290 kcal/100 g). Les pâtes semi-fermes (morbier, raclette, saint-nectaire, etc.) sont de très bonnes sources de calcium (600 mg/100 g) et leur apport calorique se situe autour de 350 kcal/100 g.

Les pâtes fermes (comté, gruyère, appenzeller, etc.) sont les plus caloriques (410 kcal/100 g), mais aussi les plus riches en calcium.

Les fromages de brebis (Etorki, tomme, etc.) sont en général assez gras, mais leurs lipides sont bien équilibrés (lipides saturés et insaturés).

Les fromages de chèvre (bûche, tomme, rocamadour, crottin, etc.) sont une bonne alternative si vous souhaitez réduire votre consommation de lait de vache. Ils sont digestes et plus riches en lipides insaturés, bénéfiques au système cardiovasculaire. Tous les fromages à pâte persillée sont plus salés et parmi les plus caloriques (480 kcal/100 g).

Composez votre plateau avec quatre à cinq types de fromages au moins, en diversifiant selon les catégories.

Bien les associer

Disposez sur le plateau de fromages :

- > Des fruits séchés (abricots, cranberries, figues, dattes, raisins, etc.) qui apportent fibres et minéraux.
- > Des fruits frais découpés (tranches de pomme et de poire, quartiers de clémentine, tranches de kiwi, dés de kaki, d'an-



nas, de mangue pas trop mûre, de figues fraîches, etc.) pour les antioxydants. Leur effet rassasiant permet de modérer la consommation de fromage et de pain et en facilite la digestion.

> Une poignée de fruits oléagineux (noix, amandes, noisettes, etc.), mais sans excès

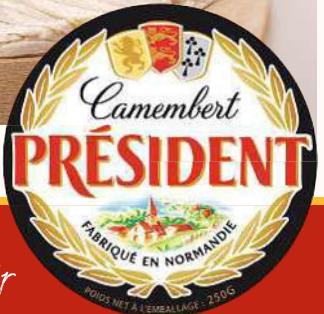
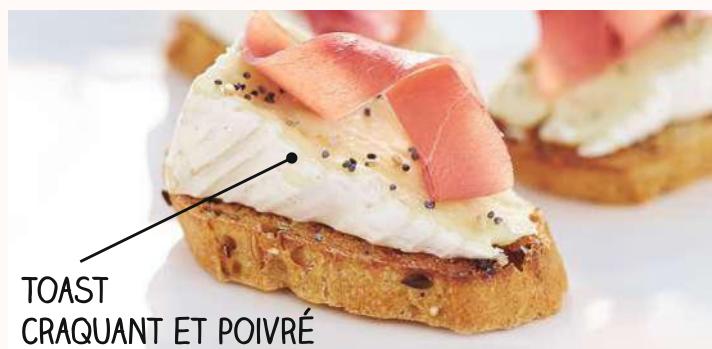
cependant car ce sont, comme le fromage, des aliments gras.

> Différents pains, bio et complets, et selon les goûts, avec des graines : tournesol, courge, pavot, sésame, etc.



L'APÉRO Camembert

DE NOUVELLES RECETTES
POUR VOUS RÉGALER À L'APÉRO



TOUTES NOS RECETTES SUR
www.aperocamembert.fr

Prenons la vie côté plaisir

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

RETROUVEZ LE BEST-OFF DE NOTRE RALLYE GOURMAND

Vous avez été nombreux à participer à notre chasse aux trésors organisée par Deborah Rudetzki, en cheville avec Riviera & Bar, AOP Fromages d'Auvergne, Bellota-Bellota et les Compagnons du Devoir. ELLE à table documente ses temps forts sur son site Elle.fr
Revivez le Rallye gourmand by ELLE à table en photos sur elle.fr/Elle-a-table/pages/Rallye-Gourmand-ELLE-a-table



DEPUIS MI-OCTOBRE ALAIN DUCASSE RELANCE SON CONCEPT SPOON



Ce fut l'un des restaurants les plus innovants des années 1990-2000. Véritable incubateur de nouveautés, il a nourri toute une scène néobistrotière dans son attachement au mélange des genres (bistrot et gastronomie, terroir et internationalisme, le noble et le vulgaire), à la juxtaposition (sans fusion) des cultures culinaires, à l'introduction d'arômes exigeants (lamer, l'acide, l'aigre, le piquant, etc.). Dans son établissement de la rue de Marignan (décuplé par la suite à Saint-Tropez, Hongkong, Maurice, etc.), Alain Ducasse a développé une recherche de pureté en rupture avec les lignes, à l'aise dans l'époque mondialisée, où seule la régression n'avait pas sa place. Puis l'enseigne a fermé. Mais les trouvailles de cette espèce de bureaux d'études appliquées n'en finissent pas d'ensemencer l'espace ducassien. On en retrouve même de franches réminiscences au Plaza Athénée, dans la superbe cuisine de Romain Meder. Depuis le mois d'octobre, l'esprit du Spoon ne fait pas que flotter à travers la Maison Ducasse. Il s'est réincarné dans le Palais Brongniart, à la place de l'ancien « Terroirs parisiens » de Yannick Alléno, avec une carte des vins constituée à 70 % de références en dessous de 39 €.

Spoon 2, au Palais Brongniart, 25, place de la Bourse, Paris 2^e, 01 83 92 20 30, spoon-restaurant.com

8 NOVEMBRE LA GRANDE ÉPICERIE SE DEDOUBLE RIVE DROITE

L'enseigne légendaire de Sèvres-Babylone (un carrefour au nom prédestiné), très exhaustif département alimentaire du Bon Marché, ouvre une annexe dans les 2700 m² des anciens magasins de prêt-à-porter « Franck et Fils ».

80, rue de Passy, Paris 16^e, lagrandeepicerie.com

14 NOVEMBRE PREMIÈRE BOUTIQUE BONNAT À PARIS

L'un des plus grands chocolatiers de France, Stéphane Bonnat (cf. notre sujet cacao), ouvre un ambitieux point de vente dans le 8^e arrondissement de Paris. C'est la première fois depuis la fin du XIX^e siècle que la prestigieuse enseigne s'extrait de son établissement historique du cours Senozan, à Voiron (Isère).

**189, rue du Faubourg
Saint-Honoré, Paris 8^e.
bonnat-chocolatier.com**



17 AU 19 NOVEMBRE BORDEAUX S.O GOOD

Ce grand festival éparsillé dans tout Bordeaux élargit depuis maintenant 4 ans le champ de la cuisine, en soulignant par exemple que le bon fait autant de bien aux papilles qu'aux pupilles (à travers la photographie culinaire, le cinéma, etc.). Une ambiance culturelle et joyeuse, un zeste de théâtre, et quelques débats trouveront leur apothéose dans une soirée rock avec le groupe Les Limiñanas, où la nouvelle génération de chefs bordelais du Sud-Ouest cuisinera des accords mets-vins avec les cuvées du vigneron star Stéphane Derenoncourt (le livre qui lui est consacré, *Wine on Tour*, a été préfacé par Iggy Pop).



**Programme sur
bordeauxsogood.fr,
soirée rock vendredi
17 novembre dès 19 h, à
la Rock School Barbey,
minimum 15 €.**

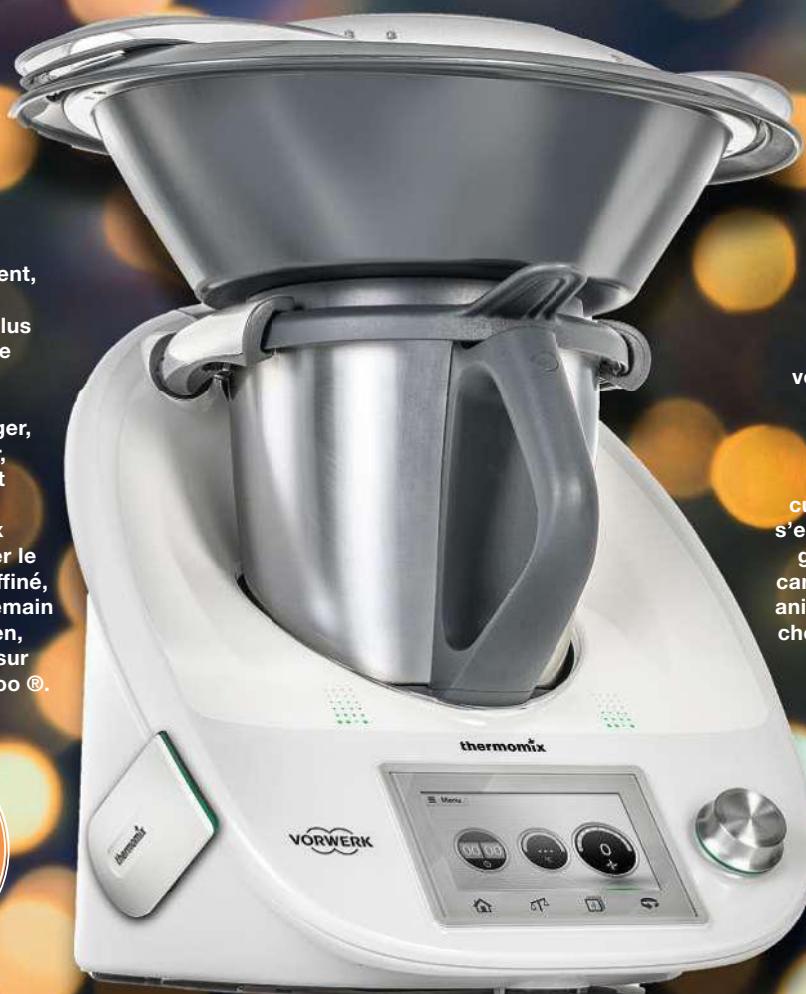
1^{ER} DÉCEMBRE UN GRAND CAFÉ POUCHKINE

Gageons que l'épicentre de Paris devrait trouver d'emblée dans cette nouvelle ouverture de l'enseigne moscovite un restaurant iconique. Son propriétaire, Andrey Dellos (cf. notre escapade à Moscou), a fait tourner ses ateliers à plein régime pour s'offrir ce petit palais absolument délirant de style Catherine II, où la cuisine franco-russe sera signée Alain Ducasse, et la pâtisserie cartographiée par l'excelente Nina Métayer. Un événement.

**16, place de la Madeleine, Paris 8^e,
cafe-pouchkine.fr**



ELLE À table LES FÊTES



Les chefs étoilés l'adorent, les sous-doués des fourneaux ne peuvent plus s'en passer. Simplissime à utiliser, ultra-robuste, le Thermomix® ne se contente pas de mélanger, peser, fouetter, émincer, mijoter, pétrir, hacher et cuire. Véritable cuistot connecté, cet ingénieux robot sait aussi préparer le repas ! Menu de fête raffiné, cuisine vapeur du lendemain ou petit plat du quotidien, choisissez une recette sur l'appli ou le site Cookidoo®.

TENTEZ DE
GAGNER VOTRE
THERMOMIX®
CONNECTÉ SUR
ELLE.FR DU 24/11
AU 14/12

Une fois téléchargée, la recette s'affiche sur l'écran tactile. Vous ajoutez les ingrédients, vous suivez sagement les instructions pas à pas... et voilà ! Pas besoin de régler la température ni d'indiquer le temps de cuisson, c'est le robot qui s'en charge. Terrine de foie gras et figues, magret de canard aux patates douces anisées, vacherin marrons-chocolat... avec un tel allié en cuisine, c'est facile de bluffer ses invités !

Rendez-vous sur www.thermomix.fr

LA STAR DES ROBOTS

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

thermomix

COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE : CONSCIENCE COLLECTIVE

Ce mouvement bien structuré enrôle chefs et producteurs dans un combat pour la qualité, pour qu'aller au restaurant soit un plaisir autant qu'un acte engagé. Tableau d'un baroud d'honneur.



Tout a commencé à l'initiative de quinze barons de la gastronomie française (Alain Ducasse, Joël Robuchon, Michel Guérard, Alain Dutourneau, Marc Haeberlin, Guy Savoy, Anne-Sophie Pic, Thierry Marx, etc.). Leur projet était de créer un Collège culinaire de France, avec l'objectif de mettre sur pied une sorte d'intersyndicale de producteurs et de restaurateurs, ainsi qu'il en existe de très efficaces en Italie ou en Espagne œuvrant à décloisonner les ressorts culinaires d'un territoire. Jusqu'alors, la France était cruellement dépourvue de cet esprit mutualiste. Quelques initiatives velléitaires se traduisaient généralement par des regards obliques, des objections acides et de copieuses explications, pour finir comme si de rien n'était devant un bon repas, comme dans le village d'Astérix.

Mouvement militant

Pour la première fois, ce type de démarche serait vertébré par une véritable organisation. Celle-ci fut placée sous la supervision d'un communiquant avisé du nom de Christian Regouby, qui avait déjà conseillé Michel Guérard à l'occasion de la formation de son institut de cuisine de santé. Il y eut le lancement d'une appellation de restaurateur ou producteur de qualité, premier pas vers la reconnaissance des professionnels qualifiés face à ceux qui se contentent d'assembler et de réchauffer des ingrédients fournis clés en main par l'industrie agroalimentaire (une pratique qui concerne peut-être 80 % des

quelque 150 000 tables répertoriées en France). Il faut dire qu'aucune clôture légale, fut-elle seulement sémantique, ne distingue les deux pratiques. Le Collège culinaire de France s'affiche comme un mouvement militant du bien-faire.

Développement collectif

Les adhérents représentent un peu plus de 1500 restaurants et environ 500 producteurs. Leur agrément ne se fait pas à l'issue d'une dégustation (il y a des guides qui font ça très bien), mais en fonction de comportements, d'une vision du métier. Il faut qu'il y ait un homme ou une femme qui porte son établissement, avec passion, qu'il ou elle connaisse la provenance et l'histoire des produits qui passent entre ses mains, et que l'habite un désir sincère de s'améliorer. Car on entre dans ce regroupement pour lui apporter quelque chose (outre une cotisation de un euro par jour), sans attendre qu'il rapporte en retour. Pour participer à un développement collectif, nourrir une dialectique où toutes les expériences convergeraient dans une culture commune, une sorte de conscience de classe.

éviter les copinages

Les membres du Collège sont cooptés de la façon suivante. Des comités régionaux totalisant 200 professionnels à travers toute la France étudient chaque candidature. Celles qui sont validées à l'échelon local remontent jusqu'à une commission nationale pour ratification. L'unanimité est alors

requise, afin d'éviter les copinages ou les transactions douteuses. Un juré ne peut mettre son veto sans motiver sa décision. Une enquête est ensuite diligentée sur place. Si elle confirme la compatibilité du dossier avec les statuts du Collège, le récalcitrant doit s'incliner ou se retirer. Chaque année, le mouvement dégage de ses discussions une thématique à l'adresse du grand public. La dernière en date est la saisonnalité, un terme qui recouvre des attitudes très diverses. Dans les frontières de l'Hexagone sont contenues d'importantes variations atmosphériques, une foule de terroirs identifiés, bref une diversité très serrée qui permet au cuisinier breton d'avoir par exemple de la tomate tardive, ou au chef de station de montagne du homard bleu extrait la veille de son casier. A l'inverse, il existe des restaurants où le menu devient le relais d'une agriculture de proximité, aligné sur son vrai tempo, loin des conventions de calendrier qui veulent que le climat et ses conséquences biologiques changent brusquement quatre fois par an. Ce renoncement au confort des centrales d'achat n'est possible pour un chef que s'il est prêt à fraterniser avec l'étrange, à considérer l'inconnu qui végète sur le pas de sa porte.

→ Informations sur college-culinaire-de-france.fr

De gauche à droite quelques membres du Collège : Laure Fourgeaud, chevrière de la ferme du Chatain. Hippolithe Courtial, de l'Arbre à Café. Alain Coutant, sélectionneur de miel pour Honly. Les confituriers d'Anatra, Aurélie Orsoni et Christophe Gueguen. Le chef Alain Ducasse . Nicolas Brahic, éleveur de cochonnets du Larzac. Michel Bachès, collectionneur d'agrumes

DÉCOUVREZ LA SENSATION



DES BULLES
30% PLUS FINES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

THE « SPROUT »* QUESTIONNAIRE

La jeune naturopathe Angèle Ferreux-Maeght, propriétaire de deux adresses de poche à Paris, sort son deuxième livre de recettes chez Marabout : *La Guinguette d'Angèle*.



Passionnée depuis l'enfance de beau et de bon, Angèle Ferreux-Maeght séjourne dès la fin de ses études secondaires sur la côte ouest américaine, puis en Australie, où l'essor de la bio et de la diétothérapie éveille déjà en elle de profondes résonances. Mais c'est seulement de retour à Paris que ses intuitions prendront forme sous l'influence de la naturopathe Céleste Candido. La jeune femme l'assistait durant ses stages, préparant bouillons détox et jus vivants. Elle proposait aux patients de les accompagner dans leur « convalescence », en faisant de temps en temps la cuisine chez eux, pour leur déclencher l'envie de réapprendre à manger. Ainsi naquit sa petite entreprise de traiteur, puis les « Guinguettes d'Angèle », deux commerces lilliputiens combinant petite restauration à emporter et épicerie fine de poche. Au menu : cuisine détox, vegan, sans lactose et à faible teneur en gluten, avec des soupes vivantes, des plats du jour, des jus, des infusions de fleurs, des granolas. Et l'été, des glaces au lait d'amande.

Un ingrédient dont vous ne pourriez pas vous passer

L'amour... et le gomasio ! J'agrémente tous mes plats de ce condiment au goût torréfié, jusqu'aux salades de légumineuses ou de fruits ! Il suffit de faire griller 2/3 de sésame pour 1/3 de gros sel de mer, et d'écraser le tout au mortier. On peut ajouter des algues séchées, des épices, des amandes, des noisettes, des pignons.

Le meilleur plat auquel vous ayez jamais goûté

Mon premier risotto à l'auberge de La Fenièvre (à Cadenet, dans le massif du Luberon). J'avais 10 ans, mais j'en garde un souvenir très net. Puis chez Alain Passard, le jour de mes 17 ans, sa fameuse tarte aux pommes « bouquet de roses ».

Un parfum que vous aimez

Celui du panais. Ça fait marrer tout le monde, mais l'odeur du panais cru qui vient d'être épluché me rend complètement folle.

Un produit miracle sans gluten

Le sarrasin. Riche en protéines, en minéraux, en antioxydants, j'utilise sa farine tous les jours dans mes pains et pâtisseries. Je raffole des galettes bretonnes, du kig ha farz, et de la kacha que j'aime juste bouillie, un peu gluante. Je fais germer le sarrasin avant de le déshydrater.

Une alternative au lactose

Pas très écologique, car elle vient de loin, mais imparable : la coco ! J'en fais des yaourts, des ganaches, des smoothies, des sauces, des soupes. Elle est facile à cuisiner, et j'aime tellement son parfum de vacances.

Une douceur à déguster sans modération

Un kaki bien mûr. La nature fait ses confitures toute seule !

Votre madeleine de Proust

La fleur d'oranger ! En Provence, on en mettait dans les bugnes, les navettes, les couronnes des Rois et la « tourta de blea nissarda » ...

*Inspiré de l'anglais : « germer », comme les idées !



Miele. Pour tout ce que vous aimez vraiment.

Un duo magistral pour une nouvelle expérience culinaire.

Avec le duo four vapeur micro-ondes et four multifonctions Miele, d'infinites possibilités s'offrent à vous.

Profitez du meilleur de la technologie associé à une grande simplicité d'utilisation pour des résultats toujours parfaits.

Fours, fours vapeur, fours combinés, micro-ondes, tables de cuisson, tiroirs culinaires...

Miele, le plaisir de cuisiner, le plaisir de réussir.

www.miele.fr

Suivez notre
actualité culinaire
sur Facebook



* Toujours mieux

Miele
IMMER BESSER®

BEAU & BON PORTRAIT CHINOIS



••• (un dessert aux blettes et pignons). On en tressait des couronnes de fleurs, ma grand-mère en versait quelques gouttes dans un verre d'eau pour nous calmer le soir. On en parfumait même nos armoires de linge (ce que je fais toujours). J'en incorpore au glaçage de mon cake à la carotte, et dans ma panna cotta végétarienne.

Une boisson

Le kéfir graines. Fermenté et légèrement perlant, on le prépare en y ajoutant du sucre complet, du citron de Menton ou d'Amalfi, du gingembre, des figues séchées. A boire frais c'est un délice, un peu mon champagne à moi.

Une boisson alcoolisée

Je ne bois pas d'alcool. Disons l'élixir du Suédois ! Un digestif de plantes macérées à boire lorsqu'on a trop mangé.

Votre auteur culinaire préféré

Yotam Ottolenghi, for sure ! Tout fonctionne à la perfection chez ce chef : son état d'esprit, ses plats, sa bouille...

Des tabous alimentaires ?

N'importe quel produit ultra-transformé.

Le(s) pays où vous aimez manger

L'Italie et le Japon. Leurs cuisines sont tellement opposées qu'elles se compléteraient presque.

Celui (ceux) que vous rêvez de découvrir

J'ai hâte de me rendre en Corée, moi qui aime tant la lacto-fermentation, et le riz sous toutes ses formes !

La qualité que vous jalousez chez un cuisinier

Le tact du chef Romain Meder chez Alain Ducasse au Plaza Athénée. L'exactitude de ses gestes, la magie blanche de ses compositions. Je suis trop bordélique pour ne pas tomber en pamoison.

Un film

Tampopo (fleur de pissenlit) de Juzo Itami, sorti en 1985. Le premier western-ramen, où l'héroïne consacre sa vie à sublimer un plat ouvrier.

Vous ne sortez jamais sans

Mes petits ciseaux, au cas où je tombe sur une jolie branche de baies sauvages, d'ail des ours, d'oxalis sauvage, de gratte-cul, etc.

Un lieu/décor qui vous inspire

Tout Pagnol, pour les Alpilles, et tout Gauguin, pour Tahiti. C'est ma boîte à épices.

Des projets en cours

Mon deuxième livre qui vient de sortir (*La Guinguette d'Angèle*, chez Marabout), et ma marque d'épicerie fine en cours de réalisation, qui sera bientôt référencée dans les enseignes bio.

Les Guinguettes d'Angèle

- **Le Take Away, 34, rue Coquillière, 75001 Paris**
- **Le Salon de Thé, 2, rue du Général Renault, 75011 Paris**

Wolfberger

LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE



LES GRANDS CRÉMANTS
DÉBORDANTS D'ALSACE
ET DE GÉNÉROSITÉ.

La générosité et la richesse des terroirs d'Alsace confèrent aux cépages une complexité aromatique exceptionnelle. Boutique en ligne sur wolfberger.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES GRANDES CREVETTES DE FADI

Le fondateur de la plateforme « Délicieux Secret » propose peut-être les meilleurs crustacés en vente libre, ceux des palaces et des grands restaurants. Il vous adresse plein de bonnes choses pour cette fin d'année.



Fadi Abou, fournisseur attitré des grands chefs et des hôtels de luxe, a patiemment structuré une filière de distribution qui parvient à concilier l'exemplarité, la qualité et l'accessibilité. Désormais, le grand public peut lui aussi profiter d'une offre qui bande ses prix et ses critères d'excellence avec la même obstination. Ce « Délicieux Secret » (il s'agit du nom de la plateforme de commandes en ligne) n'est au fond que le prolongement d'une longue expérience de prestataire pour des clients aussi exigeants que le Monte Carlo Bay, Joël Robuchon au Métropole, le Shangri-La, le Mandarin Oriental, le Georges V, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Nobu Matsuhisa, etc. C'est une machine bien rodée, dont l'assise logistique court-circuite les habituels intermédiaires qui margent sans vergogne dans ce type d'activité. Mais le fondateur de Délicieux Secret va beaucoup plus loin, en s'astreignant à une charte de bonnes pratiques qui laisse le label bio loin derrière. Cette réflexion sur le bien-être animal et la prudence écologique est un élément moteur de sa sélection.

Les gambas

Fadi avait donné rendez-vous à l'hôtel Raphaël pour nous présenter ses gambas. Ce sont des crustacés imposants, qu'on ne trouve pratiquement jamais en France sur l'étal du poissonnier. Il s'agit surtout des « gamberonis », des crevettes de couleur rose ou rouge, au calibre de 21 à 30 individus par kilo. Celles qui sont généralement livrées

aux grands restaurants proviennent des eaux méditerranéennes. Or celles-ci sont si polluées que les gambas doivent séjourner dans des bassins pour se purifier. En outre, elles subissent un traitement à l'ammoniac pour que leur robe conserve une couleur intense. Il paraît que les cuisiniers s'y piquent les mains en les nettoyant. Quand elles ne sont pas issues de la pêche, ces crevettes géantes ont été élevées dans des fermes aquacoles en Equateur, en Asie du Sud-Est ou dans l'océan Indien. Mais pour Fadi, un problème essentiel se pose alors avec la dissémination (par les rejets d'eaux usées dans le milieu marin) de germes devenus résistants à cause des traitements antibiotiques. Ses gambas sont pêchées au large du Mozambique, par plus de 1000 mètres de fond, là où aucune pollution ne les atteint, puis congelées à bord dès leur sortie de l'eau, sans aucun recours à l'ammoniac. Les antennes et le rostre sont intacts, preuve d'une filière attentive à l'intégrité du produit, et du fait que l'animal ne s'est pas battu avec ses pareils en milieu artificiel.

Les prix

Des articles de cette qualité se négocient généralement à partir d'une soixantaine d'euros par kilo, et atteignent parfois le double. Ceux de qualité moindre qui sont commercialisés par de grandes enseignes du surgelé coûtent environ 35 €/kg. Fadi vend ses gamberonis 28 €/kg. Le chef de l'hôtel Raphaël, Francesco Merino, un

Madrilène amoureux des crustacés de la mer de Biscaye, ne tarit pas d'éloges sur ces merveilles dont la gastronomie espagnole raffole en connaisseuse. Il prend également à Fadi des « carabineros » pêchés dans les mêmes eaux, splendides engins au fuselage cramoisi qui mesurent la taille d'une grosse langoustine (soit 10-20 ou 20-30 sujets par kilo, à raison de 120 € tout de même!). Et depuis peu, les langoustes portions de Madagascar : elles pèsent environ 200 g pièce, et ne coûtent que 38 € par kilo (c'est-à-dire 8 à 10 € chacune).

Méthode

48 h avant de préparer ces crustacés, le chef Francesco Merino recommande de les transférer du congélateur au réfrigérateur, pour ne pas les brûler en faisant remonter trop vite leur température. On les déguste crus, en pétales disposés à plat comme une mosaïque, ou snackés, mais pas trop fort afin de ne pas déformer leur galbe, et retenir d'extraordinaires arômes à la fois iodés et sucrés. Ne jetez surtout pas les têtes, où l'essentiel du goût de ces denrées rares a son siège. Francesco Merino en fait des royales et des bisques à se damner.

→ **Vente en ligne sur delicieusecret.com, livraison gratuite (par un coursier en costume cravate) à partir de 60 €.**

Cook Expert

MON ROBOT CUISEUR



TOUT REUSSIR DE L'ENTREE AU DESSERT
12 Programmes Auto - Multifonction - Cuisson Induction

Préparer des soupes, cuire à la vapeur, mijoter
Émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces
Pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets...

Plus de 1000 recettes sur l'appli gratuite



Démonstrations : magimix.fr

magimix®
made in France

BEAU & BON

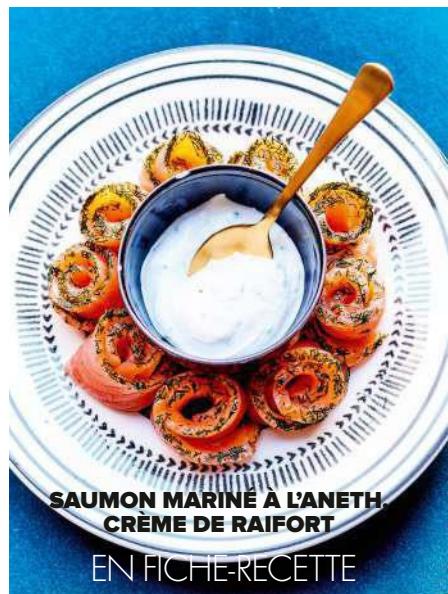
TABLE DE CHARM

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL, REALISATION SANDRINE GIACOBETTI, TEXTE JULIEN BOUAFIA



RÉVEILLON DE SARAH LAVOINE : BLEU HORIZON

La célèbre décoratrice revisite le repas de fêtes, sur le thème du confort et du dépaysement.



Pull Central Park Jade MSL, 260 €. Au mur, carrelage de Zelliges (prix sur demande). Ci-contre, à gauche : Vaisselle Sicilia MSL, à partir de 18 €. Table Kara Radis noir MSL, 390 €. Au milieu : Vaisselle Impression MSL, à partir de 12 €. Plat Sicilia MSL, 120 €. Cakes, Noglu. Porte-bouteille Pico MSL, 52 €. Tables gigognes MSL, set de 3, 860 €. Banc Gaspara Bleu Sarah, 1720 €. Sur le banc, Tote bag MSL, à partir de 18 €. Tapis Fez MSL, 2500 €. A droite : Assiettes Maasai MSL, 96 € les 6. Bol sicilia MSL, 108 € les 6. Cuillère Gold MSL, entre 16 et 98 €.

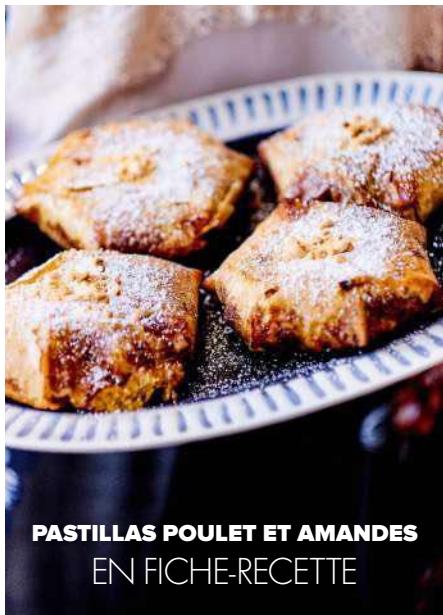
C'est l'une des architectes d'intérieur les plus en vue de la place de Paris. On retrouve son empreinte du « Printemps de la Maison » aux bureaux de L'Oréal, en passant par l'hôtel Cinq-Etoiles Le Roch, ou le légendaire Club 13 de Claude Lelouch. La griffe de Sarah Lavoine pourrait se définir comme celle d'une Parisienne qui voyage beaucoup, et n'en conserve pas moins sa capacité d'émerveillement intacte. Que ce soit au cours d'une journée ordinaire en bord de Seine ou d'un séjour au bout du monde, qu'il s'agisse d'une ville ou du vide, de Tokyo ou du Rift.

Un univers complet

Après avoir débuté comme décoratrice, elle a peu à peu échafaudé un univers complet allant de la cuisine au dressing, en passant par la peinture ou les parfums d'ambiance. Celui-ci se déploie à travers un corner au Printemps et quatre boutiques en nom



1



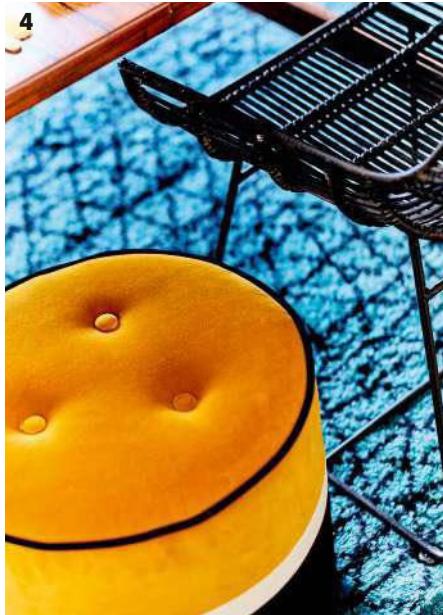
PASTILLAS POULET ET AMANDES
EN FICHE-RECETTE



2



3



4



5

80 % de ses collections sont le résultat d'une collaboration exclusive avec des artisans

propre (dont une sur le point d'ouvrir à Passy). Mais le seul lieu où il est exposé dans son intégralité s'appelle la « Maison Sarah Lavoine », un magasin de deux étages traversants qui donnent sur les places des Victoires et des Petits-Pères. D'un côté, il y a le plus beau rond-point de Paris, sorte de carrousel urbain pivotant autour d'une statue équestre de Louis XIV. De l'autre, le parvis d'une vieille église italiénisante qui vous embarque à Venise, dans les parages du palais des Doges. On se sent là hors de l'espace et du temps. C'est un véritable lieu à vivre (qui pourrait bien se découpler dans les années à venir), un appartement boutique où l'on peut acheter jusqu'aux interrupteurs et aux livres de chevet. Il est même doté de son propre restaurant, LaLa Cuisine, animé par l'écurie de David Lanher (grosse légume de la bistro nomie

1. Vaisselle Maasaï MSL, à partir de 12 €. Chaise Aunty MSL, 490 €. Pichet Sicilia MSL, 76 €. Photophore Space, 24 €. Corbeille Gold, 455 €, couverts Gold, MSL, 98 € les 16. Coussin Double Jeu MSL, 120 €.

2. Tote Bag MSL, à partir de 18 €.

3. Torsades nougatine au sésame chez Terroir d'Avenir. **4.** Tapis Fez MSL, 2500 €. Poufs Léo, Ocre, MSL, 530 €. Chaise Hub MSL, 304 €. **5.** Vaiselle Maasaï MSL, prix sur demande. Pichets Sicilia MSL, 76 € pièce. Verres Sicilia MSL, 108 € les 6.

ELLE à table LES FÊTES

L'invité idéal de vos fêtes

LE MUSCAT DE NOËL

LE MUSCAT DE NOËL, INCONTOURNABLE

C'est l'invité surprise qui va affoler le réveillon. Injustement méconnu, le Muscat de Noël apporte une note de fraîcheur à nos plus belles recettes. Avec son goût de raisin tout juste cueilli et sa robe aux reflets d'or, impossible de ne pas l'adorer ! Star des cours royales au XIV^e siècle, il trône aujourd'hui sur les tables des gourmets les plus exigeants.



OSEZ LES BONS MARIAGES

Dès l'apéritif, ses notes subtiles d'agrumes, de fruits exotiques, de pêche blanche, de litchi et de menthe fraîche réveillent les fruits secs. Parfait pour souligner la finesse du foie gras, il bouscule délicatement viandes blanches ou poissons fumés et booste les fromages de caractère, notamment les pâtes persillées. Compagnon exquis des desserts fruités (pêche, ananas, poire...), il magnifie en douceur la bûche citron meringuée. Miser sur le Muscat de Noël ? On a tout à y gagner !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Mis en bouteilles dès la fin des vendanges, le Muscat de Noël est le premier Muscat de Rivesaltes de l'année. Découvrez aujourd'hui avec bonheur ce Muscat de Noël Infiniment Roussillon au goût exceptionnel.

Plus d'informations sur www.muscatdenoel.com



1



2

On se sent là hors de l'espace et du temps, c'est un véritable lieu à vivre

parisienne, avec plusieurs tables à succès comme Racines, Racines 2, Racines des prés, Le Bon Saint-Pourçain, Caffè Stern, etc.). La carte change suivant le marché et les envies du chef, mais demeurent généralement quelques plats inamovibles comme les ceviches et tartares, le club-sandwich au veau, la salade d'œufs mollets, le saumon gravlax, etc.

Dépaysement

Sarah Lavoine aime partager ses vacances de fin d'année entre la France et le Maroc. Cette table de réveillon, qui a été photographiée place des Victoires, débarrasse de ses oripeaux traditionnels la décoration festive. Elle n'en garde que l'essentiel, une sorte de confort opulent, décontracté ici par une texture de dépaysement qu'évoquent notamment le mur de zellige et le tapis Fez, où sont stylisés les motifs de la mosaïque marocaine, mais aussi la série d'assiettes Maasaï... Et encore un cadre de miroir en cannage, une console Tokyo, la vaisselle Sicilia produite par Jars sur les dessins de Sarah Lavoine. 80 % de ses collections sont le résultat d'une collaboration exclusive avec des artisans dépositaires d'un véritable savoir-faire. Le solde, ce sont des

1. Plateau Bali MSL, 72 €. Assiettes Sicilia MSL, 156 € les 6, 26 € pièce. Théière Sicilia MSL, 92 €. Mug Maasaï MSL, 12 €. **2.** Miroir glace MSL, 1420 €. Pull Central Park Jade MSL, 260 €. Vaisselle Maasaï MSL, à partir de 12 €.

Muscat de Noël

Sortie
officielle
16 nov.

INFINIMENT MUSCAT

* WONDERFUL - Photos : Marc Gaillat, Fotolia. Tous droits réservés - 10/2017.

Ce premier Muscat de Rivesaltes de l'année offre toute la fraîcheur et le croquant du raisin juste cueilli. De l'apéritif au dessert, il sera le complice de vos tables de fêtes jusqu'à la galette des Rois. Servir frais.

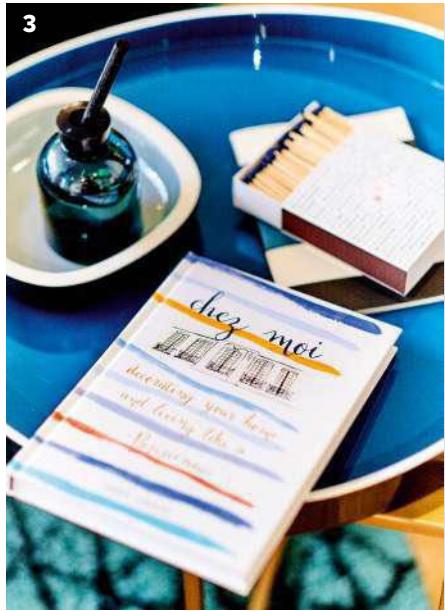
AOP Muscat de Rivesaltes
INFINIMENT ROUSSILLON



* Sud de France

Où le trouver : muscatdenoel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Elle a peu à peu échafaudé un univers complet allant de la cuisine au dressing

objets trouvés qui tombent en adéquation avec les codes visuels de la marque. Mais s'il y a bien un élément qui domine cette table de Noël, c'est la teinte que le marchand de couleurs « Ressource » a développée sous les instructions de l'architecte d'intérieur. Il s'agit d'un bleu tirant sur le vert, dont Sarah Lavoine s'est aperçue qu'il se déplaçait suivant la lumière et la plastique de son support, passant aisément du bleu persan au bleu de Prusse. Destiné initialement à des peintures murales, on le retrouve désormais sur des t-shirts, des tasses, des tapis, à la façon d'un gimmick.

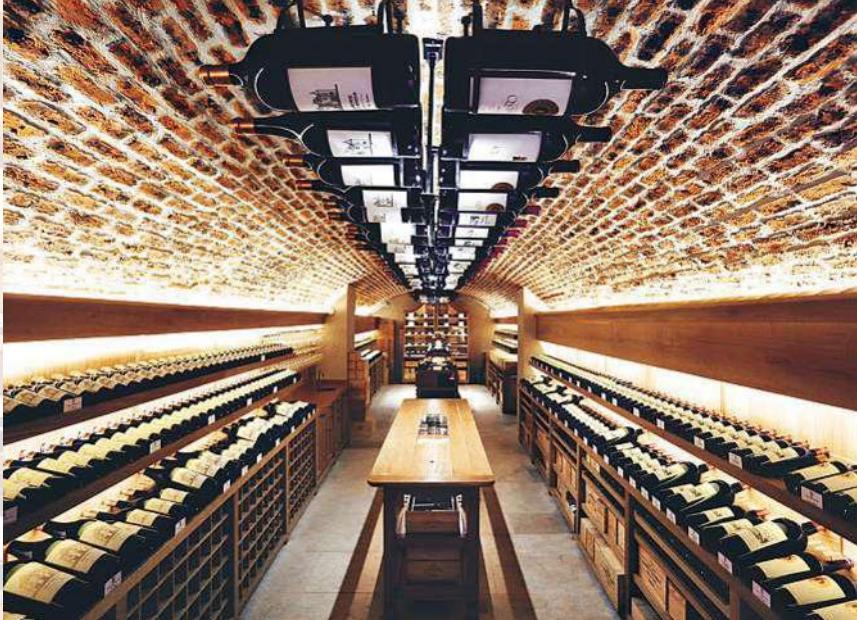
→ **Maison Sarah Lavoine, 6, place des Victoires, Paris 2^e, 01 40 13 75 75.**
Son restaurant LaLa Cuisine est ouvert du lundi au samedi matin de 12 h à 15 h (coffee shop de 10 h à 18 h). Points de vente sur sarahlavoine.com

- 1. Vitrine MSL, côté Place des Petits Pères.
- 2. Vaisselle Maasai MSL, à partir de 12 €. Couverts Gold, entre 16 et 98 €. MSL. Bougie MSL, 68 €.
- 3. Tables gigognes MSL, set de 3, 860 €. Plateau Basile Bleu MSL, 195 €. Vide-poche Sicilia Pousse de tilleul MSL, 89 €. Diffuseur Messina MSL, 86 €. Carnet Saint-Roch MSL, 14 €. Allumettes Le Mur des mots MSL, 8 €. Livre Chez Moi MSL, 26 €.
- 4. Plateau Bali Gold MSL, 72 €. Vase Space MSL, 178 €. Photophores Space MSL, 24 € pièce. Pouf Léo, Ocre, MSL, 530 €. Coussin Double Jeu MSL, 120 €. Chaise Hub MSL, 304 €. 5. Pull Côte des Basques, Craie, MSL, 290 €. Pantalon velours Christophe Sauvat, 149 €. Fleurs, Edith Besenfelder.



LA CAVE DU CHÂTEAU

UNE VITRINE D'EXCEPTION POUR
LES PLUS BEAUX FLACONS DU TERROIR FRANÇAIS



Cette superbe sélection exclusivement dédiée aux vins et spiritueux français, est désormais aussi disponible en ligne. Plus de 2300 références, des plus grands crus classés aux petites pépites encore méconnues, sans oublier une collection exceptionnelle de grands formats, sont aujourd'hui à portée de clic et livrées à domicile.

www.lacaveduchateau.com

La boutique est ouverte du mardi au samedi de 10h30 à 21h.

La Cave du Château - 31 avenue Franklin D. Roosevelt, Paris 8^e

T. +33 (0)1 82 82 33 33

une société

Domaine Clarence Dillon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Cette table de réveillon débarrasse de ses oripeaux traditionnels la décoration festive

LES ADRESSES DE SARAH LAVOINE

Roberta

Trattoria comme en Italie, dépaysante et délicieuse chez notre amie Michèle, située au cœur des Abbesses 5, rue de la Vieuville, 75018 Paris, 01 42 59 33 32. roberta.fr

The Cod House

Pour ses délicieuses tapas à la japonaise 1, rue de Condé, 75006 Paris, 01 42 49 35 99. thecodhouse.fr

Le club 13

Bonne ambiance pour aller chanter avec ses amis au bar Karaoké 15, avenue Hoche, 75008 Paris, 01 44 13 11 33. club13.fr

Le Roch Hotel & Spa

Pour son atmosphère chaleureuse et apaisante en plein cœur du 1^{er} 28, rue Saint Roch, 75001 Paris, 01 70 83 00 00. leroch-hotel.com

L'hôtel Selman

Pour ses célèbres écuries et le spa Chenot Route d'Amizmiz, Marrakech, Maroc +212 5244 59600 selman-marrakech.com

Pull Côte des Basques MSL, 290 €.
Gâteau Aux Merveilleux, Fred.



LE MERVEILLEUX DE FRED

(6 pers.) / À refaire à la maison

Préparation : 15 mn > Cuisson : 2 h

> Au frais : 4 h minimum

► 5 blancs d'œufs

► 145 g de sucre en poudre

► 125 g de sucre glace

► 1 c. à café de Maïzena

Pour la chantilly

► 50 g de sucre glace

► 60 cl de crème liquide entière

► 100 g de mascarpone

► 2 c. à soupe d'extrait de café

Pour le décor

► 200 g de chocolat blanc

en tablette ► 10 g de beurre froid

► 100 g de chocolat noir

Préchauffez le four sur th. 3-4 /100°.

Battez les blancs en neige en ajoutant 20 g de sucre en poudre dès qu'ils moussent. Quand ils sont fermes, ajoutez les 125 g de sucre restant en 3 fois, en fouettant, puis versez la Maïzena. ► Tamisez le sucre glace sur les blancs, puis mélangez en soulevant délicatement avec une spatule. ► Préparez 3 plaques tapissées de papier sulfurisé. Avec une poche à douille

de Ø 1 cm, formez avec la recette de base 3 cercles de Ø 25 cm en commençant par le centre. ► Enfournez les cercles 2 h, puis laissez-les sécher dans le four éteint, porte entrouverte. ► Fouettez 50 cl de crème liquide avec le mascarpone (le tout doit être très froid) et l'extrait de café, jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Ajoutez le sucre glace en pluie vers la fin. ► Étalez une couche de crème sur le 1^{er} disque, puis posez le 2^e disque dessus. Recouvrez de crème et posez le 3^e disque, puis recouvrez l'ensemble du gâteau avec la crème en lissant avec une spatule. ► Râpez le chocolat blanc avec une râpe à gros trous et parsemez les copeaux de chocolat sur le gâteau. Placez au frais au moins 4 h. ► Pendant ce temps, faites fondre le chocolat noir en morceaux au bain-marie et le reste de crème. Lorsque le mélange est fondu, fouettez et ajoutez hors du feu le beurre en dés. Placez la ganache au frais 4 h. ► Au moment de servir, versez-la dans une poche à douille et déposez des « coquilles » de ganache sur le dessus du gâteau. Servez bien frais.

Il existe autant
de Côtes du Rhône
que de goûts qui
vont avec !



50 NUANCES DE GRES

La manufacture de Digoin contribue à relancer cette céramique autrefois considérée comme vulgaire, dont elle révèle tout le charme.

Ce n'est pas la Bourgogne radieuse des grands vignobles, de Cîteaux et des tuiles vernissées. Mais un pays en marge, oublié, tout comme l'est son beau canal autrefois florissant qui relie la Loire à la Saône. On l'appelait « la vallée de la céramique », à cause de ses carrières de terre glaise et de ses manufactures spécialisées dans le grès. Celle de Digoin affecte toujours les 18 000 mètres carrés de sa fabrique à la même industrie, dans une lumière rasante extraordinairement douce qui feuillette les reliefs aplatis sur les surfaces unies de la céramique brute. Il y a dans cet entrepôt un merveilleux empilement de modèles en résine, de prototypes, de moules, une foule de contretypes pour vieux usages. On se promène à travers les vestiges d'une époque meublée de saloirs gigantesques, de pots à graisse, de bouillottes et de pintes (le grès est un matériau inerte, qui garde aussi bien au frais qu'au chaud), de cruchons à liqueur, de moules à poulet, de récipients servant au caillage du boudin, d'assiettes égouttoirs à fruits rouges, d'écuelles bretonnes pour les rillettes, ou cette étonnante cafetière à étages (sans doute meilleure que la Moka en aluminium, dont il faut se retenir de nettoyer le réservoir afin d'éviter que l'extraction ne prenne un goût métallique ; au moins le grès préserve-t-il les arômes du café, une fois qu'il a été culotté par une première utilisation).



1. Ces gobelets à crème de roquefort développés dans les années 1970 n'avaient jamais été commercialisés.

2. Dans l'atelier de coulage, où l'on façonne les objets au moule, et non pas au tour de potier.



1



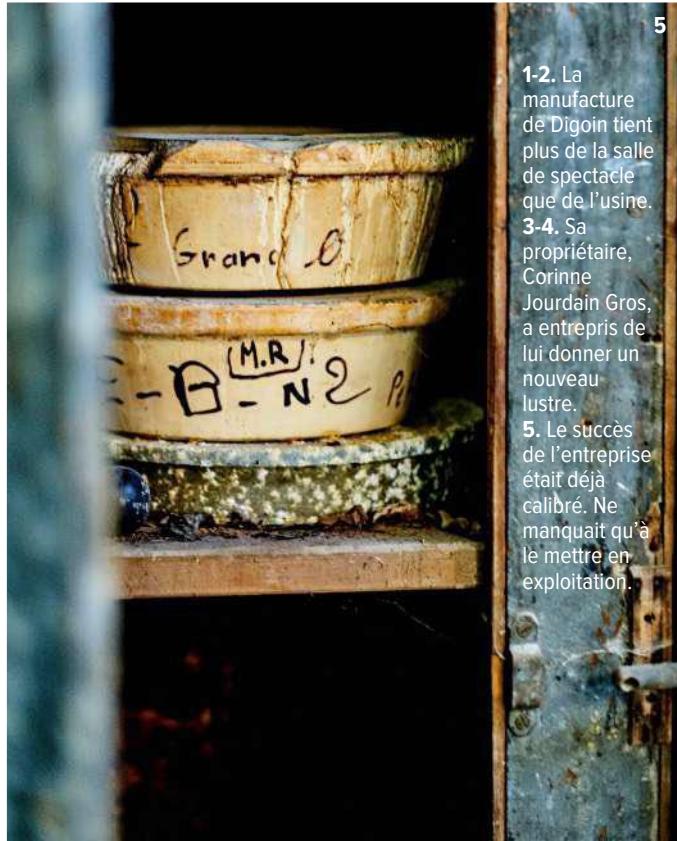
2



3



4



5

1-2. La manufacture de Digoin tient plus de la salle de spectacle que de l'usine.
3-4. Sa propriétaire, Corinne Jourdain Gros, a entrepris de lui donner un nouveau lustre.

5. Le succès de l'entreprise était déjà calibré. Ne manquait qu'à le mettre en exploitation.

Il y a dans cet entrepôt un merveilleux empilement de modèles en résine, de prototypes...

Une véritable recette

En céramique, on distingue quatre pâtes, toutes élaborées à partir d'argiles (des terres glaïses issues de la décomposition de roches par les racines des arbres qui s'en nourrissent). Il y a la poterie, le grès, la faïence et la porcelaine. Leurs différences tiennent aux ingrédients qui les constituent et à la cuisson. Ainsi, la faïence et la poterie sont des surfaces à porosité, car on les enfourne à des températures trop basses (environ 900 °C) pour que leur grain puisse se fermer. Dans les faïenceries de Sarreguemines ou de Gien, la cuisson des superbes assiettes à pochoirs provoquait du « tressaillage », c'est-à-dire que la surface se fendillait, et que l'âge précisait ensuite ces craquelures en les noircissant. Un phénomène dû à la différence de plasticité entre la masse et sa glaçure, cette dernière ne pouvant accompagner la souplesse de l'autre. Quant à la poterie, il s'agit d'un matériau très ouvert : les pots de jardin ont ainsi tendance à se fendre par grand froid, puisque l'humidité s'y infiltreret se dilate en changeant d'état. Au contraire, la porcelaine et le grès sont deux pâtes dures. La première ne contient que du kaolin (ce qu'il y a de plus « noble » en céramique) et cuît à 1 400 °C. Dans la manufacture de Digoin, le grès monte à 100 °C de moins. C'est un mélange couleur ocre jaune (qui aura viré au bis à sa sortie du four) de deux argiles grésantes prélevées dans des gisements locaux, que l'on consolide



L'EAU MICELLAIRE DERMATOLOGIQUE

LA BIOLOGIE AU SERVICE DE LA DERMATOLOGIE

NAOS FRANCE, SAS au capital de 10 091 400 €, RCS Lyon 817 485 725, 75 Cours Albert Thomas – 69003 LYON. - SC-AF (0218 - Mai 2017)

BIODERMA
LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE

Il suffisait de ressortir les formes fonctionnelles, celles qui tombent toujours juste

à l'aide d'un peu de kaolin, de feldspath et de sable. Son élaboration s'apparente à une véritable recette, avec des dosages infinitésimaux et une phase de préparation tracassière où se succèdent les paliers à respecter, les manipulations à échelonner. Broyage, délayage, tamisage, compression, malaxage, désaération (pour extraire les bulles d'air), etc. A quoi s'ajoutent des procédures de séchage interminables. Elles peuvent atteindre un mois pour les pièces volumineuses, au cours duquel il faudra colmater chaque fissure dès son apparition, comme on veillerait un malade. Les vaisselles circulaires de gros calibre procèdent d'un morceau de pâton prélevé à la main d'un monticule de vrac, puis jeté au fond d'un tour de potier, mouvement évoquant la préparation du pain tandoori que l'on envoie s'écraser contre la paroi brûlante d'une jarre. Quand une concavité parfaite n'est pas requise (cruchons, pots à eau, plats sabots, etc.), on coule alors une pâte liquide (la barbotine) dans un moule. La porosité de cet objet en plâtre aspire l'eau par capillarité, attirant un dépôt sur toute sa surface interne qui finira par se figer. C'est absolument magique.

Depuis 1875

Tout cela se déroule dans une atmosphère sèche et tiède dont les céramistes apprennent à tirer parti, comme un boulanger soucieux de réussir ses pousses maîtrise l'ambiance de son atelier. L'entreprise occupe le même site depuis 1875. Autant dire que la maison n'existerait plus sans ses murs. C'est un endroit rude, écorché, témoignage bien vivant de l'envers de la Belle Epoque. On est certes loin des grands porcelainiers du Limousin. Mais après que beaucoup d'entre eux ont délocalisé leurs lignes de production à l'étranger, des pans entiers de l'antique savoir-faire se sont irrémédiablement perdus, compliquant l'éventualité d'un retour au « fait en France ».

La manufacture de Digoin a fait le choix de la préservation au détriment de l'optimisation. Le geste tient encore une place démesurée dans son activité. En reprenant cette dernière il y a trois ans, Corinne Jourdain Gros n'a pas cherché à la rendre plus compétitive. Sur le terrain de la production de masse, elle était consciente que l'entreprise ne ferait jamais le poids face à des pays pratiquant le dumping social. La nouvelle propriétaire a choisi plutôt de placer le grès sur des marchés de niche qui sauraient l'apprécier à sa juste valeur. Elle a tout simplement cru dans cette matière insoumise, râche, mais parmi les plus intelligentes pour la cuisine. Et renoué avec le cœur d'activité historique de la manufacture, qui était celui des récipients professionnels destinés aux métiers de bouche. L'entreprise cultivait d'ailleurs une complémentarité avec les faïenceries de Sarreguemines, qui se réservaient les raffinements des arts de la table. Mais la rauque efficacité des catalogues de Digoin parle désormais à une époque passionnée par l'ergonomie et l'expressivité



1-4. Aujourd'hui, la manufacture est en pleine forme.

2-4. Peut-être ses clairs-obscurcs ont-ils inspiré à Corinne Jourdain Gros un retour à la sobriété.

Créaline H₂O

L'EAU MICELLAIRE DERMATOLOGIQUE

BIODERMA a révolutionné l'hygiène du visage et le démaquillage des peaux sensibles en créant la 1^{ère} eau micellaire*

CULTE

Son flacon iconique reconnaissable entre tous est vendu toutes les 2 secondes dans le monde**.

BIOLOGIQUE

Les micelles de Créaline H₂O dont la structure est très proche de la composition naturelle de la peau, répondent au concept de formulation BIODERMA : le mimétisme biologique.

EFFICACE

Ses micelles capturent les impuretés en un seul geste pour un nettoyage sain et profond.

RÉVOLUTIONNAIRE

Une technologie micellaire inventée par les biologistes du Laboratoire BIODERMA dès 1991.

MINIMALISTE

Un minimum d'ingrédients pour une efficacité maximale.



DERMATOLOGIQUE

Créée avec et pour les dermatologues, sa formule minimalisté nettoie et démaquille les peaux sensibles en respectant leur équilibre naturel. N°1 des prescriptions***.

PURE

Une eau hautement purifiée, de qualité pharmaceutique.

APAISANTE

Les actifs apaisants et décongestionnantes de Créaline H₂O préviennent les sensations d'irritation. La peau est confortable et apaisée.

HAUTEMENT TOLÉRÉE

Son complexe naturel breveté augmente le seuil de tolérance cutané. Son pH physiologique similaire à celui de la peau assure une excellente tolérance.

*Dès 1991
** Ventes sell-in Créaline / Sensibio H2O tous formats confondus Monde, en cumul fixe annuel à fin décembre 2016 (données internes Laboratoire BIODERMA)
***Source Xponent 2016 – N°1 en quantités prescrites sur le marché des peaux sensibles – Formats 250 ml et 500 ml

NAOS FRANCE, SAS au capital de 10 091 400 €, RCS Lyon 817 485 725, 75 Cours Albert Thomas – 69003 LYON - SC-AF (0218 - Mai 2017)

BIODERMA

LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE



La manufacture de Digoin a fait le choix de la préservation

des matières. Il suffisait de ressortir les formes fonctionnelles, celles qui tombent toujours juste, et de renoncer aux couleurs trop vives pour le noir, l'anthracite, le bleu pâle, le grès naturel, etc. Lorsque Corinne Jourdain Gros a racheté l'imposante structure après avoir laissé une fructueuse carrière dans la publicité, il ne restait plus qu'une dizaine d'employés sur les quelque 600 qu'elle comptait à son apogée. Bien que risqué, le plan d'action s'imposa de lui-même : doubler la surface salariale, et exploiter un carnet d'adresses bien garni. Son sang-froid lui permit de repositionner sa gamme, et d'entrer dans les collections de marques affûtées comme Merci, La Trésorerie, Le Printemps de la maison (élection de Sarah Lavoine, cf. notre sujet Table de charme), The Conran Shop, Liberty à Londres, D'Artagnan à New York, etc. Une très jolie ligne d'assiettes à défauts est conçue en exclusivité pour Merci, et La Trésorerie a passé commande d'une série en noir, où figure notamment un gobelet développé dans les années 1970 pour y conserver de la crème de roquefort. A l'époque, le projet n'avait pas abouti, les fromagers optant plutôt pour un récipient en poterie, dont la porosité finira par dégrader son contenu. Le voilà donc vengé!

→ Manufacture de Digoin, 1, rue de la Verne, Digoin (71), 03 85 25 51 51,
manufacturededigoin.com



C'EST DANS LA PEAU

QUE BIODERMA A TROUVÉ
L'INSPIRATION POUR
DIMINUER SA SENSIBILITÉ.
DURABLEMENT.



Créaline H2O

L'EAU MICELLAIRE DERMATOLOGIQUE NETTOIE, DÉMAQUEILLE, APAISE

Les micelles de Créaline H2O,
dont la structure est très proche de la
composition naturelle de la peau,
agissent en parfaite osmose avec elle.
Formulées dans une eau hautement purifiée,
elles capturent les impuretés en un seul geste,
pour un nettoyage sain et profond qui
respecte l'équilibre naturel de la peau,
même sensible.
La peau est confortable et apaisée.
Durablement.

LA BIOLOGIE AU SERVICE DE LA DERMATOLOGIE

NAOS FRANCE, SAS au capital de 10 091 400 €, RCS Lyon 817 485 725, 75 Cours Albert Thomas - 69003 LYON. - SC-AF (0218 - Mai 2017)

BIODERMA
LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE

BRUT



KBS SAS au capital de 9 000 000 euros - RCS Biarritz 34 494 879 - Novembre 2017 - Odal photo - ©Les studios Imagé & Associés Cidac - Groupe d'Anse

*Suggestion des modes de consommation

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

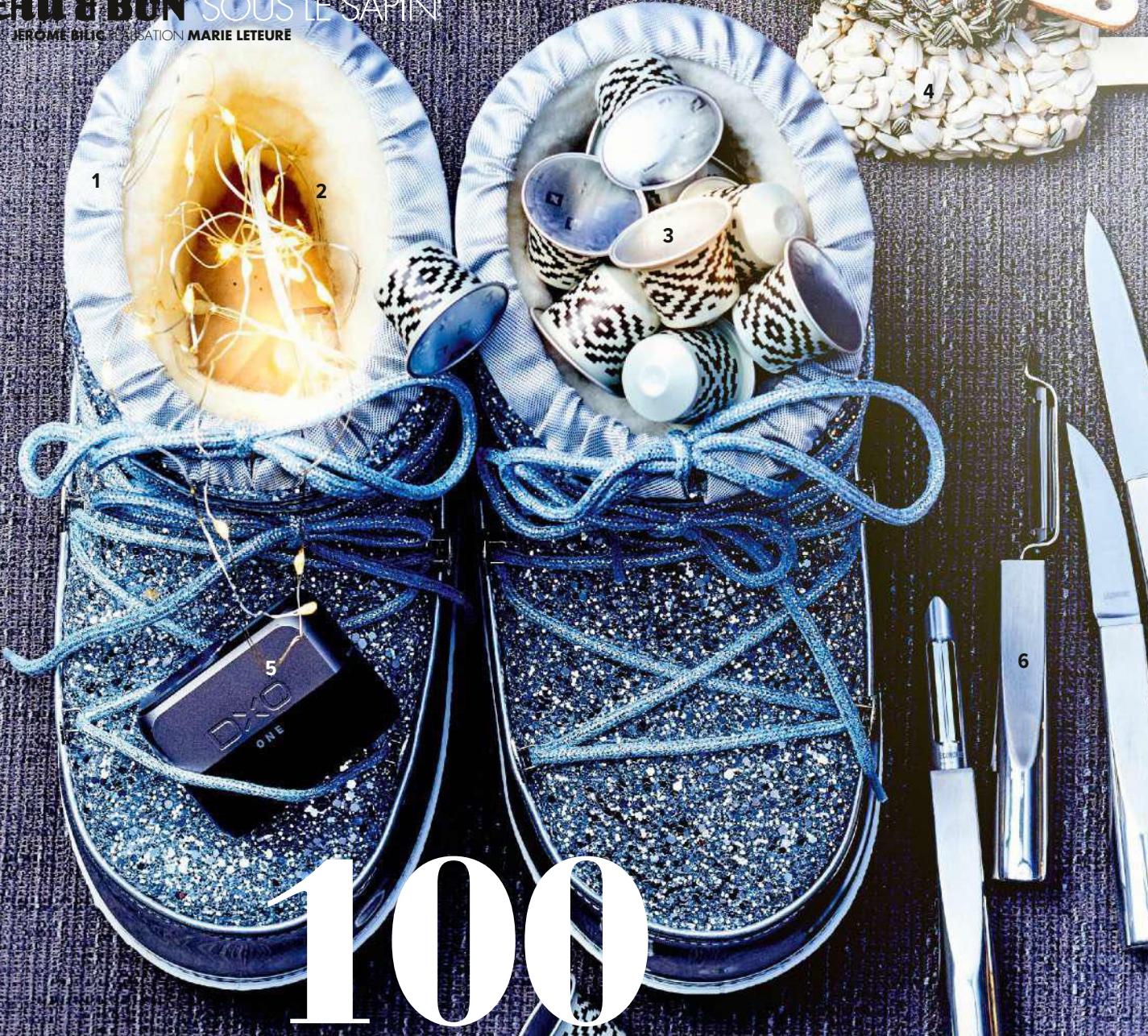
KRITER

CHACUN SON STYLE*



www.kriter.fr

SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



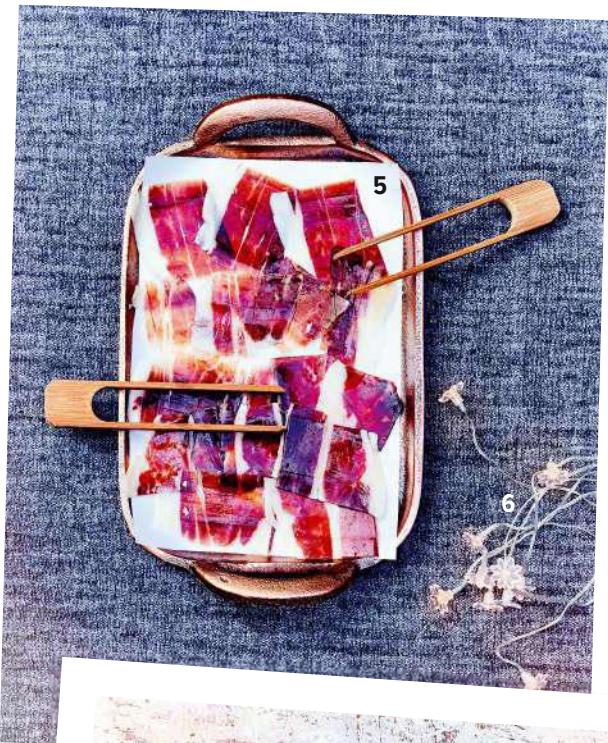
100 CADEAUX DE FOODISTAS

Voici de quoi remplir la hotte du Père Noël avec nos idées de cadeaux beaux et bons à tous prix, que vous rêviez d'offrir, ou de vous faire offrir !

- 1.** Bottes du Père Noël pailletées Chiara Ferragni, 240 € (Le Bon Marché Rive Gauche). **2.** Guirlande pluie d'étoiles gold, 39,90 € (Fleux). **3.** Capsules « Explorations 2 » Colombia Aguadas, Edition limitée, 12 € (Nespresso). **4.** Gourmandises pour oiseaux, 14,90 € (Fleux). **5.** Caméra pour téléphone portable Dxo, 499 € (Le Bon Marché Rive Gauche). **6.** Set de 4 accessoires de cuisine Inox, « Economie by Starck », 89 € (Guy Degrenne). **7.** Robot cuiseur Multifonction Cook Expert, avec Cuisieur Vapeur XXL (optionnel), 1200 € et 150 € (Magimix). **8.** Machine à café espresso Dedica Style, 249 € (De'Longhi). **9.** Théière intelligente Sencha'Ice, 199,99 € (Riviera & Bar). **10.** Théière modèle Art Déco avec fourreau isotherme, 0,9 l, 175 € (Mariage Frères). **11.** Vodka française Cobalte, 69 € (chez Lafayette Gourmet). **12.** Shaker Manhattan, 0,75 cl, Georg Jensen, 135 € (BHV Marais). **13.** Coffret de 9 pierres granit (glaçons) pour les vrais amateurs de whisky, 16,90 € (Fleux). **14.** Seau à glaçons et pince Manhattan, Georg Jensen, 175 € (BHV Marais). **15.** Cocotte en fonte noire-cuivre, 24 cm, Le Creuset, 249 €.



- Fonds de papier, Elitis.
1. Livre *Bûches* de notre pâtissier préféré, Christophe Felder, 35 € (Editions La Martinière).
 2. Café moulu de haute altitude 100 % arabica, 200 g, certifié bio, 16,90 € (Araku Coffee).
 3. Coffret 4 infusions, en édition limitée, 80 g, 16,90 € (Natura Fusion).
 4. Velouté d'esturgeon, 780 g, 9,90 € (Neuvic L'Epicerie).
 5. Coffret pour 2, lamelles de pata negra jambon grand cru, 50 g, 2 pinces en bois et coupelle en verre, 48 € (Bellota-Bellota).
 6. Guirlande LED fleurs, 9,99 € (Monoprix).
 7. Flacon d'eau de parfum « Spiritueuse Double Vanille », 75 ml, 198 € (Guerlain).
 8. Bain de bouche, 19 € (Aesop).
 9. Champagne Cuvée des Moines Blanc de Noirs, 42 € (Besserat de Bellefon).
 - 10 et 11. Cidre de Normandie Sicera, 6,50 € et Thé noir glacé au gingembre Tensai Tea, 1,90 € (La Grande Epicerie de Paris).
 12. Guirlande lumineuse ananas, 14,99 € (Maisons du Monde).
 13. Un vrai dessert de fêtes « Boule de Noël », 8 pers., 70 € (Angelina).
 14. « Rubik's Cake » de Cédric Grolet, 5-6 pers., 130 € (à commander au Meurice).





PRÊTS POUR LES FÊTES ?



3, 2, 1.. C'est parti ! Le compte à rebours avant les fêtes a commencé.

Agapes familiales par-ci, retrouvailles entre amis par-là, pot entre collègues ou plateau chic en tête à tête... Toutes les occasions sont bonnes de se retrouver avec ceux qu'on aime. Et les vins du Val de Loire sont toujours de la fête !

Un mot d'ordre : fraîcheur. Foie gras, volailles rôties, plateau de fromages, bûche et 13 desserts, on adore ! Mais on a très envie de les accompagner du vin qui va nous apporter une touche de légèreté. Les fines bulles d'un vouvray ou d'un saumur brut à l'apéritif, l'air marin du muscadet avec les fruits de mer, l'éclat profond d'un anjou rouge avec une poule... Il y a un vin du Val de Loire pour tous les plats, pour tous les goûts. Blancs, rouges, rosés, secs ou moelleux, avec ou sans bulles, vous êtes sûr de faire plaisir.

Grande tradition ou décontraction : avec eux, tout est possible.

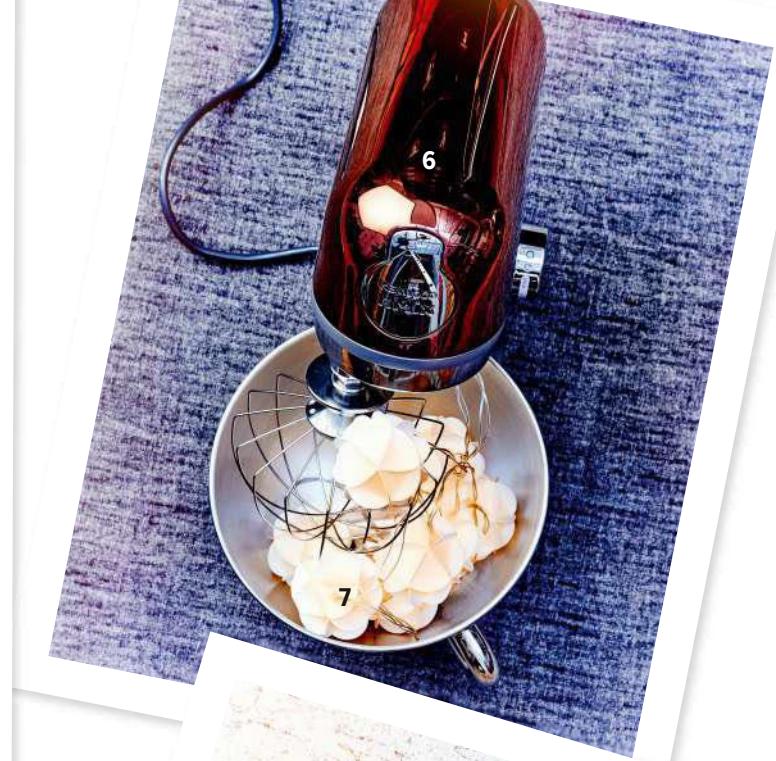
Un Noël russe ? Oubliez la vodka, sortez le savennières : un accord inattendu avec les blinis de saumon. Un réveillon sud-américain ? Assortissez le trio de ceviche avec trois touraines surprenants : Mesland, Noble Joué, Oisly... On parie que vos invités ne connaissent pas ces appellations ?

Et votre plus beau cadeau... c'est que la bonne humeur règne aussi sur les prix. La Loire est vraiment LA région où dénicher des pépites sans vider son porte-monnaie. Bulles délicates et accessibles, grands liquoreux abordables, beaux vins rouges à prix sages...

Facile de lancer les invitations quand l'addition est si légère ! Les vins du Val de Loire ? Sans le vouloir, ils font leurs stars !

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

BEAU & BEAU SOUS LE SAPIN



- 1.** Tarama au yuzu, truffe d'été et brut de tarama nature, 200 g, 9 €, 12,50 € et 7,20 € (Bellota-Bellota). **2.** Thermos kaki, 350 ml, pour café nomade, 35 € (Fleux). **3.** Livre de cuisine *Björk & Australia* (en anglais), 39,90 € (Editions Cosy Publishing chez Fleux). **4.** Huile d'olive vierge extra, 50 cl, Edition limitée, 26 € (Oliviers&Co). **5.** Huile d'olive à la truffe, bouteille Apothicaire, 11, 65 € (Château d'Estoublon). **6.** Coffret kMix finition cuivrée, composé d'un robot pâtissier, d'une bouilloire et d'un grille-pain, édition limitée, 1000 € (Kenwood). **7.** Guirlande lumineuse en papier, 19,99 € (Maisons du Monde). **8.** Boîte de chocolats « La Planète Noël », 1240 g, 129 € (Pierre Marcolini). **9.** Verres de couleur, 6 pièces, 49,90 € (Novita Home chez Fleux). **10.** Carnet de projet en cuir, 185 € (Louise Carmen au BHV Marais). **11.** Beurre de caviar, 50 g, et beurre à la truffe noire du Périgord, 50 g, 25 € et 19 € (Caviar de Neuvic). **12.** Livre *Bon vivant!* de A.J. Liebling, 17,40 € (Editions La Table Ronde). **13.** Liqueur d'orange premium, 20 cl, Federica par Moreno Wines, 12,45 € (The Conran Shop). **14.** Gomasio Breton, 8,80 € (Epices Roellinger). **15.** Sauce pimentée Sicilien énervé, 9,90 € (Pekocko).

Fonds de papier, Elitis.

Boostez votre créativité culinaire et réussissez toutes vos envies



Transformez votre robot pâtissier en un appareil multifonction grâce à plus de 15 accessoires qui s'adaptent sur tous nos modèles!*

Coloris Gris Argent

5KSM150PSEMC

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ



Hachoir à viande



Extracteur de jus



Sorbetière



Robot ménager



Taille-légumes en bandes

*sur les modèles: Mini (5KSM3311X), robot 4,8L (5KSM125 et 5KSM175PS), robot 6,9L (5KSM7580X) et robot Classic (5K45SSEWH). La sorbetière n'est pas compatible avec le modèle Mini 5KSM3311X.

BEAU & BEAU SOUS LE SAPIN



- 1.** Pichet parisien à lait en grès noir, Manufacture de Digoin, 49,50 € (La Trésorerie). **2.** Cocotte ovale en fonte gris-marron, 101 € (The Conran Shop). **3.** Pot en terre cuite noir, Manufacture de Digoin, à partir de 26 € (The Conran Shop). **4.** Robot Artisan « Diamant noir », 4,8 l, 999 € (KitchenAid). **5.** Coffret de couverts or, 168 € (BHV Marais). **6.** Verres japonais soufflés à la bouche, 49 € pièce (Ailleurs). **7.** Boîte de marrons glacés, 68 € les 425 g (Fouquet). **8.** Coffret de 6 boules or et transparentes, 23,94 € (Maisons du Monde). **9.** Flacon d'Amberwine 2012, 35 € (Clarence Dillon). **10.** Clarendelle rouge, issu d'un coffret de 3 bouteilles Clarendelle (Blanc 2016, Médoc 2014 et Saint-Emilion 2014), 62 € (La Cave du Château Clarence Dillon). **11 et 12.** Cafetièrre à piston LaCafetièrre, 39,90 € et Cafetièrre à piston or Edited thermique, PM, 79,90 €, GM, 99 € (le tout chez Fleux). **13.** Caviar impérial de Sologne, 125 g, édition limitée entre La Maison Nordique et Marin Montagut, 300 € (La Maison Nordique). **14.** Thé Tsarevna, goût russe, 200 g, 26,50 € (Kusmi Tea). **15 et 16.** Assiette noire d'encre, collection Nouvelle Table, 32 x 23 cm, 35 €. Plats à gratin noir d'encre en grès collection Nouvelle Table, 23 x 15 cm, 33 € pièce (Merci). **17.** Boule rouge en verre avec étoiles blanches, 4,50 € (Codecom aux Galeries Lafayette).

Fonds de papier, Elitis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



OFFREZ DES AROMATES FRAIS TOUTE L'ANNÉE

sans efforts !



LED
Éclairage horticole
basse consommation



AUTONOME
Irrigation automatique
silencieuse



LINGOT®
Recharge prête à l'emploi
(graines + substrat + nutriments)



EFFICACE
Croissance rapide
Récoltes généreuses



100% NATUREL
Sans pesticides
Sans OGM

Véritable®
potager d'intérieur intelligent

Avec le **Potager Véritable®**, savourez des aromates frais et sains en toutes saisons. Son éclairage LED horticole et son système d'irrigation automatique vous garantissent des récoltes régulières et abondantes sans efforts.

* Offre valable du 20/10/2017 au 31/01/2018 pour toute commande d'un Potager Véritable sur www.veritable-potager.fr en saisissant le code NOELEAT17. Limité à une offre par client. Non fractionnable, non échangeable, non remboursable.

2 Lingots OFFERTS*

avec le code : **NOELEAT17**

www.veritable-potager.fr

BEAU & BEAU SOUS LE SAPIN



L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1. Tasses noires alphabet, 20 € pièce (Fleux). 2. Bouilloire traditionnelle japonaise de Tsubame en cuivre martelé « Yakan », 305 € (Damman). 3 et 4 . Poudre de thé Matcha Pâtissier, 29 € les 100 g et Trousse de voyage pour sachets de thé, 6 € (Damman). 5. Poêle en fonte antiadhésive « Breakfast of champions », Gentlemen's Hardware, 43,90 € (Fleux). 6. Etoile rouge en verre, Codecom, 6,90 € (Galeries Lafayette). 7. Cava « Cordon Negro », Freixenet, 6,50 € (en exclusivité chez Monoprix). 8. Panettone « Il mio Panettone » dans un fourreau noir, par Simone Zanoni, 38,90 € (La Grande Epicerie de Paris). 9. Lapin or Shinnytine, 29,49 € (Maisons du Monde). 10 et 11. Perles de Noël Or chocolat Daniel Mercier, 13,50 € et Confiture Or Noir Confiture Parisienne, 18,90 € (La Grande Epicerie de Paris). 12. Champagne Brut Palms d'Or Vintage 2006, 90 € (Nicolas Feuillatte). 13. Chips saveur « Jambon ibérique » Quillo, 2,90 € (La Grande Epicerie de Paris). 14. Guirlande « Champignons », 9,99 € (Maisons du Monde). 15. Rhum vieux vénézuélien, 52 € (Diplomatico). 16. Guide Brachet des vins vegan et végétaliens, 15 € (Editions La Plage). 17. Magnum de jus de raisin merlot signé Alain Milliat, 9,30 € (La Grande Epicerie de Paris). 18. Série de couteaux manche rouge, 45 €, 55 € et 59 € (The Conran Shop).

Fonds de papier, Elitis.



Gambert de Loche

à l'origine de notre Histoire...

Un hommage devenu
icône

cavedetain.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BEAU & BEAU SOUS LE SAPIN



1. Serviettes, 13 € (Série Limitée Louise). **2.** Coffret de délicieuses tisanes « Chic nuit », 32 €, coffret 24 sachets (Chic des Plantes !). **3.** Boîte « Le Thé blanc Alain Ducasse », rose framboise (120 g), en série limitée, 39 € (Kusmi Tea). **4.** Livre Zéro allergène de Jeanne B., 19,90 € (éditions La Martinière). **5.** Dentifrice cardamome, argousier, wasabia japonica, 11 € (Aesop). **6.** Fleur de sel à la truffe noire du Périgord (50 g), 9 € (Caviar de Neuville). **7.** Bougie parfumée Atelier, 39 € (La Trésorerie). **8.** Livre Petites et Grandes Jouissances gustatives, 35 € (éditions La Martinière). **9.** Coffret de chocolats « Nuit étoilée », 74 € les 78 pièces (La Maison du Chocolat). **10.** Sablés vegan et sans gluten, 12,50 € le sachet de 5, et Granola de Noël aux épices, à partir de 6,50 € les 150 g (Foucade). **11.** Lampe en lévitation Flyte, 299 € (Le Bon Marché Rive Gauche). **12.** Crème de marrons, 350 g, 9,90 € (Angélina). **13.** Guirlande pluie d'étoiles gold, 39,90 € (Fleux). **14.** Etui de 6 couteaux en bois de tonneau, 360 € (Clarence Dillon). **15.** Tablettes de chocolat Equateur (85 % de cacao), 10 €, Tradition (75 %), 8 €, Mendiant (75 %), 10 €, Java lacté (45 %), 6 €, Alain Ducasse. **16.** Torchons La Cerise sur le Gâteau (motifs culinaires variés), 20 € l'unité (The Conran Shop).

ÉDITION LIMITÉE



PROFITEZ DE LA MAGIE DES FÊTES POUR DÉCOUVRIR L'EAU DE TREIGNAC.

L'Eau de Treignac prend sa source dans le massif des Monédières en Corrèze. Sa composition rare, qui provient de son écoulement naturel dans les failles profondes du massif granitique, en fait une eau faiblement minéralisée, équilibrée, pure et légère. Elle séduit par la force qu'elle dégage et son côté soyeux en bouche. Elle convient à tous pour un véritable plaisir gourmand. Vous buvez de l'eau mais vous dégusterez l'Eau de Treignac.

www.eau-treignac.com



Eau Minérale Naturelle de Corrèze

L'HUILE AUX TRÉSORS

Mangez à l'italienne!

L'huile d'olive illumine, depuis toujours, les tables d'Italie, deuxième fabricant mondial de ce pilier de la cuisine méditerranéenne. Le produit, aux multiples bénéfices sur la santé, est fort de centaines de variétés. Une invitation aux plaisirs des sens.

POURQUOI ON L'AIME :
Fruitée, amère ou piquante, l'huile d'olive vierge extra d'Italie répond à mille et une promesses gourmandes. Ses saveurs découlent de la géographie des oliveraies, du mode de récolte, de broyage... Un élixir des gourmets qu'ELLE à table vous recommande pour ses effets sur la forme physique, et la réduction du mauvais cholestérol.

AVEC QUOI ON L'ASSOCIE :
Idéale pour sublimer vos plats, l'huile d'olive vierge extra d'Italie se marie agréablement avec un large éventail d'aliments. Condiment parfait de carpaccios ou de tartares, vous pourrez profiter de ses fragrances délicates sur du poisson préparé à la vapeur ou une viande mijotée. Aussi stable en cuisson que riche en parfums, cet emblème de la gastronomie italienne rehaussera également les arômes de vos pâtes, pizza ou céréales.



SPAGHETTI AIL, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ET PIMENT ROUGE :

Les spaghetti ail, huile d'olive vierge extra et piment rouge sont l'un des grands classiques de la cuisine italienne. Ils font partie des plats de pâtes les plus simples. Toutefois, une préparation soigneuse est fondamentale pour que ce plat soit une vraie réussite ! Le goût du piment et de l'ail se marie magnifiquement bien avec une excellente huile d'olive vierge extra italienne.

Ingrédients pour 4 personnes :

- Spaghetti 500 g • Ail 10 g • Huile d'olive vierge extra italienne 50 g • Piment frais rouge 10 g • Persil 5 g • Sel

Faites cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, incisez le piment frais dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui sont amères, et trop piquantes. Coupez le piment en fines tranches.

Emincez le persil jusqu'à ce qu'il soit finement haché.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une large poêle anti adhérente. Faites revenir doucement l'ail préalablement épluché et les tranches fines de piment.

Égouttez les spaghetti al dente et faites-les sauter dans la poêle avec le persil haché ; l'ail et le piment, pendant quelques minutes jusqu'à la cuisson désirée.

Disposez les spaghetti dans les assiettes, et servez aussitôt.

Les spaghetti à l'huile d'olive vierge extra, ail et piment rouge se consomment bien chauds.

BRUSCHETTA :

Cette spécialité italienne est un concentré de fraîcheur et de gourmandise. Bien que simple, la réussite de ce plat dépend surtout de la qualité des ingrédients à utiliser. Ce plat se compose d'une belle tranche de pain et de quelques ingrédients bien choisis : tomates fraîches accompagnées d'un filet d'huile d'olive vierge extra italienne qui doit être d'excellente qualité. C'est cette dernière, en effet, qui permettra d'exhaler les saveurs des autres produits.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grosses tranches de pain de campagne • 10 Tomates cerises,
- 4 feuilles de basilic • Origane • 1 gousse d'Ail • Huile d'olive vierge extra italienne • Sel

Coupez 4 tranches de pain de campagne d'une épaisseur d'environ 2 cm et faites-les griller des deux côtés soit sous le grill du four soit dans une poêle anti adhérente. Une fois que le pain est doré, épluchez la gousse d'ail et frottez les tranches de pain grillées avec l'ail. Réservez.

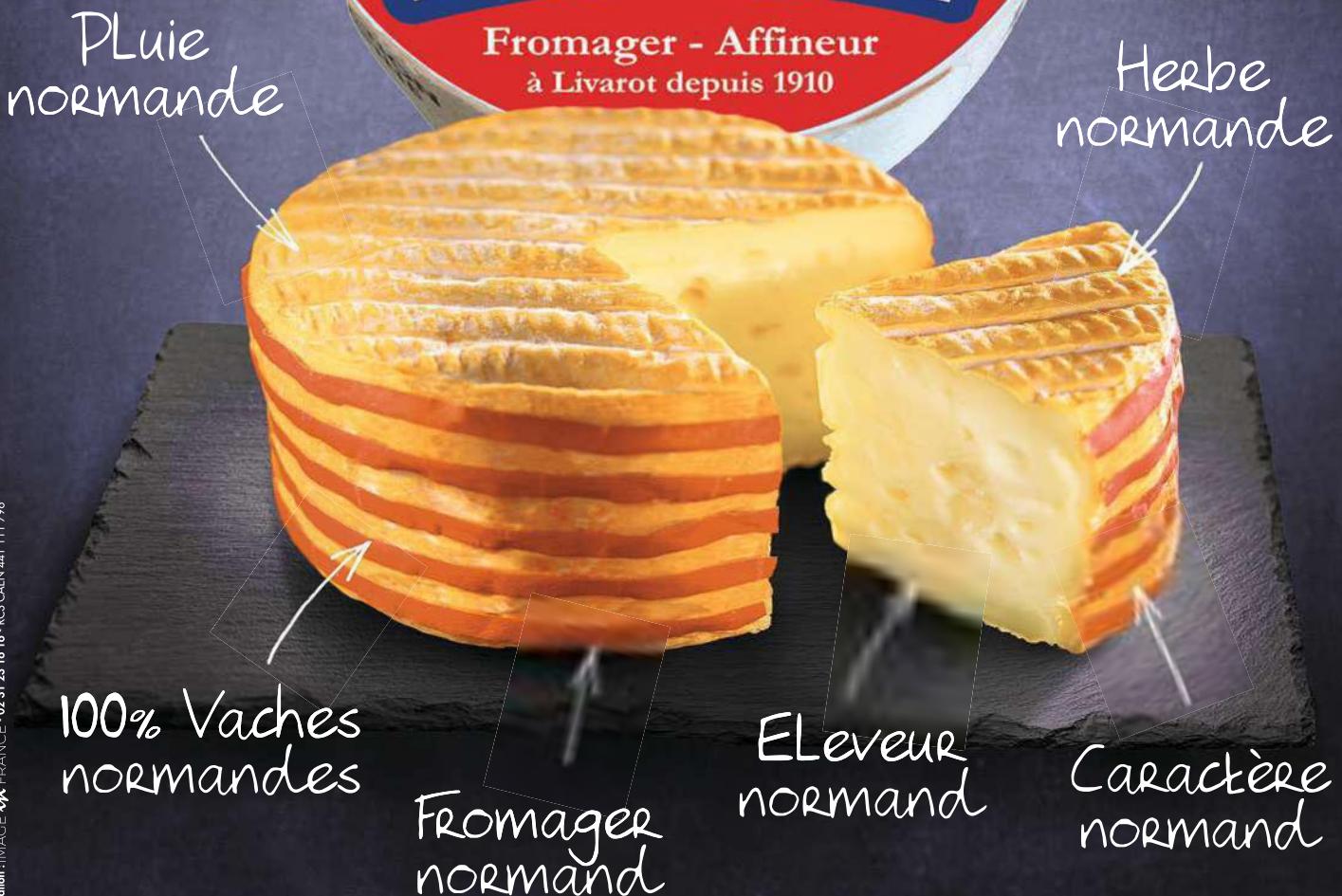
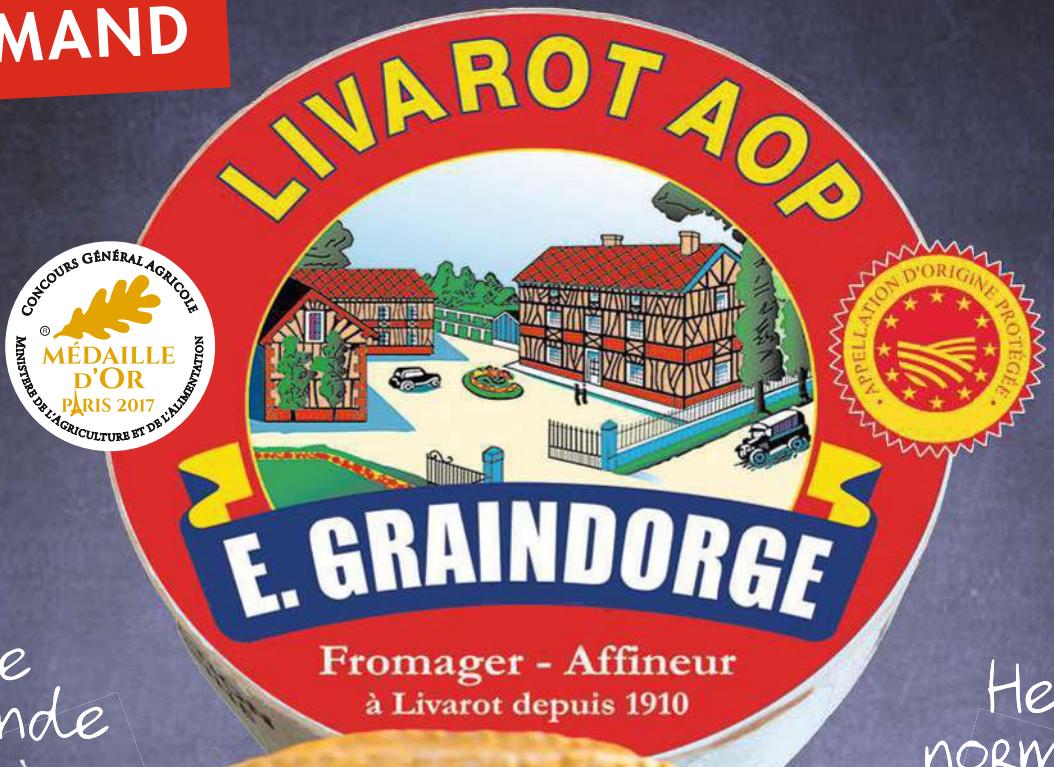
Mettez dans un saladier les tomates cerises coupées en quartier et le basilic émietté avec les doigts, l'origan, l'huile d'olive vierge extra italienne et une pincée de sel. Mélangez bien le tout afin que les saveurs soient bien amalgamées.

Disposez sur un plat la tranche de pain grillé, recouvrez le pain avec la préparation effectuée ci-dessus. Arrosez ensuite le tout avec un filet d'huile d'olive extra vierge italienne et servez aussitôt.

Une autre variante est de rajouter à la préparation des gros dés de mozzarella di Bufala, préalablement bien égouttée, et des olives noires dénoyautées. L'huile d'olive vierge extra italienne en soulignera parfaitement les saveurs.



100%
NORMAND





À table!



Bûche roulée
au chocolat
et fève tonka
p. 68

- 68 ACCORDS METS-CHAMPAGNE**
Faites pétiller vos plats de fêtes
- 86 FRAIS DU MARCHÉ**
C'est la saison des châtaignes
- 98 CINQ MENUS DE RÉVEILLON**
Facile, rapide, tendance...
A vous de choisir !

**Bouillon
d'idées
110**



- 110 NOUVEAUX CODES ALIMENTAIRES**
Nos super bouillons, légers mais savoureux
- 116 L'AUTRE CHAPON**
Un poisson de festin cuisiné par Gaël Orieux
- 120 FINES BULLES**
Dix champagnes de terroir
- 126 LE SYLLABUB**
Un sabayon british
- 132 LA NOIX DE CAJOU**
Pour des desserts délicieusement vegan
- 138 LEÇON FILMÉE**
La super bûche de Christophe Felder

À TABLE ! RÉVEILLONS

PHOTOS VALÉRY GUEDES RÉALISATION SOPHIE DUPUIS-GAULIER ASSISTÉE D' AYUMI IIDA ET MARIE-ÉLODIE PAPE

CHAMPAGNE, METS ENCORE ? TOUT UN DINER !

Chics et festifs, nos meilleurs accords pour réveillonner au champagne et en apprécier la subtile palette d'arômes.



Champagne
TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS 2006



**CARPACCIO DE BETTERAVE,
ANGUIILLE FUMÉE ET ÉCLATS DE NOISETTES**
EN FICHE RECETTE



FAITES PÉTILLER LES VERRES TOUT AU LONG DU REPAS

1/ Pol Roger Blanc de Blancs Cuvée Pure extra-brut

Maison très appréciée de Winston Churchill, qui nous offre ce très classique assemblage des trois cépages : pinot noir, meunier et chardonnay, chacun amenant sa pierre à un bel édifice ! Cordon de bulles énergique, couleur jaune légèrement argenté. Nez floral de rose et girofle, bouche citronnée, cire d'abeille, pain brioché... Un vin très frais, presque salin en finale. Prix : 45 €

2/ Champagne Jeeper Brut Premier cru

Chardonnay, meunier, pinot noir en assemblage pour un sympathique champagne d'apéritif. Le duo gustatif est bien équilibré entre fruité et acidulé avec

des arômes de citron mêlés de pêche blanche. Une texture de biscuit et de compote de pomme empreinte d'une belle fraîcheur finale. Prix : 18 €

3/ Taittinger Comtes de Champagne 2006 Blanc de Blancs

Fleuron d'une des maisons phares de la Champagne. Le millésime 2006 donne des vins opulents qui réclament la table avec l'amplitude et la profondeur des terroirs. Ce vin voit un élevage partiel en fûts pendant 10 ans ! Nez complexe de pain grillé, beurre frais, léger boisé, orange confite, notes de truffe blanche et de craie humide. Prix : 115 €

4/ Vranken Cuvée Diamant Bleu Millésimé 2007

Très belle cuvée où

le chardonnay est sublimé par le terroir de la côte des Blancs et la qualité climatique de 2007.

Belle couleur jaune brillant avec un cordon de bulles bien vivace ! Au nez, les notes d'ananas et de prune jaune dominent. Le palais est sur la fraîcheur des oranges sanguines et de beaux amers finals de pamplemousse. Prix : 59 €

5/ Mumm Cuvée 4-5, existe en Blanc de Blancs et Blanc de Noirs

Une cuvée « Privilège » RSRV réservée, comme il était de tradition chez Mumm de garder à ses meilleurs clients les plus belles cuvées. Vin rare, on risque de se l'arracher, et 4-5 car la prise de mousse se fait avec moins de sucre pour avoir une effervescence moins présente : 4,5 bars au lieu de 6 de pression

dans la bouteille ! Ceci laisse toute la place au vin devant la bulle. Prix : 40-50 € selon le cépage

6/ Dom Ruinart rosé Millésimé 2004

Un Blanc de Blancs rosé ! Du chardonnay en grande partie « taché » par l'apport de pinot noir vinifié en rouge comme la tradition champenoise le veut ! Le velouté de la mandarine au palais et une explosion d'arômes au nez : framboise, groseille, rose odorante, bois de santal, grâce au très long vieillissement en cave. Prix : 66 €

7/ Canard Duchêne Cuvée Charles VII

Chardonnay et pinot noir à part quasi égale pour un vin à la bulle dynamique ! Au nez, des notes minérales de craie, d'ananas et d'agrumes frais portées par le chardonnay et adoucies par

le soyeux de fruits rouges du pinot noir. Prix : 38 €

8/ Henriot Blanc de Blancs

Des superbes terroirs destinés au chardonnay. Vin aux bulles fines et reflets verts dans le cordon. Nez de fleurs : oranger, tilleul et acacia. Bouche fruitée d'abricot, d'amande et de coing frais, et à la finale pâtissière de brioche aux fruits confits et vanille. Une finale légèrement mentholée. Prix : 35 €

9/ Perrier-Jouët Blanc de Blancs brut

Le chardonnay, cépage favori de la maison, est là dans sa plus belle expression du style flamboyant Art Déco apparent sur le flacon. Nez de fleurs blanches : acacia, sureau, chèvrefeuille. En bouche, un palais d'agrumes

et de pêche dans l'alléchante minéralité du sol. Prix : 60 €

10/ Champagne Laurent Perrier Ultra brut

Champagne d'assemblage issu des tout meilleurs terroirs avec 4 ans de lattes en cave et aucun dosage final. Ce vin respecte totalement la qualité du raisin et de l'origine géologique des vignes. Nez frais et pur de pomme, et douceur de l'amande verte, de la pêche et de la poire. Ce vin est tout en tension aérienne grâce à l'emprise du sol dans le vin. Prix : 42 €



TERRINE DE FOIE GRAS SAKÉ-GINGEMBRE (6 pers.)

Surprenant

Préparation : 15 mn

> Marinade : 12 h > Au frais : 12 h

> Cuisson : 24 mn

► 1 foie gras frais déveiné de 500 g

► 1 c. à café de sel

► 6 c. à soupe de saké

► ½ c. à café de sucre

► 1 ½ c. à soupe de gingembre frais râpé

La veille, séparez les 2 lobes du foie gras. • Dans un petit bol, mélangez le saké, le sel, le gingembre et le sucre. • Déposez le foie dans un plat. Massez chaque lobe avec la marinade pour la faire pénétrer dans le foie. Couvrez et laissez 12 h au frais.

• Le lendemain, rassemblez les 2 lobes l'un sur l'autre. Déposez le foie sur un film éthérable résistant à la chaleur. Enveloppez le foie gras en formant un rouleau. Enveloppez-le dans 2 couches de film successives. Terminez par 1 couche de papier aluminium pour isoler totalement le foie gras de l'humidité. • Faites chauffer de l'eau dans une grande marmite. Posez le foie gras dans le panier vapeur. Couvrez et laissez cuire 24 mn en tournant le rouleau de foie gras régulièrement. • Sortez le foie gras et déposez-le sur une assiette jusqu'à total refroidissement (toujours enveloppé dans le papier d'aluminium). • Réservez au frais au moins 12 h avant de servir.

**HUÎTRES, GINGEMBRE,
COMBAVA ET CORIANDRE**

(4 pers.)

Insolite

Préparation : 10 mn

- 12 huîtres type fine de claire n° 3
- 1 petit combava bio
- 20 g de gingembre frais
- 4 branches de coriandre fraîche

Lavez, séchez et ciselez finement la coriandre. Epluchez le gingembre et râpez-le finement. Lavez et séchez le combava. Râpez finement le zeste. •Mélangez le zeste de combava, la coriandre et le gingembre. •Ouvrez les huîtres. Parsemez du mélange. Salez, poivrez et réservez au frais jusqu'au service.

Champagne
HENRIOT
BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÈNE



SUBLIME NATURE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



VELOUTÉ DE SAUMON (4 pers.)

Iodé

Préparation : 20 mn > Cuisson : 25 mn

- 450 g de saumon frais sans peau
- 2 échalotes
- 200 g de pommes de terre type bintje
- 10 cl de vin blanc ou de champagne
- 50 cl de fumet de poisson
- 10 cl de crème liquide ► 35 g de beurre
- 60 g de baguette un peu rassise
- 3 c. à soupe d'algues en paillettes

Epluchez et ciselez finement les échalotes. Epluchez les pommes de terre et détaillez-les en gros dés. Détaillez le saumon en gros dés, ôtez les arêtes si nécessaire. • Dans une cocotte, faites fondre 20 g de beurre. Ajoutez

les échalotes et laissez-les dorer 5 mn. Déglacez au vin blanc. • Ajoutez les pommes de terre et le fumet de poisson. Laissez cuire à couvert 15 à 20 mn selon la grosseur des pommes de terre. Ajoutez le saumon et poursuivez la cuisson 5 mn. • Avec une écumeoire, récupérez 4 morceaux de saumon, réservez-les. A l'aide d'un blender, mixez finement le velouté en ajoutant au fur et à mesure le jus de cuisson et la crème. Salez et poivrez. • Détaillez le pain en petits cubes. • Faites fondre le reste du beurre dans une poêle. Ajoutez les croûtons de pain et faites-les dorer en mélangeant régulièrement. Au dernier moment, saupoudrez-les de paillettes d'algues. • Servez le velouté chaud avec les croûtons algués et les 4 morceaux de saumon émiettés.

En Nouvelle-Aquitaine nous défendons la qualité

**ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE**



Le Canard à Foie Gras du Sud-Ouest



Le Veau du Limousin



Le Chabichou du Poitou



L'Huître Marennes Oléron



Du Haut-Poitou au Pays Basque, du Bassin d'Arcachon au plateau des Millevaches, les produits de Nouvelle-Aquitaine s'invitent sur vos tables de fêtes de fin d'année. Témoins des savoir-faire traditionnels de femmes et d'hommes passionnés, ils illuminent vos menus d'exception avec leurs saveurs uniques et leurs goûts authentiques.

Retrouvez nos produits et recettes sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr





**CHAPON TRUFFÉ
ET PANAISS RÔTIS
À LA VANILLE** (6 à 8 pers.)

Classique

Préparation : 15 mn

> Cuisson : 2h30 mn

► 1 chapon d'environ 3,5 kg préparé par votre volailler

► 1 petite truffe noire d'environ 25 g

► 600 g de panais

► 50 g de beurre

► 1 gousse de vanille

A l'aide d'une mandoline, détaillez la truffe en très fines lamelles.

• Décollez délicatement la peau du chapon de la chair. Glissez les lamelles de truffe sous la peau en prenant garde de ne pas la percer. Placez le chapon dans un grand plat allant au four et badigeonnez-le avec 30 g de beurre. Salez et poivrez.

Enfournez-le à froid, positionnez le thermostat sur 6/180° et faites cuire 2h30 mn. Arrosez régulièrement le chapon avec le jus de cuisson mélangé à un peu d'eau durant la cuisson. • Pendant ce temps, épluchez les panais et détaillez-les en rondelles. • A l'aide d'un petit couteau, fendez la gousse de vanille en deux, prélevez les graines à la pointe du couteau. • Faites fondre le reste du beurre. Ajoutez les graines de vanille. Enrobez bien les panais de beurre vanillé. • 45 mn avant la fin de cuisson du chapon, ajoutez les panais dans le plat. • Servez chaud.



Champagne
CANARD-DUCHÈNE
BLANC DE NOIRS
CUVÉE CHARLES VII

Le Temps devient Lumière



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Champagne
JEEPER BRUT
PREMIER CRU



RÔTI DE LOTTE LARDÉ, SAUCE MANDARINE

(6 pers.)

Sucré-salé

Préparation : 25 mn

> Cuisson : 25 mn

► 900 g de queue de lotte

► 100 g de jambon fumé

type Serrano ou Parme

► 4 mandarines bio

► poivre du moulin

Pour la sauce

► 15 cl de jus de clémentine

► 100 g de crème épaisse

► 1 mandarine bio

Préchauffez le four sur th. 5-6/160°, sortez la plaque du four. • Lavez et séchez les mandarines. Détaillez 4 mandarines en rondelles épaisses. • Rincez la queue de lotte sous l'eau froide. Séchez-la

bien à l'aide d'un papier absorbant. Retirez l'arête centrale.

Poivrez. • Bardez la queue de lotte avec le jambon fumé.

• Déposez le rôti de lotte sur la plaque de cuisson. Répartissez les tranches de mandarines autour. Enfournez pour 25 mn.

• Pendant ce temps, préparez la sauce. Epluchez la dernière mandarine à vif. Prélevez les suprêmes. Détaillez-les en petits morceaux. • Dans une casserole, versez le jus de clémentine et faites-le réduire de moitié. Ajoutez la crème, les morceaux de suprêmes, salez, poivrez et laissez mijoter 2 ou 3 mn. • Sortez la lotte, détaillez-la en médaillons de 2 cm d'épaisseur environ. Servez avec la sauce à la mandarine.

Coupeles, Judith Lasry



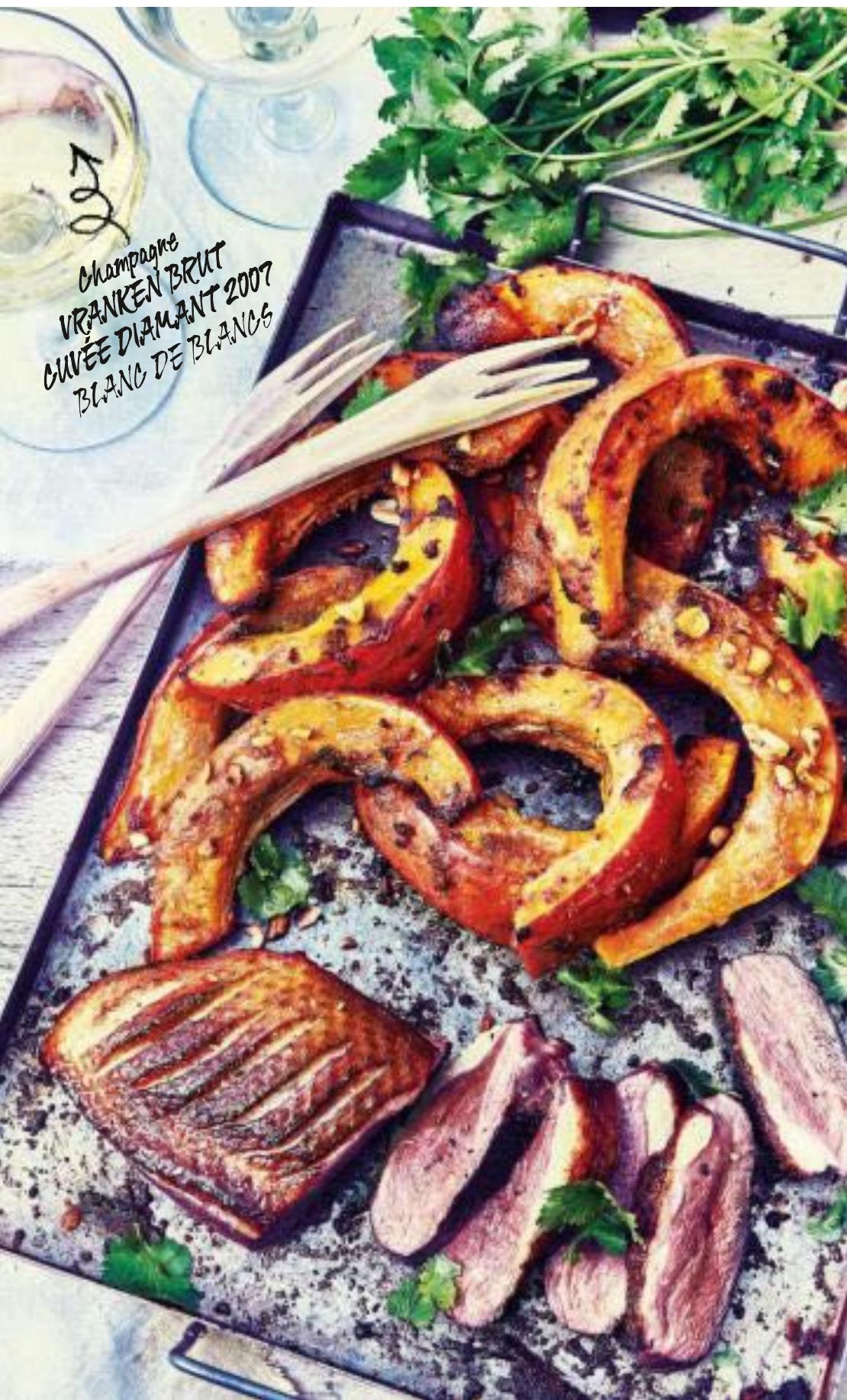
VOUS VOILÀ CHEF

Réveillez le chef qui sommeille en vous... Avec la gamme SUBLIME, vous bénéficiez des dernières innovations professionnelles signées Rosières : Des parois Expert pour une cuisson 100% homogène, une sonde à viande pour un contrôle parfait de la température à cœur, et des recettes automatiques pour sublimer vos créations culinaires. Et comme chez Rosières, le bon se conjugue toujours avec le beau, vous appréciez le design épuré et novateur de la collection SUBLIME.



PARTENAIRE DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE





**MAGRET DE CANARD
ET POTIMARRON RÔTI
MISO-CACAHUÈTES** (6 pers.)

Exotique

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 30 mn

- 2 magrets de canard
- 1 potimarron bio de 1,2 kg
- 3 c. à soupe de pâte de miso blanc
- 1 c. à soupe bombée de beurre de cacahuète
- 50 g de cacahuètes
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de coriandre fraîche

Préchauffez le four sur th. 5-6/170°, sortez la plaque du four. • Hachez grossièrement les cacahuètes. Lavez, séchez et ciselez la coriandre. • Lavez et séchez le potimarron. Détaillez-le en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur, ôtez les graines et les filaments, puis déposez-les sur la plaque du four. • Mélangez l'huile d'olive, la pâte de miso et le beurre de cacahuète, puis badigeonnez-en le potimarron au pinceau. Saupoudrez-le de cacahuètes. • Enfournez pour 30 mn environ, en retournant les tranches à mi-cuisson. • A l'aide d'un couteau bien aiguisé, réalisez des croisillons sur le gras des magrets en prenant soin de ne pas atteindre la chair. Salez et poivrez. • Dans une poêle chaude, déposez les magrets côté gras, laissez cuire 6 mn en retirant régulièrement la graisse. Retournez les magrets et laissez cuire 3 mn supplémentaires. • Réservez les magrets au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium. • Servez les magrets avec les tranches de potimarron parsemées de coriandre.



Le Foie gras du Périgord

le pouvoir d'arrêter le temps...

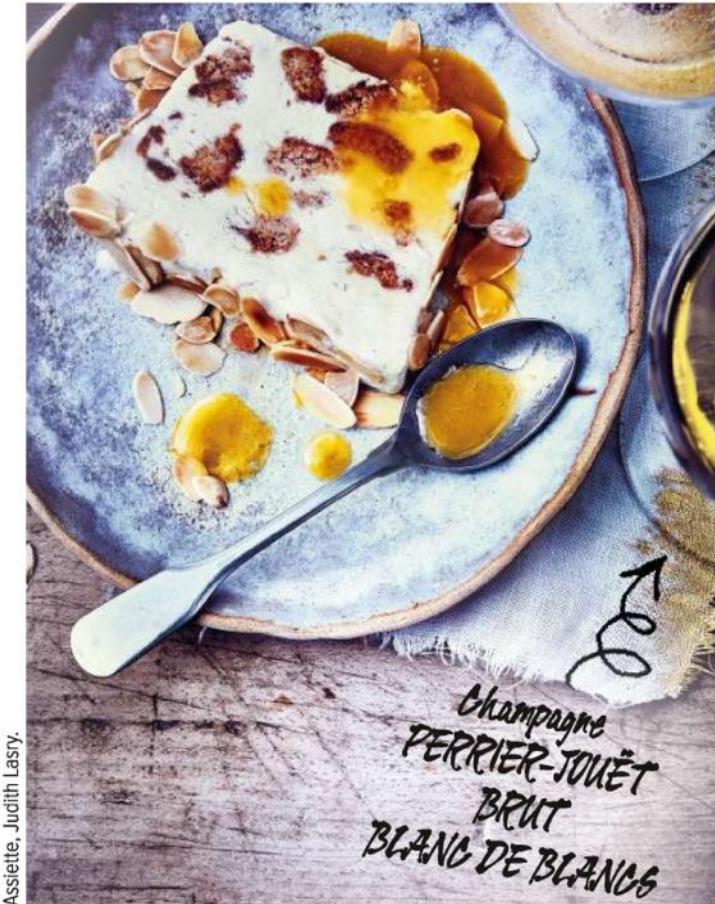


CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST

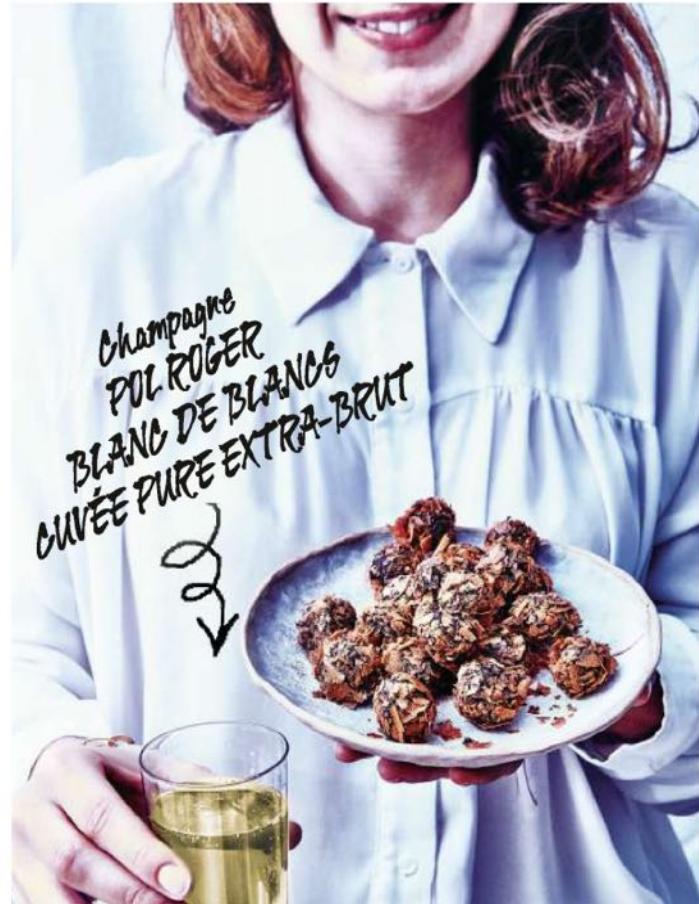
Chalosse, Gascogne, Cers
Landes, Périgord, Quercy

www.m-comm.fr - © Photos : Nicolas Faugaud

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
WWW.MANGERBOUGER.FR



Assiette, Judith Lamy.



Assiette, Judith Lamy.

SEMIFREDDO AUX AMARETTIS

(6 pers.)

Douceur d'Italie

Préparation : 20 mn

> Congélation : 8 h minimum

► 2 œufs

► 100 g de mascarpone

► 20 cl de crème liquide

► 30 g de sucre en poudre

► ½ gousse de vanille

► 50 g d'amandes effilées

► 150 g d'amarettis

A l'aide d'un couteau, ouvrez la gousse de vanille en deux. Récupérez les graines. Dans la cuve d'un batteur, mélangez la crème liquide et le mascarpone. Fouettez-

les jusqu'à obtenir une crème très ferme.

• Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige. Fouetez les jaunes d'œufs avec les graines de vanille et le sucre. Ajoutez les blancs en neige, puis la crème au mascarpone. • Ajoutez les amarettis grossièrement écrasés. • Tapissez un moule à cake de film étirable. Versez la préparation dans le moule. • Réservez au congélateur pendant au moins 8 h. • Dans une grande poêle chaude, toastez les amandes effilées. • Démoulez le semifreddo, laissez-le reposer 5 à 7 mn à température ambiante. Parsemez-le d'amandes effilées. • Servez avec un coulis de mangue par exemple.

TRUFFES CROUSTILLANTES

(pour 45 pièces environ)

Très facile

Préparation : 10 mn > Au frais : 2 h minimum

► 170 g de chocolat noir

► 150 g de crème liquide

► 20 g de miel

► 60 g de crêpes dentelle

Faites chauffer la crème avec le miel. • Hachez grossièrement le chocolat. • Versez la crème chaude sur le chocolat. Couvrez et laissez reposer 5 mn. Mélangez bien afin d'avoir une ganache lisse. Réservez au frais pendant au moins 2 h. • Ecrasez les crêpes dentelle. • Enfilez des gants jetables. A l'aide d'une petite cuillère, prélevez un peu de ganache. Roulez-la entre vos mains pour former une petite bille, puis roulez chaque bille dans les miettes de crêpes dentelle. • Dégustez rapidement pour que les crêpes dentelle restent croustillantes.

Plus de recettes sur elleatable.fr

Blanc Cassis
1 mesure de
crème de Cassis
L'Héritier-Guyot
4 mesures de
vin blanc frappé

MIXEZ À L'INFINI

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BÛCHE ROULÉE AU CHOCOLAT ET FÈVE TONKA

(8 pers.)

Arômes puissants

Prép. : 50 mn > Cuisson : 15 mn

Pour le biscuit

- 3 œufs ► 1 pincée de sel
- 95 g de farine ► 95 g de sucre
- Pour le sirop
- 5 cl d'eau ► 50 g de sucre
- Pour la ganache
- 150 g de chocolat noir
- 150 g de crème liquide
- 1 fève tonka
- 60 g de mandarines confites + quelques rondelles pour le décor
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille liquide
- Pour la ganache du décor
- 100 g de crème liquide
- 100 g de chocolat noir
- grains de sucre colorés

Préchauffez le four sur th. 6/180°, sortez la plaque du four et tapissez-la de papier sulfurisé. • Réalisez le biscuit : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, blanchissez les jaunes avec le sucre. Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. A l'aide d'une spatule, incorporez les blancs aux jaunes. Ajoutez la farine

tamisée. Mélangez bien. Versez la pâte sur la plaque du four et enfournez 8 à 10 mn. • Pendant ce temps, préparez un sirop en mélangeant l'eau et le sucre. Portez à ébullition. • Sortez le biscuit et déposez-le à l'envers (papier sulfurisé au-dessus) sur un torchon humide. Retirez le papier. • Préparez la ganache. Hachez grossièrement le chocolat. Portez la crème liquide à ébullition. Versez-la sur le chocolat. Couvrez. • Au bout de 5 mn, mélangez bien avec une spatule. Ajoutez la fève tonka râpée et l'extrait de vanille. • Versez la ganache dans la cuve d'un robot. Fouettez la ganache à vitesse moyenne afin qu'elle double de volume. • Imbibez le biscuit avec le sirop. Étalez la ganache sur le biscuit à l'aide d'une spatule. Coupez les mandarines confites en petits morceaux et répartissez-les sur la ganache. • Roulez le biscuit à l'aide du torchon pour former la bûche. Réservez au frais. • Réalisez la ganache de couverture : portez la crème à ébullition. Versez-la sur le chocolat grossièrement haché. Couvrez 5 mn, puis mélangez avec la spatule. Laissez refroidir. • Lorsque la ganache s'est un peu solidifiée, recouvrez la bûche avec la spatule. • Décorez la bûche avec quelques tranches de mandarine confite et quelques grains de sucre colorés.



GRANDS CRUS CACAO



LA NOBLESSE DES SAVEURS.
LA FINESSE DE LEURS ORIGINES.

Avec Grands Crus Cacao, CÉMOI vous invite au voyage entre les saveurs raffinées et les arômes d'origine d'une sélection de fèves de grande qualité. Fabriquées dans l'hexagone, les tablettes Grands Crus Cacao vous font découvrir toute l'intensité d'un chocolat qui s'inscrit dans la grande tradition gastronomique française.



www.transparence-cacao.fr

DU PLANTEUR AU CONSOMMATEUR,
CÉMOI S'ENGAGE EN FAVEUR D'UN
CACAO ISSU D'UNE CULTURE DURABLE.



www.cemoi.fr

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR

La châtaigne, piquant délice !

Braisée, veloutée, poêlée, etc., qu'elle soit sucrée ou salée, elle a plus d'un tour dans sa bogue secrète. La preuve avec ces délicieuses recettes...



Bol Judith Lasry

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE AUX SAINT-JACQUES (4 pers.)

Délicat

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 20 mn environ

► 500 g de châtaignes cuites et pelées

► 2 échalotes

► 50 cl de bouillon de volaille

► 10 cl de crème liquide

► 30 g de beurre

► 8 saint-jacques

► 2 branches de persil ► poivre du moulin

Epluchez les échalotes et ciselez-les finement, lavez, séchez et ciselez le persil. ► Portez le bouillon de volaille à ébullition. ► Dans une cocotte à fond épais, faites fondre 15 g de beurre. Ajoutez les échalotes et faites-les dorer 3 mn. ► Ajoutez les châtaignes (réservez-en 4 pour la décoration). Enrobez-les bien de

matière grasse et laissez-les dorer 3 mn également. ► Versez le bouillon de volaille chaud et laissez mijoter 10 mn. ► A l'aide d'un blender, mixez finement les châtaignes avec le liquide de cuisson et ajoutez la crème liquide. Salez et poivrez. Mixez de nouveau jusqu'à obtenir un velouté très lisse. ► Dans une grande poêle, faites fondre le reste du beurre. Snacez les saint-jacques et les 4 châtaignes restantes 1 mn

de chaque côté. Salez et poivrez.

► Versez le velouté dans des bols, ajoutez les saint-jacques, parsemez de châtaignes détaillées en gros éclats et de persil avant de servir.



abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

BLINIS À LA FARINE DE CHÂTAIGNE (pour 8 blinis)

Un petit air de Russie

Prép. : 15 mn > Repos : 30 mn

> Cuisson : 2 à 3 mn par blini

Pour les blinis

► 70 g de farine de blé

► 70 g de farine de châtaigne

► 1 sachet de levure chimique

► 20 cl de lait

► 2 blancs d'œufs

- ¼ c. à café de sel
- beurre
- Pour l'accompagnement
- 8 petites tranches de saumon fumé
- 100 g de crème épaisse
- 1 c. à soupe d'aneth ciselé
- 2 c. à soupe de vodka (ou gin)
- 1 citron non traité

Préparez les blinis : faites tiédir le lait dans une casserole. • Tamisez

les 2 farines et la levure dans un saladier. Versez le lait tiède et mélangez bien. Laissez gonfler 30 mn à température ambiante. • Montez les blancs en neige ferme avec le sel, puis incorporez-les à la pâte à blinis à l'aide d'une spatule, en soulevant la pâte afin de ne pas casser les blancs. • Dans une petite poêle, faites fondre un peu de beurre, versez une petite louche de pâte et

faites revenir les blinis 2 ou 3 mn en les retournant à mi-cuisson. • Pendant ce temps, mélangez la crème épaisse avec l'aneth et la vodka. Salez et poivrez. • Déposez 1 fine tranche de saumon sur chaque blini et surmontez le saumon de crème à la vodka. • Servez avec de fines rondelles de citron.



Photos : LaFourchette



INSIDER by LaFourchette

LES MEILLEURES TABLES, LES YEUX FERMÉS

Si vous vous surprenez à être à l'affût des meilleures tables du moment, à rechercher avidement dans la presse les chroniques de restaurants afin de noter les plus prometteurs dans vos petits papiers, INSIDER est fait pour vous. Cet espace créé par le site de réservations en ligne LaFourchette réunit les amateurs de bonnes choses autour d'une sélection pointue d'établissements où l'on mange bien. Il s'agit d'une sorte de short-list, de happy-few à l'intérieur de LaFourchette, d'un club à part dans ce site et cette app dont le protocole de notation est par ailleurs strictement participatif. Dorénavant, à travers la catégorie INSIDER, le sys-

tème de réservation se fait également prescripteur, et s'autorise à prendre parti. Il vous permet de cartographier en un clin d'œil ce qui se passe actuellement sur toutes les scènes culinaires de France et même au-delà, quel que soit le positionnement que vous recherchez : de la gastronomie de palace à la canaillecratie bistrotière, en passant par les bonnes enseignes de quartier, et les répertoires de la terre entière. INSIDER désigne à ses visiteurs ce que chaque région fait de meilleur, et organise régulièrement des événements inédits et des expériences exclusives au bénéfice de sa communauté, comme un concert dinatoire

à la programmation affûtée, ou une soirée cinéma qui se termine dans un restaurant complet plusieurs semaines à l'avance. Fort de l'influence de LaFourchette et de son immense « carnet d'adresses », ce guide interactif pour gourmets est même en mesure de faire découvrir en avant-première les lieux incontournables de demain, à Paris, Bordeaux, Lyon, Nice, Marseille, etc.

(INSIDER)

by  **lafourchette**
a TripAdvisor company

Téléchargez l'application ou réservez sur **lafourchette.com**



Assiette, Judith Lasry.

TAGLIATELLES AUX CHÂTAIGNES, PIGNONS, RAISINS ET TRÉVISE (4 pers.)

Plat complet

Prép. : 15 mn > Cuisson : 10 mn

- 320 g de tagliatelles
- 40 g de pignons
- 30 g de trévise

- 20 cl de crème liquide
- 100 g de purée de marron non sucrée
- 40 g de raisins secs
- 120 g de châtaignes cuites et pelées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- quelques branches de thym

Dans un grand volume d'eau salée, faites cuire les tagliatelles al dente (environ 8 mn). • Pendant ce temps, faites torréfier les pignons dans une poêle à sec. • Epluchez la trévise, lavez-la et séchez-la, puis hachez-la grossièrement. • Dans une casseroles, faites chauffer la crème liquide

avec la purée de marron, les raisins secs et les châtaignes entières. Salez et poivrez. • Egouttez les pâtes.

• Mélangez tous les ingrédients, arrosez d'huile d'olive, saupoudrez de thym effeuillé et servez sans attendre.

Le goût du frais!



A.Vogel

Herbamare®
sel & légumes frais Bio

Au rayon sel



Assaisonnement unique, plaisir sain et naturel !

Notre savoir-faire de plus de 60 ans fait la différence.



www.avogel.fr



CASTAGNACCIO (4 pers.)

Originaire de Toscane

Préparation : 15 mn

> Cuisson : 30 mn

► 200 g de farine de châtaigne

► 5 c. à soupe d'huile d'olive

► 1 branche de romarin

► 70 g de raisins secs

► 50 g de pignons

► 70 g de cerneaux de noix

Préchauffez le four sur th. 5-6/160°.

• Dans une grande poêle, torréfiez à sec les pignons et les noix grossièrement concassées. • Dans un grand saladier, mélangez ensemble la farine

de châtaigne, 35 cl d'eau, l'huile d'olive et la branche de romarin effeuillée.

• Ajoutez les fruits secs. • Versez la pâte dans un plat légèrement huilé allant au four. Enfournez pour 30 mn environ : le gâteau est cuit lorsqu'il se craquelle sur le dessus.

L'ÂME ITALIENNE DE LA PASTA

Prenez Denny Imbroisi, le plus italien des chefs parisiens, ajoutez-y les légendaires pâtes Garofalo, saupoudrez de fidèles lectrices, et vous obtiendrez une délicieuse soirée placée sous le signe du partage et de la convivialité.



<
JE NE PENSAS PAS QU'UN PLAT DE PÂTES POUVAIT AVOIR AUTANT DE GOÛT
CLÉMENCE, 26 ANS.
>



UN COURS DE CUISINE PAS COMME LES AUTRES :

«Ciao tutti, benvenuti a Napoli !» 19 h, le ton est donné par Denny Imbroisi, ex-candidat de Top Chef notamment passé par les cuisines d'Alain Ducasse. Avec un sourire vissé aux lèvres et un enthousiasme qui met tout de suite à l'aise, le Chef accueille nos lectrices et lecteurs pour un embarquement immédiat direction la Côte Amalfitaine. Ce soir, nos toques en herbes sont venues participer à un atelier cuisine exceptionnel puisqu'elles vont apprendre à sublimer la «pasta» Garofalo. Au menu des réjouissances, deux recettes imaginées par Denny Imbroisi : des «Rigatoni» Garofalo, tomate et burrata, ainsi que des «Congigliioni» Garofalo aux deux fromages, sauce vierge de sésame. De quoi faire saliver toute la tablée !

Pendant plus de deux heures, et sous les conseils avisés du pro des fourneaux, nos binômes épuchent, tranchent, touillent, dressent... Bref : ils cuisinent comme les plus grands ! Le résultat ? Un Chef fier de sa brigade et des assiettes aussi belles que délicieuses. Les papilles et l'appétit comblés, nos lectrices et lectrices repartent avec la douce impression d'avoir passé une soirée en famille.

Découvrez plein de recettes et de vidéos sur www.pasta-garofalo-ristorante.fr/videos



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



TARTE AUX POIRES (4 pers.)

Très gourmand

Préparation : 45 mn > Repos : 3 h

> Cuisson : 55 mn

Pour la pâte sucrée

► 110 g de beurre ► 1 œuf

► 100 g de sucre glace

► 30 g de poudre d'amande

► 175 g de farine de blé

► 75 g de farine de châtaigne

► 1 pincée de sel

Pour la garniture

► 3 poires ► 30 g de sucre

- 200 g de crème de marron
 - 30 g de beurre fondu ► 3 œufs
 - 1 c. à soupe de poudre de noisette
 - 1 c. à soupe de poudre d'amande
- Pour le sirop
- 80 cl d'eau
 - 400 g de sucre

Pour la pâte : à l'aide d'un robot, mélangez ensemble le beurre ramolli, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajoutez l'œuf. Mélangez de nouveau. Ajoutez les farines et le sel, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

• Formez une galette épaisse. Filmez-la et réservez au moins 3 h au frais.

• Réalisez le sirop : mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à petite ébullition.

• Epluchez les poires. Coupez-les en deux, puis retirez le cœur et les pépins.

• Pochez-les dans le sirop pendant 10 mn. Egouttez-les sur un papier absorbant et laissez-les refroidir.

• Préchauffez le four sur th. 6/180°. Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte.

Faites précuire la pâte à blanc 20 mn (placez un papier sulfurisé dessus recouvert de légumes secs).

• Pendant ce temps, mélangez le beurre fondu et la crème de marron.

• Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la crème de marron et mélangez bien.

• Versez ce mélange sur le fond de pâte. Ajoutez les demi-poires. Enfournez pour 25 à 30 mn.

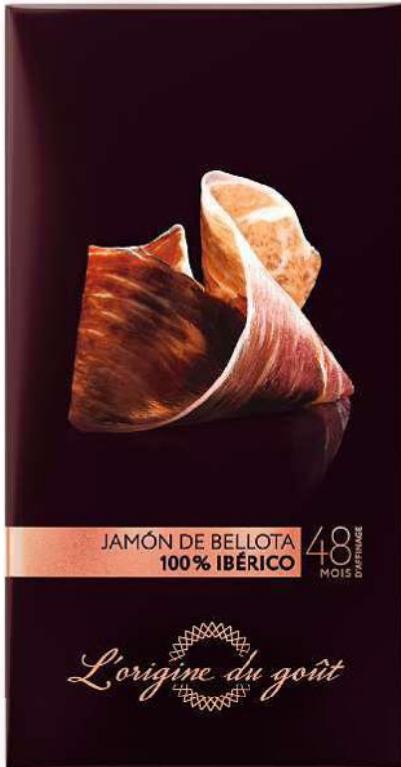
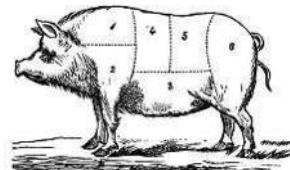
• Saupoudrez la tarte du mélange de poudre d'amande et de poudre de noisette. Dégustez tiède ou froid.

VOUS N'AVIEZ JAMAIS GOÛTÉ UN JAMBON PAREIL.

Vous pensez que si ? Mais était-ce un véritable jamón de Bellota 100 % Ibérico « Pata Negra », affiné pendant 48 mois ? Ah, voilà, vous commencez à douter. C'est normal, cet empereur des jambons est rare et souvent à un prix décourageant. Voilà justement la raison pour laquelle E.Leclerc a décidé de l'ajouter à sa collection L'origine du goût : pour mettre ce produit d'exception, comme tant d'autres, à la portée de tous. Mais revenons à nos cochons. Ce goût si recherché, le jambon « Pata Negra » le doit à un cahier des charges très précis, qui en fait une des appellations les plus envierées. Tout d'abord, les porcs sont d'une race très précise. De filiation 100 % ibérique, on les reconnaît à leur robe noire ou à leurs ongles noirs qui leur vaut ce surnom de « patte noire ». En Estrémadure et en Andalousie où nous sommes allés les chercher, ils sont élevés en liberté dans les « Dehesa », des écosystèmes naturels où poussent

essentiellement des chênes. Ainsi, ils sont élevés paisiblement en se nourrissant majoritairement de glands. C'est la combinaison

de leur origine et de cette alimentation si particulière qui permettra d'obtenir ces jambons à la chair si fondante, au goût prononcé de noisette. Mais il faudra attendre 48 longs mois d'affinage, pour permettre à ces saveurs de se développer pleinement. Voilà. On a fait tout ce qui était possible pour vous offrir le meilleur jambon au meilleur prix. Que dire de plus ? Des conseils de dégustation ? Non. Prenez simplement une fine tranche de jambon « Pata Negra » et posez-la sur votre langue. Puisque vous êtes bien élevés, vous garderez alors la bouche



élevés en liberté dans les « Dehesa », des écosystèmes naturels où poussent

fermée en bredouillant « Mais ils ont raison, je n'avais jamais goûté un jambon pareil ». D'ailleurs chez E.Leclerc, on parle qu'il en ira de même à chaque fois que vous découvrirez un nouveau produit de notre collection L'origine du goût.

E.Leclerc 

Découvrez toute notre collection sur www.loriginedugout.fr



TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRON

(6 pers.)

Sans cuisson

Préparation : 25 mn

> Au frais : 6 h minimum

► 2 œufs

► 1 pincée de sel

► 40 g de sucre

► cacao

► 200 g de mascarpone

► 8 marrons glacés

► 20 cl de café fort

- 1 c. à soupe d'amaretto
- 20 biscuits à la cuillère
- 300 g de crème de marron

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. • Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le mascarpone. Fouettez de nouveau. • Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. • A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement ½ des blancs en neige au mélange

jaunes-mascarpone. Ajoutez le reste des blancs et mélangez toujours délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez 4 marrons glacés grossièrement émiettés. • Versez l'amaretto dans le café. • Trempez les biscuits à la cuillère dans le café tiède. Répartissez les biscuits dans le fond de six verres. • Recouvrez-les de crème de marron. Ajoutez une couche de crème au mascarpone.

Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

• Décorez le dessus avec le reste des marrons glacés émiettés. Réservez au frais au moins 6 h. • Saupoudrez de cacao avant de servir.

À TABLE Idée !
Vous pouvez réaliser ce dessert en verrines individuelles ou en plat à partager.

VOUS N'AVIEZ JAMAIS GOÛTÉ UN CHOCOLAT PAREIL.



Et pourtant le chocolat, vous connaissez. Depuis tout(e) petit(e), vous en avez certainement englouti des kilos, sans tou-

jours vous soucier de sa qualité. Mais aujourd'hui, vous savez apprécier un chocolat de dégustation et commencez à faire la fine bouche. On peut dire que ça tombe bien. Pour réaliser ses tablettes de chocolat Grand Cru, comme pour toute sa collection d'exception L'origine du goût, E.Leclerc s'emploie à décrocher ce qu'il existe de meilleur. Ce n'est pas une mince affaire quand on sait que la réussite d'un chocolat tient autant aux attributs génétiques du cacao qu'à sa fermentation, son séchage, sa torréfaction... Alors comment sommes-nous parvenus à obtenir ce trésor de chocolat, aux notes aromatiques boisées, florales et d'agrumes incomparables? Nous avons tout simplement choisi les fèves de cacao les plus primées, spécifiquement sélectionnées pour leur pro-

priétés gustatives uniques. Elles proviennent de Matagalpa au Nicaragua, une région d'habitude réputée pour son café, qui applique désormais également son savoir-faire à notre gourmandise préférée. Là-bas, le cacao est ré-

colté frais à la porte de la ferme, et selon les valeurs du développement durable. De la ferme à la tablette en passant par la récolte, la torréfaction, le conchage et l'emballage, c'est pour nous la garantie d'une véritable chaîne de valeur et de qualité. Voilà. On a fait tout ce qui était possible pour vous offrir le meilleur chocolat au meilleur prix. Et le résultat parle de lui-même, avec la bouche pleine : une tablette de chocolat pure origine Nicaragua Matagalpa 70% de cacao dont vous nous direz des nouvelles. D'ailleurs chez E.Leclerc,

on parie

qu'il en ira de même à chaque fois que vous découvrirez un nouveau produit de notre collection L'origine du goût.



E.Leclerc

Découvrez toute notre collection sur www.loriginedugout.fr

Divins menus pour Noël

Nos entrées, plats et desserts taillés sur mesure pour que vous n'ayez plus qu'à choisir la partition qui vous convient le mieux parmi nos cinq propositions : rapide, tendance, faite d'avance, facile ou classique revisitée. A vous de jouer !

CAPPUCCINO DE POTIMARRON
ET CHANTILLY BELLOTA

EN PAGE 108

SAUMON GRILLÉ EN CROÛTE

DE RIZ ET MILLE-FEUILLE

DE LÉGUMES (6 pers.)

Original

Préparation : 30 mn > Cuisson : 45 à 55 mn

► 6 pavés de saumon écossais Label rouge

► 3 panais ► 1 bon morceau de beurre

► 6 carottes multicolores ► 80 g de farine

► quelques fleurettes de brocoli

ou feuilles de kale

► 250 g de riz basmati ► piment de Cayenne

► 1 filet de miel de châtaignier ► 2 œufs

► 40 cl de crème liquide ► sauce teriyaki

► fleur de sel ► poivre du moulin

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Dans une casserole, faites chauffer 50 cl d'eau salée, ajoutez le riz, puis laissez bouillir 5 mn, remuez, couvrez et laissez gonfler hors du feu. • Rincez les feuilles de kale ou les fleurettes de brocoli, pelez les panais et les carottes, puis émincez-les à la mandoline. Posez-les sur des lèchefrites en alternant les variétés. Parsemez de fleur de sel, de poivre et de piment, nappez de crème et enfournez 30 à 40 mn (la crème doit s'être évaporée). • Répartissez la farine, les œufs battus salés et poivrés et le riz dans trois assiettes creuses. • Roulez le saumon dans la farine, puis dans les œufs, et enfin dans le riz. • Dans une poêle, faites chauffer le beurre puis laissez dorer les pavés environ 4 mn de chaque côté, salez, poivrez, arrosez-les de miel et laissez-les bien griller. Arrosez de sauce teriyaki au dernier moment et servez avec les légumes.

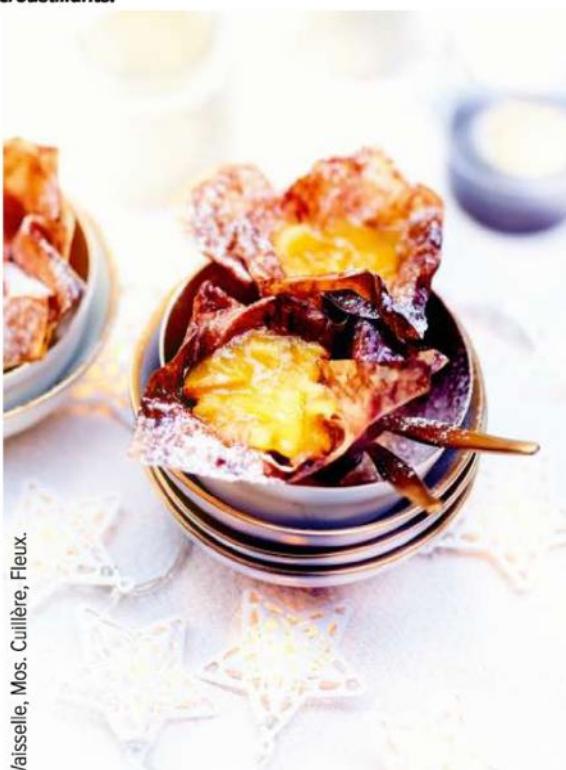
À TABLE ► Astuce !

Laissez les légumes dans le four éteint porte entrouverte pour qu'ils s'assèchent mais restent croustillants.

MENU FACILE



Vaisselle, Mos.



Vaisselle, Mos. Cuillère, Fleux.

FILO AU CHOCOLAT ET CRÈME À L'ORANGE (6 pers.)

Très facile

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 10 mn

► 1 paquet de feuilles de pâte filo

► 120 g de chocolat noir en morceaux

► 80 g de beurre

► 1 pot de marmelade allégée d'orange douce d'Espagne Albert Ménès

► 250 g de mascarpone

► sucre glace

Préparez un bain-marie puis faites fondre le chocolat et le beurre, remuez au fouet pour lisser la préparation. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Découpez la pâte filo en carrés de 15 cm, puis superposez 3 carrés et badigeonnez-les de chocolat fondu. • Placez-les au fur et à mesure dans six ou douze moules à muffins.

• Enfournez-les 6 à 8 mn et laissez-les refroidir. • Mélangez la marmelade et le mascarpone et remplissez les corolles. Saupoudrez d'un petit nuage de sucre glace blanc ou rose avant de servir.

À TABLE ► Conseil !

Gardez l'excédent de pâte filo bien emballé au frais pour un autre usage, par exemple avec un œuf cassé, un peu de saumon fumé, du sel, du poivre et quelques pluches d'aneth. Faites revenir 2 mn de chaque côté à la poêle avec un peu d'huile d'olive ou de beurre.

TARTELETTES AUX OIGNONS CONFITS ET FOIE GRAS (6 pers.)

Facile

Préparation : 30 mn

> Au frais : 1 h > Cuisson : 50 à 55 mn

► 400 g d'oignons rouges ► huile d'olive

► 4 c. à soupe de vinaigre balsamique

► 20 cl de vin rouge ► poivre du moulin

► 200 g de foie gras mi-cuit

Pour la pâte

► 200 g de farine ► 50 g de Maïzena

► 2 pincées de sel ► 4 pincées de sucre

► 40 g de noisettes en poudre ► 1 œuf

► 180 g de beurre ► 4 cl d'eau

► 2 c. à soupe de vinaigre balsamique

Préparez la pâte : dans un saladier, mélangez la farine, la Maïzena, le sel, le sucre, la poudre

de noisette et le beurre pour obtenir un mélange sablé, ajoutez le jaune d'œuf (réservez le blanc), l'eau et le vinaigre. Formez une boule, farinez-la puis placez-la au frais pendant 1 h. • Pelez et émincez les oignons, puis faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Une fois translucides, versez le vinaigre et le vin, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux 25 mn. • Allumez le four sur th. 6/180°. • Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, découpez 6 disques et mettez-les dans des moules à tartelettes beurrés et farinés, piquez la pâte à la fourchette, badigeonnez-la avec le blanc d'œuf battu, répartissez les oignons tièdes et enfournez 25 à 30 mn. • Au moment de servir, coupez le foie gras en morceaux et déposez-les sur les oignons.

Assiettes, Fleux.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MENU CLASSIQUE REVISÉ

POULARDE RÔTIE FARCI

SOUS LA PEAU ET GRATIN (6 pers.)

Festif

Préparation : 30 mn > Cuisson : 1 h 40 mn

> Au frais : 1 h

► 1 pouarde de 2 kg ► ficelle de cuisine

► 2 blancs de poulet sans la peau

► 2 tranches de jambon de Parme

► 100 g de foies de volaille ► beurre

► 2 tranches de pain de mie sans croûte

► 4 baies de genièvre ► 2 brins d'estragon

► 250 g de fromage frais ► muscade

► 6 petits potimarrons ► 2 blancs d'œufs

► 600 g de pommes de terre

► 40 cl de crème liquide ► brins de thym

Dans un mixeur, hachez par à-coups les blancs de poulet coupés grossièrement, le jambon, les foies, l'estragon, le pain et la genièvre. Salez, poivrez, ajoutez les blancs d'œufs et le fromage. • Décollez délicatement la peau de la chair de la pouarde en passant les doigts entre les deux et glissez la farce sous la peau. • Ficelez la volaille, massez-la entièrement de beurre et réservez au frais 1 h. • Préchauffez le four sur th. 7/210°. • Coupez les chapeaux des potimarrons, ôtez les graines. • Pelez, lavez et émincez les pommes de terre, salez, poivrez. • Placez-les dans les potimarrons, versez la crème, parsemez de thym et râpez un peu de muscade. • Déposez la pouarde dans un grand plat, salez, poivrez et parsemez de beurre, puis enfournez 30 mn. Retournez-la, ajoutez 15 cl d'eau ou de bouillon, baissez sur th. 6-7/200° et laissez encore 30 mn. • Placez les potimarrons à côté, retournez la viande et poursuivez la cuisson 40 mn. Arrosez-la régulièrement de jus de cuisson et ajoutez du liquide si besoin.

À TABLE ► Le petit truc !

La farce attendrit les blancs et évite qu'ils se dessèchent à la cuisson. Vous pouvez doubler les quantités et farcir l'intérieur de la volaille.

Assiette, Poterie Les Guimards. Fourchette, BHV Marais. Serviette, Alexandre Turpault. Verres, Maisons du Monde.

**BOULES DE MOUSSE FRAMBOISE
ET TUILES AU PAVOT**

EN PAGE 108

**SAINT-JACQUES
À L'HUILE D'ARGAN ET GRENADE**
EN PAGE 108



Assiette, Mos. Couverts, BHV Marais. Verre, Maisons du Monde. Guirlande lumineuse, Deux Tissus. Etoiles



ÉCLATS DE FOIE GRAS ET LÉGUMES AU MIEL (6 pers.)

Salé-sucré

Préparation : 30 mn > Cuisson : 30 mn

- 600 g d'escalopes de foie gras cru coupées en morceaux
- 1,2 kg de légumes racines (carottes, topinambours, panais, cerfeuil tubéreux, persil racine)
- piment de Cayenne
- 80 g de beurre à la fleur de sel
- 2 c. à soupe de miel de montagne
- 8 brins de thym citron
- poivre du moulin

Pelez les légumes, lavez-les et coupez-les en morceaux ou en grosses rondelles.

Mettez-les dans une cocotte, couvrez d'eau à hauteur, posez un disque de papier sulfurisé du diamètre de la cocotte, troué au centre, et faites cuire 25 mn jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. • Ajoutez alors le beurre, le miel, du poivre, un peu de piment, parsemez de thym citron et laissez légèrement caraméliser. • Au dernier moment, poêlez les escalopes de foie gras dans une poêle sur feu vif, 2 mn de chaque côté. Salez, poivrez et servez aussitôt avec les légumes (sans le gras de cuisson).

À TABLE • Idée !

Vous pouvez aussi utiliser les escalopes de foie gras entières. Comptez alors 3 mn de cuisson de chaque côté.

MENU RAPIDE

MI-CUITS AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ (6 pers.)

Fondant

Préparation : 15 mn > Cuisson : 15 à 20 mn

- 200 g de Pralinoise Poulain (1 tablette)
 - 120 g de beurre
 - 80 g de sucre
 - 3 œufs
 - 60 g d'amandes en poudre
 - 80 g de farine
 - 12 carrés de chocolat noir
- Pour le caramel
- 150 g de sucre
 - 20 cl de crème liquide
 - 1 c. à café de quatre-épices
 - 50 g de beurre salé

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Faites fondre la Pralinoise et le beurre au bain-marie. • Fouettez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la poudre d'amande, la farine et le mélange Pralinoise-beurre fondu. • Versez la pâte dans douze caissettes en papier ou en silicone, enfoncez au centre 1 carré de chocolat noir et enfournez entre 15 à 20 mn. • Préparez le caramel : faites bouillir le sucre avec 4 c. à soupe d'eau. Dès qu'il devient ambré, ajoutez la crème et le quatre-épices hors du feu, puis le beurre salé. Remuez bien et servez avec les mi-cuits.

À TABLE • Variante !

Vous pouvez remplacer le chocolat noir dans les gâteaux par 1 c. à café de crème de marron.



SAUMON ET GAMBAS EN TARTARE, AGRUMES ET MOUSSE D'AVOCAT (6 pers.)

Délicat

Préparation : 30 mn > Marinade : 1 h

► 250 g de gambas surgelées décongelées

► 400 g de saumon écossais Label rouge

► 2 pamplemousses roses

► le jus et le zeste de 4 citrons verts non traités ou bio

► 3 avocats mûrs mais fermes

► 1 petit oignon rouge ► huile d'olive

► 2 c. à soupe d'épices pour guacamole

► 200 g de mesclun ► fleur de sel

► 1 bouquet de coriandre

► 1 petit piment frais ► poivre du moulin

Pelez les pamplemousses à vif (sans la peau blanche), puis séparez les quartiers des membranes en recueillant le jus et émiettez la pulpe. • Dans un saladier,

mélangez les gambas et le saumon coupés en dés avec la pulpe des pamplemousses, assaisonnez avec de l'huile d'olive, le jus de pamplemousse, le jus et le zeste de 2 citrons, de la fleur de sel, du poivre et la moitié du piment haché. Couvrez et placez 1 h au frais. • Coupez les avocats en deux et prélevez la chair. Epluchez l'oignon. Rincez la coriandre et le mesclun. • Mixez les avocats et l'oignon avec le jus et le zeste des 2 autres citrons, le reste de piment, les épices à guacamole, du sel, du poivre, la coriandre et 1 filet d'huile d'olive. Réservez au frais. • Versez la mousse d'avocat dans six coupelles, posez le tartare égoutté et parsemez de mesclun légèrement assaisonné.

À TABLE Bon à savoir !

Congelez le saumon 7 jours avant de le consommer pour éviter le risque de contamination de bactéries ou autres.



Petites assiettes, Mos. Fourchette, BHV Marais, Guirlande lumineuse, Fleux.

RISOTTO VENÈRE, TRUFFES ET CHAPON AUX FRUITS SECS

EN PAGE 108



MENU TENDANCE

Assiette, Mos. Couverts, BHV Marais, Guirlande lumineuse, Fleux.

TIRAMISU CHOCOLAT BLANC, RHUM ET PASSION (6 pers.)

Fait d'avance

Préparation : 15 mn

> Cuisson : 6 à 8 mn

> Au frais : 2 h

► 2 paquets de bons biscuits à la cuillère

► 200 g de chocolat blanc

► 6 c. à soupe de crème liquide

► 300 g de mascarpone

Pour le sirop

► 4 fruits de la passion

► 60 g de sucre à la vanille Bourbon

► 4 c. à soupe de rhum

Ouvrez les fruits de la passion et récupérez leur jus et leurs graines. • Préparez le sirop en faisant bouillir 25 cl d'eau avec le sucre, le jus et les graines des fruits de la passion 6 à 8 mn. Laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. • Avec un économie, préparez des copeaux de chocolat blanc avec 2 ou 3 morceaux et réservez-les au frais. • Préparez un bain-marie et faites fondre le reste de chocolat blanc coupé en morceaux avec la crème liquide. Lissez, laissez tiédir, puis mélangez au mascarpone. • Coupez les biscuits en deux, mettez-les dans des verres en les calant au fond, nappez-les de sirop rhum-passion sans les graines, ajoutez la crème au chocolat blanc, un peu de sirop avec les graines cette fois et décorez avec quelques copeaux de chocolat blanc. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

À TABLE Variante !

Vous pouvez réaliser cette recette avec du coulis mangue-passion surgelé Picard et ne pas mettre le rhum si cette recette est destinée à des enfants.

Verres, cuillères, guirlande lumineuse, Fleux.

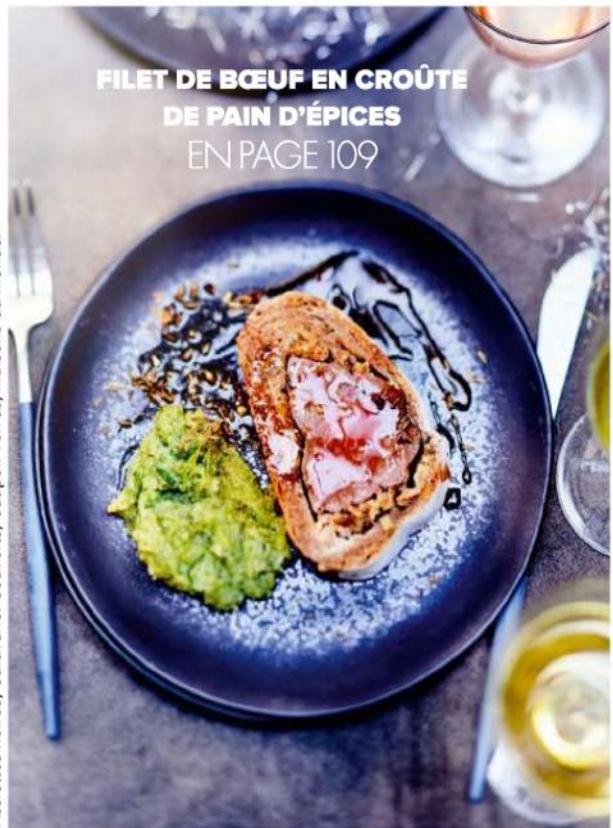
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





Assiette noire, Caravane, Coupelle, Sibohome Concept, Couverts, Cutipol

FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES EN PAGE 109



SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES

(6 pers.)

Tout simple

Préparation : 15 mn > Marinade : 4 jours

- 600 g de filets de saumon avec la peau
- Pour la marinade
 - 1 morceau de gingembre de 5 cm
 - 3 bulbes de citronnelle
 - le zeste de 1 citron
 - le zeste de 1 orange
 - 1 c. à soupe de graines de coriandre
 - 1 c. à soupe de graines de fenouil
 - 2 c. à café de poivre noir de Voatsiperifery
 - 4 c. à soupe de sel noir d'Hawaï
 - 4 c. à soupe de sucre complet
 - 1 petite poignée de verveine citronnelle séchée

Préparez la marinade : pelez le gingembre et la citronnelle, puis mixez-les grossièrement avec le reste des ingrédients. • Posez le saumon dans un plat creux côté peau vers le bas, retirez les arêtes si nécessaire et étalez la marinade dessus en appuyant avec les mains. Couvrez avec un film et laissez mariner 4 jours au frais. • Servez le saumon coupé en fines tranches avec du pain grillé et une crème aux herbes.

À TABLE • Petit truc !

Vous pouvez aussi concasser les épices dans un mortier avec un pilon et ciseler finement gingembre, zestes et citronnelle.

MENU FAIT D'AVANCE

BUCHE AUX DEUX CHOCOLATS

(6 pers.)

Classique

Préparation : 20 mn > Cuisson : 13 mn

> Au frais : 1 nuit

Pour le biscuit

- 4 œufs ► 120 g de sucre
- 20 g de cacao en poudre non sucré ► 100 g de farine
- 25 g de beurre fondu
- Pour la crème
 - 100 g de chocolat blanc
 - 4 c. à soupe de crème liquide
 - 150 g de fromage Philadelphia
- Pour le glaçage
 - 20 cl de crème liquide
 - 200 g de morceaux de chocolat noir
 - 1 noix de beurre ► sucre glace
 - vermicelles multicolores
- Pour le sirop
 - 125 g de groseilles ► 30 g de sucre

Allumez le four sur th. 6/180°. • Tapissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.

• Préparez le biscuit : séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine et le cacao. Battez

les blancs en neige, mélangez-les à la préparation avec le beurre. Étalez la pâte sur la plaque sur une épaisseur de 7-8 mm et enfournez 8 mn. • Pour la crème, faites fondre le chocolat blanc avec la crème au bain-marie. • Sortez le biscuit du four, couvrez-le d'un linge humide et roulez-le. • Pour le glaçage, faites bouillir la crème, versez-la sur le chocolat noir. Ajoutez le beurre, laissez et laissez refroidir. • Déroulez le biscuit et ôtez le linge. • Mélangez le Philadelphia et le chocolat blanc, étalez sur le biscuit, nappez un peu de glaçage en formant des dessins, roulez le biscuit en le serrant dans un papier sulfurisé et mettez au frais 1 nuit. • Le lendemain, faites tiédir le reste du glaçage pour l'assouplir, laissez, nappez la bûche et remettez-la au frais. • Pour le sirop, faites bouillir 5 mn les groseilles et le sucre et filtrez. Décorez la bûche de vermicelles et de sucre glace, arrosez de sirop.

À TABLE • Astuce !

Serrez bien la bûche dans le papier sulfurisé en glissant une règle entre le papier et la bûche. Repliez les côtés du papier en tournant comme un bonbon, puis emballez dans du film.



À TABLE REPAS DE FÊTES

MENU FACILE p. 98

CAPPUCCINO DE POTIMARRON ET CHANTILLY BELLOTA (6 pers.)

Saveurs douces

Préparation : 20 mn > Cuisson : 30 mn

- 100 g de jambon ibérique Bellota-Bellota
- 1 potimarron de 1 kg ► 10 brins de cerfeuil
- 500 g de marrons au naturel
- 1,2 litre de bouillon de volaille ou de bouillon reconstitué ► 20 cl de crème liquide entière
- huile de noisette
- poivre blanc du moulin ► piment d'Espelette

Posez les tranches de jambon sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé et faites-les sécher 30 mn environ à th. 5/150°. • Mixez-les ensuite avec un petit robot. • Lavez le potimarron, ôtez les graines et coupez la chair avec la peau en dés. • Portez le bouillon à ébullition, ajoutez le potimarron et faites cuire 15 mn. Ajoutez ensuite les marrons et le cerfeuil lavé et effeuillé, et poursuivez la cuisson 15 mn. • Passez l'ensemble au mixeur plongeant en ajoutant un peu de sel, de poivre, de piment d'Espelette et quelques gouttes d'huile de noisette. Réservez au chaud. • Fouettez la crème avec un batteur, salez, poivrez et mélangez la moitié du jambon. • Servez le cappuccino dans des coupelles avec la chantilly et parsemez le reste de jambon.

À TABLE ► Pratique !

Réalisez un bouillon de volaille maison 1 à 2 mois avant : faites bouillir pendant 2 h dans 2 litres d'eau, 1 carcasse de poulet, des carottes, des poireaux, des oignons et un bouquet garni. Filtrez et congelez.

MENU CLASSIQUE

REVISITÉ p. 100

BOULES DE MOUSSE FRAMBOISE ET TUILES AU PAVOT (6 pers.)

Très frais

Préparation : 30 mn > Cuisson : 8 mn

> Congélation : 12 h

- 500 g de framboises
- 6 feuilles de gélatine (12 g)
- 30 cl de crème liquide entière
- 80 g de sucre à la vanille Bourbon
- 125 g de groseilles

Pour les tuiles

- 20 g de graines de pavot
- 60 g de beurre ► 80 g de sucre
- 40 g de farine
- 4 cl de jus d'orange
- 1 petit blanc d'œuf

La veille, mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. • Mixez finement les framboises pour obtenir un coulis, en ajoutant quelques cuillerées d'eau si nécessaire. • Faites chauffer la moitié du coulis sur feu doux, puis ajoutez la gélatine égouttée hors du feu, remuez bien et ajoutez le reste de coulis. • Fouettez la crème en

chantilly en ajoutant 50 g de sucre en pluie à la fin, et mélangez-la au coulis. • Remplissez douze demi-sphères en silicone avec la mousse et mettez-les au congélateur pendant 12 h. • Le lendemain, allumez le four sur th. 6/180°. • Dans une casserole, faites chauffer le beurre et les graines de pavot finement mixées et retirez du feu quand ça sent la noisette grillée. Ajoutez le sucre, la farine, le jus d'orange et le blanc d'œuf, mélangez bien et laissez refroidir. • Sur deux plaques de cuisson tapissées de papier sulfurisé, étalez la pâte au pavot en formant des ronds de 10 cm de diamètre avec le dos d'une cuillère, puis enfournez 8 mn environ. Décollez-les avec une spatule et laissez refroidir sur une grille. • Faites bouillir 6 à 8 mn les groseilles lavées avec les tiges, 20 cl d'eau et les 30 g de sucre restant, filtrez. • Démoulez les demi-sphères 4 h avant de servir, assemblez-les deux par deux pour former une boule et mettez-les dans des coupelles au frais. Nappez d'infusion de groseille pour servir et coiffez d'une tuile. Servez les autres tuiles à part.

À TABLE ► Veggie !

Vous pouvez remplacer la gélatine d'origine animale par de l'agar-agar à base d'algues et vendu en sachets.

MENU RAPIDE p. 102

SAINT-JACQUES À L'HUILE D'ARGAN ET GRENADE (6 pers.)

Vite préparé

Préparation : 10 mn > Marinade : 15 mn

- 18 noix de saint-jacques
- 6 c. à soupe d'huile d'argan
- 3 c. à soupe de condiment balsamique blanc
- le jus de 1 citron
- fleur de sel
- poivre du moulin
- 1 petite grenade
- cerfeuil

Coupez les noix de saint-jacques en fines lamelles et répartissez-les dans six assiettes. • Mélangez l'huile avec le condiment, le jus de citron, la fleur de sel, du poivre et un peu de jus de grenade. • Arrosez les saint-jacques, ajoutez quelques graines de grenade, du poivre moulu, quelques pluches de cerfeuil rincé et effeuillé, et laissez mariner 15 mn avant de servir.

À TABLE ► Le petit truc !

Pour récupérer les graines de la grenade, coupez-la en deux, posez une moitié sur un bol de diamètre inférieur, côté bombé vers vous, et tapez dessus avec le dos d'une cuillère pour faire tomber toutes les graines dans le bol.

Vous pouvez remplacer la grenade par des groseilles.

MENU TENDANCE p. 104

RISOTTO VENÈRE, TRUFFES

ET CHAPON AUX FRUITS SECS (6 pers.)

Classique

Préparation : 30 mn > Cuisson : 2 h 30 mn

- 500 g de riz noir venere
- 4 oignons rouges
- 20 cl de vin blanc
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 40 cl de crème liquide
- 1 petit bocal de truffes
- 1 chapon de 2,5 kg
- huile d'argan ► beurre

Pour la farce

- 3 tranches de poitrine fumée
- 250 g de foies de volaille
- 4 échalotes ► 80 g de noix
- 125 g d'abricots secs
- 125 g de pruneaux dénoyautés
- 50 g de raisins secs
- 300 g de pain de mie sans croûte
- cognac
- 1 bouquet de cerfeuil
- 100 g de foie gras mi-cuit
- 6 petits-suisses
- poivre du moulin

Préchauffez le four sur th. 7/210°. • Pour la farce, pelez et hachez les échalotes, lavez et ciselez le cerfeuil. • Coupez la poitrine et les foies de volaille en cubes. • Détaillez les fruits secs et le pain en petits dés, concassez les noix. • Faites revenir la poitrine, les foies de volaille et les échalotes dans un peu de beurre, salez et poivrez, puis ajoutez les noix, les fruits secs, le pain, le cerfeuil, le foie gras émietté, un trait de cognac et les petits-suisses. Mélangez bien le tout. • Mettez cette farce à l'intérieur du chapon, fermez et badigeonnez-le d'un mélange d'huile d'argan et de beurre. Placez le chapon dans un grand plat avec 25 cl de bouillon, salez, poivrez et enfournez 1h30 mn en retournant la volaille à mi-cuisson et en l'arrosoant souvent. • Epluchez et émincez les oignons, puis faites-les revenir dans une cocotte avec du beurre. Dès qu'ils sont translucides, ajoutez le riz quelques minutes, puis versez le vin blanc. • Dès qu'il s'est évaporé, versez 1 litre de bouillon chaud, salez à peine, poivrez, couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 1 h. • Partagez le reste de bouillon entre le risotto s'il en manque et la volaille. • Baissez le four sur th. 6/180° et poursuivez la cuisson 1 h. Sortez la volaille et laissez-la reposer 15 mn à couvert avant de la découper. • Faites chauffer la crème avec du sel, du poivre, les truffes taillées en morceaux avec leur jus, puis versez sur le riz à la fin de la cuisson. Remuez, couvrez et laissez reposer quelques instants avant de servir.

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

MENU FAIT D'AVANCE p. 106

FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES

(6 pers.)

Pour changer

Préparation : 45 mn > Cuisson : 30 mn > Repos : 1 nuit + 1 h

► 1 filet de bœuf de 1,5 kg

► 120 g de cerneaux de noix ► 4 c. à soupe de moutarde fine

► 1 blanc d'œuf ► huile

► poivre du moulin ► fleur de sel

Pour la pâte

► 350 g de farine de blé ► 12 cl de lait

► 150 g de farine de châtaigne ► 1 c. à soupe d'huile de noix

► 3 c. à soupe d'épices à pain d'épices Eric Bur

► 1 cube de levure fraîche (42 g)

Pour la sauce

► 2 échalotes ► 120 g de beurre

► 15 cl de Banyuls ► vinaigre balsamique

► 80 cl de fond brun de veau

► 1 c. à soupe bombée de Maïzena

Pour la purée

► 1 kg de panais ► 1 chou romanesco

► crème épaisse

Préparez la pâte la veille : faites tiédir 12 cl d'eau avec le lait, émettez la levure dedans et remuez pour la délayer. • Dans le bol d'un robot muni du crochet, mettez les farines, les épices, 2 c. à café de fleur de sel, du poivre et l'huile de noix. Versez le mélange eau-lait-levure et pétrissez jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Couvrez le bol d'un film et laissez toute la nuit à température ambiante. • Le lendemain, faites revenir les échalotes hachées dans 40 g de beurre, déglacez avec 10 cl de Banyuls, laissez bouillir 3 mn, ajoutez le fond brun, faites réduire de moitié et laissez refroidir. • Faites griller les noix à sec, puis concassez-les. • Faites revenir la viande de tous les côtés dans une poêle avec de l'huile, épongez ensuite la viande, salez, poivrez, badigeonnez-la de moutarde et recouvrez-la de noix. • Pétrissez la pâte à pain, étalez-la sur le plan de travail fariné en un rectangle assez grand pour envelopper la viande. Badigeonnez-la de blanc d'œuf battu et posez la viande au centre. Rabattez la pâte sur la viande et posez le pain, jointures dessous, sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Faites des incisions dessus au couteau et laissez lever 30 mn. • Epluchez et coupez les panais en morceaux, détaillez les fleurettes du chou. • Faites cuire les panais et les fleurettes dans de l'eau bouillante salée pendant 25 mn. Egouttez les légumes, écrasez-les au presse-purée en ajoutant un peu de crème, du sel, du poivre. • Mélangez le reste de Banyuls et la Maïzena. Faites chauffer la sauce aux échalotes avec ce mélange en remuant et laissez mijoter sur feu doux. • Au dernier moment, ajoutez 80 g de beurre froid en morceaux, un trait de vinaigre et du sel. • 1 h avant de servir, faites cuire le pain 25 mn dans le four préchauffé sur th. 6/180°, puis sortez-le et laissez reposer 30 mn. • Servez le pain coupé en tranches avec la purée et nappez de sauce.

À TABLE • Préparation maison !

Pour réaliser votre fond brun : faites revenir dans une cocotte 1 kg de parures et d'os de veau et de bœuf dans de l'huile, ajoutez 2 oignons, 4 gousses d'ail, 1 carotte, 1 poireau (le tout haché) et 1 bouquet garni. Faites bien doré l'ensemble, mouillez avec 2 litres d'eau, faites réduire de moitié sur feu vif, laissez refroidir et filtrer.

À TABLE AVEC LE GÉNÉRAL DE GAULLE

DIX ANS DE MENUS PRÉSIDENTIELS



EXPOSITION
TEMPORAIRE

**20 OCTOBRE
30 DÉCEMBRE 2017**

Mémorial Charles de Gaulle

Colombey-les-Deux-Eglises
Haute-Marne

Découvrez les plats préférés
du Général de Gaulle, revisités
par le chef étoilé Jean-Baptiste NATALI,
au cœur du village à « L'Hostellerie La Montagne »
ou au bistrot « A la Table du Général ».
Infos et réservations :
www.hostellerielamontagne.com

www.memorial-charlesdegaulle.fr



Bouillons d'idées

Ultra-légers, ils sont parfaits pour démarrer un repas de fêtes, mais aussi pour faire un break entre Noël et la Saint-Sylvestre.



Atouts santé

Le bouillon concentre toutes les substances nutritives contenues dans les ingrédients qui le composent. Dépourvu de matière grasse, il est léger et vraiment digeste.

> Il hydrate et draine l'organisme du fait de sa richesse en eau. Pensez à ajouter des oignons et des poireaux pour augmenter son effet diurétique.

> Très peu calorique, le bouillon contient beaucoup d'eau, mais aucune matière grasse. Si vous consommez le bouillon d'un pot-au-feu ou d'une potée, pensez à le dégraisser complètement en le plaçant au frais la veille.

> Au cours de la cuisson, les minéraux des légumes migrent dans l'eau : c'est donc une bonne source d'oligoéléments, de potassium, de calcium, de magnésium. En revanche, les vitamines sont en grande partie détruites par la cuisson.

> Les bouillons healthy ont une cuisson assez courte pour ne pas trop dénaturer les nutriments contenus dans les légumes. Découpez les légumes très finement (utilisez un robot pour gagner du temps) afin de réduire le temps de cuisson, et ajoutez au moment de servir des herbes aromatiques finement hachées pour augmenter l'apport en vitamines.

Filtré ou pas ?

Le bouillon filtré contient les substances solubles des légumes (sels minéraux, vitamines, certains glucides), mais pas de fibres. Si vous consommez les légumes, sa valeur nutritionnelle est proche de celle d'une soupe de légumes, avec un apport réel en fibres végétales.



BOUILLON AU POTIRON ET À L'ORANGE (4 pers.)

Automnal

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 20 mn

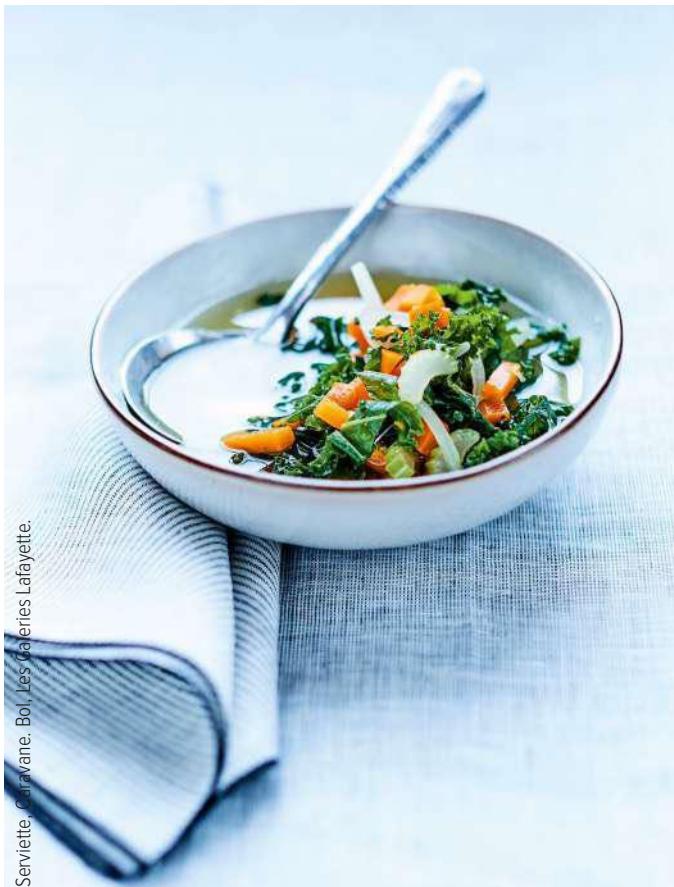
- 1 belle tranche de potiron
- 1 oignon jaune
- 1 cœur de céleri
- 1 orange bio
- 2 gousses d'ail fumé
- 1 petit brin de romarin

Pelez le potiron, rincez-le et découpez-le en bâtonnets. Pelez et hachez l'oignon jaune. Rincez le cœur de céleri, hachez-le, y compris les feuilles tendres. Pelez les gousses d'ail fumé, coupez-les en deux. Rincez le romarin. ● Dans une casserole, portez à ébullition 1,2 litre d'eau, ajoutez l'ail fumé, le romarin, le céleri, l'oignon jaune et les bâtonnets de potiron. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter 20 mn.

● Pendant la cuisson du bouillon, lavez l'orange, découpez-la en tranches, puis recoupez les tranches en quatre. ● Retirez le romarin du bouillon, ajoutez les morceaux d'orange et servez.

À TABLE *Un truc en plus!*
Vous pouvez enrichir ce bouillon de fines tranches de pain grillé frotté à l'ail fumé.



Serviette, Carravane, Bol, Les Galeries Lafayette.

BOUILLON AU CHOU KALE

(4 pers.)

Détox

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 20 mn

- 1 botte de chou kale
- 3 carottes
- 2 oignons
- 4 tiges de céleri branche
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- ½ bouquet de cerfeuil
- 4 gouttes d'huile essentielle de citron

Rincez le chou. ● Pelez et rincez les carottes, puis émincez-les en dés.

● Pelez et hachez l'oignon. ● Rincez les branches de céleri, puis coupez-

les en fins tronçons. Dans une casserole, portez à ébullition 1,2 litre d'eau. Salez, poivrez, ajoutez le thym et le laurier. Ajoutez l'oignon haché et tous les légumes découpés, couvrez et laissez mijoter 20 mn à feu doux. ● Pendant la cuisson du bouillon, rincez et émincez le cerfeuil. ● Au moment de servir, retirez le thym et le laurier, ajoutez l'huile essentielle de citron et le cerfeuil.

À TABLE ! Bon à savoir !

Un bouillon super détox grâce au chou kale et à l'huile essentielle de citron qui favorisent le drainage du foie.



Guirlande en papier, Boutique Les Fils.

BOUILLON AUX CAROTTES COLORÉES, NOUILLES DE RIZ ET CURCUMA

(4 pers.)

Exotique

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 25 mn

- 2 navets jaunes
- 2 carottes violettes
- 2 carottes jaunes
- 2 carottes blanches
- 1 oignon
- 100 g de nouilles de riz déshydratées
- 1 morceau de racine de curcuma
- 3 cives
- 10 brins de cerfeuil

Pelez, rincez et coupez toutes les carottes en fines rondelles. ● Pelez,

rincez et coupez les navets en morceaux. ● Pelez et hachez l'oignon.

● Pelez et rincez la racine de curcuma. ● Rincez les cives et le cerfeuil, puis hachez-les. ● Faites tremper les nouilles dans un saladier d'eau froide. ● Dans une casserole, portez à ébullition 1,2 litre d'eau. Salez et poivrez. Ajoutez les navets, les carottes, l'oignon et la moitié du cerfeuil et des cives hachés. Couvrez et laissez cuire 10 mn. ● Ajoutez le curcuma et poursuivez la cuisson 10 mn. ● Ajoutez les nouilles égouttées et laissez chauffer encore 2 mn. Parsemez du reste de cives et de cerfeuil hachés, puis servez.

À TABLE ! A savoir !

Les pigments colorés contenus dans les végétaux sont de puissants antioxydants, tout comme la curcumine. Si vous ne trouvez pas de curcuma frais, remplacez-le par 3 pincées de curcuma en poudre.

BIEN LES CONSERVER

Vous pouvez préparer les bouillons de légumes et de viande à l'avance, puis les réchauffer au moment de servir. Versez le bouillon dans des boîtes hermétiques dès qu'il est froid, et placez au réfrigérateur. Vous pourrez le conserver pendant 3 jours. S'il contient de la viande, consommez-le de préférence dans les 48 heures et évitez de stocker les bouillons qui contiennent des fruits de mer ou du poisson. Au moment de servir, ajoutez des herbes fraîches ou des mini-dés de légumes crus (carotte, radis, navet doux, etc.). Le bouillon de légumes peut aussi être congéle en petits sachets ou en boîtes de 15 cl environ.

Les bons ingrédients

> Les légumes. Utilisez des légumes très frais et de préférence bio, pour le goût et la richesse en micronutriments. Pour obtenir un bon bouillon, même avec une cuisson rapide, prévoyez au moins trois à quatre légumes différents. L'idéal est de varier les couleurs et les textures. En pratique, associez des légumes racines (carotte, navet, etc.), des légumes fruits (potiron, potimarron, etc.), des feuilles (épinard, blette, poireau, etc.), des bulbes (oignon, ail, etc.).

> Les herbes aromatiques. On peut les ajouter en deux temps : entières pendant la cuisson (à retirer pour servir) ou bien crues et hachées, juste au moment de déguster le bouillon.

> Les épices. Curcuma, curry, muscade, poivre, piment, graines de fenouil, de cumin, de coriandre, etc. Elles augmentent la présence de micronutriments protecteurs. Placez-les éventuellement dans un sachet pour les retirer facilement en fin de cuisson.

> La viande et les produits marins modifient la saveur du bouillon et l'enrichissent en protéines animales. Optez pour des morceaux maigres à cuisson rapide pour un bouillon express : lamelles de poulet, de bœuf tendre, de saumon, de cabillaud, noix de saint-jacques, pétoncles, crevettes, etc. Il suffit de les ajouter 5 minutes avant la fin de la cuisson.



Serviette, Caravane. Thière blanche en fonte et bol, Les Galeries Lafayette.



Vitre, nappe et serviette, Caravane. Assiette creuse, Les Galeries Lafayette.

BOUILLON AUX ALGUES ET NOIX DE SAINT-JACQUES

(4 pers.)

Savoureux

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 20 mn

► ¼ de chou chinois

► 2 blancs de poireaux

► 4 pincées d'algues séchées

► 3 c. à soupe de pâte de miso

► 4 gros champignons de Paris rosés

► 8 noix de saint-jacques

► ½ bouquet de coriandre

reaux émincés. Poivrez, couvrez et laissez mijoter 15 mn. • Rincez la coriandre, séchez-la et détachez les feuilles. • Ajoutez dans le bouillon les noix de saint-jacques, les tranches de champignons et la moitié de la coriandre. Laissez cuire 5 mn à feu très doux, pas plus longtemps. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre, parsemez le reste de coriandre et servez.

À TABLE **⊕** **Léger!**

Une entrée très légère (sans matière grasse), idéale pour débuter un repas de fête.

Rincez et émincez le chou et les blancs de poireaux. • Rincez les champignons de Paris, puis émincez-les en très fines tranches. • Rincez les noix de saint-jacques, coupez-les dans leur épaisseur. • Dans une casserole, portez à ébullition 1,2 litre d'eau. Ajoutez la pâte de miso, les algues séchées, le chou et les poi-



BOUILLON AU GINGEMBRE, CREVETTES ET BETTERAVE CHIOGGIA

(4 pers.)

Parfumé

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 20 mn

► 3 poignées de germes de soja

► 1 betterave chioggia crue

► 1 oignon violet

► 300 g de crevettes cuites décortiquées

► 1 tige de citronnelle

► 5 brins de persil plat

► 2 cives

► le jus de ½ citron

Rincez abondamment les germes de soja et égouttez-les. • Pelez et émincez l'oignon violet. • Lavez la

citronnelle et coupez-la en 4 tronçons. • Rincez le persil et les cives. Hachez les cives. • Rincez et égouttez les crevettes. • Dans une casserole, portez à ébullition 1,2 litre d'eau. Ajoutez la citronnelle, l'oignon, les tiges de persil entières et les germes de soja. Salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire 15 mn à feu doux. • Pelez et rincez la betterave chioggia. Coupez-la en très fines tranches avec un rasoir ou une mandoline. Ajoutez les crevettes au bouillon et laissez cuire 5 mn supplémentaires. • Retirez les tiges de persil. Servez le bouillon avec des fines tranches de betterave, les cives hachées et du jus de citron.

À TABLE **⊕** **C'est mieux si!**

Evitez de cuire la betterave chioggia elle perdrait sa jolie couleur. Il est donc important de l'émincer extrêmement finement.

BOUILLON AUX LÉGUMES ET PETITES PÂTES

(4 pers.)

Plat complet
Préparation : 20 mn
> Cuisson : 30 mn

- 1 navet
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 poireaux
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 100 g de petites pâtes à potage
- 5 brins de persil plat
- 1 brin de thym
- 1 pincée de graines de coriandre
- 1 pincée de graines de fenouil

role, portez à ébullition 1,5 litre d'eau. Ajoutez l'oignon et les légumes découpés, le persil entier, le thym et le sachet en gaze avec les graines. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 20 mn. • Ajoutez les petites pâtes et laissez cuire environ 7 mn encore. • Retirez le sachet contenant les graines, le persil et le thym. Rectifiez l'assaisonnement et servez, en ajoutant la ciboulette au dernier moment.
À TABLE • Variante!
En version sans gluten, remplacez les pâtes par du quinoa cuit à part ou du couscous de maïs.

Pelez et rincez le navet, coupez-le en petits dés. • Pelez et rincez les carottes, coupez-les en rondelles. • Lavez et émincez les poireaux en éliminant l'extrémité des feuilles vertes. • Rincez le persil. • Rincez et hachez la ciboulette, réservez-la pour la fin. • Placez les graines de coriandre et de fenouil dans un sachet en gaze. • Dans une casse-



Bol, nappe et serviette, Caravane

Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

Auvergne-Rhône-Alpes

Le plus court
chemin vers
le goût



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Retrouvez en magasin les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes agréés **La Région du Goût** www.laregiondugout.com

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

Le chapon

Chef du restaurant parisien Auguste et parrain de la campagne européenne « Mr Goodfish » (qui soutient une consommation responsable des ressources maritimes), Gaël Orieux a signé *Cuisiner la mer* aux éditions de la Martinière. Il y aborde soixante-dix espèces à travers des fiches circonstanciées et une centaine de recettes aussi simples qu'épatantes. Pour les fêtes, nous sommes revenus sur le chapon, une rascasse dont la chair vaut bien celle de son prestigieux homonyme.

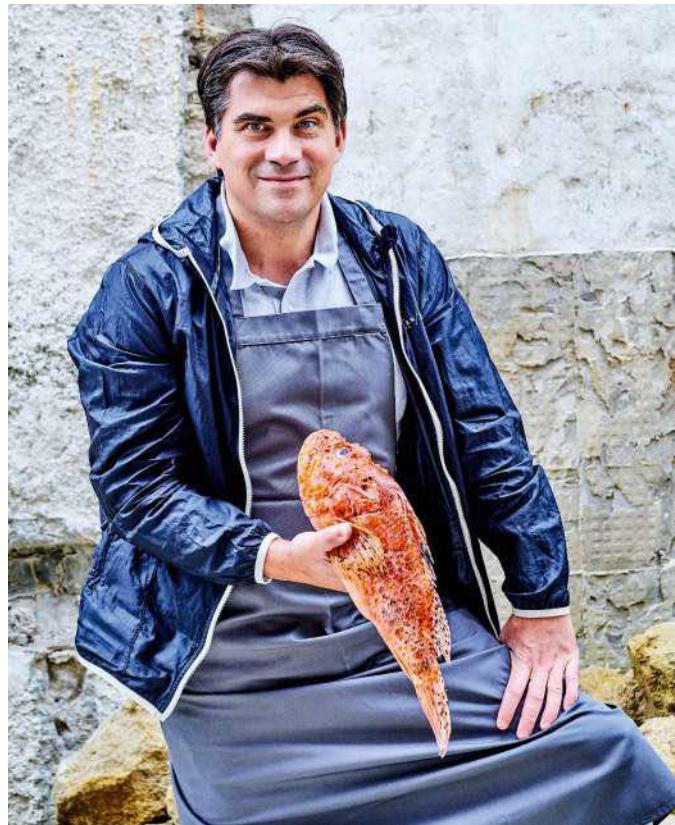


BLANQUETTE DE CHAPON AU FOIN
EN FICHE-RECETTE

Bon Plan

Vous pouvez vous procurer le foin en animalerie ou sur le site bienmanger.com





« Rascasse » est une appellation fourre-tout regroupant plusieurs dizaines de poissons de roche pourvus d'épines irritantes, auxquels leur curieuse allure corallienne confère un air exotique. Si certaines espèces vivant sous les tropiques se révèlent très venimeuses (à l'instar d'un lointain cousin plus dangereux encore, le poisson-pierre), le plus célèbre représentant européen de la famille, baptisé rascasse rouge ou grande rascasse, mérite amplement de figurer dans la short-list des « poissons nobles ». *Scorpaena scrofa* se nomme d'ailleurs « chapon » en latin de cuisine, attestant que cette espèce

CHAPON DE MER AU BOUDIN BLANC ET MENDIANT (4 pers.)

- Pour changer
Préparation : 30 mn
> Cuisson : 35 mn
- 4 filets de chapon de mer sans peau de 120 g chacun
 - 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
 - 2 boudins blancs
 - 120 g de beurre demi-sel
 - 2 clémentines
 - 1 gousse d'ail
 - ½ oignon doux
 - 1 tranche de pain d'épices
 - 2 abricots secs
 - 2 figues sèches
 - 8 grains de raisin frais
 - 4 noix de macadamia
 - 1 c. à café de pistaches
 - 1 c. à café de pignons de pin
 - 1 c. à café de cranberries

Pressez le jus des clémentines.
• Epluchez l'ail et l'oignon doux, puis taillez-les finement. • Coupez le pain d'épices en dés. • Taillez les abricots et les figues en morceaux. Rincez et coupez les raisins frais en deux, puis enlevez les pépins. • Salez et poivrez les filets de chapon. • Dans une cocotte bien chaude, faites rôtir dans l'huile de pépins de raisin les boudins blancs et les filets de poisson. • Dans une poêle, faites fondre le beurre demi-sel et laissez rôtir doucement le pain d'épices avec les noix de macadamia, les pistaches et les pignons de pin. Ajoutez ensuite l'oignon, l'ail, les abricots secs, les figues sèches, les cranberries, les raisins frais, le jus des clémentines et laissez cuire doucement 5 mn. • Répartissez la préparation de mendiant sur les boudins blancs et le chapon. Servez sans attendre.

équivaut à la plus noble des volailles grasses dans le domaine sous-marin. Il mesure généralement trente ou quarante centimètres. Moitié moindre, une « petite rascasse » (*Scorpaena notata*) n'est en comparaison que du menu fretin.

Habitat et pêche

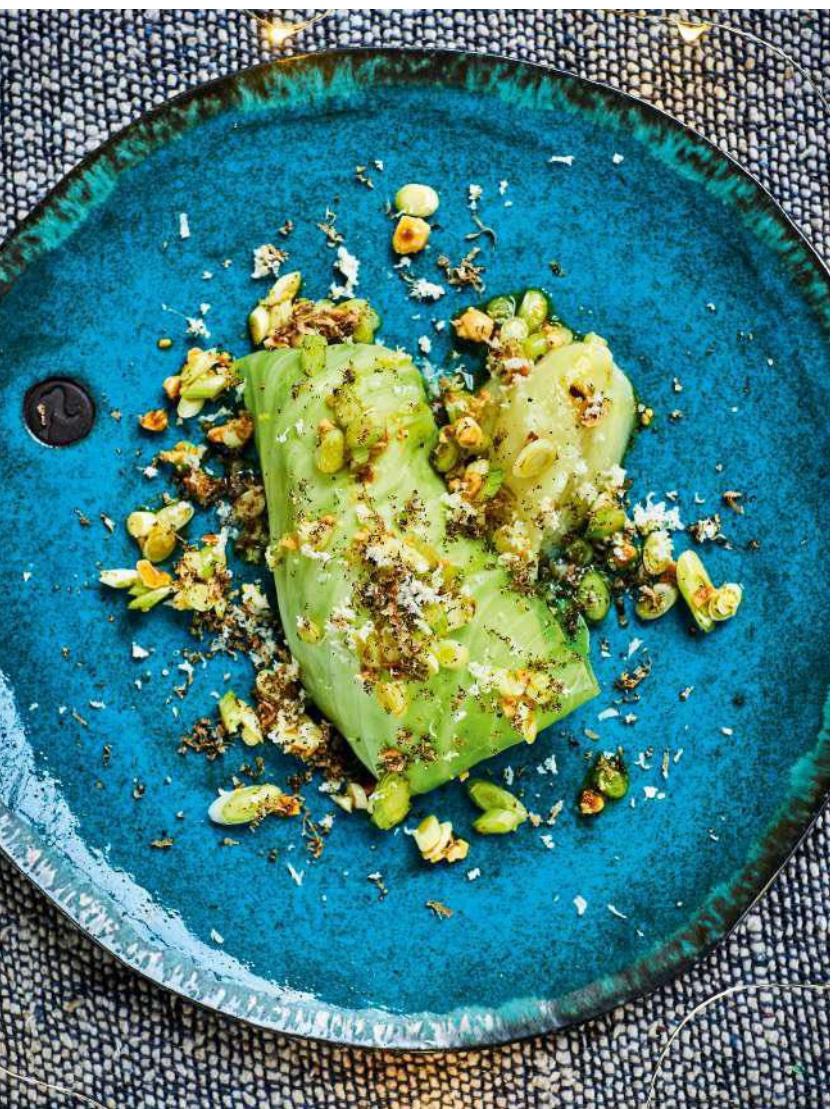
Parfaitement à l'aise dans les roches et les coraux, le chapon se trouve généralement à plus de vingt mètres de profondeur. Cet ingrédient capital de la bouillabaisse est courant au bord de la Méditerranée, mais on le pêche également dans le Nord-Est atlantique, du détroit de Gibraltar jusqu'en Bretagne d'un côté, jusqu'au Cap-Vert de l'autre. Ne pas confondre toutefois avec une espèce plus septentrionale : *Sebastes mentella* dite sébaste atlantique (ou rascasse du Nord), qui n'a pas ses lambeaux cutanés et dont la chair est nettement moins ferme. En sa qualité de poisson de roche, la rascasse rouge est pêchée au filet de fond (maillant, trémail).

Gestion des ressources

Trop peu d'informations permettent encore d'évaluer l'état du stock. Du fait de sa maturité tardive et de sa faible prolifricité, ce poisson de surcroît peu farouche (il compte sur son camouflage et ses piques face aux prédateurs) est par nature exposé à la surpêche. Le portail Mr Goodfish recommande de ne consommer que de grandes rascasses rouges dont la taille dépasse trente centimètres, un gabarit attestant qu'elles ont toutes les chances de s'être déjà reproduites.

Saison

Toute l'année.



Mode d'emploi

Ce poisson de roche hirsute, aux épines acérées comme des dagues, déploie un ample dispositif d'intimidation. On sait rarement par quel bout le prendre, et il est bien commode de s'en débarrasser dans une bouillabaisse. C'est pourtant une espèce extraordinaire, qui peut produire de très belles pièces pesant deux à trois kilogrammes entières. Des individus de ce calibre sont généralement coûteux. Il n'est pas rare d'en trouver à la carte des grands restaurants du Midi, où un beau chapon soutient la comparaison avec un loup ou un turbot. Son aspect décourageant dissimule une chair moins typée que celle du rouget ou du grondin, consistante sans être trop ferme. On en tire de beaux pavés, mais ce poisson décoratif s'achète préféablement entier. Cela se prépare en filet à la poêle ou poché dans son intégralité, tandis qu'au four, un chapon cuit uniformément grâce à son ventre plat qui lui sert de socle. Si vous demandez au poissonnier de le fileter, n'oubliez pas de repartir avec les parures. Très volumineuses et de toute façon comprises dans le prix de ce produit cher, cela se rentabilise le plus simplement du monde : en (excellente !) soupe de poisson.

Temps de cuisson indicatif

Entre six et sept minutes au four à 180 °C pour chaque filet d'un chapon de deux ou trois kilogrammes (entier).

Suggestions du chef

- **Entier au four**, bardé d'épaisses rondelles d'agrumes (citron, orange, clémentine, etc.) et arrosé de jus du même fruit avec un trait d'huile d'olive. Du plus bel effet sur une table de réveillon ! On le sert avec de la compotée d'oignons doux des Cévennes couronnée d'une rosace de fines rondelles de grenailles rissolées, à la manière des pommes Champvallon.
- **En filet**, cuit très fort sur la peau jusqu'à la faire croustiller, et dressé avec du boudin blanc, des croûtons de pain d'épices, des fruits secs du mendiant. Accompagnez d'une purée de vieilles racines (panais, rutabaga, etc.), pour éviter d'en rajouter dans le sucré.
- **Entortillé comme un bonbon** dans une papillote de pâte à filo, préalablement tartiné de fondue de potiron écrasée à la fourchette. Faites colorer au four sur une plaque à rotir.
- **Dans une blanquette**, en partant d'un bouillon de volaille où l'on aura fait infuser du foin. Il suffit d'épaissir le consommé avec un roux jusqu'à obtenir une sauce nappante, puis d'ajouter quelques carottes cuites à l'eau, des cèpes rôtis à l'ail, quelques oignons grelots. Pochez au dernier moment les filets de rascasse avec l'excédent de bouillon.
- **Cuit vapeur dans une feuille de chou**, toujours en filet (à la façon de l'escalope de foie gras d'Alain Senderens), et servi avec une vinaigrette aux cébettes et aux noix, une purée préparée à partir de ce qui reste du chou, le tout crêpé d'une franche râpée de raifort et de truffe.

CHAPON DE MER EN FEUILLE DE CHOU, SAVEURS TRUFFE ET RAIFORT (4 pers.)

Surprenant

Préparation : 35 mn > Cuisson : 40 mn

- 4 filets de chapon de mer sans peau de 140 g chacun
- 6 cébettes thaïes ► 1 chou blanc
- 1 c. à soupe de noix hachées
- 2 c. à soupe d'huile de noix
- 2 c. à soupe d'huile de colza
- 2 c. à soupe de condiment balsamique blanc
- 100 g de beurre
- 1 truffe noire moyenne
- 1 bulbe de raifort frais moyen

Rincez et séchez les cébettes thaïes, puis taillez-les finement. • Brossez la truffe. • Epluchez le raifort. • Dans un bol, rassemblez les cébettes, les noix

hachées, l'huile de noix, l'huile de colza et le balsamique blanc. Salez, poivrez et mélangez bien. • Lavez et séchez le chou, puis prélevez 8 feuilles. Taillez le reste du chou en gros dés. • Faites cuire les feuilles de chou 3 à 4 mn dans de l'eau bouillante salée, égouttez et laissez refroidir. • Faites cuire les dés de chou 30 mn dans de l'eau bouillante salée, égouttez. • Mixez le chou dans un blender avec le beurre et versez dans une casserole. Réchauffez la purée. • Assaisonnez les filets de chapon et enroulez-les chacun dans 2 feuilles de chou. Déposez les filets dans un coucoussier et faites-les cuire à la vapeur 4-5 mn. • Répartissez les filets de chapon avec un peu de purée de chou dans 4 assiettes. Arrosez avec la vinaigrette aux noix et terminez en râpant finement de la truffe et du raifort.

Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr



de suis *Le Guérandais*

Sel de Guérande et fier de l'être.

Sophie BONNET-QUESTIAU, Paludière. Productrice de sel, adhérente de la coopérative.

Le moulin à sel Le Guérandais :
le geste retrouvé.



Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr.

Télécharger dans

l'App Store

DISPONIBLE SUR

Google Play



BONBONS DE CHAPON DE MER À LA CANNELLE, PULPE DE POTIRON (4 pers.)

Original

Prép. : 30 mn > Cuisson : 50 mn

- 4 filets de chapon de mer sans peau de 120 g chacun
- 8 feuilles de pâte à filo
- 4 pincées de cannelle
- 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 600 g de potiron
- 4 gousses d'ail
- 8 oignons nouveaux
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de noisettes hachées
- 4 segments d'orange
- 1 c. à soupe de condiment balsamique blanc
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 portions de pousses d'herbes de votre choix

Epluchez le potiron et taillez-le en gros dés. • Epluchez l'ail. Epluchez et taillez joliment les oignons nouveaux. • Taillez en petits dés les segments d'orange. • Faites fondre

le beurre dans une cocotte, ajoutez l'ail et les oignons nouveaux, et laissez cuire 10 mn, sans arriver à coloration. Ajoutez ensuite les dés de potiron, du sel, du poivre, un peu d'eau et faites cuire à couvert 30 mn. • Quand la pulpe est cuite, écrasez-la avec une fourchette, ajoutez les noisettes hachées et réservez. • Sortez la plaque du four et tapissez-la de papier sulfurisé. • Préchauffez-le sur th. 7-8/200°. • Assaisonnez les filets de chapon et recouvrez-les de pulpe de potiron. Disposez chaque filet à l'extrémité de 2 feuilles de filo superposées, puis roulez les feuilles pour former un bonbon avec les doigts. • Déposez les bonbons sur la plaque du four. • Arrosez d'huile de pépins de raisin, saupoudrez de cannelle et enfournez pour environ 8 à 10 mn, afin d'obtenir une jolie coloration. • Assaisonnez les pousses d'herbes avec le condiment balsamique blanc, l'huile d'olive et les dés d'orange. Servez le tout avec les bonbons de chapon.



CHAPON DE MER AUX AGRUMES, POMMES DE TERRE CHAMPVALLON (4 pers.)

Parfumé

Préparation : 35 mn > Cuisson : 1 h

- 1 chapon de 1,8 kg environ
- 2 oranges bio
- 2 citrons jaunes bio
- 6 oignons doux des Cévennes
- 6 gousses d'ail
- 4 grosses pommes de terre charlotte
- 100 g de beurre doux
- 6 feuilles de laurier
- 10 brindilles de thym citron
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- ficelle de cuisine

Grattez et videz le chapon. • Pressez le jus de 1 citron et de 1 orange, puis mélangez-les bien. • Taillez les agrumes restants en fines tranches. • Epluchez les oignons doux, l'ail et les pommes de terre. • Taillez finement les oignons doux. Taillez les pommes de terre en rondelles de 5 mm d'épaisseur, puis mettez-les

dans de l'eau froide (taillez-les avec un emporte-pièce pour leur donner une jolie forme si vous le désirez).

• Faites chauffer 80 g de beurre et faites cuire doucement les oignons doux 45 mn environ avec l'ail, 5 brins de thym citron, la moitié du jus citron-orange, du sel et du poivre. • Faites chauffer l'huile de pépins de raisin. Egouttez les pommes de terre, séchez-les bien et faites-les rissoler dans l'huile pour obtenir une jolie coloration. Egouttez et salez. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Disposez les oignons doux au fond d'un plat, puis les pommes de terre sur le bord. Répartissez le reste du beurre découpé en cubes sur le plat. • Assaisonnez le poisson et répartissez dessus les tranches d'orange et de citron maintenues par de la ficelle. Placez le chapon dans un plat et parsemez dessus le reste de thym citron et le laurier. Arrosez d'huile d'olive et du reste de jus citron-orange. • Enfournez 25 mn environ. Glissez les pommes de terre Champvallon au four 10 mn et servez avec le chapon.

Assiette, bol, couverts Allieurs

Et vous ? Qu'inventeriez-vous pour en reprendre...

#lafabriqueaexcuses



« Il paraît que ça donne bonne mine. »

- Fanny

« C'est juste pour finir mon pain ;-) »

- Leïla

« C'est pas ma faute si c'est trop bon ! »

- Nicolas



Irrésistiblement fondante.



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

CÔTÉ CRUE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Assisterait-on à la fin de l'âge d'or du Champagne ? Ne pas voir en lui un simple vin effervescent ou une marque, alors qu'il est un vin à part entière.

Avec les exigences du marché et l'évolution des techniques, ces dernières années ont mis en avant la supériorité des techniques sur le vin. La qualité et l'originalité de la méthode champenoise d'origine ont souffert d'une concurrence accrue qui leur a fait perdre leur avance sur les marchés internationaux. Mais, pour notre plus grand bonheur, cette tendance s'est inversée et l'on assiste à une volonté de « retrouver le vin » dans le champagne, qui s'illustre par une accentuation de la notion de terroir, la redéfinition des terroirs propices à la vigne, le réchauffement climatique et son incidence forte sur les modes de vinification (moins de sucres en général, d'où l'explosion des « zéros dosages »). On peut observer une tendance à privilégier la maturité accrue des raisins pour favoriser la complexité des arômes, la remise en culture sur les plus grands terroirs pour rechercher l'acidité du sol (synonyme d'équilibre et de complexité du vin), enfin, l'information concernant le vin se fait plus précise, dans un souci évident de transparence (durée du vieillissement sur lies en cave, proportions des cépages, dosages en sucres et dates de dégorgement, origine des raisins, etc.). Autant de nouvelles rassurantes pour croire que le champagne a encore de beaux jours à vivre.

Notre sélection

1. BOLLINGER ROSÉ 2006

L'année 2006 a engendré un vin particulièrement rare en lien avec la maturité accomplie des raisins. Le pinot noir a été traité en presse pour gagner en amplitude, complété de vin vinifié en rouge (méthode propre à la Champagne), puis d'une partie de chardonnay pour la fraîcheur et la longueur en bouche. Dix ans d'élevage en cave ont parfait ce « vrai vin », pour lequel la bulle ne fait que souligner la matière prise par les raisins dans les grands terroirs. Ce vin riche et puissant mêle des notes aromatiques de fumée à la pivoine, la peau d'orange et l'encaustique. En bouche, il charme entre pâte de coing et cerise au chocolat. Chez les cavistes. **89 €**

→ Plat : un chapon truffé et panais rôtis à la vanille

2. AYALA BRUT CUVÉE ROSÉ MAJEUR

Les trois cépages champenois entrent dans la composition de cette charmante cuvée de la maison Ayala, d'une grande réputation. Dominée par le chardonnay, même si le pinot noir est bien présent, la cuvée a reçu un ajout de vin rouge tranquille pour donner au vin une belle teinte rosée, oeil-de-perdrix précisément. Parfum de pétales de rose, fruité de fraise et velouté de peau de pêche de vigne, ce vin gourmand en bouche offre une texture de framboise posée sur une pâte feuilletée. Chez les cavistes. **38 €**

→ Plat : une forêt-noire

3. VRANKEN BRUT NATURE

Voici un bel exemple de ce que seront les vins de Champagne de demain. Les trois cépages champenois sont là mis en valeur par une approche plus novatrice. Ce champagne, vineux et plein de finesse aromatique, est issu de vignes cultivées dans l'intention de renforcer l'effet terroir et de magnifier les qualités des cépages (afin d'en extraire une belle complexité sans aucun dosage final). Au nez, frangipane, abricot sec et noisette grillée ; en bouche, un goût de craie. En exclusivité chez Nicolas. **30 €**

→ Plat : un cappuccino de potimarron et chantilly Bellota

4. COLLET BLANC DE NOIRS PREMIER CRU

La maison Collet est basée à Ay, au cœur du territoire de la montagne de Reims où excellent les pinots noirs. Les deux cépages (pinot noir et pinot meunier) s'accordent pour une très belle expression de la vinosité, mais aussi de la vivacité en bouche liée au terroir. Le nez frais de pêche blanche s'accompagne de quelques notes épices de thé noir, cannelle et fruit de la passion. Le palais est croquant, rehaussé d'un zeste de citron et soutenu par un cordon de bulles persistant. Chez les cavistes. **30 €**

Plat : un chapon de mer en feuille de chou, saveurs truffe et raifort

5. BILLECART-SALMON VINTAGE 2007

L'année 2007 fut une très belle année

en Champagne, un millésime qui a demandé pas moins de dix ans d'élevage pour arriver à sa plénitude. Assemblage d'une majorité de pinot noir pour la structure, relevé de chardonnay pour l'acidité et la tenue dans le temps, ce vin est marqué par une élégance chatoyante. Sa jolie teinte dorée est parcourue d'un cordon de bulles fines et dynamiques. Un vin qui offre une belle complexité au nez : pâte d'amande, yuzu et fleur de pommier. En bouche, on retrouve la reine-claude, la noisette fraîche, la poire Williams et l'ananas. Autant de textures mises en valeur par une tension délicieuse. Chez les cavistes. **62 €**

→ Plat : un tiramisu au chocolat blanc, rhum et passion

6. DUVAL-LEROY EXTRA-BRUT

BLANC DE BLANCS CUVÉE MOF SOMMELIERS 2010

Cette bouteille exceptionnelle cristallise le désir des sommeliers et des chefs de cave d'élaborer la cuvée parfaite. Ce beau flacon issu du seul cépage chardonnay, en provenance des meilleurs crus de la côte des Blancs, livre tout ou presque des secrets de fabrique d'un grand champagne. Son très joli nez de fleur d'acacia, de nectarine et de brioche enjôle avec une fraîcheur élégante qui comble de bonheur. Chez les cavistes. **40 €**

→ Plat : un velouté de saumon

7. DRAPPIER BRUT NATURE BLANC DE NOIRS SANS SOUFRE

Issu de pinot noir poussant sur les calcaires marneux de la côte des Bars dans l'Aube, ce vin est une véritable épure conçue au plus près possible du naturel. Pratiquement rien de ce breuvage n'est élaboré en cave, si ce n'est un accompagnement attentif et minimaliste du vin. Très peu de sucres, aucun soufre, du fruit et un beau minéral, un point c'est tout. Il fait rêver des arômes fruités de mandarine fraîche mêlés au grain de la poire et à la fraîcheur de la pomme, et ravit par sa bouche vivifiante et énergique. Chez les cavistes. **32 €**

→ Plat : une bûche roulée au chocolat et fève tonka

8. LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2011

Voici un assemblage très subtil de pinots noirs issus de la montagne de Reims, ainsi que des plus célèbres crus

de chardonnay de la côte des Blancs. 2001 fut une année tardive côté maturité, d'où le côté charnu du vin, mais teinté d'une grande minéralité, le signe des grands vins. L'assemblage nous propose également une partie des vins en fûts avec une proportion de malolactique pour le gras et le volume. A l'œil, la couleur rosée tire sur le orange. Au nez, il exhale la rose séchée, l'eau-de-vie de framboise, les fèves de cacao torréfiées, tandis qu'au palais se précise la fraîcheur des agrumes et des petits fruits rouges. Chez les cavistes. **55 €**

→ Plat : un magret de canard et potimarron rôti

9. GOSSET EXTRA-BRUT GRAND BLANC DE NOIRS

Ce champagne a été élaboré avec 100 % de raisins pinot noir issus des meilleurs crus de la montagne de Reims. Son élevage prolongé de huit ans sur lattes dans des caves souterraines froides et humides a donné naissance à un vin remarquablement aérien et à la bulle ultra-fine. Il exhale un nez pâtissier de crumble à la pomme, de cerise et de groseille, de cire d'abeille et de chocolat à l'orange en attaque ainsi qu'une finale remarquable de salinité et de pointes iodées. Chez les cavistes. **75 €**

→ Plat : un risotto venere, truffes et chapon aux fruits secs

10. BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Voici une très belle approche pour illustrer ce retour vers le « vin », réalisé avec moins de sucres à la prise de mousse, donc moins d'effervescence dans la bouteille, quatre bars au lieu de six. Blanc de blancs, c'est-à-dire composé uniquement de chardonnay de la côte des Blancs tout en dentelle, un terroir où le raisin prélève sa belle acidité du sol crayeux qui l'accueille. Il se fait velours au nez avec de superbes arômes de tarte à la mirabelle et de citron vert. Au palais dominent une opulence délicieuse et une bulle crémeuse née d'un élevage de cinq ans. Chez les cavistes. **55 €**

→ Plat : des saint-jacques à l'huile d'argan et grenade

Syllabub : la voie lactée

Réalisé sur la base d'une crème fouettée, de vin aux épices, de citron et de sucre, ce dessert british est l'un des plus traditionnels puisqu'il remonterait au XVI^e siècle sous le règne d'Elisabeth 1^{re}.

Variation sur un délicieux entremets de fêtes !



SYLLABUB : RECETTE DE BASE (6 pers.)

Très facile

Préparation : 10 mn > Marinade : 1 nuit

> Au frais : 4 h

► 1 orange bio

► 1 citron bio

► 90 g de sucre de canne

► 20 cl de vin blanc moelleux

► 40 cl de crème liquide entière

► 1 cl à soupe de brandy (eau-de-vie de vin)

La veille, prélevez sur l'orange 1 lanière de zeste avec un économie. Râpez le zeste du citron finement et pressez son jus. • Rassemblez les zestes et le jus de citron dans un récipient avec 80 g de sucre, le vin et le brandy. Couvrez et laissez macérer à température

ambiante toute la nuit. • Le lendemain, retirez le zeste d'orange. Fouettez la crème comme pour une chantilly, mais plus souplement, en ajoutant le sucre restant. • Versez la moitié du vin aux agrumes, cuillerée par cuillerée, puis remuez en soulevant avec une spatule souple. Ajoutez le reste de vin de la même façon, mélangez, répartissez dans des verres et mettez au frais 4 h.



PUR CHOCOLAT (6 pers.)

Très chic

Préparation : 15 mn > Marinade : 1 nuit
> Au frais : 4 h

- 1 recette de base réalisée avec 60 g de sucre de canne et du bourbon à la place du brandy
- 10 cl de crème liquide entière
- 100 g de chocolat noir
- sucre doré

Faites chauffer la crème et versez-la sur le chocolat cassé en morceaux. Remuez pour lisser la préparation. • Préparez la recette de base, puis répartissez-la dans 6 coupelles. • Nappez de cuillerées de chocolat en tournant pour créer des motifs, et placez au frais 4 h. • Saupoudrez de sucre doré avant de servir.

À TABLE *Un peu de croquant !*
Vous pouvez aussi parsemer, au moment de servir, quelques fruits secs caramélisés grossièrement concassés.



FRUITS DES BOIS ET CRÈME DE CASSIS (6 pers.)

Parfumé

Préparation : 15 mn > Marinade : 1 nuit
> Au frais : 4 h

► 1 recette de base sans le brandy et 10 cl de vin doux (au lieu de 20 cl)
► 4 c. à soupe de crème de cassis

► 450 g de cocktail de fruits rouges surgelés

Faites décongeler les fruits dans une passoire posée sur un bol et récupérez le jus. • Mélangez la moitié du jus avec la crème de cassis et les fruits. Versez dans 6 verres, et ajoutez le syllabub.

À TABLE ! Idée!

Remplacez les fruits surgelés par des fruits frais (framboises, myrtilles et groseilles) que l'on trouve sur les étals au moment de Noël. Dans ce cas, faites-les marinier aussi la veille avec la crème de cassis, en même temps que la recette de base.



ORANGE ET PISTACHE

(6 pers.)

Saveurs douces

Préparation : 15 mn

> Marinade : 1 nuit > Au frais : 4 h

► 1 recette de base réalisée avec les zestes et le jus de 1 orange bio (pas de citron)

► 40 g de pistaches non salées

Faites blanchir les zestes d'orange 2 mn dans de l'eau bouillante, puis égouttez-les. • Réalisez la recette de base normalement avec le jus et les zestes de l'orange. • Réduisez les pistaches en poudre, mélangez la moitié au syllabub, répartissez dans 6 verres et mettez au frais pendant 4 h. • Saupoudrez avec le reste de pistaches au moment de servir et dégustez aussitôt.

À TABLE • Variante!

Vous pouvez remplacer l'orange dans la marinade par 4 c. à soupe de marmelade d'orange douce d'Espagne (Albert Ménès). Dans ce cas, ne sucrez pas et ajoutez 4 c. à soupe d'eau dans le vin.

Plus de recettes sur elleatable.fr



Le meilleur demande du temps

champagne-devaux.fr



COCO ET CITRON VERT (6 pers.)

Exotique

Préparation : 15 mn > Au frais : 4 h

- 1 recette de base sans vin, sans sucre et sans zeste d'orange, réalisée avec 40 cl de crème de coco à la place de la crème et 2 citrons verts à la place du citron jaune

- 3 c. à soupe de sirop d'éryable
- 50 g de copeaux de noix de coco

Fouettez la crème de coco bien froide en chantilly en ajoutant le sirop d'éryable vers la fin. • Râpez les zestes des citrons verts. Pressez le jus. Ajoutez les zestes et le jus à la crème en mélangeant délicatement. • Répartissez dans six

verres et mettez au frais 4 h. Faites griller les copeaux de coco dans une poêle à sec, laissez-les refroidir et parsemez-en sur la crème au moment de servir.

À TABLE ! Le petit truc!

Vous pouvez congeler les citrons verts pour mieux râper les zestes.

*Une crème en brique
qui a vraiment le goût
de crème fraîche en pot,
vous y croyez ?*



2 millions de gourmands l'ont déjà mise à l'épreuve.
Et vous ?*

*Source : Kantar World Panel - Taille de clientèle à P07 2017. LB&C SNC - SIREN 402 776 322 RCS RENNES

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Des desserts à la noix*

Ginger bread, tiramisu, cheesecake, carrot cake, on adore ces super desserts vegan à base de ***noix de cajou** qui surprendront les invités par leur gourmandise !

CHRISTMAS COOKIES
EN FICHE-RECETTE



BOMBES AUX MARRONS
EN FICHE-RECETTE

À TABLE ! SUPER ALIMENT

FORÊT-NOIRE (10 pers.)

Classique revisité

Préparation : 30 mn

> Au frais : 2 h > Trempage : 2 h

> Cuisson : 10 à 12 mn

Pour la crème

- 400 g de lait de coco
 - 200 g de noix de cajou
 - ¼ c. à café de vanille liquide
 - 1 pincée de sel
 - 1 c. à soupe de jus de citron
 - 2 c. à soupe d'huile de coco
 - 3 c. à soupe de sirop d'agave
- Pour le gâteau au chocolat
- 180 g de farine de coco

- 8 cl d'huile de coco liquide
 - 11 cl de sirop d'agave
 - 1 avocat bien mûr
 - 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
 - 30 cl d'eau
 - 1 pincée de sel
 - 70 g de poudre de cacao cru
- Pour la gelée de griotte
- 230 g de griottes décongelées
 - 2 c. à soupe de sirop d'agave
 - 1 c. à soupe rase de féculle de maïs
- Pour le décor
- 10 carrés de chocolat noir

Préparez d'abord la crème. Faites tremper les noix de cajou 2 h dans un bol d'eau froide, puis égouttez-les.

• Mixez tous les ingrédients destinés à la crème jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse et homogène. Réservez 2 h au réfrigérateur. • Pendant ce temps, préparez le gâteau au chocolat. Coupez l'avocat en deux, ôtez le noyau et prélevez la chair. Écrasez-la en purée. • Mélangez tous les ingrédients destinés au gâteau jusqu'à ce que vous obteniez un crumble. Réservez au frais. • Pour la

gelée, mélangez la féculle de maïs dans un peu d'eau. • Dans une casseroles, faites chauffer les griottes sur feu moyen-fort, puis ajoutez le sirop d'agave et la féculle de maïs sans jamais cesser de remuer. • Baissez le feu et laissez cuire 8 à 10 mn. Ajoutez un peu d'eau si le mélange vous paraît trop compact. Laissez refroidir. • Préparez les dix verrines. Déposez une couche de crumble au chocolat, puis la crème et enfin un peu de gelée de griotte. Déposez 1 carré de chocolat noir au centre avant de servir.



SANS ALCOOL

Pétillant de Listel

SANS SUCRE AJOUTÉ

SANS CONSERVATEUR



Arômes naturels





CARROT CAKE (6 pers.)

Pour le goûter
Préparation : 30 mn
> Congélation : 1 h minimum
> Cuisson : 1 h 30 mn
Pour le cake
▶ 400 g de carottes
▶ 60 g de farine de pois chiche
▶ 165 g de poudre d'amande
▶ 120 g de raisins secs
▶ 100 g de cerneaux de noix
▶ 10 cl de sirop d'érable
▶ 2 c. à soupe de graines de chia
▶ 2 c. à soupe de rhum
▶ 3 c. à soupe d'huile de coco
▶ 2 c. à café de cannelle
▶ ¼ c. à café de noix muscade
▶ 1 pincée de sel
Pour la crème
▶ 180 g de noix de cajou
▶ 140 g de lait de coco
▶ 1 c. à soupe de beurre de noix de cajou
▶ 1 pincée de sel
▶ 1 c. à soupe de jus de citron
▶ 3 c. à soupe d'huile de coco
▶ 3 c. à soupe de sirop d'agave

Préchauffez le four sur th. 5-6/175°.

• Préparez le cake. Mélangez les graines de chia avec 6 c. à soupe d'eau et laissez prendre. • Epluchez et râpez les carottes. Coupez grossièrement les noix. • Placez-les dans un saladier avec le reste des ingrédients destinés au cake. Mélangez bien le tout et versez dans un moule à cake beurré et fariné. • Enfournez 1 h 30 mn. Laissez-le refroidir complètement. • Pendant ce temps, préparez la crème en mélangeant tous les ingrédients qui lui sont destinés et mixez jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse et homogène. Réservez au congélateur pendant au moins 1 h. • 5 mn avant de servir le cake, badigeonnez-le de crème sur le dessus et les côtés. Servez aussitôt.



CHEESECAKE (6 pers.)

Gourmandise anglaise
Prép. : 45 mn > Trempage : 2 h
> Cuisson : 1 h 40 mn
Pour la crème
▶ 125 g de noix de cajou
▶ 400 g de pois chiches
▶ 2 c. à soupe de fécul de maïs
▶ 40 cl de lait de coco
▶ ½ c. à café de vanille liquide
▶ 6 c. à soupe de sirop d'érable
▶ 2 c. à soupe de rhum
▶ 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
▶ le jus de ½ citron ▶ 1 pincée de sel
Pour le Graham cracker
▶ 110 g de farine de sarrasin
▶ 3 c. à soupe de sirop d'érable
▶ 1 c. à café rase de cannelle
▶ 4 c. à soupe de sirop de coco
▶ 6 c. à soupe d'huile de coco fondu
Pour la gelée de citron
▶ 150 cl de jus de citron
▶ 1 g d'agar-agar
▶ 5 c. à soupe de sirop d'agave
Pour le décor
▶ quelques rondelles de citron bio

Faites tremper les noix de cajou 2 h. Egouttez-les. • Egouttez les pois chiches, puis mixez-les pour obtenir une purée. Ajoutez le reste des ingré-

dients destinés à la crème et mixez à pleine vitesse pour obtenir un mélange homogène. Réservez au frais. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Préparez le Graham cracker. Dans un bol, mélangez la farine de sarrasin avec le sirop d'érable, la cannelle, 1 c. à soupe de sirop de coco et 2 c. à soupe d'huile de coco, puis formez une boule. Déposez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étalez-la avec un rouleau sur 4 mm d'épaisseur. • Enfournez 15 à 20 mn. Laissez refroidir. • Cassez le biscuit et mixez-le avec le reste de sirop et d'huile de coco. • Tapissez un moule de papier sulfurisé et versez le biscuit. Tassez bien avec une cuillère pour l'étaler sur le fond. • Versez la crème dessus et enfournez 50 mn. Laissez-le refroidir complètement. • Préparez la gelée en mélangeant dans une casseroles tous les ingrédients qui lui sont destinés et portez à ébullition. Laissez cuire 1 à 2 mn, sans cesser de remuer, versez le mélange dans un bol et laissez tiédir. Dès qu'il se gélifie, versez-le sur la crème. • Pour le décor, déposez des rondelles de citron sur du papier sulfurisé et faites cuire 15 mn de chaque côté au four sur th. 6/180°.

Pure expression d'élégance

Le Crémant d'Alsace offre un bouquet exceptionnel et une délicate effervescence.

Il invite chacun à cultiver l'art de partager les bons moments.



VinsAlsace.com

Crémant d'Alsace

CULTIVER SON JARDIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



TIRAMISU AU MATCHA

(6 pers.)

Crémeux

Préparation : 30 mn

> Au frais : 1 h > Tempage : 4 h

Pour la crème

► 245 g de noix de cajou

► 3 ou 4 c. à soupe de sirop d'agave

► ½ c. à café de vanille liquide

► 1 pincée de sel

► 1 c. à soupe d'extrait d'amande

► 40 cl de lait de coco

► 1 c. à soupe de jus de citron

► 3 c. à soupe d'huile de coco

Pour le croustillant

► 120 g de noisettes grillées

► 50 g de sarrasin grillé

► 40 g de noix de coco râpée

► ½ c. à soupe de thé matcha

► 10 dattes medjool dénoyautées

Pour le layer

► 1 c. à soupe rase de poudre de matcha

► 60 g d'avoine sans gluten

► 120 g d'amandes grillées

► 1 pincée de sel

► 14 dattes medjool dénoyautées

► 1 c. à soupe de sirop d'éryable (facultatif)

Préparez la crème. Faites tremper les noix de cajou 4 h, puis égouttez-les. • Dans la cuve d'un mixeur, mélangez tous les ingrédients destinés à la crème, et mixez à pleine vitesse jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse et homogène. Réservez au réfrigérateur. • Préparez le croustillant en mixant tous les ingrédients qui lui sont destinés, jusqu'à ce que vous obteniez une base qui s'émettre mais qui colle lorsque vous la pressez entre vos doigts. • Tapissez un moule de papier sulfurisé et tassez la pâte dans le fond avec le dos d'une cuillère. • Pour le layer, mélangez le matcha avec 6 c. à soupe d'eau. • Dans un blender, réduisez en poudre les amandes et l'avoine, puis ajoutez le reste des ingrédients et mixez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et collante. Ajoutez 1 c. à soupe de sirop d'éryable si besoin. • Étalez la pâte sur le croustillant avec le dos d'une cuillère, puis versez la crème dessus. Placez le moule 1 h au réfrigérateur. • Au moment de servir, saupoudrez de poudre de matcha.

Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

Bûchons ensemble

Christophe Felder est décidément bonne pâte ! L'auteur de best-sellers sur les desserts a imaginé pour vous une savoureuse recette de bûche mont-blanc.



MA BÛCHE MONT-BLANC

(6 à 8 pers.)

Festif

Préparation : 30 mn

> Congélation : 30 mn > Cuisson : 5 à 6 mn

► 1 plaque à pâtisserie de 33 x 40 cm

► 1 feuille antiadhésive en Teflon

Pour le biscuit viennois

► 4 gros œufs entiers ► 50 g de farine

► 105 g de sucre en poudre

Pour la mousse de marron

► 100 g de purée de marron

► 50 g de pâte de marron

► 50 g de crème de marron vanillée

► 100 g de mascarpone

► 250 g de crème liquide entière

Pour le sirop

► 10 cl d'eau froide ► 30 g de sucre

► 5 cl (1 c. à café) de rhum

Pour le décor

► 15 cl de crème liquide entière

► 5 cl (1 c. à café) de rhum ► sucre glace

► 1 ou 2 petites meringues

de votre pâtissier préféré

► 2 ou 3 marrons glacés

de votre confiseur préféré

1 à 6. Préchauffez le four sur th. 7-8/220°, sortez la grille du four. Préparez le biscuit : dans la cuve d'un robot, cassez 2 œufs entiers, ajoutez 40 g de sucre en poudre. Cassez et séparez les jaunes et les blancs des 2 œufs restants. Ajoutez les jaunes dans la cuve (réservez les blancs) et mélangez 1 mn en fouettant à vitesse rapide. • Versez 40 g de sucre et continuez de fouetter pendant 10 mn, l'ensemble va devenir mousseux. • Montez aussitôt en neige ferme les 2 blancs réservés avec 25 g de sucre et incorporez-en ¼ au mélange mousseux à l'aide d'une spatule en mélangeant rapidement, puis



1.



2.



3.



4.



« Le mascarpone donnera de la tenue à la mousse de marron et évitera de



5.



6.



7.



8.

versez le reste du mélange délicatement au-dessus des blancs en neige restants en soulevant l'ensemble à la spatule. • Ajoutez la farine, mélangez de la même façon.

7 & 8. Placez la feuille de Téflon (ou de papier sulfurisé) sur la plaque à pâtisserie. Versez la pâte dessus. Étalez-la à la spatule de manière à obtenir une épaisseur régulière, passez votre doigt sur le bord du moule pour décoller la pâte. Enfournez 5 à 6 mn ou jusqu'à ce que la couleur soit légèrement blonde. • Démoulez le biscuit aussitôt et laissez-le refroidir complètement sur la grille du four.

9. Préparez la mousse de marron. Mélangez au robot mixeur la purée, la pâte et la crème de marron, puis ajoutez le mascarpone, mixez rapidement. • Ajoutez à la spatule la crème entière montée en chantilly.

10. Préparez le sirop de rhum. Dans un bol, mélangez l'eau froide avec le sucre et le rhum et imbinez-en le biscuit refroidi sur toute la surface avec une spatule ou une cuillère.

11 & 12. Placez la mousse de marron dans une poche à douille avec la douille destinée au saint-honoré et garnissez toute la surface du biscuit viennois en réalisant des bandes régulières les unes à côté des autres. • Roulez ensuite le biscuit sur lui-même en le serrant avec la feuille de Téflon. Placez la bûche au congélateur 30 mn.

Pour le décor, montez la crème bien froide en chantilly. À mi-parcours, incorporez le rhum. Placez la chantilly dans une poche à douille, puis dessinez de jolies arabesques tout autour de la bûche en commençant par le dessus. Piquez quelques brisures

« Pour un biscuit parfait, battez vraiment 10 mn (je sais, c'est long), et ne laissez pas traîner le mélange obtenu pour qu'il n'ait pas le temps de retomber »

de meringues ici et là, déposez des marrons glacés, saupoudrez de sucre glace et servez.

À TABLE

La pâte et la purée de marron sont en vente chez G. Detou ou sur des sites d'épicerie en ligne (sabaton.fr, marrons-imbert.com, etc.). La crème de marron vanillée se trouve en grandes surfaces ou dans n'importe quelle épicerie.

Le biscuit viennois est plus moelleux que la pâte à biscuit classique utilisée habituellement pour la réalisation d'un roulé ou d'une bûche.

Si vous n'avez pas de plaque à pâtisserie, utilisez la plaque du four.

Retrouvez notre vidéo sur facebook.com/elleatable et sur [Instagram](https://Instagram.com/elleatable)

Retrouvez la recette sur elleatable.fr

PROCHAINE LEÇON FILMÉE AVEC CHRISTOPHE :

➤ *Une galette des Rois gourmande* ➤

mettre de la gélatine ➤



9.



10.



11.

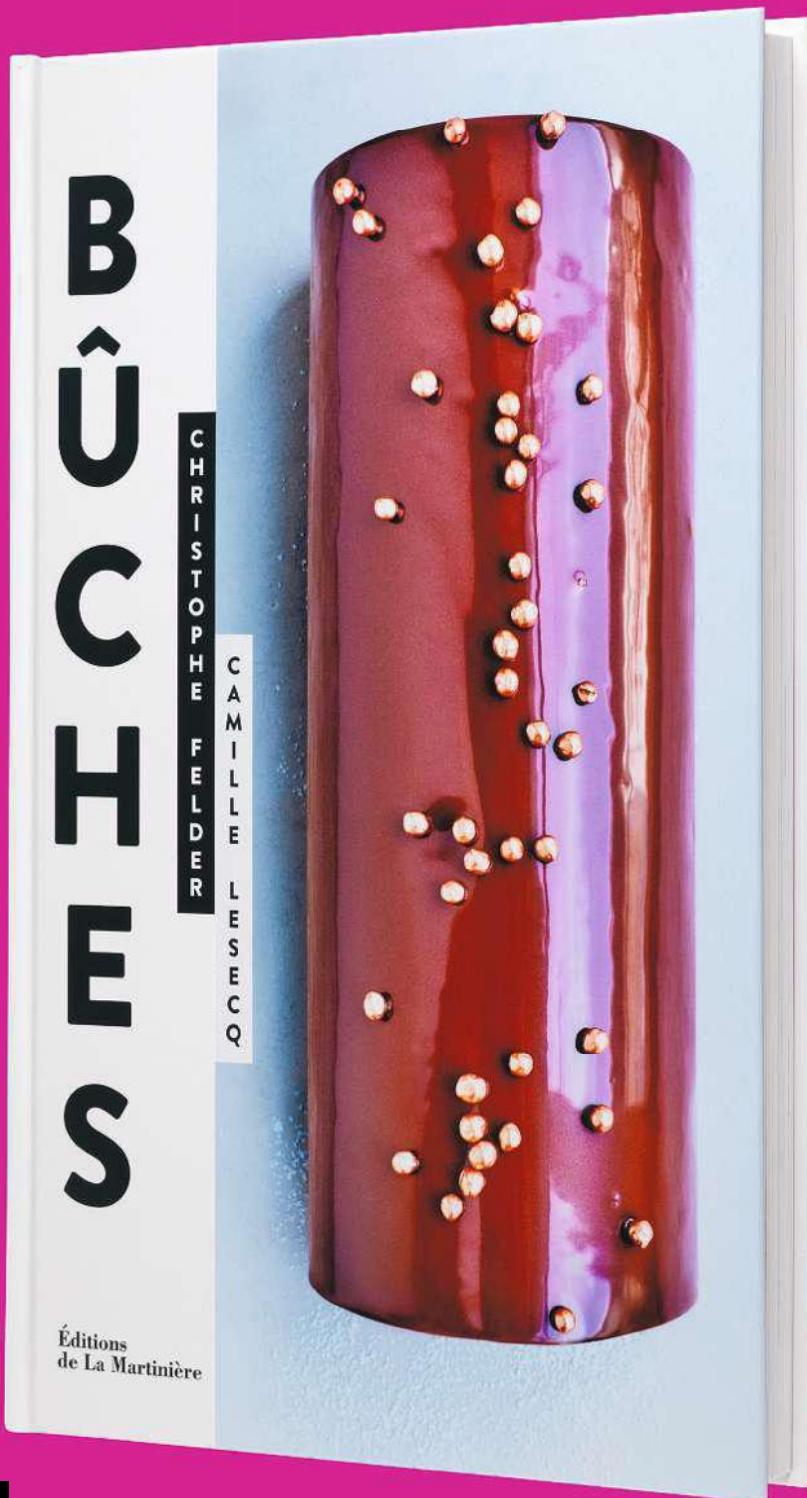


12.



SUBLIMER LES BÛCHES

AVEC CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE LESECQ



35 € - 240 p.

- DES CROQUIS
DE MONTAGE DÉTAILLÉS
- DES TECHNIQUES
PHOTOGRAPHIÉES EN PAS À PAS

Éditions
de La Martinière

www.editionsdelamartiniere.fr



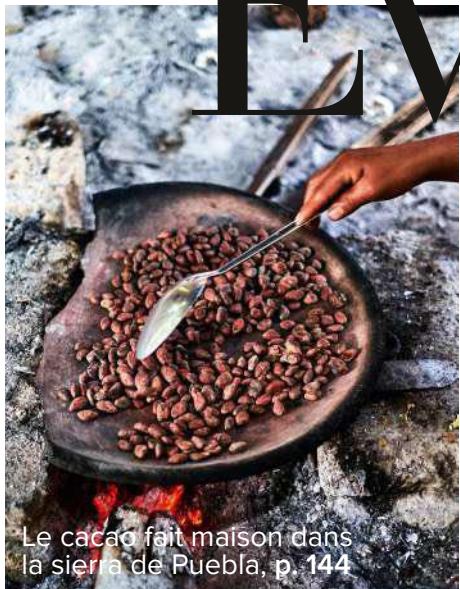
En quête
d'aventures
au pays du
chocolat
p. 144



Découvrez
Moscou la rouge
150



Évasion



Le cacao fait maison dans
la sierra de Puebla, p. 144

144 CACAO GRAND CRU

Une aventure au Mexique avec
le chocolatier Stéphane Bonnat

150 NOTRE ESCAPADE À MOSCOU

La gastronomie moscovite
selon Andrey Dellos, le créateur
du café Pouchkine



Flamboyante
crème brûlée
au café
Pouchkine
p. 150



ÉVASION CHOCOLAT GRAND CRU

PHOTOS ET TEXTE JULIEN BOURE



1. Un « palo voladore » de la sierra totonaque, rituel inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

2. Stéphane Bonnat, en tenue de travail.
3. Des cabosses oubliées au fond d'un bois.
4. Sur la place d'armes de Cuetzalan.

LES AVENTURIERS DE L'ARBRE PERDU

Le chocolatier Stéphane Bonnat et sa garde rapprochée fouillent sans relâche les cacaoyères américaines en quête de variétés oubliées.
Nous les avons suivis au Mexique.



La première fois que Stéphane Bonnat a mis les pieds dans une cacaoyer, il avait 16 ans. Et c'était au Mexique. Héritier d'une chocolaterie appartenant à la même famille depuis plus d'un siècle, il est retourné l'été dernier au pays de ses premiers émois professionnels, en compagnie cette fois de ses deux enfants cadets. A vrai dire, chaque génération de cette vieille maison située à Voiron, dans la grande périphérie grenobloise, a noué des relations étroites avec ses fournisseurs de cacao fin. Quitte à venir leur rendre visite. Dans l'histoire de l'entreprise, le contact avec le terrain était si soutenu que le père de Stéphane Bonnat eut l'idée de créer en 1984, pour le centenaire de l'enseigne familiale, les premières tablettes « Grand Cru » issues de fèves d'une seule origine. Ces chocolats « de pays », qui révélaient l'expressivité d'un terroir au lieu de la dissoudre dans un assemblage rond et flatteur, provoquèrent à l'époque l'incredulité. Aujourd'hui, l'approche est imitée dans le monde entier, et bouscule durablement le petit monde du chocolat de dégustation. Mais la collection Bonnat garde une bonne longueur d'avance sur ses rivales. Et pas seulement parce que la société demeure l'une des rares en France (et dans le monde) qui maîtrise encore toute la filière depuis la

sélection des fèves jusqu'au chocolat finalisé : ce fameux « bean to bar » remis à la mode par les Anglo-Saxons, et que quelques petits Frenchies entretiennent religieusement depuis des décennies.

L'autre bord

L'un des secrets de Stéphane Bonnat, c'est sa fréquentation inlassable de « l'autre bord ». Généralement, les faiseurs de chocolat regardent le monde du cacao d'aussi loin que les ingénieurs qui préparent la conquête de Mars. J'avais discuté longuement par téléphone avec le maître artisan avant de le rencontrer au Mexique, et je m'en étais fait l'opinion d'un technicien perspicace, intarissable dans sa partie. Il m'expliquait par exemple qu'au moment de renouveler son matériel, il s'était rendu compte que plus personne ne fabriquait de « conche laminaire » depuis quatre-vingts ans. Cette invention majeure de Rudolf Lindt (en 1879) avait fait du chocolat noir un produit... mangeable. En effet, certains arômes indésirables, comme l'acidité et lastringence, sont véhiculés par les pointes de molécules anguleuses, que cet appareil a le pouvoir d'érêter. Mais de nos jours, celui-ci est remplacé par un puissant broyeur composé de deux bras contrarotatifs qui lessivent tous les parfums.



1. De Cuetzalan, il restait encore deux bonnes heures de route pour rejoindre notre destination.

2-3. Retours de marché.

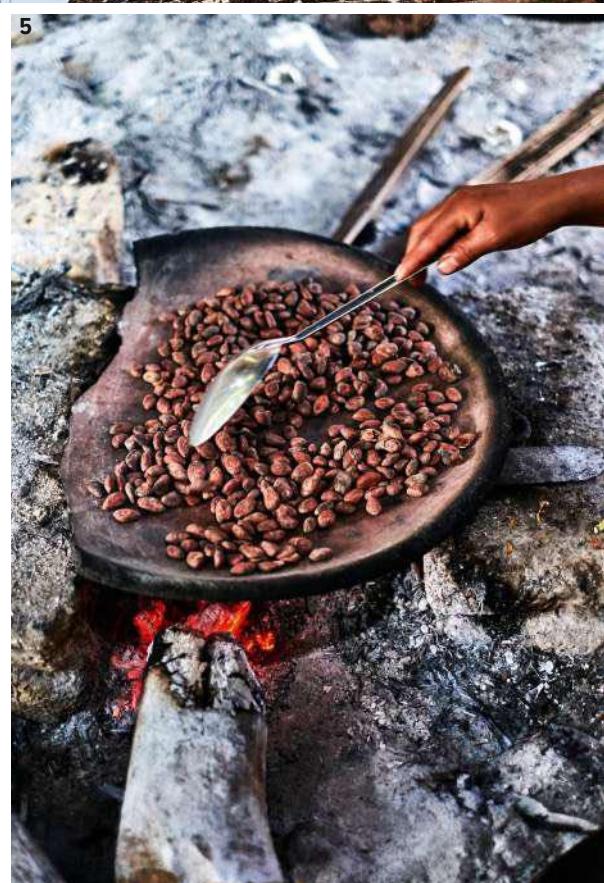
4-5. Dans la sierra de Puebla, le cacao est un ingrédient comme un autre.

6. Un nouvel eldorado cacaoyer ? Réponse dans quelques années.

7. Du chocolat fait maison.

8. Stéphane Bonnat fait connaissance avec un groupement de producteurs.

9. Les « halles » de Cuetzalan.





6



7



8



9

Cuetzalan, un superbe bourg en pierre de silex et au parfum d'église

Stéphane Bonnat a donc passé commande à un institut de haute technologie, qui a accepté par distraction de travailler sur des matériaux spéciaux, pour peu que cela ne lui coûte rien.

Aventures sans but

Mais je ne m'étais pas aperçu que ces dissertations un peu sèches annonçaient la tournure d'esprit d'un homme d'action qui ne respecte que les faits, et ne se paye pas de mots. Son charme est celui d'une discipline mise au service d'aventures sans but tangible ou prévisible. Nous nous sommes donné rendez-vous à Puebla, pimpante capitale d'un état voisin de Mexico dont les montagnes septentrionales sont peuplées par des communautés de langue nahua, otomi et totonaque. En quelques heures de voiture, nous abordions l'aire culturelle de cette dernière, et dégringolions des hauts plateaux vers les défilés ruisselants et fiévreux du Totonacapan. Derrière le pare-brise, les villages ont commencé à se peupler de femmes en blouses richement brodées aux manches et à l'encolure. Parmi elles, se distinguaient quelques messieurs vêtus d'une sorte de pyjama blanc comme des marchands de nougat, complété par un sombrero et des sandales en cuir. Sur les places d'armes, se dressèrent bientôt d'étranges mâts de cocagne, aussi typiques de la région que les frontons le sont du Pays basque. Ce sont les pivots d'un rite préhistorique encore très vivace chez les Totonaques : à certaines échéances calendaires dont le sens se perd à travers la nuit des temps, quatre voladores sautent en même temps dans le vide, attachés à une corde qui se déroule au fur et à mesure qu'ils descendent en spirale. Par deux fois nous avons dormi à Cuetzalan, un superbe bourg en pierre de silex et au parfum d'église, dont les rues pavées se couvrent chaque matin d'étals de fleurs tropicales, d'agrumes, de physalis, de maïs grillé, de poivre frais, de cannelle créole, de vanille sauvage. Des dames portaient d'énormes dindons en écharpe, un porcher faisait avancer tant bien que mal une truite de concours sur les galets de la chaussée. En revenant de notre destination, un petit pueblo agricole situé à deux heures supplémentaires de mauvaise piste, nous avons été tenus en joue par six policiers visiblement terrorisés face au convoi sur lequel ils étaient tombés : des 4 x 4 dernier cri dans un trou perdu, ce ne pouvait être que des gangsters.

Un projet sur cinq aboutit

Partout où je l'ai suivi, Stéphane Bonnat avait l'air de ces officiers qui circulent sur les théâtres d'opération sans attacher d'importance au fait que tout saute autour d'eux. Il m'a raconté l'histoire d'une peuplade en Amazonie péruvienne qui s'était opposée à l'usage du mercure dans une mine d'argent située sur son territoire. Le gouvernement a envoyé la troupe et bouclé la zone, provoquant la raréfaction du gibier. Les assiégés se sont alors mis à cueillir du cacao de sous-bois pour le seul plaisir de se compter, comme naguère à la chasse. Le chocolatier a décidé d'acheter leur récolte, bravant l'embargo tacite des autorités. D'après Elisa Montiel Welti, l'infatigable cheville ouvrière des expéditions de Stéphane Bonnat (après avoir notamment vécu le dernier conflit afghan en tant que cadre de l'Unicef), environ un projet sur cinq aboutit à l'issue de ces rencontres. C'est de l'ordre de la bouteille à la mer. Le voyage que nous faisions résultait par



1



2



3

Les gens d'ici savent préparer le cacao, en le frictionnant sur une pierre à moudre

exemple de la découverte d'un registre colonial du XVI^e siècle, qui recensait les tributs que chaque village devait verser à la couronne de Castille. Celui vers lequel nous allions y était décrit comme un important producteur de cacao. Elisa raconte que quand elle a découvert les lieux, il n'y avait plus que quelques cacaoyères envahies de variétés industrielles promues par le ministère de l'Agriculture. Mais au fond des plantations, quelques vieux arbres endémiques avaient été sauvés de l'arrachage subventionné, comme les bibelots du grand-père qu'on n'a pas le cœur de jeter à la benne. Ils portaient des cabosses vertes marbrées de rose, qui deviendraient dorées en mûrissant. Leur surface rocallieuse se terminait comme une queue de lézard, tandis qu'à l'intérieur, la pulpe crémeuse avait un goût de vanille et d'abricot. On y prélevait des fèves rondes et blanches. Cette découverte rappela à la jeune femme que dans l'état voisin du Tabasco, où la filière est prospère et organisée, une très coûteuse campagne de séquençage des génomes d'arbres anciens avait permis de découvrir vingt-cinq types de cacaoyers inconnus des spécialistes. Il faut dire que la cacaoculture locale est plusieurs fois millénaire. En atteste la façon dont les gens d'ici savent préparer les fèves de cacao, en les frictionnant sur une pierre à moudre avec une sorte de rouleau en granit. Il procède de cette opération une pâte lisse, où les matières grasse et dure du grain sont émulsionnées. Cet ancêtre du chocolat moderne sert notamment à parfumer des boissons immémoriales comme l'atole, une bouillie de semoule de maïs aux épices. A titre de comparaison, en Côte-d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, mais où sa présence ne remonte pas plus loin qu'au début du XX^e siècle, peu de fermiers ont ne serait-ce qu'une vague idée de la finalité du fruit qu'ils cultivent.

Une cinquantaine de communautés analogues

Elisa fit analyser ses trouvailles, et acquit la certitude d'avoir exhumé une variété perdue. Quand elle revint sur place, les communautés s'étaient déjà organisées pour bouturer des plantules extraites d'arbres mères. Sous sa supervision, une pépinière fut mise en place. Dans quatre ou cinq ans, peut-être, lorsque les arbres seront conformés, une première récolte de « Gran

Totonaco » aura lieu. Lors du déplacement auquel j'ai pris part, Stéphane Bonnat était venu tout simplement faire connaissance. Rencontrer les différents groupements de producteurs décidés à se lancer dans l'étrange aventure de ce personnage tombé du ciel, qui prétendait que les vieilleries dont ils s'étaient séparés la mort dans l'âme avaient finalement de la valeur. Le visiteur a promis de l'aide, et un transfert de connaissances sur la marche à suivre en matière de traitement des fèves : « L'outil le plus fréquemment utilisé pour mener la fermentation, c'est le pifomètre. Il faut s'entendre sur des protocoles précis, qui vous permettront de bien faire sans supervision de notre part. » A l'heure actuelle, la maison Bonnat serait en contact avec une cinquantaine de communautés analogues. Si elle peut financer un démarrage, assurer une formation, ses reins ne sont pas assez solides pour les faire à elle seule subsister toutes. Le pari est que ces groupes trouvent la sécurité en diversifiant leurs sources de revenu, là où l'usage serait plutôt de les tenir à coups de contrat d'exclusivité. C'est l'élosion de la chocolaterie, un milieu encore très redondant sur le plan des matières premières, qui est au bout de cette démarche. Stéphane Bonnat insiste sur le fait que la culture du cacao est très éloignée de son corps de métier. Certes, des chocolatiers de renom ont sauté le pas en acquérant une plantation dans le bassin amazonien ou à Madagascar. Leur geste est aussi courageux que celui du chef cuisinier qui décide de s'occuper d'un vignoble, mais dont les cuvées ne suffiront jamais à faire une carte des vins. En outre, le cacaoyer est un arbre cachottier, qu'il faut connaître infiniment pour deviner à quel moment récolter : aucun signe n'indique que le huitième plant du troisième rang en partant de la gauche mûrit plus vite que celui d'à côté. Stéphane Bonnat préfère contribuer à dilater son terrain de jeu, quitte à se faire parfois voler la vedette. Il arrive que des confrères revendent naïvement la préparation d'une tablette de « Cacao Real del Xoconuzco » ou de « Puro Blanco », en prétendant qu'il s'agit de variétés officielles, alors que ce sont des marques déposées par Bonnat.

→ **Maison Bonnat, 8, cours Senozan, Voiron (38) et au 189, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008. bonnat-chocolatier.com**



Scène de streetfood dans les rues de Cuétzalan.

LA PRISE DU PALAIS D'HIVER

Créateur de l'enseigne Pouchkine, le mirobolant restaurateur Andrey Dellos galvanise sa ville natale à coups de visions qui font de lui l'œil de Moscou. Pour les décembristes qui auraient envie d'assister à cette révolution de palais, voici où passer quelques grands soirs en compagnie de toques d'astrakan.

A gauche.

La Géorgie
heureuse chez
Kazbek.

Sur cette page.

C'est le grand
retour de la
Sainte Russie.



Elle rougissait sur la place rouge

Cela fait plus de vingt-cinq ans que Moscou n'est plus la vitrine d'un régime fasciné par la cravate architecturale. N'imaginez pas tomber sur une zoologie de nuisibles en béton armé, comme le long de Karl-Marx-Allee dans l'ex-Berlin-Est (ou de la rue de Flandre à Paris). Malgré ses quelque douze millions d'habitants (huitième rang mondial, premier de loin en Europe), la mégapole s'est visiblement décrispée. Hormis quelques étoiles rouges girouettant au-dessus des flèches du Kremlin, et les avenues conçues pour la parade des lanceurs de Scud, son centre-ville aligne d'élégantes façades aux couleurs fraîches, que la lumière du nord durcit un peu. Au premier abord, c'est une beauté froide, indifférente. Mais on a l'impression de briser la glace en s'attablant chez Andrey Dellos, véritable maître de forge de la restauration post-soviétique. Restauration se comprenant ici dans les deux sens du terme. Cet entrepreneur a refondé la gastronomie russe au plus près de là où l'ancienne avait été désertée. Cela s'est passé en 1999. Ancien guide de touristes francophones, ex-artiste peintre à Paris, il était revenu à Moscou après avoir déjà vécu plusieurs vies bien remplies, pour réussir dans la bonne cuisine, en y ouvrant les premiers établissements dignes de mémoire. Mais passionné d'arts décoratifs depuis ses 11 ans, une idée l'obsédait. Un jour, il l'a exposée au maire de Moscou qui dinait en sa compagnie. Au temps de la Perestroïka, quand il promenait des Français à travers Moscou, Andrey Dellos était systématiquement questionné sur la localisation d'un lieu qui n'existant que dans une strophe composée en 1964 par Gilbert Bécaud et son parolier Pierre Delanoë, pour les seuls besoins d'une rime. La chanson *Nathalie* parlait d'un voyageur qui tombait amoureux de son accompagnatrice sur la place Rouge, avant de l'emmener boire un chocolat chaud au café Pouchkine. Le restaurateur expliqua qu'à partir de ce bris d'amphore, il aimeraient reconstituer pièce par pièce les éléments d'une civilisation attachante, celle des cercles de l'intelligentsia moscovite du XIX^e siècle. Son interlocuteur lui répondit que justement un emplacement pourrait lui être concédé

place Pouchkine, à la seule condition que l'inauguration puisse avoir lieu d'ici cinq mois, à temps pour le bicentenaire de la naissance du poète.

Labeur forcené

Pendant l'édition de ce petit palais de 2000 mètres carrés, Andrey Dellos n'a guère dormi plus de quarante minutes par jour. Il se réveillait constamment pour noter fulgurances et détails anodins sur des bouts de papier. N'ayant pas le temps de réfléchir à son futur chef-d'œuvre, il l'a essentiellement rêvé. Au premier étage, une enfilade de bibliothèques incrustées dans des poutres soutient une sorte de pont supérieur qui s'avance sur la moitié de l'espace. C'est au cours d'une nuit blanche qu'il a dessiné ces armoires à livres garnies jusqu'au plafond de quinze mille volumes centenaires : un cache-misère qui fait la magie de l'endroit. Impossible d'imaginer qu'elles aient été placées là à dessein, on dirait qu'elles s'y sont mises toutes seules.

Après ces cinq mois de labeur forcené, l'entrepreneur s'est jeté dans le chantier absolument pharaonique de Turandot, qui n'aboutirait pas avant six ans et demi de tâtonnements grandioses. Cet invraisemblable dôme palatial configuré comme une arène de cirque porte témoignage de sa passion pour le siècle de Catherine II et de la Régence. On en retrouve toute l'insolence patricienne, une insouciance à la fois belle et cruelle qui refuse de se mêler bourgeoisement dans l'éclectisme. Pour Andrey Dellos, ni les bulbes montés à la poche de Saint-Basile (la nuit, impossible de comprendre de quel bois ils sont faits, on dirait de la guimauve), ni le créneau en nids d'hirondelle du Kremlin ne peuvent se comparer au pavillon d'agate de Charles Cameron, le génial architecte de Catherine la Grande. C'est une époque où la Russie a redéployé les formes classiques avec assez de talent pour mettre l'Europe à genoux d'admiration. Ça ne ressemblait à rien de connu, comme ces ferronneries d'art sorties des armureries de Toula, qui arrivaient à augmenter la grâce d'une coiffeuse en la houssant d'acier.

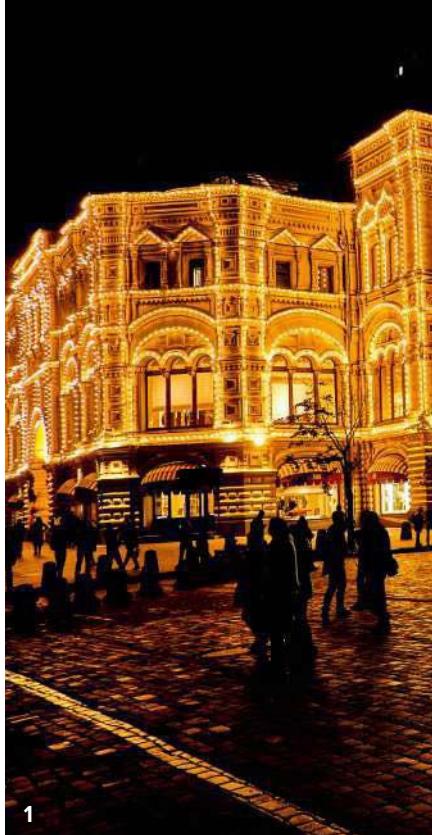
1. Andrey Dellos rêve d'ouvrir une grande brasserie en terrasse du Gum, le grand magasin de la place Rouge.

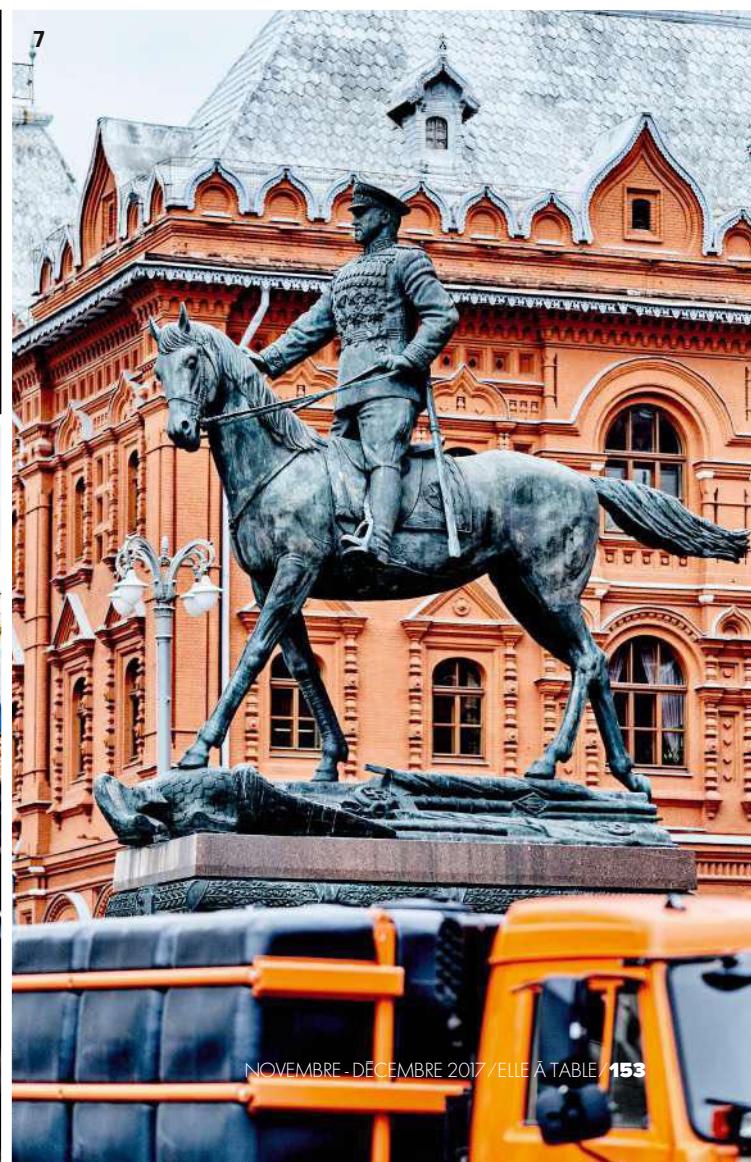
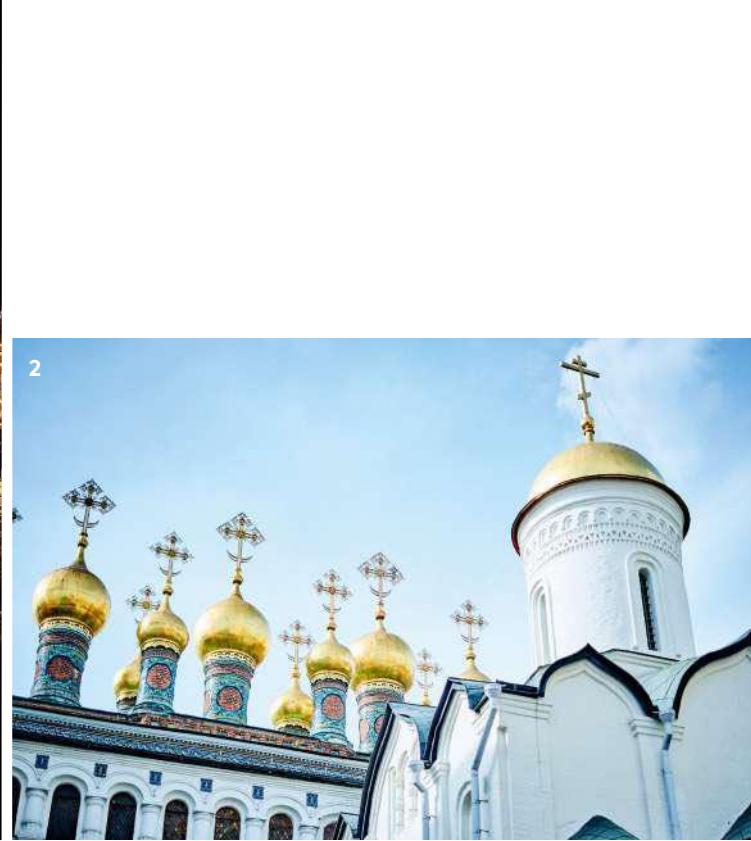
2 à 5. Les bulbes d'or du Kremlin et la relève de la garde attirent des visiteurs

du monde entier.

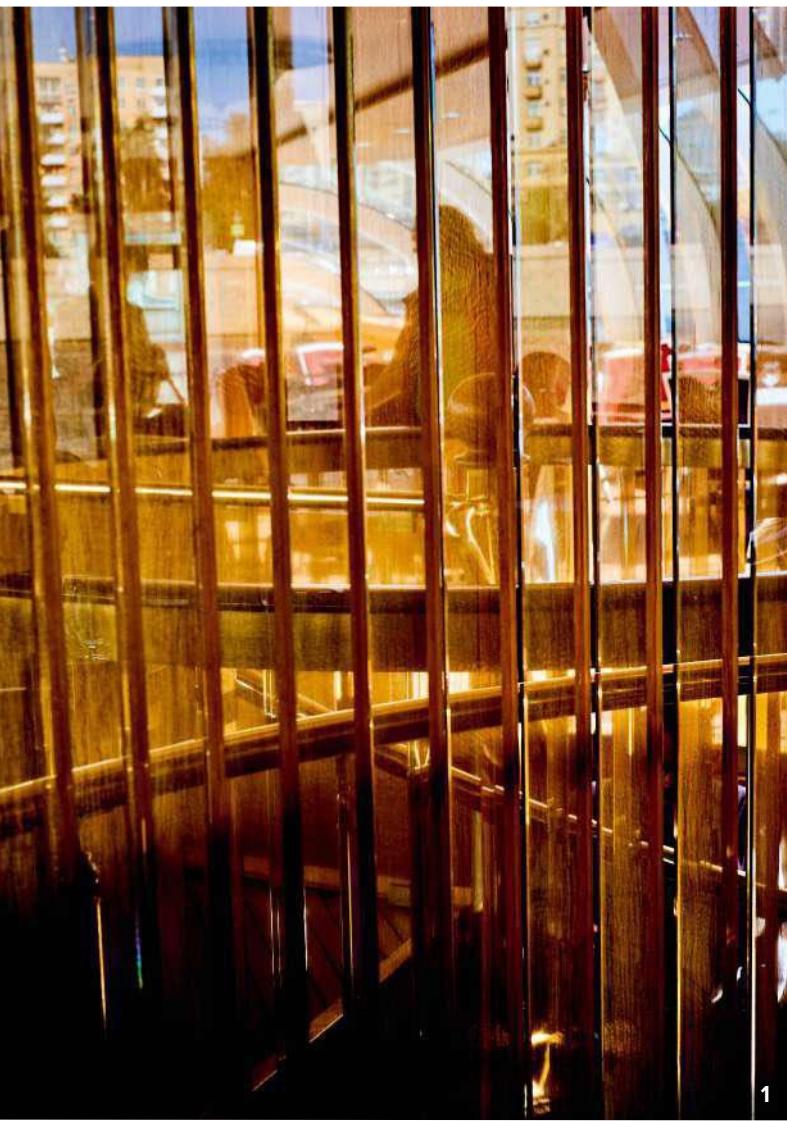
6. Les coupoles de la cathédrale Saint-Basile-le-Bienheureux, qui dépassent jusqu'à Agrabah en extravagance.

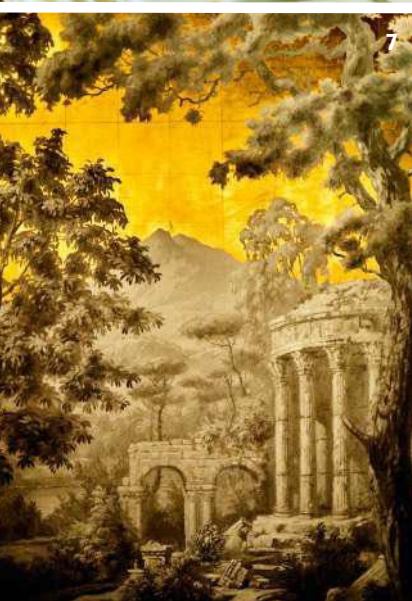
7. Moscou demeure « la Rouge ».





Évasion NOËL EN MOSCOVIE





De véritables studios

Lors de notre visite, Andrey Dellos préparait l'ouverture à Paris d'un restaurant pâtisserie en liaison avec Alain Ducasse, à l'intersection du boulevard et de la place de la Madeleine. « Les choses sucrées seront supervisées par Nina Métayer, une technicienne hors pair qui connaît parfaitement le répertoire, la voie ferrée de la grande tradition, mais qui s'autorise toutefois à dérailler. » Les éléments de décor qui partaient pour la France étaient époustouflants, à l'instar de cette vitrine d'acier enguirlandée de bronze, ou de ces deux cheminées de style Louis XVI en pierres dures de l'Oural, les mêmes roches inentamables et semi-précieuses qui ornent l'Ermitage ou le palais de Pavlovsk. La science de leur découpe a traversé le xx^e siècle grâce à des commandes de mosaïques officielles ou de portraits révolutionnaires. Mais ce n'est qu'à l'insistance d'Andrey Dellos que la corporation qui en est dépositaire doit d'avoir renoué avec les choses sérieuses. Gageons que le Café Pouchkine de la Madeleine provoquera le même ébahissement que Turandot, cette impression qu'il est là depuis deux siècles et qu'il le sera encore dans autant d'années.

C'est que le restaurateur possède de véritables studios où les livraisons d'antiquaires spécialisés se confondent avec des copies parfaites, tandis qu'une armée d'artistes s'échine à creuser les craquelures, noircir les miroirs, ombrer les dorures des bronzes, praliner les bois. Partout, des contre-épreuves de cariatides, de lambris, de cabochons, de piétements léonins, de griffons, de chérubins potelés. Dans une salle dérobée, un monticule de cristaux de roche bruts attendent d'être facettes en arêtes aussi tranchantes que des couteaux, avant qu'on ne les assemble sur un lustre. Le meilleur bronzier de Russie pastiche à sa demande la ciselure française, anglaise, italienne, allemande, etc. La Maison Dellos est même en mesure de modéliser des boiseries anciennes, et de les faire reproduire modifiées ou non

en un temps record par des automates à quatre bras. Ces appareils font le gros œuvre et rendent à la perfection la texture du matériau vieilli, qu'un artisan n'aura plus qu'à dégrossir avant de passer aux finitions. Dans ses plus beaux restaurants, Andrey Dellos veille à ce que le trompe-l'œil ne bascule pas dans le kitch, et n'hésite pas à tout jeter par terre quand les coutures commencent à se voir. Il paraît que la mairie de Moscou l'encourage avec insistance à ouvrir une école des métiers, et que depuis l'ouverture du Café Pouchkine, la chaussée Roublev (sorte de villa Montmorency locale) est devenue une bonne cliente des arts appliqués, désormais plus tentée par le style Cameron que par celui de Tony Montana.

Il rêve à voix haute

Ce goût pour l'artisanat se prolonge dans la constitution d'un réseau de fermiers, chasseurs et pêcheurs à travers toute la Fédération. Lorsqu'il a fondé Mu-Mu il y a quinze ans, sa chaîne de fast-foods raisonnés et chauvinistes qui compte une quarantaine de points de vente à Moscou, Andrey Dellos s'est fait pionnier de l'approvisionnement direct. Un intérêt pour les terroirs russes dorénavant imité par ses concurrents à cause de l'embargo national sur les produits alimentaires en provenance d'Europe de l'Ouest et d'Amérique du Nord. D'après lui, si la gastronomie historique est aussi compliquée, c'est parce qu'il a toujours fallu tordre des ingrédients sans force pour leur donner du goût. « Sous les tsars, on n'avait pas tellement de beaux produits. Les Soviets n'ont pas pu détricoter grand-chose de ce point de vue là. Aujourd'hui, je crois sincèrement à une cuisine qui mettrait nos denrées en valeur, au lieu de les replâtrer. Parce que la qualité est là. »

Propriétaire d'une dizaine d'enseignes moscovites, l'homme d'affaires a créé avec succès un département traiteur, chagriné par ces réceptions parisiennes où il voyait des dames parées de rivières de diamants se nourrir dans des ramequins en plastique fluo avec des cure-dents. Il rêve à voix haute d'un beau palace, doté d'un vaste jardin intérieur comme celui de l'hôtel de Russie à Rome, au centre duquel on prendrait le meilleur petit déjeuner du monde dans un pavillon de boyard gothissant. « En trente ans de carrière, j'ai vu beaucoup de choses, et je reste bien renseigné. Cela fait une décennie que rien de neuf ne me saute aux yeux. Je ne vois que des bégaiements. Dans ce genre de moment, il me semble que le

1 & 2. Moscou a bien changé depuis qu'elle n'est plus la capitale de l'URSS.

3 & 4. Le métro moscovite, peut-être le plus beau et le plus ponctuel au monde.

5 & 6. Chaque élément de décor destiné aux restaurants d'Andrey Dellos est préparé par

son propre atelier. On se croirait dans un studio de cinéma.

7. Il lui permet de maîtriser la restauration d'antiques et de réaliser des trompe-l'œil parfaitement indécelables.

L'authentique gastronomie russe du XIX^e siècle

retour aux formes traditionnelles fait loi. » Selon lui, l'inconvénient du design contemporain est qu'il jaunit tout de suite, tandis que le classicisme ne fait que se bonifier. Sans compter que de nos jours, les intérieurs se ressemblent beaucoup, au point qu'on peine parfois à distinguer bureaux et appartements. Si les décorateurs du passé concevaient chaque salle d'après leur fonction, ce n'était pas seulement par souci d'étiquette. D'une certaine manière, le protocole servait d'alibi à un art qui se préoccupait de confort et d'adéquation. « On me reproche souvent de théâtraliser mes établissements. Mais je pense que les gens aspirent à changer de lieu et d'époque, à fuir l'accablement du présent. Ce n'est pas un spectacle, ce sont leurs racines. Ils s'y sentent un peu chez eux. »

SEPT EXPÉRIENCES DE LA MAISON DELLOS À MOSCOU

Café Pouchkine : goûts rimés

Préalablement à la construction de ce petit palais moscovite (qui ne ferme ni la nuit ni les jours fériés), Andrey Dellos travailla pendant cinq ans à l'exhumation de l'authentique gastronomie russe du XIX^e siècle, après plus de soixante-dix ans d'étouffoir bolchevique. « Nos traditions culinaires n'ont pas disparu d'un coup, elles se sont évaporées lentement jusqu'à sous Brejnev. Dans les années 1950, on goûtait encore à la bonne cuisine d'autrefois. » En retrouver les sensations fut une petite épopée. Le restaurateur a réuni des comités de dégustation composés en tout d'une cinquantaine de personnes âgées qui gardaient en mémoire les saveurs d'autan. « Je me souvenais de ma grand-mère qui avait été une grande aristocrate. Vous pouvez imaginer son incroyabilité à l'égard de ce qui se tramait dans les marmites ! Mais elle me racontait en détail les réceptions assurées par un chef venu de France chez le prince Galitzine. » Ce répertoire jadis orchestré par des cuisiniers occidentaux est ici reproduit en haute fidélité, sans révisionnisme. Juste un peu allégé. Les nourritures et le cadre sont parfaitement conviviaux, ils s'emboîtent comme des poupees gigognes. Les dentelles de stucs, la cheminée en faïence, les lanternes de vestibule, le parquet au timbre de violoncelle, les serveurs non pas en costume mais en

vêtements d'époque, le quatuor à cordes sorti d'un chapitre de *Guerre et Paix*... Tout cela appelle le dressage au guéridon, les vins de Crimée dans un panier verseur en argent. Les petits pains farcis à la croûte poncée comme du bronze, la salade russe au rafort avec ses croisillons de sauce Olivier. Le consommé de légumes au sandre irisé comme de la nacre, que l'on corse d'un trait de vodka au gingembre. Les côtelettes de veau Pojarski, incorporées dans un appareil à croquettes avant d'y replanter leurs petits manchons, comme un hochet. Ou ce dessert aux références fantaisistes à la campagne d'Egypte de Bonaparte : une cloche en résille de cheveux d'ange, que le flambage rétracte sur un cône de crème brûlée. Le grand service a l'air de léviter dans ce décor nostalgique, son sentimentalisme annule toute pesanteur, toute gravité. C'est un peu comme les romans d'amour qui semblent moins gauches, plus naturels quand ils se situent à une époque révolue, éloignée de la nôtre. On voit déjà le voyageur de la chanson entrer en compagnie d'une jeune femme aux longues jambes et à la tête rentrée dans les épaules, avec un soupçon d'infini au fond des yeux. Tandis qu'elle commanderait leurs chocolats chauds, il écouterait sa jolie voix vacillante et téméraire, en se rappelant comment elle rougissait sur la place Rouge.

→ **Tverskoy Boulevard, 26A,**
+ 7 (495) 739-00-33, cafe-pushkin.ru

Confiserie du Café Pouchkine : chocolatière de style

La bonbonnière attenante au Café Pouchkine est une sorte de maison de poupée de style adamesque (néoclassicisme pseudo-étrusque). C'est le sanctuaire des mignardises franco-russes, à l'instar d'un mille-feuille à l'ancienne nommé « napoleon ». On se sent devant ces desserts comme le public des ballets de l'ouest lorsque la troupe du Bolchoï a commencé à faire ses démonstrations de l'autre côté du Rideau de fer, après un demi-siècle d'existence sous cloche. C'était une forme de danse que l'on croyait

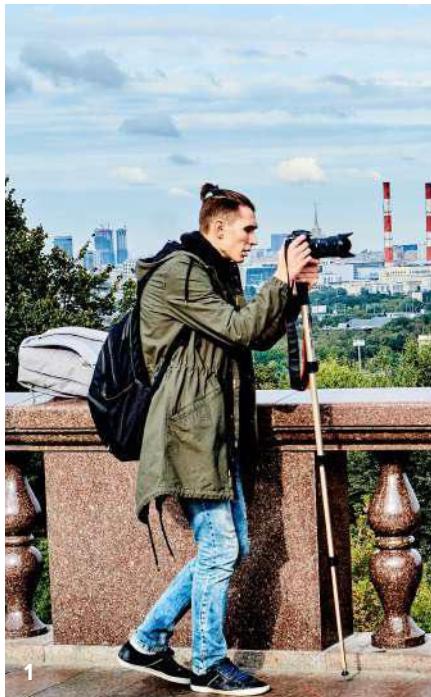
1. à 3. L'époque passionne moins Andrey Dellos que l'Ancien Régime.

4. Au Café Pouchkine. Mieux qu'un pastiche, un revival de restaurant du XIX^e siècle russe.

5 & 6. La cuisine au Café Pouchkine ne fait pas dans la figuration.

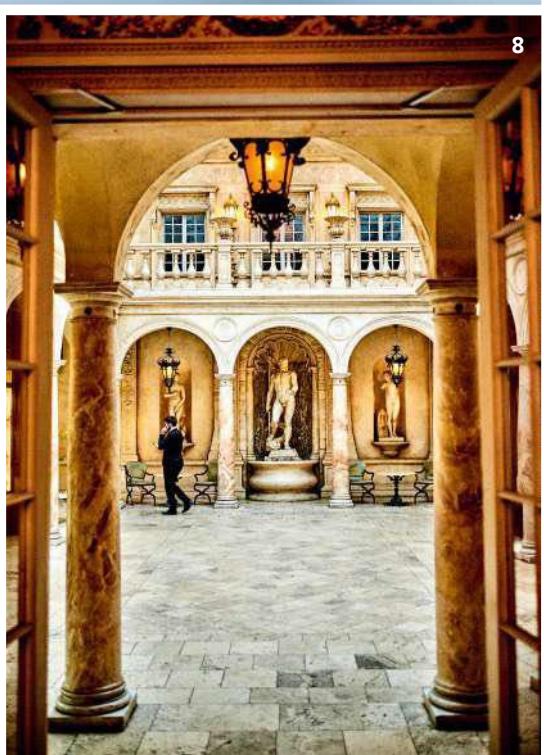
Elle assume une belle présence, à la hauteur du décor.

7. La plupart des chaises du Pouchkine ont une plaque indiquant quelle personnalité s'est assise un jour dessus. Ici, ce fut Vladimir Poutine.





Évasion NOËL EN MOSCOVIE





perdue à jamais, telle qu'elle était pratiquée avant 1917. Il y a de cela dans les pâtisseries de ce salon de thé : elles seraient rétrogrades si cette posture était seulement délibérée. Leur vitalité appartient en fait à un autre espace-temps, et c'est très beau. N'oubliez pas de goûter le formidable chocolat chaud du Pouchkine, sorte de velours fondu qu'un serveur emmousseline à l'aide d'un petit battoir dans sa chocolatière d'argent.

→ **Tverskoy Boulevard, 26/5,**
+ 7 (495) 604-42-80, sweetpushkin.ru

Turandot : *chinoiserie baroque*

Le succès du Café Pouchkine a entraîné une véritable désertion de talents autour d'Andrey Dellos, embauchés un à un sur des chantiers autrement plus lucratifs. Or le restaurateur méditait déjà un projet autrement plus ambitieux. Un gigantesque revival Régence (cette stupeur libertine qui succède à la prostration de la fin du règne de Louis XIV), ponctué de tapisseries d'Aubusson, de cheminées en biscuit, de singeries et de chinoiseries, de vases monumentaux en lapis incrustés de bronzes. Il est allé chercher des étudiants de première année à l'Académie des beaux-arts, où près de 360 d'entre eux ont accepté de travailler pour lui. Le résultat ressemble à un rêve de gosse. Ce décor à la Peter Pan leur a coûté des années de dévouement. Un jour, alors qu'ils s'inquiétaient de ne rien avoir à présenter pour leur diplôme, Andrey Dellos a proposé que les examinateurs viennent se rendre compte ce qu'ils avaient fait. Il a été agréablement surpris de les voir reconnaître « l'influence italienne dans la chinoiserie française » ou « la patte de tel ou tel artiste néoclassique ». Chaque élève a été reçu. Les éléments orientalistes ont donné à l'homme d'affaires l'idée d'une cuisine asiatique vue

1. La grande tradition revient par le petit bout de la lorgnette gastronomique.

2. Ce gâteau aux pommes et aux amandes vendu par la confiserie Pouchkine est un peu la madeleine de Proust russe. Malgré ses gros croissillons, il cède facilement sous la fourchette, et devient comme résineux quand on l'écrase sous la dent.
3. Toujours chez Pouchkine, les

« biscuits Hercule » aux céréales complètes.

4 & 5. Vlad Piskunov, l'excellent chef du restaurant de cuisine russe Matryoshka.

6 & 7. Au même endroit, le petit-déjeuner est un bijou de raffinement vernaculaire.

8 & 9. Conçu il y a seulement quelques années, le décor de Turandot appartient déjà à la légende des siècles.

de loin, quitte à confondre les territoires et fantasmer des chevauchements : crevettes à la crème de wasabi, canard laqué dressé en salle, rouleaux de printemps à la mangue, etc.

→ **Tverskoy Boulevard, 26,**
+ 7 (495) 739-00-11, turandot-palace.ru

Matryoshka : *tartare aller-retour*

Il y a deux ans, Andrey Dellos s'est vu confier la gestion du pavillon Russie pour l'exposition universelle de Milan, qui était consacrée à l'alimentation planétaire. Il a choisi d'en faire la vitrine d'un territoire moitié plus grand que le continent européen, en faisant converger les produits les plus fous du terroir russe. Le succès de l'opération l'a convaincu de la poursuivre dans ce restaurant qui évoque l'univers de Jules Verne, ses synthèses magiques de Belle Epoque et de Révolution industrielle. Au beau milieu d'un chaos de canalisations, de lampes coulissantes, de panneaux de boisseries italiennes et de cuirs capitonnés, une gigantesque rampe en fonte circulaire encadre un escalier monumental qui descend comme dans un cratère. C'est la porte du Tartare, de cette Tartarie qui s'étend du Baïkal au Kamtchatka, ou à l'Amour, et dont les poissons d'eau douce sont plus étonnans que des sirènes (il paraît d'ailleurs que leur meilleure saison est l'hiver). Ici, une cuisine vernaculaire et sauvageonne n'en oublie pas pour autant les bonnes manières. Il y a par exemple cette espèce de riz au lait de millet, avec de la citrouille et des graines de pavot, ou ce cottage cheese couleur de brique et au goût d'argile. Ce petit esturgeon de la Volga cuit sur une planche de cèdre, puis servi avec des petits légumes aigres et des champignons sylvestres. Ces pelmenis (boulettes de viande en ravioles) de cerf et de sanglier, de porc et d'oie, de poissons, et même de coq de bruyère (le chef racontait qu'un Yankee avait menacé une fois de porter plainte après avoir croqué un plomb). Ou cette délicieuse terrine de canard en gelée de canneberge au porto, accompagnée de figues de la mer Noire, de noix, et de confiture de baies. Il faut absolument goûter le kvas, un alcool des familles fermenté à base de pâte à pain, parfumé aux fruits, un peu perlant et extraordinairement rafraîchissant.

→ **Kutuzovski Avenue, 2/1, Building 6,**
+ 7 (495) 241-88-95, matryoshka-rest.ru

Le côté mauvais garçon est clairement assumé

Shinok : le grand sud-ouest

Sur les marches méridionales du pays, c'est l'Ukraine et l'accès aux « mers chaudes » que cet établissement augmente d'un ensemble allant de l'Azov à la basse Volga. Une aire culturelle qu'il idéalise dans un genre d'aquarium désopilant où se déploie une curieuse pastorale slave : un grand chêne sous lequel s'égayent des paons, des faisans à crinière peroxydée, des poules à tête de masque africain, des lièvres, une chèvre, un veau, et même une fermière en tenue folklorique. De l'autre côté de la baie vitrée, des serveuses en tenue de vestale nattées et couronnées de fleurs de bacchanales font défiler les plats d'une mère ukrainienne qu'Andrey Dellos est allé chercher à deux cents kilomètres de Kiev. Ce sont des breuvages de baies râpeuses, tanniques et rouge sang, avec des salades mêlées de lard blanc, de poires, de noix, de grains de grenade. Une exubérance pleine de bon sens que prolonge le bortsch, ces chiffonnades de chou carminées dans un bouillon à la betterave et à la viande, assorties de persillade, de crème à l'ail, de pain noir aux graines, de charcuteries locales et d'un petit verre de vodka au raifort. Il y a les confits de pastèque, de cornichon malossol, de choucroute, de champignons, de prunes, de groseilles, de citron, etc. Les darinykis (dumplings) fourrés à la cerise ou gratinés à la poêle avec du fromage blanc. Et des plats d'haltérophiles tout droit sortis de l'Ancien Régime, comme ce monticule de cailles, grosses raviolis, travers de porc, saucisses dans le jésus, côtelettes Pojarski, émincé de bœuf Stroganov, légumes grillés, pommes de terre allumettes ou sous la cendre. Ne manquaient que les ailes de pégase et les jarrets de sphinx.

→ 1905 Year Street, 2, + 7 (495) 651-81-01,
shinok.ru

Kazbek : sommet géorgien

A cet endroit, il y avait naguère un restaurant français de haut vol (Le Duc) qui était devenu la cantine de toute l'oligarchie moscovite. Andrey Dellos s'en est lassé, mais des propositions si extravagantes lui ont

été faites pour le rouvrir que cet homme allergique aux compromis s'est dépêché de faire table rase. « Désormais, il y a un établissement géorgien. On y vend du vin orange au lieu des grands Pétrus. Ça rapporte nettement moins, mais j'en suis fier. » Historiquement en Russie, la cuisine tbilissienne jouait un peu le rôle de nos bouchons lyonnais, sorte de paragon de gourmandise à la fois ventrale et papillaire, où la voracité devient un élément de savoir-vivre. « Après d'intenses recherches, j'ai enfin trouvé le duo parfait : un jeune chef particulièrement doué, et sa mère, l'une des panificatrices les plus reconnues du sud-Caucase. » Il leur a fallu dépayser leur cuisine, renoncer à quelques partis pris strictement nationaux, à des blocages de principe, mais le jeu en valait la chandelle. Car il s'agit peut-être là du meilleur restaurant à l'est des Carpates. Une sorte de polyphonie pop où s'intercalent les fromages de monastères aromatisés ou fumés, les pâtes de moût de raisin aux noix, les pains fourrés, les grandes raviolis en forme de bourse remplie de bouillon et d'une farce à la viande, le poulet mijoté dans une crème d'aubergine à l'ail ou cuit en crapaudine à l'intérieur d'une grande feuille de vigne. Notre passage préféré fut celui des phkalis, véritables mezze géorgiens alternant mousses, roulés, petits pâtés, piments doux farcis, aubergines confites aux épices, etc. Belle terrasse donnant sur le redoutable gratte-ciel staliniens occupé par le Radisson. On peut y fumer le narguilé.

→ 1905 Year Street, 2, + 7 (495) 651-81-00,
mykazbek.ru

Bochka : l'idée d'une garçonne

Il s'agit d'une sorte de chalet alpin aux raffinements décadents, où l'on empale chaque samedi un bœuf entier. Le côté mauvais garçon est clairement assumé, on retrouve là le registre des jouissances transgressives, de la rupture de jeûne, de l'appétit en rut. C'est aussi très bien au petit déjeuner.

→ 1905 Year Street, 2, + 7 (495) 651-81-10,
vbochke.ru

→ Nous tenons à remercier M. Dellos et son équipe, dont l'accueil a largement enrichi sur toutes les lois de l'hospitalité, Sergueï pour sa disponibilité si dévouée, et Christina, sans qui cette ville eut semblé moins belle.

1. Bochka, un chalet-garçonne de style.

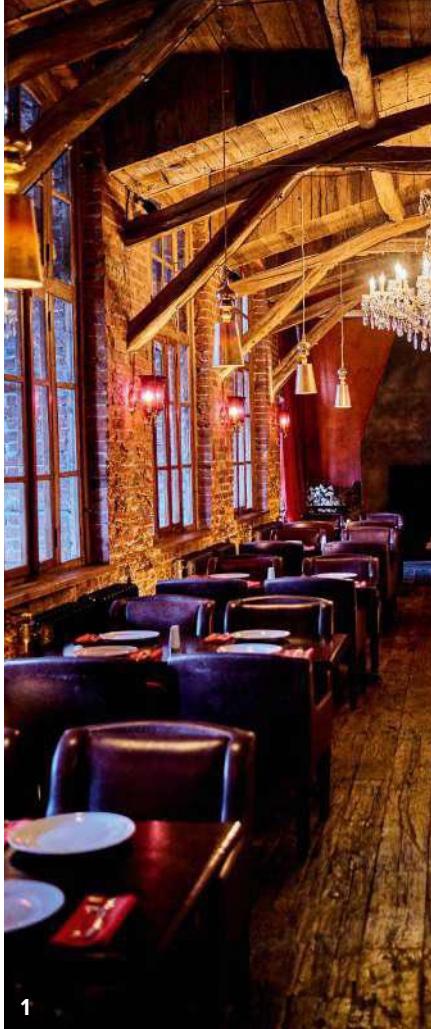
2 à 4. Cuisine de néopastorale ukrainienne chez Shinok.

5. Dégustation de vin orange géorgien

à la table du Kazbek.

6 & 7. Dans le même établissement, une certaine idée du Caucase.

8. Chez Kazbek, la mère du chef Mamiya Jojua prépare le pain comme à Tbilissi.





2



3



4



5



6



7

I FEEL
SLOVENIA

www.slovenia.info
#ifeelsLOVEnia

DÉGUSTEZ LA SLOVÉNIE

L'amour du goût dès la première cuillerée

Découvrez l'offre gourmande locale du pays qui a inspiré Ana Roš, la meilleure chef du monde 2017, et qui ravit les gastronomes dans le monde entier. Avec une excellente cuisine et des vins slovènes de très grande qualité, vous comprendrez pourquoi les Slovènes disent que c'est par l'estomac qu'on retient les gens.

LA SLOVENIE. Verte. Active. Saine.

Slovenian Tourism Board

MAGIMIX

Cook-Expert, le robot cuiseur multifonction

Avec ses 12 programmes automatiques, son livre de recettes et son application gratuite pour tablette et mobile, le Cook-Expert vous guide pour réaliser les plats les plus élaborés tout comme la cuisine du quotidien en un tournemain. Sa cuve en métal de 3,5 l est dévolue aux préparations chaudes (soupes, plats mijotés, etc.), aux pains, aux desserts glacés, aux mousses. Trois cuves transparentes sont dédiées aux râpés de crudités, aux émincés ou bien aux tartares. Cook-Expert, prix indicatif 1200 €.

→ Plus d'infos et recettes sur magimix.com



MICROPLANE

Un moulin à épices innovant

Conçu à la fois pour râper et stocker les épices, ce moulin est doté d'une lame en acier inoxydable ultra-affûtée pour râper sans le moindre effort toutes sortes d'épices. Fort de sa technologie ultra-performante, sa lame aiguisée comme un rasoir réduit en poudre la noix de muscade, la fève de tonka, les bâtons de cannelle pour en exhale toute la puissance aromatique. Moulin à épices, noir-noir ou noir-inox, h. 11,5 cm et Ø 5 cm, 24,95 €.

→ Plus d'infos sur microplaneintl.com



KALIOS

Un coffret somptueux pour les fêtes

Idéal pour régaler ceux que vous aimez en cette fin d'année, cet écrin de bois renferme trois huiles d'olive vierge extra sélectionnées par les chefs étoilés Christophe Aribert, Eric Guérin et Amandine Chaignot. Cet assortiment invite à découvrir les subtilités aromatiques et les saveurs qui diffèrent ces grands crus marqués par un taux d'acidité très faible, inférieur à 0,35 %. Coffret Huile des chefs 01, 02 et 03, Kalios, 3 x 35 cl, 40 €.

→ Plus d'infos sur mykalios.com



AMANDES DE CALIFORNIE

Des engagements de confiance

Pratiquement toutes les exploitations consacrées à la culture des amandes en Californie sont familiales et remontent sur plusieurs générations, ce qui leur donne une conscience particulière de l'importance de gérer les ressources au plus près du respect de l'environnement, en adoptant des pratiques agricoles durables. Les engagements pris par ces exploitants nous garantissent des amandes saines, qui regorgent de nutriments essentiels dont la vitamine E, de protéines et de calcium et participent ainsi à notre santé.

→ Plus d'infos sur almonds.fr

L'ÉPICERIE FINE RAP

Des produits italiens authentiques

Cet espace entièrement consacré aux amateurs de produits de qualité et de plats traditionnels italiens vous propose depuis 25 ans une sélection pointue des meilleurs produits de la Botte, élaborée par des artisans d'excellence : vins italiens, produits de la mer (colatura d'anchois, espadon, etc.), antipasti, charcuteries, pâtes artisanales, riz (arborio, vialone, carnaroli), huiles d'olives (Pouilles, Calabre, etc.), fromages (gorgonzola, mascarpone, etc.), et vinaigres balsamiques, olives taggiasche, pesto genovese, panettone, pandoro.

→ Rap, 4, rue Fléchier, 75009 Paris,
01 42 80 09 91 et rapparis.fr



MAGGI

Les Mélanges Parfaits®

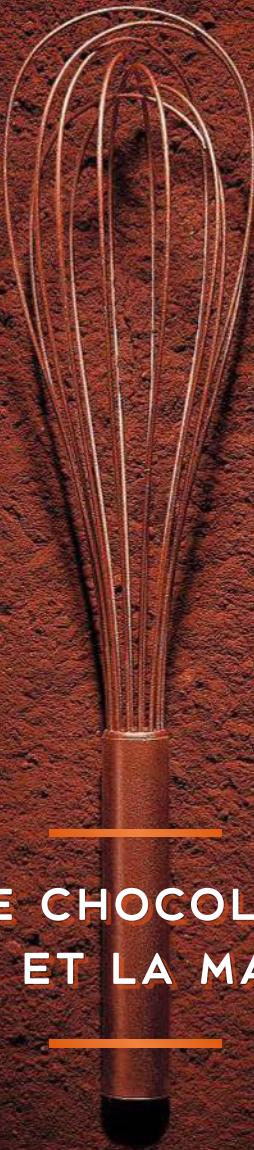
Présentée dans des sticks fraîcheur pour conserver au mieux toutes leurs qualités gustatives, cette nouvelle gamme d'assaisonnements apporte une saveur unique à vos pizzas, quiches, pâtes, poêlées, vinaigrettes, etc. en un geste simple et inventif. Ces mélanges, justement dosés en herbes, épices, aromates et sel, deviendront rapidement indispensables au moment de vous mettre aux fourneaux. Disponibles en 4 variétés : Italien, Persillade, Mexicain et Oriental, au rayon des aides à la cuisine, prix conseillé de 1,70 € les 6 sticks.

→ Retrouvez-les dans les recettes rapides et faciles de maggi.fr



Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



LE CHOCOLAT,
L'ART ET LA MATIÈRE.

RETRouvez nos créations dans nos boutiques
toutes les adresses sur YVESTHURIES.COM

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Notre carnet d'adresses

Aesop, aesop.com
Ailleurs Paris, ailleurs-paris.com
Alexandre Turpault, alexandre-turpault.com
Angelina, angelina-paris.fr
Anne-Sophie Pic, annesophiepic.com
Artisan de la truffe, artisandelatruffeparis.com
Bellota-Bellota, bellota-bellota.com
Café Ariaku, ariakucoffee.com
Café Pouchkine, cafe-pouchkine.fr
Caravane, caravane.fr
Champagne Besserat de Bellefon, besseratdebellefon.com
Chic des Plantes !, chicdesplantes.fr
Chocolat Alain Ducasse, lechocolat-alainducasse.com
Clarendelle, clarendelle.com
Cutipol, cutipol.pt
Dalloyau, Dalloyau.fr
De Neuvic, caviardeneuvic.com
Delonghi, delonghi.fr
Edith Besenfelder fleurs, unefleureliberte.blogspot.com
Editions de la Martinière, editionsdelamartiniere.fr
Editions de la table ronde, editionslatableronde.fr
Elitis, elitis.fr
Epices Roellinger, epices-roellinger.com
Fleux, fleux.com
Foucade Paris, foucadeparis.com
Fouquet, fouquet.fr
Grand Fermage, grandfermage.fr
Guerlain, guerlain.com
Guy Degrenne, degrenne.fr
Hugo & Victor, hugovictor.com
Joe Sayegh, joesayegh.com
Judith Lasry, 06 63 41 19 50.
Karamel Paris, karamelparis.com
Kenwood, kenwood.fr
Kusmi Tea, kusmitea.com
La Cave du Château, lacaveduchateau.com
La Maison du Chocolat, lamaisonduchocolat.fr
La Maison Nordique, lamaisonnordique.com
La Trésorerie, latresorerie.fr
Le BHV Marais, lebhvmarais.fr
Le Bon Marché Rive Gauche, lebonmarche.com
Le Creuset, lecreuset.fr
Le Meurice, tél. 01 44 53 10 44.

Lenôtre, lenotre.com
Les Fils, lesfils.com
Les Galeries Lafayette, galerieslafayette.com
Magimix, magimix.fr
Maison Foucade, foucadeparis.com
Maisons du Monde, maisondumonde.com
Mariage Frères, mariagefreres.com
Merci, merci-merci.com
Michalak Paris, christophemichalak.com
Mos, mos-portugal.pt
Nespresso, nespresso.com
Nutrisanté, nutrisante.fr
Oliviers&Co, oliviers-co.com
Pekocko, edelices.com
Pierre Marcolini, marcolini.com
Poterie Les Guimards, lesguimards.com
Restaurant Auguste, restaurauguste.fr
Plateforme Mr Goodfish, mrgoodfish.com
Riviera&Bar, riviera-et-bar.fr
Shangri-La Hôtel, shangri-la.com
Série Limitée Louise, serielimitelouise.com
Sibo Home Concept, sibohomeconcept.fr
Sturia, sturia.com
Sylvain Speculoos, generous.eu
The Conran Shop, conranshop.fr

Les inventions du pâtissier Felder

• Cours de pâtisserie, le jeudi soir au Jardin d'Acclimatation, 75116 Paris, tous les samedis au Studio Felder, 2-4, rue de la Râpe, 67000 Strasbourg, renseignements au 06 74 40 59 69 et 06 08 66 16 33 ou christophe-felder.com

Champagne, mets encore?

Canard-Duchêne, canard-duchene.fr
Didier-Ducos, champagnedidierducos.com
Dom Ruinart, ruinart.com/fr
G.H. Mumm, mumm.com
Henriot, champagne-henriot.com
Jeeper, champagne-jeeper.com
Laurent Perrier, laurent-perrier.com
Leclerc Briant, leclercbriant.fr
Perrier-Jouët, perrier-jouet.com
Pol Roger, polroger.com
Champagne Taittinger, taittinger.com
Champagne Vranken, champagnevranken.com

Dix champagnes

Ayala Brut Cuvée Rosé Majeur, contact@champagne-ayala.fr
Billecart-Salmon Vintage 2007, billecart@champagne-billecart.fr
Bollinger Rosé 2006 Millésime 2006, 03 26 53 33 66.
Bruno Paillard Blanc de blancs Grand Cru, info@brunopaillard.com
Collet Blanc de noirs Premier Cru, 03 26 55 15 88.
Drapier Brut nature Blanc de noirs sans soufre, info@champagne-drapier.com
Duval Leroy cuvée MOF sommeliers Millésimé 2010 Blanc de blancs, champagne@duval-leroy.com
Gosset Extra-Brut Grand Blanc de noirs, 03 26 56 99 56.
Louis Roederer Brut Rosé 2011, 03 26 40 42 11.
Vranken Brut nature, agodet@vrankenpommery.fr



Christophe Felder met la main à la pâte dans votre prochain *ELLE à table* dès le 3 janvier 2018

ABONNEZ-VOUS À
ELLE
à table



...EN PROFITANT
D'OFFRES
EXCLUSIVES SUR
www.elleatableabo.com

ELLE à table

Gérante-directrice de la publication Constance Benqué

Direction de la rédaction Sandrine Giacobetti

Rédaction en chef Sandrine Giacobetti

Direction artistique Jean-Philippe Roussilhe

Graphiste Philippe Langlais (*1^{re} maquettiste*)

Secrétariat de rédaction Hélène Mallein

(*1^{re} Secrétaire de rédaction*)

Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard

Collaboration Eugénie Michel (SR)

Natacha Arnould - Julien Bouré - Christophe Felder

Marie Leterre - Véronique Liégeois - Michel Mouherat

Gaël Orioux - Emmanuelle Robin

Chefs de fabrication Nicolas Bourel et Bénédicte Penning

Photothèque Claire Saadi

Rédaction

149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex

Tél. 01 41 34 66 87 - Fax. 01 41 34 67 10

E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés, SNC au capital de 78300 €. Siège social : 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex

RCS Nanterre B 324 286 319. Associés Hachette Filipacchi Presse

Éditrice Anne-Marie Labiry

Directrice de la promotion adjointe Alice Maine

Responsable de la promotion Muriel Durif

Diffusion Pascal Mouilly (*Directeur des ventes*)

Sandra Lai Shin Kong (*Responsable titre*)

Marketing Direct Sandrine Mascle (*Directrice*)

assistée de Arlette Kebreau

FABRICATION

Tous droits de reproduction réservés

Imprimé en France par Imaye Graphic, 96, bd Henri-Becquerel, ZI des Touches, 53000 Laval
Dépôt légal : 4^e trimestre 2017. © par HFA 2011
Commission paritaire : 0319 K 78786. ISSN : 1293-5948

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse. Au Canada, les marques ELLE ET ELLE A TABLE sont détenues par France-Canada Editions et Publications Inc et employées sous licence.

Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Lagardère Active SAS.
Président du directoire Denis Olivennes

EDITIONS INTERNATIONALES

CEO Elle International Média licences François Coruzzi
Directrice Internationale Cristina Romero

assistée de Linda Bergmark, Flora Régibier et Sonia Valoura

Directeur Licences Internationales Médias, Développement digital et Syndication
Mickaël Berret

Coordinatrice Syndication Internationale Audrey Schneuwly

ELLEATABLE.FR

Directrice Générale Déléguée Florence Segalen

Rédactrice en chef Adèle Bréau

Rédactrice en chef adjointe Stéphanie Moyal Kohen

Suivez-nous sur les réseaux sociaux : facebook.com/elleatable
Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur community@elle.fr

LAGARDÈRE PUBLICITÉ

10, rue Thierry Le Luron, immeuble Omega C, 92300 Levallois-Perret, tél. 01 41 34 92 79

Directrice Générale Déléguée Caroline Pois

Directeur commercial Patrick Robin

Directrice de publicité Jennifer Imbert

01 41 34 96 80 - jennifer.imbert@lagardere-pub.com

Directrice de clientèle Sandrine Gaillardin

01 41 34 92 66 - sandrine.gaillardin@lagardere-pub.com

Assistante de publicité Anne-Cécile Pignard

PUBLICITÉ INTERNATIONALE

LAGARDÈRE GLOBAL ADVERTISING

149, rue Anatole-France, 92200 Levallois-Perret Cedex - France

CEO François Coruzzi

SVP/International advertising Stéphanie Delattre

tél. +33 (0) 141 34 90 69 - stephanie.delattre@lagardere-active.com

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.



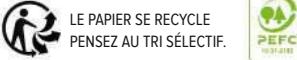
CE MAGAZINE EST IMPRIMÉ SUR DU PAPIER CERTIFIÉ PEFC (HORS ENCARTS)

Papier provenant majoritairement d'Allemagne, 0 % de fibres recyclées, papier certifié PEFC
Eutrophisation : Ptot 0,016 kg/tonne.

RELATION ABONNEMENTS

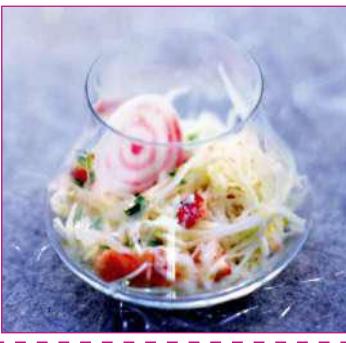
Gérez vos abonnements, abonnez-vous ou posez-nous vos questions :

Par email : abonnementselleatable@ciba.fr • Par internet : elleatableabo.com • Partélephone : en France, tél. 01 75 33 70 36. A l'étranger, tél. (00 33) 17 53 70 36 • Par courrier : Elle à table Abonnements, BP 50002 - 59718 Lille Cedex 9 • Tarifs France (1 an / 6 numéros) 18,50 €. Etranger : nous consulter, tél. (00 33) 17 53 70 36 • Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,80 € par numéro, 1,10 € de port)



ELLE à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année



ABONNEZ-VOUS !

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à :
ELLE à table Service abonnements - CS 50002 - 59718 Lille cedex 9

OUI, je m'abonne pour 1 an (6 numéros) à ELLE à table :

France 18,50 €.

Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) :
nous consulter au 01 75 33 70 36.

Mode de règlement choisi :

chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table

CB N° _____

Expire le : _____ mois _____ année Signature : _____

Mme M. (Merci d'écrire en majuscules)

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____
Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu-dit...)

Code postal : _____ Ville : _____ Pays : _____

Téléphone : _____

Adresse e-mail : _____

J'accepte de recevoir par e-mail, les offres des partenaires sélectionnés par ELLE à table.

ET 588

Gérez votre abonnement : www.elleatableabo.com

TARIFS ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : 35 CHF - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : DYNAPRESSE - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch. www.dynapresse.ch.

BELGIQUE 6 numéros : 17,50 € - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : PARTNER PRESS - Route de Lemnié 451 - 1070 Bruxelles Tél : (02) 556 41 40. Par chèque bancaire ou virement bancaire compte : n° : 210-0980879-67.

USA 6 numéros : 54 \$ US - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : USACAN Media Corp. - 123A Distribution Way - Building H-1, Sui 104 - Plattsburgh, NY 12901. Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332.

CANADA 6 numéros : 55 \$ CAD - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag - 8155, rue Larrey Anjou (Québec) H1J 2L5. Tél : (514) 355-3333 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expressmag.com

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernent peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret Cedex - RCS Nanterre B 324 286 319.



ABONNEZ-VOUS À ELLE à table®

1 AN
6 NUMÉROS

Pour vous,

**15,90 €
SEULEMENT**

au lieu de ~~22,80 €*~~

ET RECEVEZ VOS 2 CADEAUX
LE PLAT À CAKE + **LE LIVRE DE RECETTES
"CRUMBCAKE
salé & sucré"**

Plateau en porcelaine
31 x 16 cm



Des recettes faciles à réaliser,
pour un résultat ultra gourmand



PLUS SIMPLE, PLUS RAPIDE, ABONNEZ-VOUS AUSSI SUR INTERNET : www.platcake.elleatableabo.com

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**



Oui, je désire m'abonner 1 AN
et recevoir 6 numéros de Elle à table
au prix de 15,90 € seulement au lieu de ~~22,80 €*~~,
soit 30 % d'économie.

Je recevrai **EN CADEAU** le plat à cake
+ le livre "Crumbcake sucré & salé".

Je règle par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à table

N°

Expire fin : M M A A

Date et signature obligatoires

Mme Nom :

Mlle :

Mr Prénom :

N°/Voie :

Cplz adresse :

Code postal :

Ville :

Je laisse mon adresse email pour recevoir toutes les informations liées à mon cadeau.

Email :

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table.

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél.

HFM ET746

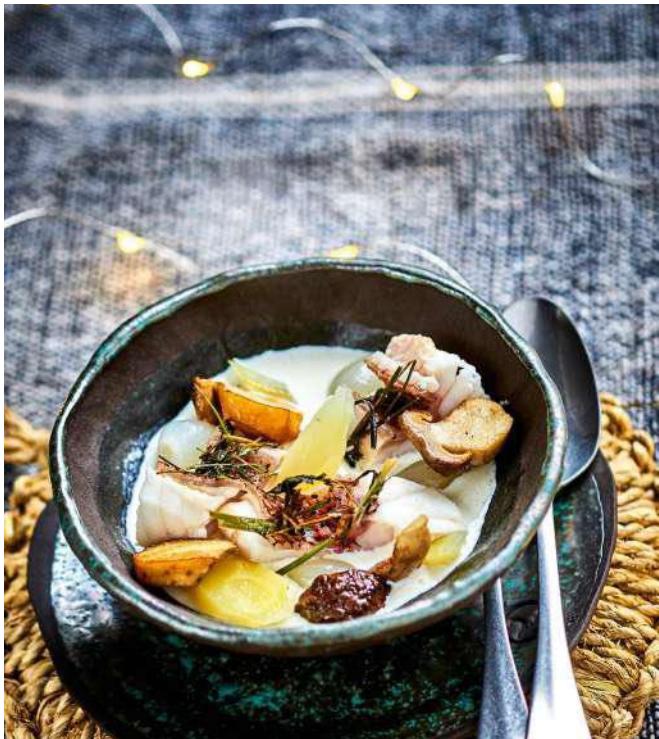
NOUS CONTACTER

ELLE à TABLE
Service Abonnement
CS 50002 - 59718 Lille cedex 09

01 75 33 70 36 - du lundi
au vendredi de 8h30 à 19h00 [@ abonnementselleatable@cba.fr
Prix d'un appel local](mailto:abonnementselleatable@cba.fr)

*Prix de vente en kiosque. Offre valable 2 mois, exclusivement réservée à la France métropolitaine. Après enregistrement de votre règlement, vous recevez votre 1er numéro de Elle à table sous 4 à 8 semaines et sous 4 à 6 semaines environ vos cadeaux par plis séparés, dans la limite des stocks disponibles. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursions immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf demande formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319 - Tél. : 01 75 33 70 36.

BLANQUETTE DE CHAPON AU FOIN



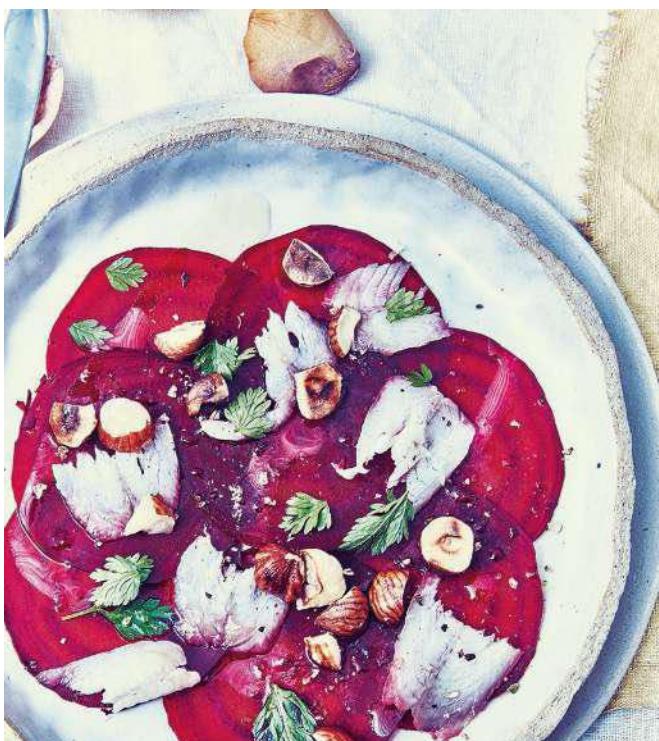
PUBLICITÉ

MAGRET DE CANARD ROTI,
BALSAMIQUE À LA TRUFFE



OLIVIERS & CO
MANE, FRANCE

CARPACCIO DE BETTERAVE, ANGUILLE FUMÉE ET ÉCLATS DE NOISETTES



PUBLICITÉ

CONDIMENT BALSAMIQUE
À LA TRUFFE NOIRE



OLIVIERS & CO
MANE, FRANCE

MAGRET DE CANARD ROTI, BALSAMIQUE À LA TRUFFE

4 personnes

Préparation 15 mn - Marinade 15 mn - Cuisson 25 mn

- 2 magrets de canard • 50 ml de **condiment balsamique à la truffe Oliviers&Co** • 1 c. à soupe de miel • 1 beau chou-fleur • 1 oignon
- 50 cl de lait • 25 g de beurre • 20 cl de crème fraîche
- **Lamelles de truffes (facultatif) Oliviers&Co** • Sel & poivre du moulin • Huile d'olive aromatisée truffe blanche Oliviers&Co

Quadrillez le gras des magrets avec la pointe d'un couteau en faisant des losanges et sans inciser la viande. Faites mariner les magrets côté viande dans la moitié du vinaigre balsamique pendant environ 15 minutes. Pendant ce temps, dans une grande casserole, faites fondre l'oignon dans le beurre sans le dorer. Ajoutez le chou-fleur détaillé en petits bouquets et versez le lait. Portez à ébullition et laissez mijoter à découvert environ 15 minutes puis égouttez. Misez en purée lisse avec la crème et 1 cuil. à soupe d'huile d'olive aromatisée truffe blanche. Salez et poivrez, ajoutez les lamelles de truffes (facultatif). Réservez au chaud. Égouttez les magrets et réservez la marinade. Dans une poêle chaude antiadhésive, faites dorer les magrets à feu moyen/vif 3 à 4 minutes de chaque côté. Lorsqu'ils sont cuits, jetez la graisse de cuisson et ajoutez le miel. Faites carameliser à feu vif des deux côtés puis réservez au chaud. Déglaçez les sucs de cuisson avec le condiment balsamique de la marinade. A feu doux, faites réduire la sauce jusqu'à obtenir un « sirop nappant ». Découpez les magrets en tranches. Salez, poivrez au moulin. Servez-les avec la purée de chou-fleur et la sauce au condiment balsamique à la truffe donnez un dernier tour de moulin avant de déguster.



BLANQUETTE DE CHAPON AU FOIN (4 pers.)

Tradi revisité

Préparation : 45 mn > Cuisson : 1 h 20 mn > Infusion : 30 mn

- 16 morceaux de chapon de mer avec la peau de 40 g chacun
- 4 carottes ► 2 gousses d'ail ► 20 oignons grelots ► 8 cèpes
- 120 g de beurre ► 1 c. à café de sucre semoule ► 1 poignée de foin Pour la sauce
- 1,5 litre de bouillon de poule (Ariaké)
- 1 poignée de foin ► 40 g de crème double
- 70 g de beurre ► 70 g de farine

Epluchez les carottes, l'ail et les oignons grelots. Taillez les carottes en gros morceaux. Hachez l'ail finement. • Lavez les cèpes, coupez la base des pieds, puis taillez-les en deux. • Dans une cocotte, faites fondre 60 g de beurre, ajoutez les carottes, les oignons grelots et le sucre semoule et mouillez avec de l'eau à hauteur. Salez et poivrez. Couvrez la cocotte à moitié et faites cuire environ 30 mn pour que les légumes soient bien fondants. Réservez. • Préparez la sauce. Faites chauffer le bouillon de poule avec 1 poignée de foin et laissez infuser 30 mn. • Dans une casserole, faites chauffer les 70 g de beurre avec la farine pour réaliser un roux. Laissez cuire doucement 5 mn. • Filtrez le bouillon sur le roux et faites cuire 30 mn à feux doux. Terminez avec la crème double. • Assaisonnez les filets de chapon et disposez-les dans un coucoussier avec 1 poignée de foin. Faites cuire à couvert 4 à 5 mn. • Faites chauffer les 60 g de beurre doux restants et poélez les cèpes. Assaisonnez, ajoutez l'ail et égouttez. • Servez comme une blanquette : déposez le poisson et les légumes dans un plat, répartissez les cèpes autour et arrosez avec la sauce.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE NOIRE



Un condiment balsamique élaboré avec de la truffe noire d'Alba, un véritable délice au palais ! Un produit surprenant, qui marie deux saveurs typiques de la gastronomie italienne.

Accords gourmands : à servir sur une salade avec du parmesan, dans des œufs ou sur un risotto, parfait pour relever un carpaccio ou un tartare de boeuf.

Les boutiques Oliviers&Co

AIX-EN-PROVENCE (13100)

11, rue Chabrier

ALBI (81000)

3, rue de l'Hôtel-de-Ville

ANNECY (74000)

8, rue Grenette

ANTIBES (06600)

12, rue Sade

BORDEAUX (33000)

29, rue des Remparts

CANNES (06400)

4, rue Mack

CLERMONT-FERRAND (63000)

2, rue des Gras

COLMAR (68000)

32, rue des Marchands

CORBEIL-ESSONNES (91100)

Marque Avenue

2, rue Jean Cocteau

LE CHESNAY (78150)

CC Parly 2

2 avenue du G^e de Gaulle

LILLE (59000)

85, rue Esquermoise

LYON (69)

• 30, rue Saint-Jean (5^e)

MANE (04300)

Parc de Pitaugier

MENTON (06500)

5, rue Saint-Michel

ORLÉANS (45000)

7, rue Charles-Saglier

PARIS (75)

• 60, rue Vieille-du-Temple (3^e)

• 81, rue Saint-Louis-en-l'Île

(4^e)

• 128, rue Mouffetard (5^e)

• 28, rue de Buci (6^e)

• Chaⁿ 20 F3, cour

Saint-Émilion, Bercy Village

(12^e)

• 85, rue du Commerce (15^e)

• 16, rue de Lévis (17^e)

PAU (64000)

• 24, rue du Maréchal-Joffre

• Les Halles, stand n^o12

PERPIGNAN (66000)

22, rue Mally

RENNES (35000)

11, rue Jules-Simon

STRASBOURG (67000)

6, rue du Fossé-des-Talleurs

TOULOUSE (31000)

17, rue Saint-Antoine-du-T

www.oliviers-co.com

Service client

(appel gratuit) :

0 800 03 28 96

CARPACCIO DE BETTERAVE, ANGUILLE FUMÉE

ET ÉCLATS DE NOISETTES (4 pers.)

Pour changer

Préparation : 20 mn

- 100 g de betterave crue
- 40 g de filet d'anguille fumée
- 20 g de noisettes
- 4 c. à soupe d'huile de noisette
- poivre du moulin
- 2 branches de cerfeuil

Lavez, séchez et ciselez le cerfeuil. • Concassez grossièrement les noisettes et faites-les torréfier à sec dans une poêle chaude. • Epluchez la betterave. A l'aide d'une mandoline, détaillez-la en fines tranches et déposez-les au fur et à mesure sur quatre assiettes. • Détaillez le filet d'anguille fumée en fines tranches et déposez-les sur les tranches de betterave. • Parsemez de noisettes et de cerfeuil, arrosez d'huile de noisette. Salez, poivrez et servez rapidement.

PHOTO Valéry Guedes RÉALISATION Sophie Dupuis-Gaulier

PASTILLAS POULET ET AMANDES



SAUMON MARINÉ À L'ANETH
ET CRÈME DE RAIFORT



CHRISTMAS COOKIES



BOMBES AUX MARRONS



SAUMON MARINÉ À L'ANETH, CRÈME DE RAIFORT (6 pers.)

Très frais

Préparation : 15 mn > Marinade : 10-12 h

- 500 g de filet de saumon bio très frais sans la peau
- 20 g de sucre roux en poudre ► 50 g de gros sel de mer
- 1 c. à soupe de graines de coriandre ► 7 brins d'aneth
- 1 c. à soupe de poivre concassé

Pour la sauce

- 1 c. à café de raifort ► 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 yaourt bulgare ► poivre du moulin ► 1 c. à café de vodka (facultatif)
- 1 c. à café d'aneth ciselé

Torréfiez la coriandre et le poivre dans une poêle, quelques minutes à feu doux, en remuant sans arrêt. Otez du feu, laissez refroidir. Concassez les épices torréfiées avec un pilon dans un mortier. • Dans un bol, mélangez le sucre, le sel, les épices et 4 brins d'aneth ciselés, jusqu'à l'obtention d'un « sable humide ». • Tapissez un plat creux de film alimentaire. Versez-y la moitié de la préparation au sel. Déposez le filet de saumon dessus. Recouvrez-le entièrement avec le reste du mélange aux épices. Refermez le film autour du saumon. • Placez-le au réfrigérateur et laissez mariner 10-12 h (pas plus sinon le saumon serait trop salé). • Au bout de ce temps, ôtez le film et rincez le saumon délicatement sous un filet d'eau froide pour éliminer le sel et les épices qui adhèrent. • Séchez le filet de saumon dans un torchon propre. • Pannez-le sur toute la surface avec 3 brins d'aneth ciselés, avant de le découper en tranches de 3-4 mm d'épaisseur, puis roulez-les comme des makis. Réservez au frais. • Au moment de servir, mélangez la crème, le yaourt, le raifort, la vodka et l'aneth ciselé. Poivrez au moulin, déposez les makis de saumon sur un plat avec la sauce, et dégustez.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

PASTILLAS POULET ET AMANDES (6 pers.)

Saveurs d'Orient > Préparation : 20 mn > Cuisson : 20-30 mn

- 8 blancs de poulet fermier ► 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 gros oignons ► 1 botte de persil plat ► 1 botte de coriandre
- 1 morceau de gingembre frais haché ► 1 dose de pistils de safran
- 1 c. à café de curcuma ► 8 œufs ► 1 c. à soupe de miel
- 24 feuilles de brik ► 150 g de beurre fondu
- 150 g d'amandes mondées ► 1 c. à soupe d'huile ► 10 g de sucre glace
- 2 c. à café de cannelle en poudre ► ½ c. à café d'eau de fleur d'oranger

Faites revenir le poulet en petits dés dans une cocotte avec l'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez les oignons hachés, les épices (sauf la cannelle), le persil haché finement, couvrez d'eau, fermez le couvercle et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu doux 40-45 mn (au besoin, ajoutez de l'eau). • 5 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez la coriandre ciselée. Otez le poulet de la cocotte, laissez-le refroidir. • Remettez la sauce en cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau. • Battez les œufs en omelette avec du sel, du poivre et le miel. Versez sur la sauce très réduite sans cesser de remuer jusqu'à ce que les œufs soient brouillés. Laissez refroidir. • Faites frire les amandes dans une poêle avec l'huile. Une fois bien dorées, égouttez-les sur du papier absorbant, laissez refroidir et mixez grossièrement avec le sucre glace, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. • Mélangez ensemble poulet, œufs et amandes. Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Réalisez 6 pastillas : badigeonnez 2 feuilles de brik de beurre, sur un côté. Placez-les l'une sur l'autre. Répartissez 1/6 du mélange poulet-œufs-amandes. Couvrez de 2 feuilles de brik également beurrées. Fermez le brik en rentrant les bords pour bien envelopper la préparation, badigeonnez de beurre. Recomencez l'opération 5 fois. • Placez les pastillas sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire 20-30 mn (elles doivent être bien dorées). • Laissez-les légèrement tiédir, saupoudrez de sucre glace et de cannelle.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

BOMBES AUX MARRONS (pour 6 pièces)

Bluffant

Préparation : 30 mn > Temps de repos : 1 h

Pour la crème de marron

- 320 g de marrons en bocal ► 130 g de sucre de coco
- ¼ c. à café de vanille en poudre ► 6 noisettes grillées

Pour le croustillant

- 160 g de noisettes ► 6 dattes medjool ► 1 pincée de sel
- 5 c. à soupe de coco râpée ► 5 c. à soupe d'huile de coco liquide
- Pour la crème de cajou
- 150 g de noix de cajou ► 40 cl de lait de coco ► 1 pincée de sel
- ½ c. à café de vanille liquide ► 3 c. à soupe d'huile de coco liquide
- 2 c. à soupe de sirop d'agave ► 1 c. à soupe de jus de citron

Préparez la crème de marron. Mixez les marrons, le sucre de coco et la vanille jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène (5 mn environ). • Tapissez les bords de 6 alvéoles d'un moule en silicone avec cette crème, puis placez au frais. • Formez 6 boules avec le reste de crème en insérant 1 noisette grillée au cœur de chaque boule, puis placez au frais. • Pour le croustillant, dénoyeuez les dattes, puis mixez tous les ingrédients destinés au croustillant jusqu'à ce que vous obteniez un crumble qui colle lorsque vous le pressez entre vos doigts. • Déposez le crumble dans 6 cercles à pâtisserie en Inox de 7 cm de diamètre, en pressant bien avec le dos d'une cuillère afin d'obtenir des palets de 1 cm d'épaisseur. Placez-les au frais. • Mixez tous les ingrédients destinés à la crème de cajou jusqu'à ce que vous obteniez une consistance lisse. Versez la crème de cajou dans les 6 alvéoles du moule en silicone en insérant 1 boule de crème de marron à chaque fois. Déposez les crumbles sur le dessus de chaque alvéole et placez au frais 1 h. • Démoulez les bombes aux marrons et saupoudrez de noix de coco râpée.

PHOTO et RÉALISATION Alexander Wilmot

CHRISTMAS COOKIES (pour 10 pièces)

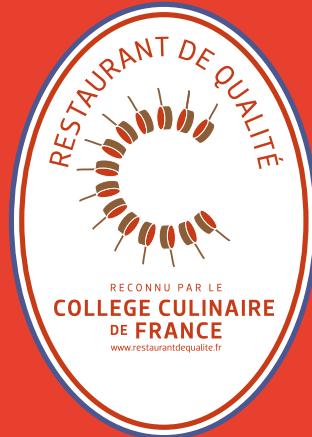
Pour les enfants

Préparation : 10 mn > Cuisson : 15 à 20 mn > Congélation : 15 mn

- 130 g de farine de sarrasin
- 2 c. à soupe d'huile de coco liquide
- 1 c. à café rase de bicarbonate de sodium
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de sirop de datte (ou coco)
- 2 c. à soupe de beurre de noix de cajou

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients, puis formez 1 boule. Enveloppez-la avec du film et laissez-la reposer 15 mn au congélateur. • Déposez la boule entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 mm. • Découpez des petits bonshommes avec un emporte-pièce et mettez-les à cuire 15 à 20 mn (le temps peut varier selon le four). • Laissez-les refroidir avant de les déguster. Vous pouvez les conserver jusqu'à 1 semaine dans une boîte hermétique.

PHOTO et RÉALISATION Alexander Wilmot



Manger la saison au restaurant

L'appellation Restaurant de Qualité et Producteur Artisan de Qualité a été créée par le Collège Culinaire de France fondé par Alain Ducasse, Joël Robuchon, Paul Bocuse, Michel Guérard, Pierre Troisgros, Yannick Alléno, Alain Dutournier, Gilles Goujon, Marc Haeberlin, Régis Marcon, Thierry Marx, Gérald Passédat, Laurent Petit, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy.



Découvrez les établissements les plus proches de chez vous
www.restaurantdequalite.fr

CHAMPAGNE
POMMERY
SUR GLACE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.